

Холодные закуски

Сырная тарелка 370 руб.

Пармезан, Дор Блю, Камамбер. Подается с медом.
(150/50 гр.)

Карпачо по таежному 350 руб.

Говяжья вырезка в маринаде. Подается нарезанной стружкой с горчицей. (100/50 гр.)

Мясная тарелка 330 руб.

Ветчина, сало домашнее и сырокопченые колбасы.
Подается с каперсами. (150/10 гр.)

Язык отварной 275 руб.

Язык говяжий. Подается с соусом хрен. (100/30 гр.)

Сёмга слабосоленая 385 руб.

Сёмга домашнего засола. Подается с маслинами и тостами.
(150/40/40 гр.)

"Овощной букет" 260 руб.

Свежие огурцы, томаты, редис, болгарский перец и зелень.
(300 гр.)

Грибное лукошко 230 руб.

Ассорти лесных грибов с репчатым луком. (250 гр.)

Домашнее сало 250 руб.

Сало солёное. Подается с соусом горчица.
(150/30/30 гр.)

Сельдь с картошечкой

270 руб.

Нежное малосолёной филе сельди с обжаренным картофелем по пушкински, луком и зелёным горошком.

(100/100/50 гр.)

Соления

270 руб.

Квашеная капуста, огурцы солёные, чеснок маринованный, черемша.

(240 гр.)

Маслины и оливки 50гр/50гр

165 руб.

Салаты

Фирменный салат

"Охотничий" мясной 280 руб.

Куриное филе, отварной язык, картофель, огурец свежий. Заправляют соусом "Провансаль". (240 гр.)

"Итальянский" 360 руб.

Куриная грудка, руккола, помидоры черри, перец, кедровые орехи, крем бальзамик, соус песто. (200 гр.)

"Нисуаз с лососем" 340 руб.

Лосось, спаржа, маслины, яйцо куриное, огурцы свежие, лук, с-т айсберг, картофель, заправлен особенным соусом. (250 гр.)

"С-т по Венециански" 340 руб.

На выбор: с Семгой или с Тигровыми креветками.

Руккола, шампиньоны, помидоры, резки кедровые, сыр пармезан, прованские травы, масло оливковое, бальзамик. (150/50 гр.)

"Дворянский" 295 руб.

Отварной язык, яйцо, томат, сыр гауда, тобаска, лаваш, соус "Провансаль". (240 гр.)

"Цезарь" с курицей 210 руб.

Куриное филе, соус "Цезарь", листья салата Айсберг, сыр пармезан и гренки со специями. (240 гр.)

"Цезарь" 380 руб.

НА ВЫБОР: с Семгой или с Тигровыми креветками.

Тигровые креветки или Семга, помидоры черри, перепелиное яйцо, соус "Цезарь", листья салата Айсберг, сыр пармезан и гренки со специями. (240 гр.)

"Греческий" с домашней брынзой

275 руб.

Огурцы, томаты, болгарский перец, маслины, брынза. (200 гр.)

"Мюнхенский"

300 руб.

Куриная грудка, бекон, картофель, листья салата айсберг, черри, корнишоны, соус "Провансаль". (200 гр.)

"Овощной"

260 руб.

Огурцы, томаты, болгарский перец, редис свежий. Сметана или масло по вкусу.(200/30гр.)

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Уха "По Царски"

290 руб.

Семга, картофель, морковь, лук. (250 гр.)

"Суп-Гуляш"

320 руб.

Говяжья вырезка, картофель, морковь, лук, сельдерей, томат, зелень. (250гр.)

Суп-крем из шампиньонов

250 руб.

С зеленью и гренками (250/10 гр.)

Борщ "По Русски"

270 руб.

Настоящий московский борщ с говядиной и сметаной.

Подается с чесночными гренками и с салом. (250/60/40 гр.)

"Солянка"сборная мясная, или рыбная

220 руб.

Подается со сметаной. (250/40 гр.)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

"Барон Мюнхгаузен"

305 руб.

Хрустящие трубочки обжаренные во фритюре с сырно-чесночной начинкой и с зеленью. (250 гр.)

BIG BLACK БУРГЕР

350 Р

Черная кунжутная булка, сочная котлета из говядины, сыр, томат, соленый огурец, лист салата, лук, соус. (400 гр.)

