

Наша выпечка

| | |
|--|-----------------|
| Пирожки «Подворьевские» с разными начинками (с капустой и яйцом, с мясом, с яблоками, с вишней) | 100 Р 40 г. |
| Посикунчики «Старорусские» (с картофелем и грибами, с мясом) | 140 Р 60 г. |
| Хлебная корзина (французский багет, серый хлеб с трюфелем, серый хлеб с гречихой) | 180 Р 150 г. |

Десерты

| | |
|---|-----------------|
| Анна Павлова со свежими ягодами и кремом Патисьер | 650 Р 180 г. |
| Медовик | 370 Р 180 г. |
| Шоколадный фондан с ванильным мороженым | 450 Р 120 г. |
| Творожно-ягодный мусс с малиновым желе | 470 Р 160 г. |
| Крем-карамель с апельсиновым соусом | 250 Р 100 г. |
| Наше мороженное (ванильное, швейцарский шоколад, солёная карамель, сливочная клубника) | 120 Р |
| Наши сорбетты (клубника-базилик, лимон-лайм-мята, чёрная смородина, малина) | 120 Р |

Подаем к пиву

| | |
|--|-----------------|
| Магаданские отварные креветки | 980 Р 275 г. |
| Домашняя вяленая рыба | 220 Р 50 г. |
| Вяленая грудка индейки | 300 Р 50 г. |
| Вяленая говядина | 320 Р 50 г. |
| Свиные уши с пикантным соусом | 550 Р 170 г. |
| Гренки из бородинского хлеба с чесноком и соусом Цезарь | 340 Р 170 г. |

Блюда на компанию (с предварительным заказом)

| | |
|--|--------------------|
| Сёмга на боку (филе, запечёное под обжаренными овощами, грибами и сыром) | 14150 Р 4000 г. |
| Щука фаршированная «По-царски» | 4200 Р 2000 г. |
| Утка запечёная, подаётся с яблоками, томлёной в тёмном пиве квашеной тушеной и брусничным соусом | 4800 Р 4120 г. |
| Говядина Велингтон | 9200 Р 1580 г. |
| Свиная шея, запечёная в пшеничном тесте с овощами | 8700 Р 5000 г. |
| Томлёная баранья нога «По-Русски», подаётся с кускусом, грибами, аджикой и сметанным соусом | 9950 Р 5200 г. |

Пожалуйста, сообщите официанту,
если у Вас есть аллергия
на какие-либо продукты

Цены указаны в рублях, без НДС. К оплате принимаются рубли
и пластиковые карты (VISA, MasterCard, Мир).

Данный материал является информационным.
Меню с описанием состава и выхода блюд находятся
на доске потребителя.

Поздний завтрак

| | |
|---|-----------------|
| Сэндвич с лососем слабой соли, салатом романо, свежими овощами и сливочным сыром | 880 Р 260 г. |
| Сэндвич с куриной грудкой, жареным беконом, листьями салатов, свежим огурцом и сыром Чеддер | 650 Р 300 г. |
| Сэндвич с ростбифом, листьями романо и шпината, томатами, солёным огурцом, сыром Чеддер и Моцарелла, медово-горчичной заправкой | 750 Р 280 г. |
| Яичница с луком и томатами | 380 Р 190 г. |
| Яичница с жареным беконом | 450 Р 210 г. |
| Каша овсяная со свежими ягодами на коровьем или кокосовом молоке | 420 Р 280 г. |
| Сырники со сметаной, свежими ягодами и вишнёвым взваром | 470 Р 270 г. |
| Блинчики со сметаной, ягодным конфитюром или мёдом по Вашему выбору | 420 Р 190 г. |

Холодные кушанья

| | |
|--|-----------------|
| Аджапсандали (запечённые на гриле: болгарский перец, томаты, баклажаны. Подаём со свежими томатами и кинзой) | 350 Р 150 г. |
| Белые грузди с фермерской сметаной | 680 Р 170 г. |
| Запечённая свекла со сливочным сыром и гелем из черники | 690 Р 190 г. |
| Сельдь слабой соли с молодым мини-картофелем и ялтинским луком | 550 Р 320 г. |
| Форшмак с антоновкой и пшеничными брускеттами | 510 Р 260 г. |
| Риет из утиных ножек с паштетом из утиной печени, подаётся с луковым мармеладом и пшеничными брускеттами | 870 Р 170 г. |
| Фермерское сало с гренаком из бородинского хлеба, горчицей и зелёным луком | 530 Р 250 г. |
| Говяжий ростбиф с бакинскими томатами, жареными каперсами под соусом Тоннато | 790 Р 200 г. |

