



ЗАКУСКИ

	гр	цена
Щучья икра с пшеничными тостами и взбитым сливочным маслом Из глубин прозрачных рек – дар для избранного гостя. Икринки, словно слёзы мудрой русалки, раскрываются на хрустящих тостах, сопровождаемые белоснежным маслом.	45/40/30	1 800
Грузди и маслята бочковые с копченой сметаной и красной икрой Под шёпот старого дуба и аромат природной влажности – грибы, что помнят голоса лесных духов. Копчёная сметана и икра – знак внимания от самой хозяйки леса.	200\10	950
Сельдь "по-купечески" с пряной килькой и запечённым картофелем Сельдь, словно царица северных морей, подаётся с пряной килькой и картофелем, томлёным в ароматах русской печи. Старинный рецепт для тех, кто ценит благородную простоту.	100/50/50	700
Бочковое ассорти с брусникой В каждом кусочке – отзвук истории: капуста, огурцы – все они вылеживались в дубовой бочке, напитываясь терпким духом времени. А брусника – алый ключ к этой лесной тайне.	350/10	750
Мясное ассорти от шефа Ростбиф, буженина, язык	180/10/30	1 200
Сало копчёное на соломе с хреном и свекольным муссом Для смелых сердец и истинных знатоков – копчёное сало, будто пламя русской души, на ароматной соломе, с острым хреном и сладким свекольным муссом. Вкус, от которого не откажешься никогда.	100/30/10	450
Форель гравлакс с лимонным гелем Гравлакс, просоленный в медово-пряных объятиях, встречает освежающий лимонный гель, как солнце после зимы.	100/10	700
Карпаччо из мраморной говядины с соусом песто и бальзамическим кремом Как царевич, въезжающий в гости верхом на коне – свежий, благородный, с ярким характером. Песто щекочет нёбо свежими травами, а бальзамический крем вносит глубину, словно финальный аккорд в балладе.	80/20	1 400
Ломоть с форелью гравлакс с крем-чизом и авокадо Просто и изысканно – как подарок судьбы. Нежная рыба, мягкий сыр и сочное авокадо – всё собрано в один идеальный кусочек, чтобы захотелось еще.	120	750
Ассорти сыров с вареньем из помидор и мандарина Четыре сыра – четыре истории. Варенье, как солнце, согревает их своими лучами. Для тех, кто любит сочетать разные миры в одном моменте.	130/30	1 300



САЛАТЫ

	гр	цена
Сельдь "на шубе" со сливочно-свекольным кремом Сельдь, которая покрывает собой слои свеклы и сливочного крема. Традиция, одетая в водную магию.	260	750
Оливье с языком в вафельном рожке Классический Оливье – в новом амплуа. Внутри хрустящего вафельного рожка – сливочное великолепие, филе языка и овощные ноты. Игра классики и современной подачи, где вкус следует за формой.	180	650
Салат от шефа с тигровыми креветками, авокадо и манго, с соусом гуакамоле Даже в сказочных лесах просыпаются тропики. Креветки, авокадо и манго – словно вспышка лета посреди зимней сказки.	150	950
Цезарь с курицей и подсушенными в русской печи гренками В духе классического Цезаря – но с русским душевным теплом. Курица, подсушенные в русской печи гренки, свежая зелень. Вкус – будто песня степей.	195	650
Цезарь с тигровыми креветками и подсушенными в русской печи гренками Свежие креветки, хрустящие гренки, сочная зелень. Цезарь, рождённый шумом моря и солёным ветром.	170	850
Салат из хрустящих баклажанов с мандаринами и сыром страчателла Хрустящие баклажаны, будто крыши теремов, увенчаны мандаринами и нежным сыром. Лёгкость, собранная в одном вкусе.	220	850
Овощной салат с ароматным маслом Свежие овощи, собранные в букет летнего утра. Каждый лист, каждый кусочек – в объятиях ароматного масла, что пробуждает вкус, как первый луч солнца. Лёгкость, согретая заботой.	200	650
Овощной салат с козьим сыром Свежие овощи, сочные и яркие, как утренний рынок. Их дополняет козий сыр – терпкий, нежный, с характером. Вкус, где встречаются поле и горный ветер.	200	900
Салат с печенью кролика и белыми грибами под кленовым соусом с манго Нежная печень кролика, золотистые белые грибы и сочное манго – в союзе с кленовым соусом. Сладость, лес и чуть-чуть тропиков.	230	900
Гриль-салат с мраморной говядиной и ореховым соусом Мраморная говядина с гриля – дымная, сочная, с золотистой корочкой. Свежие помидоры, хрустящая зелень и насыщенный ореховый соус – союз огня, природы и глубокого вкуса.	230	1 100



