

Копчености из нашей коптильни

цена за 100 грамм

РЫБА

Брюшки сёмги холодного копчения

с лимоном и чипсами
из бородинского хлеба
380 ₽

Скумбрия горячего копчения

с лимоном и свежим огурцом
120 ₽

МЯСО

Куриные крылья горячего копчения

с соусом барбекю
150 ₽

Свиные рёбра горячего копчения

с соусом барбекю
220 ₽

Утиная ножка горячего копчения

с азиатским барбекю
310 ₽

Сало домашнее горячего копчения

с горчицей
200 ₽

Пастрами

с сливочным хреном
350 ₽

Ассорти копченостей

пастрами, сало г/к,
теллтина постная г/к,
грудка куриная г/к,
утиная ножка г/к,
хрен сливочный, горчица,
помидоры черри

Постная телятина горячего копчения

с маринованными огурчиками
350 ₽

750 ₽

Холодные закуски

Овощной букет

помидоры, огурцы, редис,
болгарский перец,
свежая зелень
410 ₽

Грissини

из овощей с сырным соусом
260 ₽

Капрезе

руккола, моцарелла мини,
черри, крем бальзамик, песто
490 ₽

Разносолы из дубовой бочки

огурцы соленые,
черри маринованные,
грибы, квашеная капуста
450 ₽

Сырное ассорти

камамбер, дорблю, охотничий,
грана падано, греческий орех,
виноград, клубника, мед
810 ₽

Форшмак с яблоком на хрустящих тостах

сельдь, яблоко, сельдерей,
лук зеленый, яйцо куриное,
соус провансаль,
тосты из черного хлеба
410 ₽

Рыбное ассорти

угорь, масляная, семга с/с,
тигровые креветки, лимон,
маслины, зелень
950 ₽

Сельдь по-домашнему

картофельные драники,
маринованный лук,
соус дзадзики
410 ₽

Тартар из тунца

тунец, лук шалот,
маринованный имбирь,
кунжутный соус,
сливочный гуacamole,
чили из бородинского хлеба
590 ₽

Тартар из лосося

филе семги, авокадо,
икра тобико,
оливково-лаймовый дрессинг,
маринованный фенхель,
сливочно-базиликовый крем,
чиабатта
620 ₽

Тартар из говядины

филе говядины зернового
откорма, корнишоны,
лук шалот, каперсы,
яичный желток, пряный соус,
чили из бородинского хлеба,
греческие орехи
550 ₽

Мясное ассорти

филе цыпленка г/к,
говядина по-провански г/к,
карбонар г/к,
деревенское сало,
куриный рулет, зелень,
сливочный хрен
550 ₽

Сало трех видов

домашнее, венгерское и
горячего копчения
с чесночными гренками
390 ₽

Салаты

Салат с уткой и карамелизированной тыквой

микс салатов, тыква, апельсин, утка, фенхель, морковь и цитрусовая заправка

560 ₽

Салат с сыром камамбер, шпинатом и физалисом

листья шпината, жареный камамбер, карамелизованная груша, физалис, гранатовая заправка

690 ₽

Салат из рукколы с пастрими

листья рукколы, вяленые томаты, маринованные огурцы, пастрими, медово-горчичная заправка

530 ₽

Салат из рукколы с креветками

листья рукколы, тигровые креветки, авокадо, черри, пармезан, кедровый орех, бальзамическая заправка

690 ₽

Салат из филе лосося с грейпфрутом

филе лосося, грейпфрут, руккола, лолло росса, фенхель, молодой горошек, каперсы, горчично-апельсиновый дресинг

590 ₽

Цезарь с куриной грудкой

листья романо, перепелиные яйца, соус цезарь, пармезан, черри, куриная грудка

570 ₽

Цезарь с семгой

листья романо, перепелиные яйца, соус цезарь, пармезан, черри, семга

590 ₽

Цезарь с креветками

листья романо, перепелиные яйца, соус цезарь, пармезан, черри, тигровые креветки

590 ₽

Салат с хрустящими баклажанами и брынзой

баклажаны, микс салатов, азиатская заправка, запеченный перец, огурцы, фета

490 ₽

Микс салатов с киноа и креветкой

микс салатов, киноа, тигровые креветки, авокадо, редис, зеленый лук, яйцо перепелиное, соус вагамама

