

# Холодные закуски

## Холодные закуски

**Сельдь с молодым картофелем** - маринованная селедочка в горчичном соусе, с молодым картофелем и томатами. ( выход 100/110/100 гр.) 480 руб.

**Карпаччо из семги** - тонко нарезанное филе лосося с рукколой и лимонной заправкой.( выход 90/30/20 гр. ) 880 руб.

**Строганина из муксуна и нельмы** – свежее нежное филе северной рыбы. Подается с лимоном, клюквой и репчатым луком. (выход 120/25/30 гр.) 680 руб.

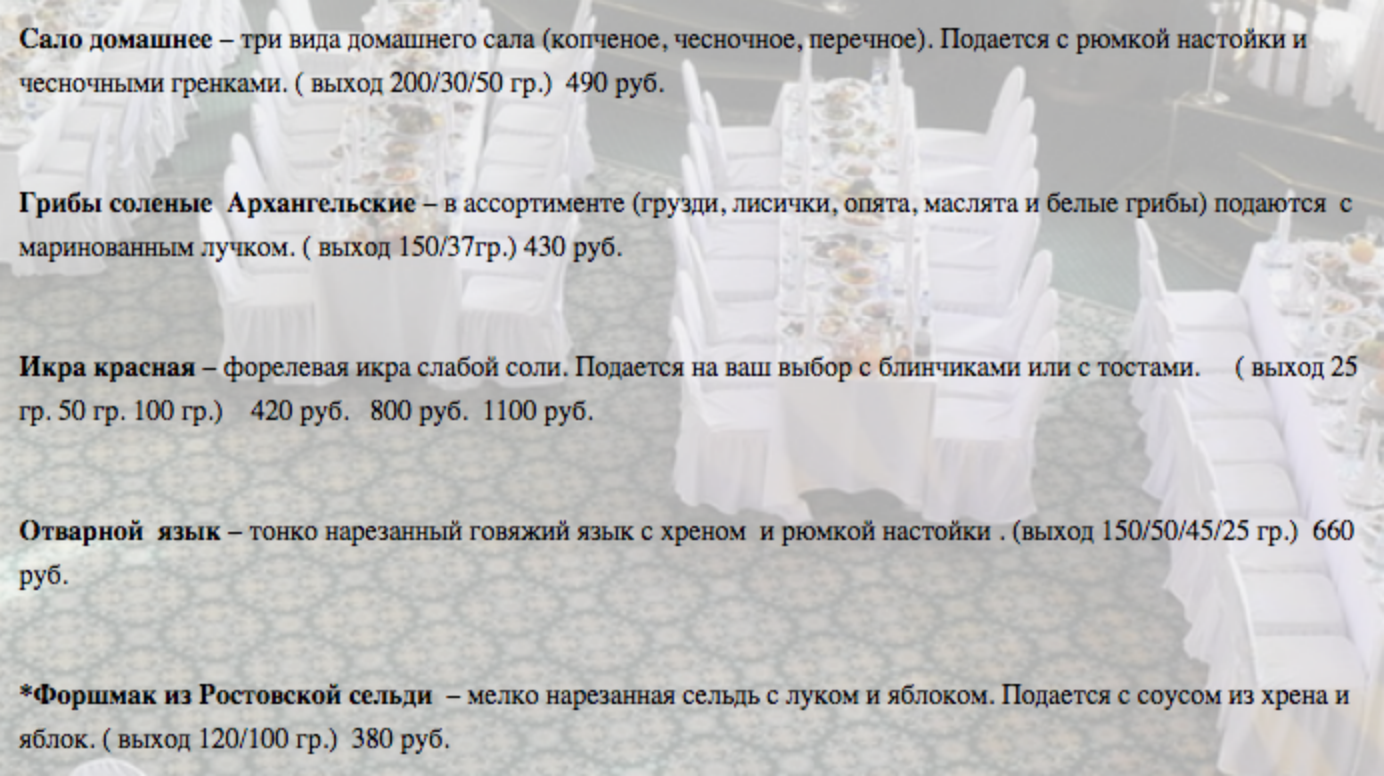
**\*Студень из бычьих хвостов** - студень, приготовленный по старорусскому рецепту из хвостов молодых бычков. Подается с овощным винегретом, квашеной капустой, соусом из хрена, горчицей и рюмкой настойки на кедровых орешках. ( выход 150/50/60/60 гр.) 600 руб.