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	гр	цена
Жареный сулугуни с клюквенным соусом и свежей клубникой Сулугуни, каким вы его ещё не пробовали: горячий, чуть хрустящий, с клюквой и клубникой. Это не то, чего вы ждали. Это лучше.	120/30	650
Запеченный камамбер с карамелизированной грушей и миксом орехов Камамбер растекается мягкостью, груша дарит карамель, орехи — хруст. Вкус, который хочется разделить на двоих. Или оставить себе.	120/30/10	1 100
Подкопченный сарган с овощным тар-таром и икрой палтуса Сарган — как всплеск света под водой. Тар-тар — зелень и кислинка. Икра — солёный след. Всё, как утро на берегу моря.	150/20/10	800
Белые грибы с картофелем и сметаной из печи Грибы, картофель, сметана — всё в печь, всё в дело. Просто, по-домашнему, но с характером.	200	650
Черноморская барабулька в пивном кляре с соусом тар-тар Барабулька — из солёных объятий Чёрного моря. Кляр — как солнце на коже. Тар-тар — дуновение ветра между волн.	120/30	750

АКВАРИУМ

ЖИВЫЕ ДРАГОЦЕННОСТИ МОРЯ

Сет из свежих устриц 3/6/9 Подаются с винным соусом, что добавляет глубины, как закат над морем.	1050/2100/3150
Ёж морской 1 шт Каждый — с желтком перепелиного яйца, как солнце, растаявшее на языке.	350
Сет морской (3 ежа/3 устрицы/6 креветок) Три характера. Одно море. Перепелиные яйца и винный соус.	3 100



ЛЯПУНЫ

	гр	цена
Ляпун с белыми грибами и сметаной Сверху – ложка сметаны, чуть терпкой и холодной. Гармония леса и традиции – в одном пироге.	370	1 100
Ляпун со сладким перцем, печеной тыквой, кабачком, сыром и томатами черри Всё – с добавлением сыра, запечённого до золотистой корочки. Сочетание, где овощи звучат в унисон.	300	650
Ляпун с ростбифом, солеными огурцами, сыром и соусом релиш Слой вкуса: мясо, кислота, соль и пряность – собраны в один пирог.	270	750
Ляпун с форелью гравлакс, микс-салатом и сливочным сыром Ляпун с тонко нарезанной форелью гравлакс, свежим микс-салатом и сливочным сыром. Легкость, баланс и солоноватый акцент	250	750

ПИРОЖКИ домашние / ХЛЕБ домашний

Пирожок с мясом Сочная начинка из говядины и лука, укрытая в плотное тесто. Приятное тесто – и сразу – мясо, пряное и горячее.	50	150
Пирожок с капустой Тушёная капуста – чуть кислая, мягкая, с намёком на дым. Тесто – домашнее, румяное, с хрустящей корочкой.	50	120
Пирожок с картошкой Картофельное пюре с луком – нежное, чуть солоноватое. Тесто – румяное до золотистой корочки.	50	120
Пирожок с грибами Грибы, потушённые с луком и специями – ароматные, плотные. Тесто – румяное, тёплое. Лес в пирожке – без лишних слов.	50	120
Расстегай с форелью Открытый пирог с кусочками слабосолёной форели и рисом. Немного масла, немного зелени – и открытый вкус рыбы.	50	200
Хлебная корзина Свежий хлеб, булочки и лепёшки, подаются с домашним сливочным маслом от Марьи Моревны.	200	300



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

гр цена

МЯСНЫЕ

Бефстроганов с мраморной говядиной и картофельным пюре 120/100 1 100
Нежная мраморная говядина, тушеная в сливочном соусе.
Классика, поданная с уважением к вкусу.

