

## ЗАКУСКИ ДЛЯ ОТМЕННОГО АППЕТИТА

<b>Сельдь бочковая на ржаном хлебце</b> 170г	<b>295 руб.</b>
<b>Сбор лесных грибов</b> 150/30г Маслята, грузди и опята с ароматным маслом.	<b>390 руб.</b>
<b>Икра костровая</b> 120/40г Печенье на огне овощи. Подаются на припущенных баклажанах.	<b>390 руб.</b>
<b>Икра красная</b> 30/30/10г Подается с хрустящими тостами и сливочным маслом	<b>390 руб.</b>
<b>Красная рыба собственного посола</b> 160г	<b>580 руб.</b>
<b>Строганина из муксуна</b> 70/20г	<b>670 руб.</b>
<b>Строганина из оленины</b> 70/40г	<b>530 руб.</b>
<b>Строганина из говядины</b> 70/40г	<b>470 руб.</b>
<b>Кавказские яства</b> 120/110/50/50/100/75г Сациви, пхали, аджапсанда, лобио и рулеты из баклажан.	<b>720 руб.</b>
<b>Свежие овощи</b> 300г Огурцы, помидоры и сладкий перец с кавказской зеленью.	<b>380 руб.</b>
<b>Ассорти солений</b> 480г Огурчики соленые и малосольные, помидорчики, чеснок маринованный, капуста гурийская и квашеная.	<b>480 руб.</b>
<b>1/2 Ассорти солений</b> 240г	<b>260 руб.</b>
<b>Огурцы соленые или малосольные</b> 150г	<b>185 руб.</b>
<b>Соленые помидоры</b> 200г	<b>235 руб.</b>
<b>Капуста квашеная</b> 200г	<b>185 руб.</b>

<b>Дары северных морей</b> 200/110г	<b>890 руб.</b>
Красная рыба слабой соли, масляная рыба х/к, омуль х/к, муксун х/к, икра красная, ржаные хлебцы с килькой.	
<b>Мясное изобилие</b> 300г	<b>795 руб.</b>
На самый взыскательный вкус: ростбиф, буженина, язык, рулет из курицы, подкопченное сало. Подается с горчицей и хреном.	
<b>Ассорти Сыров</b> 200/100/30г	<b>875 руб.</b>
Подается с медом и виноградом.	
<b>Балтийский набор</b> 200г	<b>310 руб.</b>
Килька на бородинском хлебе и селедочка с отварным картофелем.	
<b>Язык отварной с хреном и зеленью</b> 75/25г	<b>290 руб.</b>
<b>Подкопченное сало</b> 120г	<b>385 руб.</b>
Подается с бородинским хлебом и маринованным чесноком	
<b>Солонина</b> 40/50/50/20г	<b>375 руб.</b>
Сало с мясными прослойками, подается на ржаных тостах с маринованным перцем	
<b>Карпаччо из свеклы</b> 100/30/20г	<b>380 руб.</b>
С миксом из рукколы и свекольных листьев, маринованными артишоками и фирменной медовой заправкой	
<b>Омуль подкопченный</b> 70/100г	<b>370 руб.</b>
С золотистым картофелем и бородинскими тостами	
<b>Карпаччо из тунца</b> 60/50/15г	<b>485 руб.</b>
С салатом фризе, листьями свеклы, редиской, каперсами и соусом гун	
<b>Паштет из куриной печени с тостами</b> 100/20/20г	<b>350 руб.</b>

