

СТАРТ

- Брускетта с моцареллой и томатами - 175
- Брускетта с лососем слабой соли - 320
- Брускетта с тигровыми креветками - 320
- Брускетта с телятиной - 175
- Бочковая сельдь с картофелем - 370
-  Сет к вину (вяленые томаты/ оливки/ маасдам/ гриссини) - 310
- Лосось слабой соли - 850
- Сало на ледяной тарелке с ржаным хлебом - 790
- Рыжики дикого сбора с молодым картофелем - 550
-  Сырная тарелка - 850
- Овощи на огне с луковым мармеладом - 350
- Кольца кальмаров - 330
-  Тигровые креветки «Катаифи» со свежим шпинатом – 650
- Оливки - 300

СУПЫ

- Солянка от купца Усова - 550
-  Борщ на говяжьем бульоне с подкопченным салом - 550
- Тыквенный крем-суп/ на кокосовом молоке - 350/390
- Сливочный суп с морепродуктами - 490
- Бульон с фермерским цыпленком - 350

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Мурманский палтус с ризотто - 850
- Лосось гриль с овощами – 1190
(можем приготовить на пару)
- Паста с морепродуктами - 650
- Медальоны из свинины в беконе с овощами - 690
-  Филе миньон с молодым картофелем - 1190
- Медальоны из телятины с вишневым соусом - 690
- Телятина с овощами на огне - 750
- Рубленный бифштекс с белыми грибами - 1100
- Бефстроганов с мятым картофелем/
с картофелем жареным с грибами - 750
- Бургер с котлетой из мраморной говядины - 650
добавь фри +150
-  Картофель жареный грибами – 340
- Филе трески с авокадо гриль - 710



САЛАТЫ

-  Гриль-салат с мраморной говядиной - 750
- Цезарь
- Куриное филе/ красная рыба/ креветки - 530/790 /790
- Оливье классический
- С лососем / с мраморной говядиной - 590/ 450
- Подкопченная свекла с мягким сыром и грецким орехом - 310
-  Пикантный салат из баклажан - 550
- Садовые овощи с подкопченным сыром -

ЛЕПИМ САМИ

- Рыбные пельмени по-царски - 450
- Пельмени цыпленком - 330
- Пельмени с олениной - 420
- Пельмени домашние - 350
- Пельмени с бараниной - 390
- Пельмени с домашним сыром и зеленью - 290
- Вареники с вишней - 330
- Вареники картофелем и трюфельной сметаной - 290
- Вареники с творогом - 290

ДЕСЕРТЫ

-  Чизкейк классический - 370
- Наполеон – 250
- Пирожное орнаджино - 290
-  Крем-брюле - 350
- Шоколадное пирожное шу с цитрусовым кремом - 290