Томленные в печи говяжьи щечки с картофельным пюре и соусом деми-гласс 120/80/10 950
Щечки говядины, долго томлённые в печи, становятся мягче и сочнее.
Подаются с воздушным картофельным пюре и глубоким соусом деми-гласс. Традиционный вкус, выдержанный во времени.

Пожарские котлеты с пюре из брокколи и соусом "релиш" 120/80 650
Сочные пожарские котлеты – хрустящая снаружи, нежная внутри.
Подаётся с нежным пюре из брокколи и фруктово-овощным релишем – сладко-кислым, с ярким ароматом свежих нот. Традиционная котлета с современной изюминкой.

Свинные ребрышки с овощным соте и соусом "фруктовый чатни" 200/60/20 850
Свинные ребрышки – мягкие, ароматные, с лёгкой корочкой. Подаются с овощным соте и соусом «фруктовый чатни», который приносит в блюдо сладость и кислоту. Глубокий вкус, в котором чувствуется рука повара.

Утиная грудка с клюквенным соусом и карамелизированной тыквой 150/30/10 950
Утиная грудка – как королевская особа: сочная, благородная, с золотистой корочкой. Клюквенный соус – терпкий и яркий, как зимняя вишня. Карамелизированная тыква – сладкая, мягкая, с лёгкой горечью прожарки. Вкус, как зимний день в старинном замке – тёплый, насыщенный, с историей.

ГРИЛЬ на открытом огне

Стейк миньон с овощами гриль и соусом деми-гласс 180/100/10 2 600
Стейк-миньон – нежный, как первый снег, овощи гриль – с дымком осени, а деми-гласс – как тёплая память о лете, собранная в одной капле.

Стейк рибай с овощами гриль 280/30 2 900
Рибай – с мраморной росписью, горячий и с характером

Говяжье ребро на гриле с овощами 300/50/70 1 600
Говяжье ребро, прожаренное до совершенства, и овощи гриль – как союз огня, мяса и лета, заключённый в один вкус.

Шашлык из свиной шеи 200/35/70 750
Сочный, пряный, с хрустящей корочкой, будто золотая осень на шпажке.



	гр	цена
Шашлык из куриного бедра Шашлык из куриного бедра, как танец птицы, встречает огонь и специи. Вкус, как свобода и лёгкость.	200/35/70	650
Шашлык из куриной грудки Шашлык из куриной грудки – лёгкий, как ветер, с пряным отзвуком огня и лета.	200/35/70	650
Шашлык "рибай" из телятины Сочная телятина "рибай", выдержанная в ароматных травах, томилась над углями, пока не обрела золотистую корочку и божественный аромат. Каждый кусочек – как отрывок старинной легенды, рассказанной огню. Подаётся с маринованным луком, салатом из помидоров – как гость из далёких степей, что пришёл к вам с ветерком и свободой.	200/35/70	2 350
Шашлык из цельной свиной вырезки Цельная свиная вырезка – плотная, но нежная. Огонь – как ритуал, превращающий мясо в событие. Мясо, которое не прячется за гарниром.	200/35/70	750
Каре ягнёнка на гриле Каре ягнёнка – с румяной корочкой, чуть дикое на вкус. Огонь – как посвящение в тайну мясного искусства. Для тех, кто не боится характера.	200/35/70	1 700
Люля из баранины Люля из баранины, как войско, встречает огонь и специи. Вкус, как мощь и сила.	180/35/70	750
Люля из курицы Люля из курицы – мягкость с пряным акцентом. Огонь – как мягкий удар света в текстуре. Искусство простоты, поданное на шпажке.	300/35/70	650
Стейк-рулет мясника с баклажаном, сладким перцем и перечным соусом Сочный рулет из выдержанной говядины, завернутый в ароматную корочку, томился в печи, пока не вобрал в себя дух пряностей и огня. Внутри – тонкие слои баклажана и сладкого перца, словно письмо из лета. Завершает вкус – перечный соус, шепчущий на ухо обещание страсти. Блюдо для тех, кто ценит силу вкуса и мудрость огня.	185/50/30	1 100
Шашлык "Наполеон" Шашлык «Наполеон» – плотный, многослойный, с пряным почерком. Огонь – как инструмент, раскрывающий его мощь. Для тех, кто любит, когда вкус командует.	200/50/30	1 250
Шашлык из осетрины Осетрина – маслянистая, богатая, с румяной корочкой. Соус тар-тар и свежий микс-салат – как дуэт моря и берега. Вкус, который не требует слов.	150/30	2 100
Шашлык из камбалы Камбала, запечённая на гриле до хрустящей корочки. Мякоть – сочная, нежная, с лёгкой солоноватой нотой. Тар-тар и микс-салат – баланс кислоты, свежести и маслянистости.	200/30	1 850