## Салаты

- Салат «Овощной» 260г** **290 руб.**  
Помидоры, огурцы, сочный красный лук, хрустящий заморский салат айсберг, прочая зелень.  
Заправляется по вашему выбору: маслом подсолнечным, прованским, майонезом или же сметаной.
- Салат «Цезарь» 150г** **345 руб.**  
Из хрустящих листьев салата ромейн, спелых помидоров с сыром Пармезан.  
Заправляется фирменным соусом и украшается россыпью золотистых гренков.  
Добавить курицы 70г 95 руб. Добавить семги 70г 240 руб. Добавить креветок 60г 290 руб.
- «Винегрет» 220г** **290 руб.**  
Подается по вашему выбору либо с грибами, либо с сельдью.  
Заправляется душистым подсолнечным маслом.
- Салат «Оливье Нуво» 180/75г** **495 руб.**  
Легендарный салат в современном исполнении.  
Подается с раковыми шейками и нежным куриным филе. Стоит отведать!
- Руккола с Тигровыми креветками гриль 50/60г** **620 руб.**  
С лимонной заправкой, кедровыми орешками и сыром Пармезан.
- Салат «Морской Бриз» 200г** **590 руб.**  
Микс листовых салатов с гребешками, кальмарами, мидиями и тигровыми креветками на карпаччо из сладкого ананаса.
- Сельдь под Шубой 200/20г** **360 руб.**  
С бородинскими тостами
- Салат с Уткой 90/60г** **640 руб.**  
Микс листовых салатов с добавлением щавеля и отварной свеклы, С медово-горчичной заправкой.
- Греческий Салат 230г** **340 руб.**  
Классическое сочетание листьев салата, свежих овощей и феты с добавлением бальзамической заправки.
- Салат "Пикантный" 250г** **380 руб.**  
Из нежной телятины с печеными овощами и мягким сыром

<p><b>Салат "Вайсдорф" 300г</b>          Подкопченные колбаски с сыром, стручковая фасоль, картофель черри.          Маринованные огурцы и красный сладкий лук, лук фри, фирменная заправка.</p>	<b>360 руб.</b>
<p><b>Салат "Рыбный" 180/30г</b>          Масляная рыба, отварное яйцо, огурцы и вяленые томаты на тостах с лососем и рукколой.</p>	<b>440 руб.</b>
<p><b>Салат с пармой и грушей 200г</b>          С виноградом, сыром дор блю и заправкой Маракуйя</p>	<b>560 руб.</b>
<p><b>Салат с семгой и авокадо 240г</b>          С жасминовым рисом, свежими огурцами, авокадо и сливочным сыром</p>	<b>485 руб.</b>
<p><b>Салат с ягненком 150/50г</b>          Микс салат со стручковой фасолью, обжаренными цуккини, отварной свеклой, помидорами черри, редиской и соусом севиче</p>	<b>415 руб.</b>

<b>Крылышки на Русский манер</b> 300/100/50/50г С морковью, сельдереем, острым соусом и соусом блю чиз.	460 руб.
<b>Хрустящие гренки</b> 120г С соусом тартар	220 руб.
<b>Кальмар кольцами в кляре</b> 210/80г Соусы: фирменный томатный, тартар	420 руб.
<b>Кокот из утки с белыми грибами и ржаными тостами</b> 70г С белыми грибами и ржаными тостами	350 руб.
<b>Чесночный хлеб</b> 120 г Ароматный хрустящий багет, запеченный с чесночным маслом.	175 руб.
<b>Кесадила</b> 260/40 г Горячая пшеничная лепешка с начинкой из курицы, сыра Моцарелла. Подается с соусом Гуакамоле. По вашему желанию можно добавить острый перец халапеньо	360 руб.
<b>Улитки Бургундские</b> 80г Запеченные в зеленом чесночном масле, подаются с тостами из багета с солодом и кориандром.	430 руб.
<b>Креветки «Баттерфляй»</b> 150/50г В золотистой панировке с фирменным томатным соусом.	650 руб.
<b>Моцарелла с клюквенным соусом</b> 250/50г Сыр моцарелла в золотистой панировке с клюквенным соусом.	460 руб.
<b>Пирожки</b> 35г с мясом, с капустой, с картошкой, с луком и яйцом.	60 руб.

**Жареный Сыр 200/50г**

**360 руб.**

Копченый сулугуни в золотистой панировке с фирменным томатным соусом.

**Отваренные в пиве креветки 100г**

**180 руб.**

## Супы

### **Ущица 300г**

Приготовлена по старинному рецепту на наваристом бульоне.

**380 руб.**

### **Борщ Малороссийский 300/50г**

Подается со сметаной.

**280 руб.**

### **Домашняя Лапша 320г**

На курином бульоне с лапшой и свежей зеленью.