Тартары

| | |
|---|-----------------|
| Тартар из мурманского лосося с авокадо, перцем рамиро и соусом манго-маракуйя | 860 Р 120 г. |
| Тартар из тумака с каперсами, сыром Пармезан, луком шалот и кремом из имбиря | 840 Р 90 г. |
| Тартар из вырезки говядины с жареными каперсами, луком шалот и трюфельной заправкой | 650 Р 90 г. |
| Тартар из вырезки оленя с голубикой, маринованным в малиновом уксусе красным луком, листьями мелисы и можжевелевым соусом | 870 Р 110 г. |

Блюда на несколько персон

| | |
|---|------------------|
| Нарезка свежих грунтовых овощей со сметанно-укропным соусом (томаты, огурцы, болгарский перец, редис, стебель сельдерея, зелень, сметанный соус) | 490 Р 330 г. |
| Русские малосоли (томаты слабой соли, солёный огурец, маринованный чеснок и квашеная капуста) | 420 Р 250 г. |
| Сырное панаше (Качотта с трюфелем, твердый овечий, Грюйер, Грана падано, Горгонзола, Камамбер, карамелизированная груша, варенье из молодых сосновых шишек, финики, начинённые сливочным сыром, гриссини) | 1900 Р 380 г. |
| Рыбное ассорти (Лосось с/с, муксун с/с, омуль х/к, оливки) | 1550 Р 220 г. |
| Мясные деликатесы (буженина, говяжий язык, свиная грудинка, ростбиф, подаётся с горчицей и солёными огурчиками) | 940 Р 250 г. |

Салаты

| | |
|---|-------------------------|
| На Царьград ходили..... | 540 Р 200 г. |
| Тёплый салат из карамельных баклажанов с сыром Фета и листьями салата корн..... | 590 Р 220 г. |
| Салат с камчатским крабом, красной икрой и соусом Айоли..... | 990 Р 120 г. |
| Салат с тигровыми креветками, листьями рукколы, белыми грибами, сыром Пармезан и цитрусовый соусом Дюк..... | 1050 Р 220 г. |
| Цезарь с тигровыми креветками..... | 1100 Р 270 г. |
| Цезарь с обжаренным лососем..... | 980 Р 270 г. |
| Цезарь с обжаренной куриной грудкой..... | 690 Р 270 г. |
| Салат с перепёлкой, белыми грибами, листьями салатов, кедровыми орехами и можжевелевой заправкой..... | 780 Р 170 г. |
| Оливье с копчёной утиной грудкой магре..... | 660 Р 200 г. |
| Тёплый салат с утиной грудкой, грушей, ягодами в миндально-анисовом соусом..... | 680 Р 230 г. |

Первые блюда

| | |
|--|------------------------|
| Суп из белых грибов..... с домашней лапшой и сметаной | 620 Р 350 г. |
| Томатный суп из морепродуктов..... со свежим базиликом | 980 Р 380 г. |
| Борщ с говядиной, подаётся со сметаной и пампушкой..... | 540 Р 350 г. |

Горячие закуски с пылу с жару

| | |
|---|------------------------|
| Сахалинский морской гребешок, запечённый со шпинатом и трюфельным соусом..... | 680 Р 120 г. |
| Трюфельный колоб с белыми грибами, вешенками, шампиньонами и сыром Пармезан..... | 650 Р 210 г. |
| Драники со сметаной и щучьей икрой..... | 640 Р 260 г. |
| Драник из кабачков с тихоокеанскими креветкам..... | 890 Р 270 г. |
| Говяжьи голубцы из савойской капусты с соусом от Шефа..... | 950 Р 260 г. |