СУПЫ

	гр	цена
Борщ с подкопчённой сметаной, салом и чесночными гренками Блюдо, в котором бродит дух древнего леса. Сало, сметана, чесночные гренки – как заклинание, согревающее тело.	250/30/10	650
Щи из квашеной капусты, томлёные в печи Капуста, томлённая в печи сутки, – как сказка, рассказываемая снова и снова. Глубокий вкус, родной и вечный.	250	650
Свекольник Саввинский с печёной свёклой Свекольник по старинному рецепту – на простокваше, с печёной свёклой, что придаёт глубину и мягкость. Свежий огурец, редис, отварное яйцо, зелёный лук и укроп – каждый ингредиент на своём месте. Холодный, бодрящий, с летом внутри.	250	650
Боярская уха с четырьмя видами рыбы (с дымным поленом) Уха, сваренная на огне – с четырьмя видами рыбы, от моря до реки. Подается с дымящимся поленом, чьё тепло раскрывает аромат бульона, как раскрывается история.	250	850

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБНЫЕ

Стейк из форели с паровым брокколи и сливочно-икорным соусом Нежная форель, паровое брокколи и сливочно-икорный соус. Вкус, как рассвет над водой – тихий, светлый, драгоценный.	120/50/15	1 300
Стейк из атлантической кобии на подложке из цукини Атлантическая кобия – как путешественница, приплывшая с дальних вод. Лежит на мягкой подушке из цукини. Вкус, как дальние страны – с нотой соли и приключений.	100/50/30	1 300
Рыбный микс с овощами "в мешочке" Разнообразие рыб и овощей, как сокровища в мешке путешественника. Вкус, который открывается неспешно – только тем, кто готов к кругосветному плаванию.	180	800
Щучьи котлеты с картофелем запеченным в углях Щучьи котлеты – как брызги воды на раскалённые камни. Картофель, томлённый в углях, – как память о костре на берегу. Вкус, как прогулка по утреннему берегу.	100/80/30	1 100
Судак на пару с пюре из батата Судак, словно король реки, плывёт по тарелке. Пюре из батата – как солнечный свет на водной глади. Вкус, как лето в сентябре – тёплый, сочный, полный света.	100/80/10	1 100



ГАРНИРЫ

	гр	цена
Запеченный в углях картофель с чесноком и зеленью	150	200
Отварной молодой картофель с маслом и укропом	150	350
Овощи гриль	150	350
Корнеплоды гриль	290	300
Овощное соте	150	350
Жареная перловка с печеной тыквой	200	550
Картофельное пюре	150	250
Овощи с грибами со свежей зеленью Идеально для шашлыка	150	550

ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова с лимонным кремом Безе – с хрустящей корочкой и нежной сердцевинкой. Лимонный крем – как светлый акцент, завершающий десерт.	100	700
Медовик с пчелиными сотами Медовый торт, как улей, наполненный золотыми сотами. Слоистый, тягучий, с глубоким вкусом.	150	700
Хрустящий Наполеон от шеф-повара Медовый торт – слоистый, тягучий, с глубоким вкусом. Соты – как нота натуральности и лёгкого хруста.	130	700
Штрудель яблочный с ванильным мороженым Тонкое тесто, яблочная начинка, ванильное мороженое. Тепло, холод, кислота – в одном десерте.	130	700
Брусника со сгущённым молоком и кедровыми орешками Брусника, сгущённое молоко и кедровые орешки. Вкус, как деревенская любовь.	180	700
Меренговый рулет с вишневой начинкой и взрывной карамелью Меренговый рулет, как башня замка, наполнен вишней и карамелью. Вкус, как волшебная история.	150	700
Варенье из лесной земляники	50	350
Варенье помидорно-мандариновое	50	250