**Ассорти из солений** - праздничные разносолы под водочку: хрустящие малосольные огурчики, маринованные с хреном, бочковые соленые огурцы, шампиньоны, квашеная капуста, красная капуста, соленые чесночные томаты, белые грибы.( выход 350/3 гр.) 420 руб.

**Мясная тарелка** - вяленый рулет из свиной шейки с приправами, Брезаола, Пармский окорок, утиная сыровяленая грудка, подается с хрустящим бриошем.(выход 200/10 гр. ) 1250 руб.

**Рыбная тарелка** – сырокопченый муксун, балык осетровый, филе масляной рыбы и слабосоленый лосось. (выход 180\20\10 гр.) 1200 руб.

**Сырная палитра** – домашний сыр, Камамбер, Грано Подано, Рокфор, Итальянский сыр Подается с грецким орехом, сотами меда и виноградом. ( выход 150\110\30гр. ) 1100 руб.



**Сало домашнее** – три вида домашнего сала (копченое, чесночное, перечное). Подается с рюмкой настойки и чесночными гренками. ( выход 200/30/50 гр.) 490 руб.

**Грибы соленые Архангельские** – в ассортименте (грузди, лисички, опята, маслята и белые грибы) подаются с маринованным лучком. ( выход 150/37гр.) 430 руб.

**Икра красная** – форелевая икра слабой соли. Подается на ваш выбор с блинчиками или с тостами. ( выход 25 гр. 50 гр. 100 гр.) 420 руб. 800 руб. 1100 руб.

**Отварной язык** – тонко нарезанный говяжий язык с хреном и рюмкой настойки . (выход 150/50/45/25 гр.) 660 руб.

**\*Форшмак из Ростовской сельди** – мелко нарезанная сельдь с луком и яблоком. Подается с соусом из хрена и яблок. ( выход 120/100 гр.) 380 руб.



# Салаты

Заброниро

**\*Салат Люсьен Оливье** - классический салат по старинному рецепту А-Ля ЯРЪ. ( выход 80/50/20/5 гр.) 620 руб.

**Салат с лососем и мягким сыром** - сочетание нежного сыра Филадельфия, тонко нарезанного лосося и легким микс салатом. Подается под лимонной заправкой.( выход 150\30 гр. ) 680 руб.

**Моцарелла с бакинскими томатами** - нежный молочный сыр с бакинскими томатами, заправленный оригинальным соусом Песто. ( выход 125/150/40/5 гр.) 650 руб.

**Салат из Хамона и пряными травами** – необычное сочетание нежного авокадо, листьев рукколы и манго. Подается с пряными томатами. ( выход 190 гр. ) 600 руб.

**Теплый салат с говядиной** – оригинальное сочетание обжаренной говядины с вешенками, черри картофелем, микс салатом под сладким соусом чили. (выход 250 гр.) 680 руб.

**Салат из кроличьих язычков** - листья салата рукколы с тонко нарезанными овощами и нежнейшими кроличьими язычками. Заправляется грибным маслом и травами. ( выход 140/10 гр.) 620 руб.

**Салат Цезарь** - классический салат «Цезарь», с чесночными гренками, сыром пармезан и сочными салатными листьями. Соус по оригинальному рецепту. На ваш выбор с курицей, креветками или семгой. ( выход 130/60/30 гр.) 590 руб.

**Салат из оленины и белых грибов** – экзотический салатный микс из кинзы, мяты, рукколы, укропа, в сочетании с грибами и вяленой олениной. Заправляется ореховым маслом. ( выход 200 гр.) 620 руб.