460 ₽

Салат с копченым угрем и шпинатом

угорь копченый, шпинат, авокадо, огурец, кешью, чипсы нори, соус унаги-лайм

560 ₽

Салат афинский

помидоры, огурцы, болгарский перец, лук красный, оливки кalamata, фета, оливковое масло, орегано

450 ₽

Горячие закуски

Мидии маринара

припущенные в томатном соусе с конкассе из
розовых помидоров, свежим базиликом, перцем
халапеньо и черри

790 ₽

Мидии в соусе горгонзола

припущенные в сливочном соусе
с сыром дорблю, луком порей и зеленью

790 ₽

Баклажаны пармежано

баклажан, томатный соус, базилик, пармезан
470 ₽

Кокот с говядиной и грибами

вырезка говядины, нашенки, лук порей, вяленые
томаты, сливочно-мясной соус, пармезан

470 ₽

Белые грибы

жареные в чесночном масле, на чиабатте с пастой
из вяленых томатов и сыром грёйер.

530 ₽

Наггетсы куриные

с соусом айоли
390 ₽

Стрипсы куриные

с сырным соусом
390 ₽

Чикенбургер

большая котлета из курицы, солёные огурцы,
салат айберг, помидоры, сыр чеддер,
картофель фри, кетчуп

520 ₽

Бифбургер

большая котлета из мраморной говядины, солёные
огурцы, салат айберг, помидоры, сыр чеддер,
картофель фри, кетчуп

570 ₽

Закуски к пиву

Пивные креветки в панцире

на выбор: отварные или жареные

450 ₽

Креветки темпурा

с соусом свит чили

450 ₽

Хрустящие креветки панко

с соусом свит чили

450 ₽

Сет из креветок

темпурा, хрустящие панко, в тесте катаифи
и пивные с соусом чили и айоли

1 900 ₽

Кольца кальмара

с соусом тартар

420 ₽

Луковые кольца

с соусом васаби-провансаль

370 ₽

Гренки чесночные

из бородинского хлеба с чесночным соусом

270 ₽

Сырные шарики чиз-микс

с чесночным соусом

390 ₽

Крылышки буффало

в хрустящей панировке

с азиатским соусом

420 ₽

Пивное ассорти

пуковые кольца, кольца кальмаря,

сырные шарики, балыковый копченый сыр фри,

чесночные гренки из бородинского хлеба,

хрустящая сырная тортилья,

чесночный соус

1 900 ₽

Сырная тарелка к пиву

боккончини, балыковый,

копченый чечил,

сулугуни, колбасный

450 ₽

Супы

Борщ старорусский

подается со сметаной,
луком, чесноком и салом.

На выбор: с чесночными гренками
или пампушками

350 ₽

Солянка мясная

с колбасами
и сметаной

370 ₽

Суп-гуляш

с ножными кусочками мяса,
тущеными овощами,
сметаной и пампушками

370 ₽

Суп средиземноморский

с морепродуктами
520 ₽

Крем-суп из белых грибов

370 ₽

Бархатный крем-суп из тыквы

на выбор: на кокосовом молоке или на сливках

310 ₽

Паста

Спагетти карбонара

бекон, сливочный соус,
сыр пармезан, яичный желток

510 ₽

Равиоли с креветками и шпинатом

сыр пармезан, соус песто,
соус краб-биск

480 ₽

Равиоли с белыми грибами

480 ₽

Паппарделле со шпинатом и лососем

в сливочном соусе

560 ₽

Черная паста с осьминогом

филе красного окуня,
чесночный соус, черри

610 ₽

Фетучини с копченой семгой

и красной икрой
в сливочном соусе

580 ₽

Горячее

Филе семги

фаршированное муссом из сливочного сыра,
креветок и сладкого перца.
На подушке из пригущенного
в сливках шпината
с соусом шампань

920 ₽

Нежное филе палтуса

запеченное со специями.
Гарнируется обжаренными кабачками,
стручковым горошком, паймовой таглиной
и итальянским томатным соусом

790 ₽

Филе красного окуня

запеченное с зеленым маслом.
Гарнируется овощами
пригущенными в сливках
и пюре из цветной капусты

620 ₽

Утиная грудка

приготовленная на открытом огне.
Подается с кремом из фейхов,
голем из кизила и муссом из халвы

590 ₽

Утиная ножка

томленая со специями и пряностями.
Подается с пикантным картофельным пюре
блю-чи, облепиховым муссом
и клюквенным соусом

590 ₽

Цыпленок на гриле

половина.