СОУСЫ

	гр	цена
Аджика домашняя	50	200
Аджика острая	50	150
Фруктовый чатни	50	200
Сметана / Сметана копченая	50	150
Тар-тар	50	250
Хрен сливочный	30	150
Горчица дижонская / зерновая	30	150

ДЕТЯМ

Овощной салат с маслом или сметаной

120

Свежие помидоры и огурцы – нарезка кубиком или дольками.
Подаётся с растительным маслом или сметаной – как база для вкуса.
Лёгко, вкусно, без лишнего.

Морковные палочки с карамелизированным яблоком

100

Морковь – нарезанная палочками, слегка запечённая.
Карамелизированное яблоко – сладкое, ароматное, с хрустом.

Куриный суп с перепелиным яйцом

250

Бульон – на основе куриного филе.
В супе – нарезанные овощи, буквы алфавита из теста, перепелиные яйца. Для тех, кто помнит вкус детства, но ценит качество.

Куриная котлета в сухарях с картофельным пюре

50/100

Котлета – из филе, с хрустящей корочкой.
Картофельное пюре – нежное, с маслом.
Соус – на выбор

Рыбная котлета с пюре из батата

50/100

Котлета – из белой рыбы,
пюре из батата – слегка сладковатое, сливочное.
Соус – на выбор



БАР

ЛИМОНАДЫ

	мл	цена
Облепиховый тархун	240	350
Черника и базилик	240	350
Черноплодная рябина с смородиной	240	350
Цветочный с ромашкой	240	350
Из заморских апельсинов	240	350
Морс вишневый	350	350

СМУЗИ

Арбуз с малиной и листьями перечной мяты	450	450
Яблоко, огурец, маракуйя	450	450
Крымская клубника с бананом	450	450

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ягодный	400	350
Ванильный	400	350
Шоколадный	400	350
Клубничный	400	350



СОФТ ДРИНКИ

	мл	цена
ТЕРЕНГИ вода минеральная негаз/газ	450	290
ДАУСУЗ вода минеральная негаз/газ	270	350
РИЧ Кола/Кола без сахара	330	280
РИЧ Индиан тоник	330	280
РИЧ апельсин	200	280
РИЧ яблоко	200	280
РИЧ вишня	200	280
РИЧ томат	200	280
Квас Муромский Домашний	500	280

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ОТ МАРЬИ МОРЕВНЫ

Сбитень яблочный традиционный	700	450
Облепихово-медовый с грушей, миндалем и эстрагоном	700	450
Иван-чай на лесных ягодах и лемонграссе	700	450

РУССКИЕ ЧАИ

Улун женьшень	700	350
Дымный лес	700	350
Ромашка римская	700	350
Соцветия липы	700	350
Таежный	700	350
Дикие травы	700	350



КЛАССИЧЕСКИЕ ЧАИ

	мл	цена
Ассам	700	350
Сенча	700	350
Эрл Грей	700	350
Молочный улун	700	350

КОФЕ

Эспрессо	35	250
Американо	170	290
Капучино	200	350
Латте	250	350
Раф	250	450

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсин	250	370
Грейпфрут	250	370
Морковь	250	370
Яблоко	250	370
Сельдерей	250	370



ПИВО

	мл	цена
Нишко	500	490
Steinbrau Hefeweizen / Штайнброй Хефе	500	590
Steinbrau Schwarzbier / Штайнброй Шварцбир	500	590
Kulmbacher Lager/ HellКульмбахер Лагер Хелл	500	590
Kulmbacher Edelherb Alkoholfrei / Кульмбахер Эдельхерб Б/а	500	490
Kriek Boon / Криек Бун	250	490

СИДР

Artis / Артис полусухой	750	1 900
Artis / Артис сухой	750	1 900