БРУСКЕТТЫ
из домашней фокаччи

С нежным кремом из сыра и **помидорками конфи**.....240
С аппетитными **ломтиками лосося** и кремом из авокадо.....390
С **куриной грудкой Терияки**, соусом Айоли и тархуном.....250
С **телятиной**, луковым кремом и каперсами.....260

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Антипасти. Ассорти к вину из домашних вяленых томатов, гигантских оливок и маринованных перцев на итальянский манер.....590
Рулетики из баклажанов с мягким сыром и грецким орехом.....450
Ассортимент Швейцарских сыров.
Сопровождаются джемом из груши и чили-перца,
горстью винограда и лесными орехами.....870
Рыбное ассорти из лосося Шеф-посола, маринованного угря и судака горячего копчения с гренками из фокаччи, рукколой и соусом из печеного перца.....890
Карпаччо из мраморной говядины с маринованными белыми грибами и лучшим в Европе бальзамиком.....490
Коллекция домашних мясных деликатесов: говяжий язык, запеченная буженина, куриный рулет с курагой и фисташками, подается с горчицей и хреном.....590
Нежный паштет из печени цыпленка с домашней фокаччей.....360

ЗАКУСКИ ПОД ВОДОЧКУ

Сельдь домашнего посола с поджаренным картофелем и маринованным луком.....390
Ассорти любимых разносолов и сала.....420

РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ

Ведерко фирменных чипсов из картофеля с соусом на выбор.....190
Чесночные гренки с зеленью и сметанно-чесночным соусом.....190
Обжаренный в панировке копченый сыр с острым соусом Халапеньо и Свит-Чили.....350
Пикантные куриные крылышки, маринованные по нашему рецепту с соусом BBQ.....350
Ассорти домашних колбас в немецком стиле с соусом BBQ и ведерком картофельных чипсов.....390

САЛАТЫ

Моцарелла с сочными томатами под бальзамическим кремом....420
Салат на греческий манер с брынзой на свежеиспеченной лепешке с фисташковым Песто.....420
Салат с копченым палтусом и томатами Черри, заправленный соусом на основе Терияки и сливок.....490
Наш **фирменный винегрет** с яйцом пашот, крошкой из бородинского хлеба и балтийской килькой.....370
Салат с маринованным угрем и фунчозой под острой заправкой из кунжута на Тайский манер.....560
Теплый **салат из копченого лосося** и домашних овощей в горчичном соусе с яйцом пашот.....570
Обжаренные **тигровые креветки** под облепиховой заправкой с киноа и овощами.....520
Цезарь с нежной куриной грудкой Терияки и соусом Тоннато.....420
Наш авторский **Оливье с копченой утиной грудкой** под соусом из вишни.....380
Теплый **салат с куриной печенью**, обжаренной в медово-горчичной заправке. Подается со слайсами ананаса, рукколой и авокадо.....440
Салат с нежным ростбифом, томатами Черри, шампиньонами и кремом из печеного перца.....440
Салат с томленой телятиной и вялеными томатами.....450

СУПЫ

Холодный свекольник с отварной говядиной и куриным яйцом. Сервируется сметаной и домашней фокаччей.....320
Освежающая окрошка на кефире с говядиной и кремом из огурца **или квасом** на Ваш выбор.....320
Нежный тыквенный суп с вялеными томатами, кабачками и болгарским перцем с добавлением кокосового молока. Подается с хрустящими луковыми чипсами.....320
Традиционная **сливочная Финская уха** с форелью и судаком. По Вашей просьбе можем подать суп прозрачным.....420
Том Ям с тигровыми креветками и мидиями. Подается с рисом.....570
Легкий **суп с куриной грудкой** и перепелиным яйцом.....270
Домашний борщ с молодой бараниной. Подается с густой сметаной.....360

ПАСТА

Пашарделле с морепродуктами "Фрутти ди Маре" в соусе из свежих томатов.....590
Спагетти карбонара с мини-фрикадельками из фермерской индейки.....470

ШАШЛЫКИ НА УГЛЯХ

Шашлыки на углях с томатами черри, цуккини, шампиньонами, луком шалот. Подаются на лаваше, сервируются картофелем Айдахо, маринованным луком и соусом Арабьята

Шашлык из куриного бедрышка.....490
Шашлык из свинины.....620
Шашлык из ягненка.....690
Шашлык из лосося.....890