**Тигровые креветки с рукколой** – классический салат из жареных тигровых креветок с хрустящим салатом руккола, мятной заправкой и спелыми томатами. ( выход 70/100/70 гр.) 800 руб.

**Салат с копченой уткой** – великолепное сочетание нежной сырокопченой утки, листьев шпината и рукколы, с соусом манго и свежими ягодами. ( выход 150 гр.) 830 руб.

# Супы

**\*Борщ старомосковский** - с домашним салом, кедровой настойкой, сметаной и чесночными гренками. ( выход 200/50\225 гр.) 360 руб.

**Уха из стерляди** – с пирожком с рисом и перепелиным яйцом. ( выход 250/80/5 гр.) 820 руб.

**Гороховый суп с копченостями** – с ломтиками вяленой свиной шейки и хрустящим бриошем.  
( выход 270/65 гр.) 380 руб.

**Суп крем из белых грибов** – классический крем суп с добавлением трюфельного масла. ( выход 250/20 гр. )  
600 руб.

# Горячее мясо

## Горячее мясо

**\*Бефстроганов из телятины** - филе телятины обжаренное с луком, сливочным соусом и белыми грибами. Подается с картофельным пюре, ассорти из соленых и маринованных огурчиков.( выход 230/100/50 гр.) 1200 руб.

**Стейк Рибай** – стейк из нежной мраморной говядины зернового откорма. С печеными овощами и соусом Деми глас. ( выход 280/150/50 гр.) 2800 руб.

**Вырезка оленя на гриле** - нежное филе дикого оленя, обжаренное с розмарином и специями. Подается с ягодным соусом и свежими ягодами. ( выход 180/80/50 гр.) 1400 руб.

**Каре ягненка** - маринованная в ароматных травах корейка ягненка, запечённая с розмарином и чесноком, подается с овощами обжаренными на гриле и мясным соусом. ( выход 200/150/50 гр.) 1400 руб.

**Утиное Конфи с грушей** - маринованная половинка утки приготовленная методом конфи, в сочетании с мятной грушей и ягодным соусом. ( выход 240/120/60 гр.) 1450 руб.

**\*Котлета по - киевски** - куриное филе фаршированное кусочком масла, обжаренное в хрустящих сухарях с пюре по - французски и соусом жульен.( выход 190/100/50/50/10 гр.) 980 руб.

**\*Свинина по - старорусски** – нежное филе свинины тушенное в луковом соусе с хрустящими кольцами лука . ( выход 300/140 гр.) 950 руб.



# Горячие закуски

**Жульен грибной** – классический жульен из лесных грибов. ( выход 170/5 гр.) 480 руб.

**Кокиль из осетрины** - осетрина с камчатским крабом запеченная под соусом Бешамель. 750 руб. ( выход 100/2 гр.)

**Пельмени с телятиной** – подаются с обжаренными белыми грибами и сметаной . ( выход 150/50/60/15 гр.) 450 руб.

**\*Пирожки в ассортименте** - с грибами, парной телятиной, капустой и расстегаем из судака . ( 4 шт.) 320 руб.

**Морепродукты под соусом «Пронто»** - томленные гребешки, креветки, осьминожки в соусе на основе томатов и пряных трав. Подаются с листьями салата руккола. ( выход 160/10 гр.) 1200 руб.

# Рыба

**\*Стерлядь в шампанском или запечённая** - готовится по вашему желанию с овощами, лимоном, под соусом белое вино и красной икрой.( выход 400/200/65/60 гр.) 2300 руб.

**Филе дикого Сибаса** - обжаренное филе сибаса на гриле с цуккини и хрустящей спаржей. Подается под соусом шафран. ( выход 100\50\50\50 гр. ) 2400 руб.

**Филе Дорадо** - нежное филе Дорадо томленное с молодым картофелем и пряными травами. Подается под хлебной корочкой. ( выход 1 шт.\100\50 гр. ) 1300 руб.

**Сибас в морской соли** - дикий Сибас ( на 2 персоны ), запечённый целиком в морской соли. Подается с печеными овощами. ( выход 800/140/140 гр. ) 4800 руб.

