

## **ЗАВТРАКИ до 15:00**

<b>Омлет с форелью слабой соли и сливочным сыром</b>	<b>650</b>
Омлет/ Яичница / Скрэмбл / Отварные яйца 3/5/7 минут.	
<b>Омлет с жареным беконом и томлеными томатами черри</b>	<b>550</b>
Омлет/ Яичница / Скрэмбл / Отварные яйца 3/5/7 минут.	
<b>Сырники</b>	<b>500</b>
Подаются со сметаной и клубникой.	

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Тар-тар из говядины с эспумой из пармезана</b>	<b>1200</b>
Классический тар-тар из говяжьей вырезки. Подаем с эспумой из пармезана и хлебом с семенами льна.	
<b>Тар-тар из гребешка с конкассе из томатов</b>	<b>1200</b>
Дальневосточный гребешок в сочетании с соусом манго-маракуйя.	
<b>Фермерская Буррата со спелыми томатами</b>	<b>1400</b>
Буррату сопровождает соус песто с добавлением фисташки и обжаренный на гриле фермерский хлеб.	
<b>Язык говяжий</b>	<b>960</b>
<b>с воздушным соусом из сливочного хрена</b>	
Тонко нарезанный говяжий язык с соусом "сливочный хрен".	
<b>Рийет из подкопченной форели</b>	<b>840</b>
<b>с пряным маслом и цитрусом</b>	
Форель горячего копчения собственного производства со сливочным сыром и цедрой лимона.	
<b>Паштет из фермерской утки с трюфельным маслом</b>	<b>840</b>
Нежное утиное мясо с добавлением пряных трав и трюфельного масла. Подаем с датскими булочками.	
<b>Паштет из куриной печени</b>	<b>840</b>
В сочетании с желе из портвейна и кедровыми орешками. Подаем с булочкой бриошь.	
<b>Форель слабой соли с пюре из зеленого яблока</b>	<b>1200</b>
Форель засолена с добавлением зеленого яблока. Подаем с яблочным пюре и свежим шпинатом.	
<b>Икра Кеты</b>	<b>1200</b>
<b>Икра Щучья</b>	<b>990</b>
<b>Икра Осетровая</b>	<b>3600</b>
Икру подаем с тонкими блинчиками.	

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Рекомендуем под водочку

<b>Соленья домашние с ароматным кубанским маслом</b>	<b>560</b>
Капуста квашеная с клюквой, соленый чеснок и маринованные помидорки, хрустящие огурчики.	
<b>Шпик венгерский в специях и сало с чернушкой</b>	<b>560</b>
Домашнее сало двух видов с бородинским хлебом.	
<b>Черные алтайские грузди под чесночным соусом</b>	<b>750</b>
Подаем с жареным картофелем, маринованным красным луком и квашеной капустой.	
<b>Сельдь атлантическая с печеным картофелем</b>	<b>560</b>
Сельдь подаем с печеным картофелем, маринованным луком и капустным салатом.	

### Рекомендуем под вино

<b>Антипасти</b>	<b>960</b>
Фаршированные перчики, оливки Халкидики, оливки Каламата, вяленые томаты.	
<b>Оливки Халкидики или Каламата</b>	<b>560</b>
<b>Вяленые томаты</b>	<b>560</b>
<b>Перчики фаршированные</b>	<b>660</b>

## НАБОР ДЛЯ ЗНАТOKOВ

<b>Большой джентльменский набор</b>	<b>4300</b>
Квашеная капуста, маринованные огурцы и томаты черри, сельдь атлантическая, соленые грузди и чеснок, лук маринованный, черный хлеб.	
<b>+ 500 мл крепкого напитка</b>	

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>“Мужское начало”</b>	<b>1200</b>
Мозговые косточки маринуем и запекаем. Подаем с пикантным соусом чимичурри, четверговой солью и стопкой самогона.	
<b>Улитки по-Бургундски</b>	<b>920</b>
Фаршированные улитки с пряными травами и чесноком. Классика французской кухни.	
<b>Гратен дофинуа в сливочно-икорном соусе</b>	<b>950</b>
Запеченный картофель с соусом Бешамель и сыром Пармезан.	
<b>Камамбер запеченный</b>	<b>1100</b>
Запеченный Камамбер с клюквенным соусом и кедровыми орешками.	
<b>Запеченный блинчик с камчатским крабом и соусом Биск</b>	<b>1100</b>
Блинчик, фаршированный нежным муссом из трех видов рыб (форель, палтус, судак), подаем с мясом камчатского краба и сливочным соусом Биск.	
<b>Блинчик с томлеными телячьими щечками</b>	<b>820</b>
Подаем с подкопченной сметаной и хрустящим луком.	

## САЛАТЫ

### **Салат из спелых томатов с Ялтинским луком** 850

В летний сезон мы отбираем самые вкусные и спелые томаты. На ваш выбор - со сметаной или ароматным маслом.