Куриные крылышки"BBQ"

330 руб.

Маринованные куриные крылья обжариваются во фритюре, глазируются в соусе "Рэд Дэвил". Подаются с морковью и с соусом блю чиз.(200/60/60 гр.)

Креветки "Пивные"

360 руб.

-Отварённые в пиве с душистыми травами (300/20гр.)

-Отварённые в соусе "Чили"
(300/20гр.)

-Обжаренные с чесноком и укропом, с соусами "Чили" и "Соевый"
(300/20 гр.)

Жульен с грибами

205руб.

Свежие шампиньоны в сливочном соусе "Бешамель". (100/30 гр.)

Фетучини ветчина с грибами

330 руб.

Фетучини, шампиньоны, ветчина, сливки, сыр. (300 гр.)

Фетучини с Лососем

430 руб.

Фетучини, семга, сливки, сыр. (300 гр.)

Спагетти Карбонара

330 руб.

Спагетти, бекон, сливки, сыр, яйцо куриное. (300 гр.)

Кольца кальмара 305 руб.

Кольца кальмара обжаривают во фритюре. Подается с соусом блю чиз. (200/60 гр.)

Пицца "Домашняя" 270 руб.

Тонкое тесто, соус "Пронто", ветчина, сервелат, копченый бекон, томаты, перец острый и перец сладкий, мягкий сыр, зелень. (350 гр.)

Куриные нагетсы 225 руб.

Куриное филе в панировке, обжаривают во фритюре. (200гр.)

Сырные палочки 225 руб.

Сыр моцаррела в панировке обжаривают во фритюре. Подается с клюквенным соусом.(200/30 гр.)

Чесночные гренки 205 руб.

Чесночные гренки из чёрного хлеба. С соусом томатный. (200/50 гр.)

Пивное АССОРТИ 895 руб.

Гренки чесночные, сырные палочки, кольца кальмара, куриные крылышки "BBQ", картофель "Фри".Подаётся с соусами "Томатный" и "Блю чиз". (800/30/30 гр.)

Пельмешки без спешки 260 руб.

Пельмени собственного приготовления, подаются с бульоном и без, по желанию гостей! С соусом сметана.(200/50 гр.)

Пельмени жареные 260 руб.

Пельмени собственного приготовления. Подаются с соусом сметана.(200/50 гр.)

Блинчики домашние (150гр.) 110 руб.

К БЛИНЧИКАМ ПОДАЕТСЯ НА ВЫБОР:

семга слабосоленая (50 гр.) 190 руб.

клюквенный соус (50 гр.) 95 руб.

сметана (50 гр.) 65 руб.

мед (50 гр.) 65 руб.

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Блюда из свинины

Свинные рёбра "Барбекю" 410 руб.

Свинные рёбра, соус "Барбекю", паприка. (330 гр.)

Пизанская башня 450 руб.

Свинная вырезка, овощи гриль, бекон с апельсиновым соусом.
Украшается картофелем пай. (300 гр.)

Копчёная свиная рулька 570 руб.

Копчёная свиная рулька. Подается с тушеной капустой
и горчицей. (700/100/30 гр.)

Свинина "По-боярски" 365 руб.

Свинная шейка, запечённая под хрустящей сырной подушкой с грибами
и томатами. Подается с томатным соусом. (200/30 гр.)

Блюда из говядины

Стейк "Филе Миньон" 550 руб.

Вырезка говядины жареная на гриле. Подается с томатным соусом.
(200/30 гр.)

Бифстроганов 480 руб.

Говяжья вырезка с луком и соленым огурцом. Подается в
сливочном соусе с картофельным пюре. (180/100 гр.)

Бифштекс по-английски

435руб.

Большая рубленая котлета из нескольких видов говядины.

Подается с яйцом "глазунья", и томатным соусом. (200/50 гр.)

Смешанные блюда

Медальоны с грибами

450 руб.

На выбор: Свиная вырезка или Говяжья вырезка

Белые грибы, лук, картофель в сливочном соусе. Украшается картофелем пай. (300 гр.)

Жареный картофель со свиной

305 руб.

"по-домашнему"

Жаркое из свиной шейки с картофелем, шампиньонами и луком.

Подается на шипящей сковороде. (350 гр.)

Шипящая сковородка

375 руб.