**260 руб.**

### **Щи Кислые 300г**

С шапкой из слоенного теста.

**280 руб.**

### **Суп гороховый 300\20г**

С бараньим ребрышком, обжаренным на гриле.

**345 руб.**

### **Сливочный чаудер с морепродуктами 300г**

**450 руб.**

## Яства горячие

<b>Пельмени с мясом ягненка с аджикой</b> 200/40г	<b>440 руб.</b>
<b>Пельмени Сибирские</b> 200/150/40г Мясные в крепком бульоне.	<b>380 руб.</b>
<b>Пельмени из Молодого Кабанчика</b> 300/50г	<b>460 руб.</b>
<b>Пельмени из Цесарки</b> 160/70/70г С добавлением шпината. Подаются с овощами и грибным соусом.	<b>590 руб.</b>
<b>Говядина по-восточному</b> 120/200 г	<b>690 руб.</b>
Обжаренная говяжья вырезка с гречневой лапшой, белой .	
<b>Рубленая Телятина</b> 170/150/100/50г В крупной панировке с картофельным пюре и овощами гриль.	<b>575 руб.</b>
<b>Котлета по-киевски</b> 150/50/50г Все то же, тающее во рту куриное филе и горячая начинка из сливочного масла и зелени. Подается с картофельным пюре и картофелем пай.	<b>490 руб.</b>
<b>Беф а-ля Строганов</b> 250/140г С грибными соусом и картофельными оладьями.	<b>615 руб.</b>



<b>Спагетти А-ля Карбонара</b> 270г С куриной грудкой, беконом и сливочным соусом.	<b>465 руб.</b>
<b>Паста Морская</b> 300г Тальятелле со шпинатом и морепродуктами с томатным соусом.	<b>650 руб.</b>
<b>Спагетти nero с тунцом</b> 300г На выбор: в сливочном соусе или в соусе стир фрай	<b>530 руб.</b>
<b>Стерлядь Паровая</b> 300/150/50г Под сливочным соусом. Подается на припущенном шпинате с отварным картофелем.	<b>1250 руб.</b>
<b>Картошка Жареная</b> 250г С грибами, на чугунной сковородочке.	<b>470 руб.</b>
<b>Домашние свиные купаты</b> 200/150/50г Готовятся с добавлением мягкого сыра, шампиньонов и зелени, подается с обжаренными овощами и томатным соусом.	<b>540 руб.</b>
<b>Сибирский Сиг</b> 120/200/30г На рисе с добавлением оливок, маринованных артишоков, и соуса песто.	<b>740 руб.</b>
<b>Телятина в Пармезане</b> 200/150/50г С крепким мясным соусом демиглаз и картофельным пюре.	<b>630 руб.</b>
<b>Ягненок гриль</b> 200/100/100/50г Нежнейшая вырезка ягненка, подается с картофельным пюре и овощами гриль.	<b>890 руб.</b>
<b>Свинина «Гусарская»</b> 200/150/50г С брусничным соусом и картофельным пюре.	<b>640 руб.</b>
<b>Филе Цесарки</b> 120/220г Подается со сливочным ризотто, припущенными мини-овощами.	<b>790 руб.</b>

**Филе оленя** 100/120/50/100/50г

Картофель черри, овощи гриль, брусничный соус.

**870 руб.**

**Медальоны из Телятины** 170/100/100/70г

Нежная телячья вырезка с грибным соусом, подается с печеным картофелем.

**665 руб.**

**Цыпленок с чесночком** 250/100/100/50г

Зажаренный до хрустящей корочки, подается с квашеной капустой и картофелем фри.

**670 руб.**

**Котлета куриная** 150/170/50г

С картофельным пюре и сливочно-грибным соусом

**450 руб.**

**Дорада** 250/100г

Рыба, запеченная целиком на гриле с добавлением соуса песто.

**840 руб.**

**Осетрина** 180/120/120/50г

Подается с овощами гриль, картофельным пюре и сливочно-хреном соусом.