**\*Осетрина по – московски** – нежное филе осетрины запеченное с отварным картофелем под грибным соусом. ( выход 450 гр.) 2200 руб.

**Щуьи котлетки** - нежные рыбные котлеты из щуки. Подаются с молодым картофелем и икорным соусом. ( выход 150/100/65 гр.) 980 руб.

**Лосось на гриле или на пару** – в сочетании со спаржей, сливочным соусом и пряными томатами. ( выход 180\150\55 гр.) 1500 руб.

# Морепродукты

Цена указана за 100 гр.

Все устрицы подаются с соусами и хрустящими гренками.

**Устрица «Анивская»** – можно назвать тонкой натурой с характером. Имеет нежное мясо, обладает свежим запахом и сладким вкусом, что дает ей право называться эталоном устриц. **260 руб.**

**Устрица «Соловьевская»** - глубокая, узкая, удлинённая форма, словно лодка, приятный зеленоватый цвет, аппетитный вид, отличается высоким индексом заполненности и в большом количестве содержит йод. **260 руб.**

**Устрица живая «Японская»** - добывается в естественной морской среде, обладает выдающимся вкусом, высочайшим качеством и гаммой микроэлементов полезных для организма человека. **260 руб.**

**Устрица живая «Хасанская»** - вкус от слабосоленого до пикантного сладкого. **260 руб.**

**Живой Камчатский Краб** - готовится по вашему желанию и на любой вкус. **560 руб.**



# Десерт

## **\*Десерт «Пушкина» 160/30/20**

Сладкий суп из малины и ревеня с восточными специями. Подается с шоколадным маффином и ванильным соусом. 480руб.

## **Фондант шоколадный.100/20/50**

Шоколад запеченный под определенной температурой, подается с шариком ванильного мороженого, соусом маракуя и лесными ягодами. 450руб.

## **Профитроли с карамельным молоком 60/50/10**

Воздушный профитроли с карамельным соусом под корзинкой из тростникового сахара и ягодами фламбе. 380руб.

## **Карпаччо из ананаса 120/50/10**

Тонко нарезанный ананас в анисовом сиропе в сочетании лимонно-лаймовым сорбе.350руб.

## **Классический тирамису 140/10/30**

Классический Итальянский десерт на основе палочек Савоярди пропитанных в кофейном Амаретто под нежным кремом «маскарпоне». Подается в шоколадной сфере. 340руб.

## **Штрудель яблочный 150/50/50**

Классический десерт с печеными яблоками, изюмом и корицей. Подается с шариком ванильного мороженого. 420руб.

## **Штрудель вишневый 110/30/50**

- классический десерт с томленой вишней и шариком мороженого. 350руб.

**Чизкейк Нью-Йорк 160/30/10**

Подается с малиновым вареньем и ванильным соусом. 380руб.

**Классический эстерхази 110/20 гр. 380 руб.**

**Ассорти из мини пирожных - ( медовик, чизкейк, эстерхази ) 150/30/10 360 руб.**

**Мороженое (1 шарик) 50/10/5 170руб.**

Ванильное, шоколадное или клубничное мороженое в ассортименте с клубникой и соусом на ваш выбор.

**Сорбе – лимонное, манго, малина, черная смородина. 50/10/5 гр. 170руб.**

**Конфеты «Яръ» 120гр. 380руб.**

Ассорти шоколадных конфет от шеф-кондитера «грильяж, фисташка, трюфель».

**Свежие ягоды ассортименте - ( голубика, смородина, малина, ежевика, клубника ) 50/50/50/50/50 гр. 1.300руб.**

**Голубика 50 гр. – 260 руб.**

**Смородина 50гр. – 260 руб.**

**Малина 50гр – 260 руб.**

**Ежевика 50 гр. – 260 руб.**

**Клубника 50 гр. – 260 руб.**

**Фруктовая ваза – ассорти из свежих фруктов ( ананас, мандарин, виноград 2-х видов, груша Конференс, киви, манго ) 2.600 руб.**