Пельмени и вареники

| | |
|---|------------------------|
| Пельмени с судаком, икрой палтуса и творожным соусом..... | 650 Р 260 г. |
| Пельмени Сибирские со сметаной..... | 470 Р 260 г. |
| Вареники с картофелем, обжаренным луком и сметаной..... | 390 Р 250 г. |
| Вареники с владимирской вишней, сметаной и вишневым взваром..... | 440 Р 300 г. |

Домашняя паста

| | |
|---|-------------------------|
| Рваная паста с белыми грибами и соусом из чёрных трюфелей..... | 650 Р 230 г. |
| Паста с камчатским крабом, мини-спаржей, конкассе из томатов и сливочным соусом..... | 1100 Р 280 г. |

Горячие кушанья из рыб и морских гадов

| | |
|--|-------------------------|
| Креветки по-Петровски..... | 1350 Р 400 г. |
| Наша крымская дорадо..... со спаржей и лимонным соусом | 1150 Р 450 г. |
| Щучья котлета с картофельным пюре, щучьей икрой и соусом Бер Блан..... | 850 Р 340 г. |
| Судак с жареной полентой, икрой палтуса, сырным муссом, мини-кукурузой и вялеными томатами..... | 870 Р 360 г. |
| Рёбра карпа с запечённым картофелем, перцем рамиро и соусом дзадзики..... | 730 Р 330 г. |
| Стейк из мурманского лосося с ризотто из корня сельдерея и шафрановым соусом..... | 1450 Р 220 г. |
| Тумак на обожжённом рисе..... с авокадо и пикантным соусом | 1290 Р 300 г. |

Горячие кушанья из мяса и птицы

| | |
|--|-------------------------|
| Грудка фермерского цыпленка на гриле..... с сезонными овощами | 550 Р 280 г. |
| Перепёлка фаршированная белым мясом с трюфелем, подаётся с пюре из топинамбура и перепелиным Жу..... | 1150 Р 300 г. |
| Утиная ножка конфи с яблочным пюре, томлённой в тёмном пиве квашеной капустой и гелем из брусники..... | 860 Р 260 г. |
| Утиная грудка, начинённая яблоком, подаётся с красным рисом, свежей ежевикой и соусом из чёрной смородины..... | 920 Р 350 г. |
| Каре дагестанского ягнёнка с домашней аджикой и запечёнными овощами..... | 1350 Р 350 г. |
| Вырезка олени с овощным мильфеем..... и можжевелевым соусом | 1560 Р 260 г. |
| Бефстроганов из говядины с белыми грибами и картофельным пюре..... | 1150 Р 300 г. |
| Медальоны из говяжьей вырезки..... с обжаренным шпинатом, печёными томатами черри, Моцареллой мини и соусом Демиглас | 1190 Р 280 г. |
| Стейк Нью-Йорк с пюре из баклажанов, печёным бататом, грибами Эринги и орехом пекан..... | 1950 Р 450 г. |
| Стейк Мачете с пюре из баклажанов, печёным бататом, грибами Эринги и орехом пекан..... | 1790 Р 320 г. |
| Рубленая говяжья котлета «Брянский парень» с мини-картофелем и соусом Барбекю..... | 1050 Р 450 г. |
| Телячьи щёчки со сливочной полбой и жареным романо..... | 1250 Р 370 г. |
| Жаркое по-домашнему из говядины с грибами, картофелем, томатами и сыром Моцарелла..... | 850 Р 360 г. |
| Стейк из свиной шеи..... с картофелем в беконе и имбирным соусом | 890 Р 400 г. |
| Бургер «Мясная горка» с картофелем фри..... | 780 Р 550 г. |

Гарниры

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| Овощи на гриле..... | 410 Р 200 г. |
| Овощной мильфей..... | 350 Р 120 г. |
| Пюре из топинамбура..... | 420 Р 120 г. |
| Ризотто из корня сельдерея..... | 630 Р 170 г. |
| Сливочная полба..... | 460 Р 200 г. |
| Спаржа на пару или на гриле..... | 520 Р 100 г. |
| Шпинат припущенный..... | 450 Р 100 г. |
| Мини-картофель..... | 350 Р 150 г. |
| Картофельное пюре..... | 300 Р 150 г. |
| Картофель фри..... | 350 Р 150 г. |