**1550 руб**

**Тигровые креветки на углях 200/15/20г**

С микс салатом, соусом стир фрай и тостами

**1250 руб.**

**Голец арктический 120/150г**

С картофелем черри и брокколи, дополняется соусом песто

**520 руб.**

**Корейка ягненка 170/150/30г**

С печеными овощами и мясным соусом

**670 руб.**

**Оссобуко 1шт./150г**

Картофельные медальоны, томаты черри, соус пеперкорн

**890 руб.**

## Блюда, приготовленные на открытом огне

<b>Чак Ролл 250/120/50г</b> Стейк из шейной части мраморной говядины	890 руб.
<b>Блейд Стейк 250/120/50г</b> Стейк из лопатки мраморного бычка	1100 руб.
<b>Ростбиф Стейк 200/120/50г</b> Аппетитный, сочный стейк из нежно йговяжьей вырезки	920 руб.
<b>Стриплойн Стейк 250/120/50г</b> Стейк из поясничной части мраморной говядины	1450 руб.
<b>Мачете Стейк 200/120/50г</b> Стейк с необычной текстурой и оригинальной формой, что делает его поистине мужским стейком	990 руб.
<b>Рибай Стейк 220/120/50г</b> Толстый край мраморной говядины с прослойкой жира, делающий его собо сочным	2450 руб.
<b>Филе Миньон 200/120/50г</b> Из говяжьей вырезки	790 руб.
<b>Пеппер Стейк 170/120/50г</b> Стейк из говяжьей вырезки, натертый смесью "5 перцев" и крупной солью	920 руб.
<b>Шашлык из свиной шеи 220/60/50г</b>	560 руб.
<b>Шашлык из парной телятины 180/60/50г</b>	620 руб.
<b>Шашлык из парного цыпленка 220/60/50г</b>	450 руб.
<b>Шашлык из корейки молодого барашка 180/60/50г</b>	740 руб.

**Люля-кебаб из молодого барашка 170/60/50г**

**590 руб.**

**Люля-кебаб из парного цыпленка 170/60/50г**

**420 руб.**

**Овощи печеные 300/50г**

**470 руб.**

Баклажаны, цуккини, помидоры, обжаренные на открытом огне.  
Подаются с фирменным томатным соусом.

**Семга, начиненная креветками 150/100/30г**

**690 руб.**

Подается с печеным картофелем

## Гарниры особые для ценителей сытных застолий

Рис отварной 150г	150 руб.
Пюре картофельное 150г	150 руб.
Овощи гриль 150г	250 руб.
Печеный картофель 150г	150 руб.
Греча отварная с грибами 150г	150 руб.
Капуста тушеная с беконом 150г	150 руб.
Драники картофельные 150г	150 руб.

# ДЕСЕРТЫ

<b>«Яблочный Штрудель»</b> 130г С шариком ванильного мороженого.	<b>290 руб.</b>
<b>Торт "Наполеон"</b> 170г Домашний торт из слоеного теста с заварным кремом.	<b>280 руб.</b>
<b>«Сырный Торт»</b> 160г Классический сырный торт на тонком песочном корже.	<b>360 руб.</b>
<b>Пирожное «Тирамису»</b> 130г С муссом из сыра Маскарпоне, прослоенное бисквитным печеньем Савоярди, пропитанным крепким кофе с добавлением ликера Амаретто и Калуа. Подается с малиновым соусом.	<b>310 руб.</b>
<b>Торт «Эстерхази»</b> 130г Классический ореховый торт с кремом парлине.	<b>360 руб.</b>
<b>Торт Медовик</b> 100г Нежные медовые коржи, пропитанные сметанным кремом и обсыпанные грецким орехом.	<b>270 руб.</b>
<b>Торт Трюфельный</b> 160г Шоколадный бисквит, пропитанный муссом «виски».	<b>325 руб.</b>
<b>Клубника со сливками</b> 150г	<b>450 руб.</b>
<b>Фруктовая Тарелка</b> 450г	<b>765 руб.</b>
<b>Вишневый пирог</b> 150/50г Теплый вишневый пирог. Подается с малиновым соусом и шариком ванильного мороженого.	<b>325 руб.</b>
<b>Шварцвальд с пряной вишней</b> 110г	<b>360 руб.</b>