

ЗАКУСКИ

Свежие овощи и ассорти из зелени

(330 г). Огурцы, томаты, болгарский перец, редис, маслины/оливки, кизил, лук красный, лук зеленый, зелень петрушки и укропа.

385 Р

Грибы бочковые

(100 г/25 г/10 г). Малосольные грибы. Подается со сметаной или растительным маслом, красным луком, зеленью петрушки и укропа.

650 Р



Закуска из баклажанов

(220 г/50 г/10 г). Рулетчики из баклажанов с фермерской брынзой, чесноком и зеленью. Подается с соусом из помидоров, майонеза и соевого соуса.

395 Р



Паштет из куриной печени с брускеттой

(120 г/20 г/60 г). Ломтики багета с паштетом и ягодами брускетты.

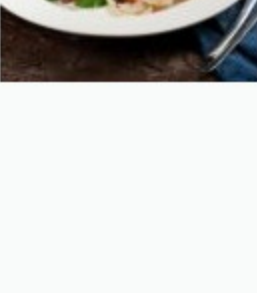
375 Р



Копченый говяжий язык с желе из брускини

(60 г/40 г). Оригинальная холодная закуска из копченого языка под соусом из брускини.

575 Р



Домашние мясные деликатесы

(150 г/80 г). Копченый ростбиф собственного производства, деликатесная бууженица по технологии Суви, рулет из цельного цыпленка с болгарским перцем, сыром Гауда и маслинами. Подается с традиционной французской дижонской горчицей и сливочным соусом из хрена.

750 Р



Сырная тарелка

(210 г/30 г). Ассорти сыров Бри, Камамбер, Пармезан, Чеддер, Козий сыр.

1190 Р



Малосольная сельдь с запеченным картофелем

(150 г/130 г/40 г). Подается с маринованным красным и белым луком, зеленью петрушки и укропа. Картофель запекается с розмарином.

450 Р



Тартар из лосося со свежим огурцом и крем-соусом Бальзамик

(110 г/10 г/20 г). Классическая французская закуска из нежного филе лосося в сочетании с соком лимона, огурцом и лаймом.

1250 Р



Лосось домашнего холодного копчения

(100 г/10 г/30 г). Подается с ломтиками багета, маслинами, салатной зеленью и дольками лимона.

1350 Р



Королевские креветки

(100 г/40 г/30 г). Ароматные креветки, припущенные на гриле. Подается с помидорами черри, свежей зеленью, дольками лимона и крем-соусом Бальзамик.

1300 Р



ЗАКУСКИ

на компанию



Колбасное ассорти

(540 г). Колбаски из курицы, баранины, говядины и свиными. Подается с соусом Сальса, дижонской горчицей и салатной зеленью.

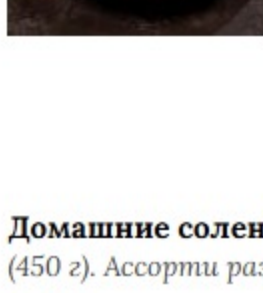
1400 Р



Пивной сот

(700 г). Филе курицы и судачка в кларе, картофель фри, сырные шарики, чесночные сухарики. Подается с кетчупом и соусом Тартар.

1300 Р



Водочный сот

(580 г). Филе малосольной сельди бочкового посола, малосольные рыбки/маслята, домашние соленья, нарезка из копченого сала, запеченный картофель. Подается с красным маринованным луком, свежей зеленью и дижонской горчицей.

1300 Р



Домашние соленья

(450 г). Ассорти разносолов.

750 Р

САЛАТЫ

Салат «Сезонный»

(200 г). Легкий салат из свежих сезонных овощей: огурцов, помидоров, болгарского перца, редиса и зелени с заправкой из соуса Винегр. Винегр — фирменный соус ресторана, готовится из оливкового масла, лимонного сока и горчицы. Низкокалорийный. Делает салаты легкими и сочными.

390 Р



Салат «Сезонный» с утиным филе и апельсинном

(225 г). Жареное утиное филе в сметане со свежими овощами и апельсинном.

520 Р



Салат «Сезонный» с лососем и яйцом пашот

(225 г). Запеченное филе лосося в сметане со свежими овощами и яйцом пашот.

850 Р



Салат «Сезонный» с курицей и перепелиными яйцами

(225 г). Обжаренное куриное филе в сметане с перепелиными яйцами и соевым соусом.

490 Р



Салат «Сезонный» со свиной и печеным беконом

(225 г). Запеченная свиная вырезка в сметане со свежими овощами и печеным беконом

650 Р



Салат «Сезонный» с греческими оливками и сыром фета

(240 г). Легкий микс из свежих сезонных овощей, кусочков сыра и греческих оливок.