СТЕЙКИ

Из мраморной говядины зернового откорма. Приготовлены в печи Josper на настоящем древесном угле

Стейк Мясника. 990
Стейк высокой степени мраморности, обладает превосходной текстурой и насыщенным говяжьим ароматом. Раньше мясники часто оставляли этот лакомый кусок мраморного мяса для себя и не выставляли его на продажу. Подается с салатом Коул-Слоу и перечным соусом

Стриплойн стейк. 1850
Премиальный стейк из отруба "Тонкий край". Обладает ярким глубоким вкусом. Подается с соусом New-York. Black Angus, 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime, МИРАТОРГ

Рибай стейк. 2200
Премиальный стейк из отруба "Толстый край". Подается с картофелем стоун и соусом Сальса. Наиболее известный стейк в мире. Black Angus, 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime, МИРАТОРГ

БУРГЕРЫ

Белый или Чёрный на ваш выбор

Сочный **бургер с фермерской говядиной** с ломтиком копченого сливочного сыра, перечной-сальсой и маринованным красным луком.....590

МЫ ГОТОВИМ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
МЯСО/ПТИЦА

Жареный картофель с грибами и соленым огурчиком. Подается с домашней острой Аджикой и сметаной.....420
Обжаренные в печи домашние **котлеты из говядины**. Подаются с картофельным пюре и хрустящим соленым огурчиком.....620
Бефстроганов по-домашнему с картофельным пюре и хрустящим соленым огурчиком.....590
Телятина, томленная в красном вине в течение 10 часов. Подается на подушке из картофельного пюре.....620
Телячий язык, обжаренный на гриле под соусом из зерновой горчицы. Подается с картофельным и луковым пюре.....590
Свиные ребра под соусом BBQ с картофелем Айдахо.....440
Запеченная свиная шея с репой и картофелем пай.....420
Кебаб из мякоти молодого барашка с чесночным картофелем Айдахо и соусом Арабьята.....640
Котлета по-Киевски с картофельным пюре и соленым огурчиком....420
Куриная грудка на гриле. Подается с листьями ромейна и печеными на соли свеклой и морковью.....420
Обжаренные в печи домашние **котлеты из цыпленка.** Подаются с картофельным пюре и хрустящим соленым огурчиком.....470
Фирменная **шаверма** с жареным цыпленком, свежими овощами и сметанно-чесночным соусом.....380
Утиная мякоть, томленная 12 часов. Подается с пряной красной капустой.....590
Утиная ножка-конфи с тушеной квашеной капустой под брусничным соусом.....620

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Оладьи из тыквы и цуккини с лососем слабой соли, яйцом пашот и фермерской сметаной.....480
Мурманский кальмар на гриле с веточкой тимьяна и салатом Коул-Слоу.....550
Филе судака со сливочным фенхелем.....690
Стейк из лосося с полентой из кукурузы и кремом из брокколи.....890
Палтус под сливочно-имбирным соусом на подушке из шпината и печеного сладкого перца.....890
Филе трески под голландским соусом с красной икрой. Подается с картофельным пюре.....650

ГАРНИРЫ

Овощи, обжаренные **на раскаленных углях**.....330
Овощи, приготовленные **на пару**.....240
Кенийская фасоль, обжаренная на сковороде, сдобренная чесночным маслом.....190
Рис Басмати, подается с овощным рататуем по нашему рецепту.....190
Картофель фри с кетчупом.....190
Картофель Айдахо с чесноком и зеленью.....190
Нежное **картофельное пюре** с хрустящим соленым огурчиком.....190

СОУСЫ
собственного приготовления на Ваш выбор

BBQ, New-York, Тар-Тар
Арабьята, Айоли
} 60 руб.

ДЕСЕРТЫ

Ассорти сезонных **фруктов**.....600
Мороженое с топпингом на выбор.....100
Клубничный суп с шариком ванильного мороженого.....340
Нежный **сметанник** в баночке с вареньем из свежей клубники.....290
Французский крем-брюле под корочкой из карамели с тартаром из клубники и мяты.....290
Торт **«Красный бархат»** с нежным бисквитом, сырным кремом и ягодами черной смородины.....290
Наполеон с заварным ванильным кремом.....290
Шоколадный флан с шариком пломбира.....290
Домашний чизкейк под карамельно-ореховым одеялом и шариком мороженого.....290
Фирменный **яблочный штрудель** с апельсиновым соусом и шариком мороженого.....290