

Добро пожаловать в ресторан БабинДвор!

Дорогой гость!

Я, Дмитрий Бабин, фермер и владелец ресторана, в котором Вы находитесь - рад приветствовать Вас в своем заведении.

Основой моего бизнеса является фермерское хозяйство с агротуристическим комплексом «современная русская деревня «БабинДвор» в Подмоскowie.



Мы выращиваем крупный рогатый скот молочного и мясного направления, кур-несушек, поросят, рыбу: форель и осетровых. Ферма не имеет промышленных масштабов, но ее продукции достаточно для обеспечения наших ресторанов свежими натуральными продуктами, которые составляют основу представленного Вам меню. И это не рекламный ход, а реальность, в которую Вы можете погрузиться, совершив путешествие в экодеревню «БабинДвор», расположенную в часе езды от столицы. Наши гости имеют возможность не только посетить животноводческую ферму и форелево-осетровое хозяйство, но также отдохнуть от городской суеты в современном отеле с теплым бассейном под открытым небом или в аутентичных домах-срубах. Здесь Вам предложат парение в настоящей русской бане с профессиональным пар-мастером, спа-процедуры, кулинарные мастер-классы, рыбалку с гарантированным уловом и другие развлечения. В большом и стильном ресторане, срубленном из вековых сосен, Вы можете совершить настоящее гастрономическое путешествие в мир современной русской кухни, отпраздновать любое важное событие, а также приобрести мясную, молочную и рыбную продукцию напрямую с фермы.

Порадуй детей и отдохни сам - приезжай в экодеревню «БабинДвор»!

Для бронирования обратитесь к менеджеру ресторана или напишите в телеграмм.



М Е Н Ю

РУССКАЯ ПЕЧЬ

Похлёбка с белыми грибами.....	850
Жаркое из домашнего поросенка	850
Запеканка из мраморной говядины, белых грибов и картофеля.....	900
Гречневая каша по-купечески	500
Домашние голубцы с говядиной.....	650
Мини-цыпленок с печеными томатами.....	850
Куриная грудка с грибами.....	650
Запеченные овощи	750
Печеный молодой картофель с чесноком.....	450
Форель с нашего хозяйства целая..... за 100 гр	350
Стерлядь с нашего хозяйства целая	за 100 гр 450
Стейк форели с нашего хозяйства	900
Стейк осетра с нашего хозяйства	1200
Запеченное яблоко с лесной земляникой, медом и кедровым орехом	850

Готовим в дровяной печи по старинным технологиям и рецептам

Равномерный прогрев со всех сторон и аромат берёзовых дров придают необыкновенный вкус блюдам, приготовленным в русской печи.

Это стоит попробовать!



М Е Н Ю

ЗАВТРАКИ

Каша овсяная.....	300
Глазунья, болтунья или омлет из 2-х яиц	300
Добавки :	
Лук.....	50
Зелень.....	50
Бекон.....	100
Ветчина.....	100
Сыр.....	100
Томат.....	100
Сырники из домашнего творога со сметаной и вареньем	650
Сендвич с мраморной говядиной.....	550
Сендвич с форелью слабой соли.....	550
Сендвич с куриным филе.....	550
Вареники ручной лепки с картошкой и жареным луком.....	600
Вареники ручной лепки с картошкой и грибами	600
Вареники ручной лепки с домашним творогом.....	600
Вареники ручной лепки с вишней.....	600
Пельмени ручной лепки с говядиной и свиной.....	600
Блинчики с форелью и сливочным соусом.....	750
Блинчики с осетриной горячего копчения и с соусом из белых грибов	750
Блинчики со сметаной и вишней	450
Блинчики с домашним творогом	500
Блинчики с красной икрой и взбитым маслом	950
Блинчики с говядиной и луком	500
Блинчики с мясом камчатского краба и сливочным соусом	950

Завтрак по системе "шведский стол" – 1500

М Е Н Ю

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ

Тартар из мраморной говядины	1100
Ростбиф из говядины с перечным соусом.....	900
Карпаччо из говядины с пармезаном нашей сыроварни.....	1200
Сало нашего посола с горчицей и хреном.....	650
Смалец с чесноком на ржанных гренках.....	600

РЫБНЫЕ

Муксун слабой соли с молодым картофелем.....	950
Сугудай из форели.....	950
“Бутерики” с сельдью слабой соли.....	500
“Бутерики” с красной икрой.....	1200
Креветки магаданские	за 300 гр 1700

ОВОЩНЫЕ

Домашние соленья из кадки	400
капуста, перец, огурцы	
Домашние соленья из кадки	400
свекла, капуста, чеснок	
Свежие овощи с домашним йогуртовым соусом.....	750
Лесные сибирские грузди.....	950

НАША СЫРОВАРНЯ

Дегустационный сет благородных сыров	1600
Буррата со сладкими томатами.....	950
Жареный Халлуми с печеными овощами.....	850
Камамбер на гриле с лесной земляникой.....	950