Подается с коул-слоу и двумя соусами:
сырным и томатной сальсой

630 ₽

Свиная рулька

томленая в лире.

Подается с тушенной капустой,
картофельным пюре, хреном и горчицей

950 ₽

Свинина по-франчески

с карамелизованным луком,
когнажной пастой из вяленых томатов,
сырным фондю и редисовым пюре

610 ₽

Голень ягненка

томленая в красном вине с прованскими травами.
Подается с припущененным в соусе порто гарниром
из молодого картофеля и нута

790 ₽

Баклажан, запеченный с пряной бараниной

помидорами, греческим орехом,
кинзой и сыром сулугуни

510 ₽

Фахитос из телятины

с тортильей

590 ₽

Мангал

Стейк из тунца

глазированный соусом терiyаки,

Подается на подушке из обжаренного молодого горошка
с семенами кунжута

830 ₽

Стейк из семги

подается с листьями салата,

лимоном-гриль и гранатовым соусом

780 ₽

Дорадо

подается с листьями салата,

лимоном-гриль и соусом песто

640 ₽

Рибай стейк

блэк ангус 200 дней зернового откорма.

Шеф-повар рекомендует прожарку медиум.

Цена указана за 100 грамм сырого продукта

610 ₽

Фланк стейк

из альтернативного отруба фланк

блэк ангус 200 дней зернового откорма.

Приготовленный по технологии су-вид с перечным соусом.

Цена указана за 100 грамм сырого продукта

410 ₽

Филе-миньон

из нежной говяжьей вырезки,

с гарниром из сливочного булгура

и соусом из черной рапинки.

Шеф-повар рекомендует прожарку медиум

740 ₽

Большой бифштекс

с маринованными овощами
и перечным соусом

1200 ₽

Свиные ребра

маринованные в соусе Джек Дэниэлс,
с соусом BBQ и
картофелем по-деревенски

610 ₽

Свиная корейка

маринованная в хересе.
Подается с лавашом, красным маринованным луком
и соусами сальса и ткемали

610 ₽

Шашлык из свинины

подается с лавашом, красным маринованным луком
и соусами сальса и ткемали

650 ₽

Шашлык из курицы

подается с лавашом, красным маринованным луком
и соусами сальса и ткемали

590 ₽

Шашлык из телячьей мякоти

подается с лавашом, красным маринованным луком
и соусами сальса и ткемали

790 ₽

Шашлык из бараньей мякоти

подается с лавашом, красным маринованным луком
и соусами сальса и ткемали

790 ₽

Люля-кебаб из баранины

подается с лавашом, красным маринованным луком
и соусами сальса и ткемали

720 ₽

Пицца

Маргарита

моцарелла, базилик, помидоры,
соус томатный

740 ₽

Четыре сыра

моцарелла, чеддер, дорблю,
пармезан, сливочный соус

870 ₽

Карбонара

моцарелла, бекон, лук, ветчина,
соус провансаль, куриное лицо, руккола

920 ₽

Мясная

моцарелла, говяжья вырезка, бекон, карбонат г/к,
куриное филе, шампиньоны, помидоры, лук,
соус провансаль

910 ₽

Салами

моцарелла, салами, соус томатный

740 ₽

Охотничья

моцарелла, охотничьи колбаски, халапеньо,
лук репчатый, помидоры, соус томатный

870 ₽

Барбекю

моцарелла, копчености (говядина, свинина, курица),
лук, соус BBQ

920 ₽

Гавайская

моцарелла, куриное филе, ананас, розовый соус

740 ₽

Фокачча

на выбор: орегано, пармезан,
песто-базилик, томатная

270 ₽

Хлебная корзина большая

булочки французские

250 ₽

Гарниры

Овощи гриль

320 ₽

**Жареный картофель
с грибами**

250 ₽

Картофель фри

250 ₽

Картофельное пюре

190 ₽

**Картофель
по-деревенски**

250 ₽

**Шампиньоны
на углях**

270 ₽

Десерты

**Парфе из маракуйи
с миндальным орехом**

250 ₽

Чизкейк

370 ₽

Медовик

320 ₽

Наполеон

350 ₽

Три шоколада

350 ₽

Птичье молоко

290 ₽

Яблочный штрудель

310 ₽

Мороженое

на выбор: ваниль, шоколад, клубника,
крем-брюле, фисташка

150 ₽

Фрукты

ананас, киви, апельсин,
груша, яблоко, виноград

1100 ₽