645 Р



Салат с грушей и голубым сыром

(235 г). Насыщенный салат с сыром Дор Блю, кусочками груши, грецкими орехами и медом.

790 Р



Салат Уоллдрисп с телячьей вырезкой

(230 г). Салат из сельдерея, грецких орехов, яблока и винограда в колбе из ржаных чипсов с ломтиками телячьей вырезки под крем-соусом Бальзамик.

890 Р



Салат «Пестрый» с семгой

(265 г). Фирменный салат ресторана из филе семги, кусочков киви, томатов, болгарского перца, листьев салата, хренового лука, заправленный оригинальным соусом.

1150 Р



Салат с морепродуктами

(210 г). Микс салата, черри, стебель сельдерея, тигровые креветки, кальмары, лидии.

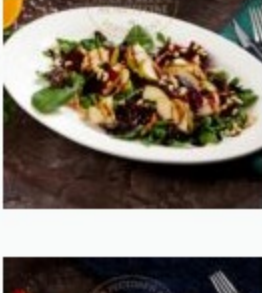
1100 Р



Салат со свеколой и грушей

(190 г). Микс, свежая груша, филе апельсина, орешки кедровые.

450 Р



Салат с ростбифом

(180 г). Микс салата, черри, огурцы, свежий, редис, каперсы, ростбиф, соус ворчестер.

805 Р



СУПЫ

Грибной крем-суп

(250 г/15 г). Ароматный куриный бульон с обжаренными белыми грибами и шампиньонами, с добавлением сливок. Подается с хрустящими гренками.

420 Р

Солянка с домашними копченостями

(350 г/25 г/15 г). Традиционный суп русской кухни на основе наваристого бульона с добавлением бууженицы, ветчины и копченого филе курицы. Подается с деревенской сметаной.

515 Р

Гороховый суп с копчеными колбасками

(350 г). Густой овощной бульон с гороховым пюре, беконом и охотничьими колбасками.

350 Р

Домашняя куриная лапша

(350 г/50 г). Сытный суп на основе куриного бульона с лапшой собственного приготовления и филе курицы.

350 Р

Окрошка [сезонный суп]

(350 г/150 г). Холодный суп на основе домашнего кваса с говядиной, копченой курицей, ветчиной, свежими огурцами и редисом. Подается со сметаной и дижонской горчицей.

375 Р

Суп из телячьих хвостов

(200 г/150 г). Традиционный суп староанглийской кухни на основе наваристого бульона с мясом из телячьих хвостов, морковью и свежей зеленью.

450 Р

Борщ по-украински

(350 г/30 г/20 г). Густой суп с говядиной и овощами.

350 Р



ГОРЯЧЕЕ. МЯСО



Говяжья щека, томленная в соусе Дели Глиас, с корневыми овощами

(265 г/150 г). Нежные говяжьи щеки с шампиньонами, обжаренной морковью, луком и корнем сельдерея. Подается с толченым картофелем с беконом.

1240 Р



Бифштекс с сыром Чеддер, яйцом глазунья и свекольным салатом

(150 г/40 г/115 г). Котлета из рубленой говядины и сыра Чеддер. Подается с оригинальным салатом из свеколи, сыра фета и майты.

700 Р



Стейк «Филе-миньон» с перцем соусом

(150 г/60 г). Сочный стейк из тонкой говяжьей вырезки со специями, свежей зеленью и овощами.

1800 Р



Стейк из свиной шеи с печеным беконом

(230 г/25 г/30 г). Обжаренный на гриле и запеченный в духовке медальон из свиной шеи. Подается с печеным беконом, яичницей-глазуньей, помидорами черри и с соусом Сальса.

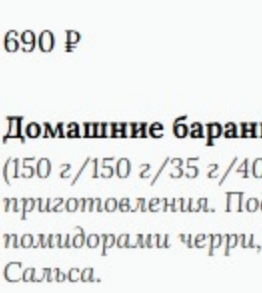
890 Р



Печеная свиная вырезка с картофельными оладьями

(150 г/70 г/80 г/50 г). Сочная свиная вырезка, запеченная в духовке. Подается с картофельными оладьями, овощами, зеленью и соусом Сальса.

895 Р



Домашние свиные колбаски

(150 г/150 г/35 г/40 г). Колбаски из свиными собственного приготовления. Подается с толченым картофелем, помидорами черри, редисом, салатной зеленью и соусом Сальса.