На выбор: с курицей, со свиной, с говядиной.

Жаркое из отборного мяса с болгарским перцем, томатами, баклажанами, цукини, шампиньонами и луком. Подается на шипящей сковороде. (350 гр.)

Блюда из птицы

Куриная грудка "Чеддер"

325 руб.

Нежное филе курицы, фаршируется сыром "Чеддер", оборачивается в венгерский бекон и запекается. Подается с томатным соусом.(200/30 гр.)

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Дорада

450руб.

Дорада маринуют с добавлением белого вина и запекают в духовке (240/30)

Форель на углях

395руб.

Речную форель маринуют в соевом соусе с добавлением специй и лимона. Жарят на углях и подают со сливочным соусом. (170/35 гр.)

Стейк сёмги

545руб.

Стейк семги жаренный на углях. Подается со сливочным соусом. (150/35)

МАНГАЛ

Ассорти из шашлыка

1250руб.

Шашлык куриный, свиной, из баранины и овощи гриль. Подается с томатным соусом и маринованным луком.(800/50/80 гр.)

Шашлык из баранины

515 руб.

Из мякоти задней части баранины, в маринаде. Подается с томатным соусом и маринованным луком. (200/80/30 гр.)

Шашлык свиной

375 руб.

Аппетитные кусочки свиной шейки, маринованные по особому рецепту.

Подается с томатным соусом и маринованным луком. (200/80/30 гр.)

Шашлык куриный

345 руб.

Нежное куриное филе, маринованное в майонезе. Подается с томатным соусом и маринованным луком. (200/80/30 гр.)

Овощи гриль

295 руб.

Баклажаны, шампиньоны, перец сладкий, помидоры, цукини, лук. (200 гр.)

КОЛБАСКИ ДОМАШНИЕ

АССОРТИ КОЛБАСОК 1495 руб.

Четыре вида колбасок,
обжаренных на гриле.
Подается с капустой тушеной и
картофельными дольками с
соусом "горчица".
(700/100/100/50г.)

Колбаски "Охотничьи" 390 руб.

Колбаски из говядины
обжаривают на гриле. Подают
с капустой тушеной с беконом
и соусом "томатный"
(200/100/30 гр.)

Колбаски "Баварские" 390 руб.

Колбаски из свинины и
говядины обжаривают на
гриле. Подают с капустой
тушеной с беконом и соусом
"томатный" (200/100/30 гр.)

Колбаски "Саксонские"

390 руб.

Колбаски из свинины и говядины с сыром "Пармезан" обжаривают на гриле. Подают с капустой тушеной с беконом и соусом "томатный" (200/100/30 гр.)

ГАРНИР

Картофель фри (100гр.) 130 руб.

Дольки картофельные (100гр.) 130 руб.

Картофель жареный с грибами 250 руб.

Свежий картофель жарят с репчатым луком и шампиньонами. (200 гр.)

Капуста тушеная с копченостями (100гр.) 130 руб.

ДЕСЕРТЫ

Фруктовая ваза

490 руб.

Подается из сезонных фруктов. (500 гр.)

Брусничный кремовый пирог с белым шоколадом

290руб.

Венский пирог, с брусничной начинкой и начинкой из белого шоколада, брусникой, взбитыми сливками, украшенный белым шоколадом и клюквой. Подается с шариком мороженого. (117/30гр.)

Чизкейк "Нью-Йорк"

240руб.

На выбор: Классический, Клубничный, Шоколадный.

Классический десерт на основе сливочного сыра "Филадельфия", песочного печенья и ванили. Подаётся с шариком мороженого. (140/50/30 гр.)

Тирамису

240 руб.

Десерт на основе сыра "Маскарпоне", печенья "савоярди", кофейного ликёра и шоколада. Подаётся с шариком мороженого. (140/50/30 гр.)

Штрудель яблочный, вишневый

240 руб.

Подаётся с шариком мороженого. (140/50/30 гр.)

Фруктовый салат

240 руб.

Микс из фруктов заправленных взбитыми сливками. (240 гр.)

Мороженое один шарик

75 руб.

Наполнители по Вашеу вкусу:

шоколадное, ванильное, малиновый шербет. (50 гр.)

По Вашему пожеланию:

Грецкий молотый орех

50руб.

Шоколадная крошка

50 руб.