### **Зеленый салат с авокадо** 950

Гармоничное сочетание авокадо, брокколи, шпината и компрессированного в яблочном соке кабачка.

### **Греческий салат** 950

Сочные свежие овощи с оливками Каламата и молодым сыром.

### **Оливье по-Царски** 1200

Роскошная версия традиционного оливье, в которую, наряду с привычными горошком и картофелем, мы добавили деликатесные продукты: говяжий язык, цыпленка, тигровые креветки и красную икру.

### **Сельдь под шубой** 850

Не нарушаем традиции, но подаем с гренками из бородинского хлеба и астраханской щуцьеой икрой.

### **Салат Ромейн с куриной грудкой на гриле** 920

Листья салата Ромейн с куриной грудкой, обжаренной на гриле, заправленные домашним соусом Цезарь со средиземноморскими анчоусами.

### **Салат Ромейн с обжаренными креветками** 1100

Листья салата Ромейн с тигровыми креветками, обжаренными с белым вином, заправленные домашним соусом Цезарь со средиземноморскими анчоусами.

### **Теплый салат с куриной печенью и устричным соусом** 950

Обжаренную куриную печень дополняют листья салата, свежий огурец, устричный соус и кунжут.

### **Теплый салат с рийетом из ягненка и апельсином** 1150

Томленый ягненок с добавлением дижонской горчицы, соуса Шисо и мармелада из красного лука. Свежий шпинат и дольки апельсина создают уникальный вкус.

## СУПЫ

<b>Бульон куриный с птитимом и яйцом перепелки</b>	<b>420</b>
Бульон томился несколько часов с кореньями и травами. По многочисленным просьбам, добавлены морковь и лук порей 😊	
<b>Борщ с говядиной</b>	<b>520</b>
Классический борщ из фермерской свеклы на говяжьем бульоне. Подаем с домашним салом.	
<b>Борщ вегетарианский с красной фасолью</b>	<b>520</b>
Классический борщ из фермерской свеклы с красной фасолью.	
<b>Солянка мясная сборная с каперсами</b>	<b>620</b>
Солянку мы готовим с охотничьими колбасками, говяжьим языком и бужениной. Подаем с каперсами и лимоном.	
<b>Уха Царская с водкой и сливками</b>	<b>750</b>
Богатый набор из трех видов рыбы (мурманские форель и палтус, ладожский судак) с овощами, водкой и сливками.	
<b>Щи зеленые из щавеля</b>	<b>520</b>
Легкие летние щи из листьев щавеля с перепелиным яйцом, свежей зеленью и сметаной.	
<b>Холодный борщ вегетарианский или с говядиной</b>	<b>520</b>
Свекольник из фермерской свеклы с говядиной, овощами и свежей зеленью. Подаем со сметаной.	
<b>Окрошка</b>	<b>520</b>
Традиционный холодный суп русской кухни. Готовим на основе хлебного кваса или кефира.	

## ХЛЕБ

<b>Домашний хлеб</b>	<b>350</b>
Хлеб, выпеченный в дровяной печи. Подаем со взбитым сливочным маслом и черной солью.	

## ПАСТА

<b>Тальятелли с гребешком</b>	<b>1200</b>
Паста с обжаренным дальневосточным гребешком в соусе из беломорских мидий. Подаем с вяленым яичным желтком.	
<b>“Карбонара”</b>	<b>1100</b>
Паста Каламарата с подкопченной панчеттой в сливочном соусе. Подаем с сыром Пармезан.	
<b>Тальятелли с уткой</b>	<b>1400</b>
Паста с нежными кусочками утиного мяса под соусом из белых грибов и пармезана.	
<b>“Злая-Арабьята” (острая)</b>	<b>1100</b>
Паста Каламарата с томатами, чесноком и острым перцем. Приготовим острую или не острую пасту на Ваш выбор.	

## ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ

<b>Пельмени с форелью и молодым шпинатом</b>	<b>1200</b>
Подаем с лимоном, перцем розе и сметаной.	
<b>Пельмени с мясом</b>	<b>900</b>
Домашний фарш из говядины и свинины, и тесто на ряженке.	
<b>Пельмени с томлёным ягнёнком</b>	<b>1300</b>
Томленое мясо ягнёнка со свежим кориандром. Подаем в соусе из сливочного масла и грузинской аджики.	
<b>Вареники с картофелем</b>	<b>700</b>
Обжаренные до хрустящей корочки.	

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

— *Шеф-повар рекомендует*

**Стейк “Рибай” (категория мраморности Prime)** 4600

Подаем с печеным картофелем бейби и соусом из белых и лесных грибов. Рекомендуемая прожарка - medium.

