

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из куриной печени в оболочке из облепихи (120/35 г.)	320 P
<i>Подается с гренками, запеченными под сыром с пастой из петрушки</i>	
Студень из бычьих хвостов (200/90 г.)	390 P
Копченое и соленое сало на бородинском хлебе (240/50/60 г.)	360 P
Сельдь с картошкой под свекольным муссом (180 г.)	290 P
Строганина из говядины (80/30 г.)	450 P
Строганина из муксуна (80/30 г.)	660 P
Мясные солдатики (385/50/50 г.)	590 P
<i>Закусочное ассорти мини-бутербродов с бараниной и говядиной на вертеле, запеченной курицей, бужениной и свиным салом</i>	
Килька в пряном посоле на домашнем ржаном хлебе (170 г.)	190 P
Соленья на выбор (по 100 г.)	110 P
<i>Огурцы/капуста/груджи/помидоры/патиссоны/моченая клюква</i>	
Сырная тарелка (190/35/50 г.)	730 P
<i>Творожный сыр собственного приготовления с чесноком, зеленью в желированной оболочке из томата, Тревизо, Монтеблун, Мантова, Азю</i>	
Рыба из копильни (100 г.)	
• Лосось	350 P
• Муксун	690 P
• Скумбрия	170 P
Ассорти из икры (105/35 г.)	850 P
<i>Черная щучья икра, икра сига, красная лососевая икра</i>	

## САЛАТЫ

Салат с печенью трески (280 г.)	450 P
<i>Печень трески, яйцо, огурец, зеленый лук, салатный микс, домашний майонез</i>	
Оливье (250 г.)	
• С раковыми шейками, семгой и щучьей икрой	430 P
• С курицей	290 P
Теплый салат с мраморной говядиной (200 г.)	560 P
<i>Мраморная говядина, салатный микс, свежие и вяленые помидоры, свежие огурцы, стручковый горох, оливковое масло</i>	
Салат с креветками и кальмаром (160 г.)	590 P
<i>Тигровые креветки, маринованные в вине и обжаренные кальмары, салатный микс, редис, морковь, соус на основе яблок, корнеплодов и оливкового масла</i>	

Салат из свежих овощей (200 г.) — 390 P  
*Помидоры, огурцы, красный лук, стручковый перец, зелень, базилик*

С курицей, шпинатом и брынзой (210 г.) — 450 P  
*Куриное филе, шпинат, брынза, помидоры, маслины, трюфельный соус, растительное масло*

С куриной печенью и медово-горчичной заправкой (250 г.) — 430 P  
*Куриная печень, салатный микс, помидоры, клубника, моцарелла, красное вино, мед, горчица*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тушенка по-брянски из телятины с медом и черносливом (280 г.) — 690 P  
*Подается с гренками, запеченными под сыром с пастой из петрушки*

Брянский бутер с рваной свиной и вишней (270 г.) — 440 P  
*Домашняя булочка, тушеная свинина, грибной соус моченая вишня, помидоры, красный лук, салатный микс*

Бутер с филе лосося (300 г.) — 680 P  
*Домашняя булочка, стейк мурманского лосося, соус из шпрот, свежий шпинат, крымские маслины, свежий огурец, рисовые чипсы*

Бутер с говядиной, жаренной на вертеле (300 г.) — 590 P  
*Домашняя булочка, говядина на вертеле, сливочно-сырный мусс, салатный микс, помидор, огурец с/с, лук фри*

Посикунички с бараниной (140/30/30 г.) — 420 P  
*Маленькие чебуреки на укус с начинкой из баранины и зелени*

Посикунички с сыром (140/30/30 г.) — 330 P  
*Маленькие чебуреки на укус с начинкой из тягучего сыра и зелени*

Вареники с картофелем, соевыми шкварками и грибным соусом (195/30/50 г.) — 330 P

Драники (150/50 г.) — 250 P

## СУПЫ

Борщ (360/100/30 г.) — 390 P  
*Борщ с говядиной. Подается со смальцем на черном хлебе*

Грибной суп (300/50 г.) — 650 P  
*На постном грибном бульоне с белыми грибами и вешенками*

Холодник (400 г.) — 390 P  
*Холодный Брянский суп на кефире с курицей, маринованной свеклой и щавелем*

Рыбная похлебка со скумбрией (350 г.) — 350 P

Бараний суп (400/50 г.) — 470 P

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

Домашние пельмени из говядины (215/30/30 г.)	450P
Телячья печень, обжаренная с луком (240 г.)	390P
Телячьи почки по-строгановски (110/150/80 г.)	630P
Цыпленок, подкопченный на гриле (800 г.)	590P
Свинные ребра, запеченные на углях в медово-яблочном барбекю (240/60 г.)	890P
Свиная корейка (240 г.)	480P
Баранья лопатка (700 г.) <i>Запеченная и зажаренная на вертеле</i>	1200P
Каре ягненка (150/50 г.)	690P
<b>СТЕЙКИ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ (РОССИЯ, БРЯНСК) 🔥</b>	
Фирменный стейк «Брянск» на Т-образной кости (100 г.) <i>Подается с ягодным и грибным соусом</i>	400P
Толстый край (100 г.)	580P
Толстый край на кости (100 г.)	490P
Тонкий край (100 г.)	480P
Вырезка (100 г.)	580P
Диафрагма (300/50 г.)	790P
Кострец (300/50 г.)	660P

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

Мурманская треска, запеченная с овощами (280 г.)	580P
Филе муксуна на гриле с «ризотто» из полбы (130/170 г.)	1350P
Лосось с гарниром из картофельного пюре с пастой из петрушки (140/150 г.)	890P
Камбала на гриле/на сковороде (1 шт.)	510P
Скумбрия на гриле/на пару/на сковороде (1 шт.)	450P
Домашние пельмени из лосося, трески и кальмаров (215/30/30 г.)	550P
Морской волк на гриле/на пару/на сковороде (1 шт.)	590P

## ДЕСЕРТЫ

Торт «Брянская слива» (160 г.)	430P
Павлова (180 г.) <i>Легкое безе со сливочным кремом и ягодами</i>	430P
Лимонный мусс (240 г.)	340P
Эклеры (120 г./2 шт.)	
• С заварным кремом	280P
• С заварным какао	340P
Наполеон (120 г.)	370P
Шоколадный мусс с клубникой (240 г.)	490P
Маковый десерт с заварным кремом (250 г.)	340P
Домашнее ассорти к чаю (300 г.) <i>Картошка с черносливом, песочная полоска с лимоном, орешки с вареной стружкой, безе, конфеты из шоколадного сыра</i>	490P

## ГАРНИРЫ

Рис (150 г.)	190P
Картофельное пюре	190P
Картофель по-домашнему	190P
Гречка с луком (150 г.)	190P
Кукуруза (250 г.)	250P
Овощи на гриле (180 г.)	290P
Полба (200 г.)	290P

## СОУСЫ

50 Г.

Йогуртовый с мятой	75P
Перечный на сливках	75P
Кисло-сладкий с острым перцем	75P
Лечо острый	75P
Томатный с маслинами и каперсами	75P
Мясной соус с добавлением меда, кинзы и мяты	75P
Томатный острый	75P
Медово-имбирный	75P