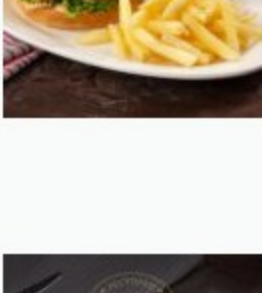
690 Р



Домашние бараньи колбаски

(150 г/150 г/35 г/40 г). Колбаски из баранины собственного приготовления. Подается с толченым картофелем, помидорами черри, редисом, салатной зеленью и соусом Сальса.

925 Р



Шеф-бургер из говядины

(540 г). Обжаренная на гриле сочная говяжья котлетка с сыром Чеддер, помидатами, беконом и листьями салата в сочетании с кетчупом, майонезом и дижонской горчицей в традиционной булочке для бургеров. Подается с картофелем фри.

950 Р



Баранина тушеная с овощами

(200г /120г / 80г)

1750 Р



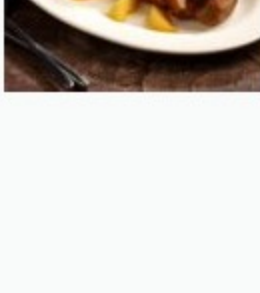
ГОРЯЧЕЕ. ПТИЦА



Кордон Блю из курицы

(200 г/100 г/30 г). Шницель из куриного филе, панированный в сухарях, с начинкой из ветчины и сыра Гауда. Подается с картофелем фри и кетчупом.

690 Р



Утка с карамелизированной грушей под ягодным соусом

(150 г/150 г/25 г). Утиное филе, маринованное в апельсинах с соусом из малины.

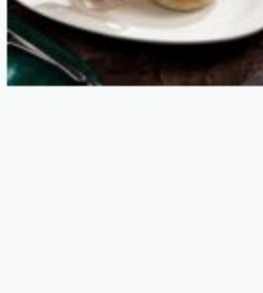
1250 Р



Куриная грудка-гриль под соусом из белых грибов

(220 г/30 г/35 г). Филе курицы с косточкой в специях и травах, обжаренное на гриле, со сливочным соусом из белых грибов.

915 Р



Домашняя сливочная куриная колбаска с картофельным пюре

(150 г/150 г/40 г/35 г). Куриная колбаска собственного приготовления. Подается с картофельным пюре, овощами, зеленью и соусом Тартар.

720 Р

ГОРЯЧЕЕ. РЫБА



Судак в ореховой корочке

(150 г/50 г). Обжаренное филе судака в панировке из грецких орехов, миндаля, сыра Гауда и сметаны, запеченое в духовке. Подается с салатом из огурцов.

790 Р



Филе судака с соусом на белом вине

(150 г/50 г/50 г). Запеченное филе судака на основе белого вина с добавлением шафрана.

990 Р



Стейк семги, припущенный в сливочном соусе

(100 г/50 г/50 г). Припущенный стейк семги, подается со сливочным соусом из шпината.

1450 Р



СОУСЫ

Соус тар-тар

(50 г)

Горчица

(50 г)

Сальса

(50 г)

Хрен сливочный

(50 г)

Сметана домашняя

(50 г)

Кетчуп

(50 г)

ГАРНИРЫ

Картофель, запеченный с розмарином

(150 г). Аппетитный картофель, приготовленный в духовке.

200 Р

Толченый картофель с беконом

(150г). В гарнир добавляются обжаренный бекон и лук.

200 Р

Рис с овощами

(150 г). Отварной рис с шампиньонами, кусочками болгарского перца, огурца и красным луком.

200 Р

Овощи-гриль

(150 г). Цукини, баклажаны, болгарский перец и томаты, обжаренные на гриле.

300 Р



ДЕСЕРТЫ



Чизкейк

(130 г). Классический десерт из нежного творожного сыра с паштетом из сезонных фруктов и украшенный веточкой мяты. Подается с карамельным топинамом.

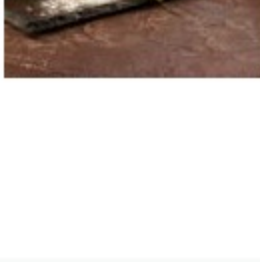
410 Р



Фондан

(100 г/50 г). Шоколадный бисквит с хрустящей корочкой и таящей сердцевинкой. Подается с шариком ванильного мороженого и взбитыми сливками.

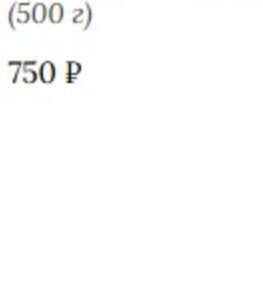
520 Р



Мороквинный торт

(150 г). Нежнейший бисквитный торт из морокви и грецких орехов с кремом из деревенской сметаны.

375 Р



Мороженое «Ванильное»

(100 г/20 г). Подается с тинтингом и веточкой мя