**Филе миньон с пюре из медового сельдерея** 2900

Филе миньон готовим с травами методом су-вид, затем глазируем в соусе и подаем с пюре из запеченого с мёдом корня сельдерея.

**Бефстроганов с грибами** 1600

Говядина с грибами и репчатым луком, тушеная в сливочном соусе. Подаем с картофельным пюре, соленым огурчиком и зеленью.

**Свинные рёбрышки с картофелем** 1200

Запеченные свиные ребра в соусе BBQ с жареным картофелем и пряной тушеной капустой.

**Томленный говяжий язык с картофелем гратен** 1600

Говяжий язык, томленный в соусе демиглас, с картофелем гратен, свежим горошком и попкорном из гречи.

**Утиная грудка с подкопченной грушей и клюквенным соусом.** 1800

Филе утки подаем со сливочным киноа, копченной грушей и клюквенным соусом.

**Цыпленок в азиатском соусе** 950

Пикантное сочетание азиатского соуса и соуса манго-кокос дополняет нежное мясо цыпленка.

**Корейка барашка с мильфеем из баклажанов** 2400

Корейка молодого барашка на гриле, с хрустящим мильфеем из баклажанов и кремом из пармезана.

**Телятина со спаржей на гриле** 2900

Очень нежное мясо телянка, спаржа приятно похрустывает. Дополняет блюдо мясной сливочно-кофейный соус.

## РЫБНОЕ МЕСТО

<b>Атлантическая форель с цветной капустой и красной икрой</b>	<b>1900</b>
Подаем с кремом из цветной капусты на кокосовом молоке.	
<b>Мурманский палтус со шпинатом и белыми грибами</b>	<b>2100</b>
Нежное филе палтуса, обжаренное на сливочном масле до хрустящей корочки. Подаем со сливочной эспумой из белых грибов.	
<b>Ладожский Судак с овощами и соусом “Мансини”</b>	<b>1600</b>
Филе судака запекаем в устричном соусе и подаем со сливочным соусом Мансини и овощами.	
<b>Щучьи котлеты</b>	<b>950</b>
Нежные котлеты из щуки с картофельным пюре, малосольными огурцами и чесночным соусом.	
<b>Мидии Гигант, запеченные в устричном соусе</b>	<b>900</b>
Мидии запекаются в устричном соусе с двумя видами сыра. Подаются с азиатским соусом, кунжутом и лимоном гриль.	
<b>Тарелка морепродуктов</b>	<b>4200</b>
Ассорти из рыбы и морепродуктов подаем на подушке из соуса Биск и овощей. 1-я фаланга Камчатского краба, запеченные с оливковым маслом судак, палтус и форель, обжаренные на белом вине гребешок и креветки.	

## БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

<b>Рататуй с молодым сыром и печеным перцем</b>	<b>820</b>
Классический рататуй из баклажанов, кабачков и томатов, запеченный со сладким перцем и молодым сыром.	
<b>Жареный баклажан в азиатском соусе</b>	<b>850</b>
Обжаренные до хрустящей корочки баклажаны. Подаются со сливочным сыром, кинзой и кунжутом.	
<b>Поджарка с лесными грибами</b>	<b>820</b>
Жареный картофель с лесными грибами, луком и зеленью. Подаем со сметаной.	
<b>Печеные коренья в азиатском соусе</b>	<b>850</b>
Запеченные морковь и пастернак, глазированные в азиатском соусе. Подаем с кремом из кешью на кокосовых сливках, и киноа.	
<b>“Вражеское” сырное Фондю (на троих)</b>	<b>3200</b>
Станет идеальным блюдом для компании. Готовится на основе нескольких видов швейцарского сыра и белого сухого вина. Подается с крутонами и обжаренным картофелем.	

## СЛАДКОЕ

<b>«Анна Павлова»</b>	<b>850</b>
Итальянская меренга, малиновый конфитюр, заварной крем с бурбонной ванилью, взбитые сливки, малиновый сорбет и свежие ягоды.	
<b>Мечта Идиота</b>	<b>650</b>
Клубника в трех текстурах с кремом маскарпоне.	
<b>Фирменный миндальный медовик</b>	<b>750</b>
Нежнейший торт, приготовленный на основе вятского меда. Подаем со слайсами обжаренного миндаля и "золотыми сотами".	
<b>Брауни с черной смородиной</b>	<b>850</b>
Брауни помадный из двух видов бельгийского шоколада, с влажной кремовой текстурой и ганаш с черной смородиной, тающий на языке при первом укусе.	
<b>Морковный торт</b>	<b>750</b>
Домашний бисквит с соусом манго и свежими ягодами.	
<b>Блинчики с мёдом и орехами</b>	<b>650</b>
Орехово-медовое наслаждение.	
<b>Сет варений с чаем</b>	<b>1400</b>
Варенья по авторским рецептам и чайник чая	
<b>Мороженое</b>	<b>650</b>