

РЕСТОРАН ОТКРЫТИЙ

МЕНЮ



ФЕРМЕНТАЦИЯ FERMENTATION	
Огурцы, засоленные в смородиновых листьях / пряности / ягоды Cucumbers pickled in currant leaves / spices / berries	○ 50 г / 290
Копченые томаты Smocked tomatoes	○ 50 г / 280 . −
Квашеный шпинат / имбирь / кунжут Pickled spinach / ginger / sesame seeds	○ 50 г / 290
Перцы, маринованные на меду Peppers marinated in honey	駡 50 г / 290
Квашеная капуста / брусника / коньяк Pickled cabbage / cowberry / cognac	駡 50 г / 240
Грузди по-ульяновски / сметана / красный лук / зелень Ulyanovsk-style milk mushrooms / sour cream / red onion / greens	駡 50 г / 480
САЛАТЫ И ЗАКУСКИ SALADS AND APPETIZERS	
Паштет из цыпленка / бриошь Chicken pate / brioche	○ 150 г / 490
Форель слабого посола / копченая сметана / масло из корешков зелени Lightly salted trout / smoked sour cream / herb root butter	28 50/30 г / 690
Печеная свекла / крем из двух видов сыра / соус из черной смородины / мед Baked beets / cream of two kinds of cheese / blackcurrant sauce / honey	○ 150 г / 490
Оливье с раковыми шейками / утиное мясо / цыпленок / хрустящее яйцо Olivier with crayfish tails / duck meat / chicken / crispy egg	駡 200 г / 790
Витаминный салат / мякоть камчатского краба / томаты / яблоко / померанцевый соус Vitamin salad / Kamchatka crab pulp / tomatoes / apple / orange sauce	○ 150 г / 890
Винегрет из печеных корнеплодов / квашеная белая капуста / соленые грузди / балтийская килька Baked root vegetable vinaigrette / pickled white cabbage / salted milk mushrooms / Baltic sprat	# 180 г / 690
Салат из свежих и копченых томатов / маринованный красный лук /крем из козьего сыра Fresh and smoked tomato salad / pickled red onion / goat cheese cream	<mark>О</mark> 150 г / 580
Шуба сельдь / печенная на соли свекла / соус из шпротов "Shuba" herring / salt-baked beets / sprats sauce	駡 180 г / 490
Рубленая говядина / чернослив / мусс из козьего сыра / картофель Chopped beef / prunes / goat cheese mousse / potatoes	<u>0</u> 120 г / 590

150 г / 590.−

O 200 r / 490.-

220 г / 580.-

100 г / 340.-

Студень из перепелов / горчица

Саго-чипсы / соус из инжира

Sago chips / fig sauce

Салат с цыпленком гриль / соус из печеного перца

Seaweed salad / shrimps / artichokes / avocado / kelp sorbet dressing

Grilled chicken salad / baked pepper sauce

авокадо / заправка сорбет из ламинарии

Салат с водорослями / креветки / артишоки /

Quail jelly / mustard

СУПЫ soups

CYTIBL SOUPS		
Суп из печеных цыплят / лапша / зелень Baked chicken soup / noodles / greens	8	350 г / 480
Борщ с гусем / копченая вишня / зелень / сметана Borscht with goose / smoked cherry / herbs / sour cream Будьте осторожны, в вишне могут попадаться косточки Be careful, there may be pits in the cherries) 350 г / 490
Шихобаловская уха / форель / судак / треска Shikhobalovskaya soup / trout / pikeperch / codfish	8	🥻 350 г / 590
Грибной суп-пюре / полба Mashed mushroom soup / spelt		250 г / 490
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES		
Цыпленок / картофельное пюре / аджика из абрикосов Chicken / mashed potatoes / adzhika of apricots	**	300 г / 780
Щеки теленка, томленные в квасе / пюре из копченого сладкого картофеля и кумина / соус из крыжовника, мелиссы и имбиря Veal cheeks stewed in kvass / smoked sweet potato and cumin puree / gooseberry, melissa and ginger sauce	0	200 г / 890
Филе говядины / кетчуп из чернослива / крем из выдержанного сыра Beef fillet / prune ketchup / aged cheese cream	0	220 г / 990
Котлета «Де-Воляй» / рагу из лесных грибов / coyc из бородинского хлеба De Voliai cutlet / wild mushroom stew / borodino bread sauce	**	230 г / 790
Мясо бычка / печеный перец / соус из красного лука Bull meat / baked peppers / red onion sauce	0	220 г / 860
Вегетарианский рубленый бифштекс / соус из крыжовника Vegetarian chopped steak / gooseberry sauce	*	350 г / 750
Томленая утиная ножка / картофельное пюре / coyc из малины и черного перца Вraised duck leg / mashed potatoes / raspberry and black pepper sauce	0	180 г / 990
Пельмени с тремя видами мяса / грибной взвар / дымная сметана Dumplings with three kinds of meat / mushroom whisk / smoky sour crean	3	250 г / 640
Курник с цыпленком / винно-грибной соус Kurnik with quail / wine and mushroom sauce	0	250 г / 640
Филе лосося / соус из облепихи и меда / каша из корня петрушки Salmon fillet / sauce of sea buckthorn and honey / parsley root porridge	0	180 г / 990
Фаланга Камчатского краба / перечный соус / сливки Kamchatka crab phalanx / pepper sauce / cream	0	150 г / 990
Дикая треска / пюре из печеной тыквы Wild cod / baked pumpkin puree	0	220 г / 890
Самарский судак / картофельное пюре с груздями / соус из эстрагона Pike perch from Samara region / potato puree with milk mushrooms / tarra	_	200 г / 940 n sauce
Полбяная каша / морепродукты / крем из луговых трав Spelt porridge / seafood / meadow herb cream	0	320 г / 690
Кундюмы с боровиками / соус из печеного лука Kundums with hogsheads / baked onion sauce	0	320 г / 790
Филе форели / соус из белого вина и красной икры / перловая каша с саго Trout fillet / white wine and red caviar sauce / sago porridge	0	200 г / 950

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

HAYKA N COBPEMENHOCT SCIENCE AND MODERNITY

Aтом / Atom	95 г / 360
Картофель на Mapce / Potatoes on Mars	115 г / 380
Комета / Comet	140 г / 390
Банан. Теория Дарвина / Banana. Darwin's theory	120 г / 380
Сорбет из целого яблока / меренга Whole apple sorbet / meringue	♦ 📎 130 г / 290

НЕИЗМЕННАЯ КЛАССИКА В НАШЕМ ПРОЧТЕНИИ

A TIMELESS CLASSIC IN OUR READING

Медовик / Medovik	85 г / 340
Наполеон / Napoleon	85 г / 360
Опера / Орега	85 г / 380
Птичье молоко / Bird's milk	85 г / 340
Булочка Шу / <mark>Shu bun</mark>	100 г / 390

KOHФETЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ HANDMADE CANDIES

Сахарница с конфетами ручной работы	3 шт / 390
Мишка / Белочка / Красный мак	
Handmade candy sugar bowl. Bear / Squirrel / Red poppy	

MOPOWEHOE ICE CREAM

Малина с молоком / Raspberries and milk		50 г / 190
Ванильный пломбир / Vanilla ice cream		50 г / 190
Шоколадное / Chocolate		50 г / 190
Сорбет черная смородина / Blackcurrant sorbet	(2)	50 г / 190

XЛЕБ BREAD

Гречишный с солодом / бриошь / сливочное масло / 100 г / 190.- семечковое масло

Buckwheat with malt / brioche / butter / seed butter