М Е Н Ю

САЛАТЫ

Стейк-салат с вялеными томатами.....	950
С ростбифом из говядины.....	750
Цезарь с цыпленком	750
Цезарь с форелью.....	950
Из свежих овощей	650
Сельдь под шубой	500
Оливье с говядиной.....	750
Оливье с форелью.....	750
Оливье с мясом камчатского краба.....	1200

СВЕЖЕИСПЕЧЁННЫЕ БЛИНЧИКИ

С форелью и сливочным соусом.....	750
С осетриной горячего копчения и с соусом из белых грибов	750
Со сметаной и вишней.....	450
С домашним творогом	500
С красной икрой и взбитым маслом.....	950
С говядиной и луком	500
С мясом камчатского краба и сливочным соусом.....	950

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гренки с чесночным соусом.....	400
Сырные палочки с соусом блю чиз.....	600
Острые куриные крылья	500
Свинные ребрышки барбекю.....	750
Бургер с говяжьей котлетой.....	750



Запеканка из мраморной говядины, белых
грибов и картофеля

900



- блюда из дровяной печи

М Е Н Ю

СУПЫ

Борщ со смальцем и домашней сметаной.....	650
 Похлёбка с белыми грибами.....	850
Уха из форели и осетра.....	850
Суп с цыпленком, яйцом и лапшой.....	550
Окрошка на домашнем квасе	550

БЛЮДА ДОМАШНЕЙ КУХНИ

Пельмени ручной лепки с говядиной и свиной.....	600
Вареники ручной лепки с картошкой и жареным луком.....	600
Вареники ручной лепки с картошкой и грибами.....	600
Вареники ручной лепки с домашним творогом	600
Вареники ручной лепки с вишней.....	600
Жареные кундюмы с белыми грибами.....	650
Картофель жареный с белыми грибами	650
Щучья котлета с картофельным пюре и соусом тартар	850
Говядина по-строгоновски с белыми грибами	1100
Пожарская котлета с картофельным пюре	700
 Домашние голубцы с говядиной	650
 Гречневая каша по-купечески	500
 Жаркое из домашнего поросенка	850
 Мини-цыпленок с печеными томатами.....	850
 Куриная грудка с грибами.....	650

ГАРНИРЫ

Картофель фри	350
Картофельное пюре	350
 Печеный молодой картофель с чесноком	450
 Запеченные овощи.....	750

М Е Н Ю

“МЯСО ВЕРЧЁНОЕ” НА ВЕРТЕЛЕ ИЛИ НА ШАМПУРЕ:

Шашлык из свиной шеи с маринованным луком и соусом	750
Шашлык из мраморной говядины с маринованным луком и соусом	950
Шашлык из курицы с маринованным луком и соусом.....	650
Фламбе говядина с печеными овощами или картофелем.....	1200
Фламбе свинина с печеными овощами или картофелем.....	900
Говядина со свежесыпеченной лепешкой с салатом и соусом.....	600
Свинина со свежесыпеченной лепешкой с салатом и соусом	450

СТЕЙКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Рибай	травяной/зерновой	2500/4200
Филе миньон.....	травяной/зерновой	1800/3800
Стриплойн.....	травяной/зерновой	2000/3200
Мачете.....		1200

РЫБА ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ

 Форель с нашего хозяйства целая.....	за 100 гр	350
 Стерлядь с нашего хозяйства целая	за 100 гр	450
 Стейк форели с нашего хозяйства		900
 Стейк осетра с нашего хозяйства		1200

СОУСЫ

По-кавказски к шашлыку / Брусничный / Перечный сливочный
Тартар / Чесночный / Сырный / Блю чиз / Стейк соус к говядине

180



- блюда из дровяной печи

М Е Н Ю

ДЕСЕРТЫ

Блинный сметанник с вишней.....	550
Сырники из домашнего творога со сметаной и вареньем	650
Пломбир собственного производства с лесной земляникой и кедровыми орехами	650
 Запеченное яблоко с лесной земляникой, медом и кедровым орехом	850

К Ч А Ю

Мед натуральный Алтайский.....	300
Варенье из лесной земляники.....	450
Малиновое варенье	300
Варенье из черной смородины.....	300

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлеб ржаной и пшеничный собственной выпечки.....	150
Хлебная корзина с чесночным маслом.....	300

ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ НАПИТКИ

Домашний квас собственного производства.....	300
Морс из лесных ягод.....	300
Сбитень	400
традиционный горячий русский напиток на основе меда и лесных ягод. Безалкогольный	
Сбитень	500
традиционный горячий русский напиток на основе меда и лесных ягод. Алкогольный	
Сет из 5 настоек	1800
подается с домашними соленьями из кадки	
Чай в самоваре	2500
подается с домашним вареньем и медом	



- блюда из дровяной печи