

Чесночные гренки, печеный чеснок шмитец и орехи  
на Вашем столе, комплимент от ресторана.

### **Мини закуски / Mini snack**

<b>Чесночные гренки</b>	160р.
Garlic bread	
<b>Шмитец</b>	130р.
Shmitets	
<b>Печеный чеснок</b>	120р.
Baked garlic	
<b>Грибы в ажурной корзиночке</b>	270р.
Mushrooms in crusty potato tartlet	
<b>Маслины, оливки</b>	280р.
Black and green whole olives	
<b>Картофельный кнедлик</b>	200р.
Potato knedlik	

### **Холодные закуски / Cold snack**

<b>Ломтики малосоленного лосося с картофельным блинчиком и перепелиным яйцом</b>	595р.
Slightly salted Norwegian salmon with potato pancake and quail egg	
<b>Спинка малосоленной пряной сельди с отварным картофелем</b>	590р.
Low salted herring with boiled potato	
<b>Копченый Байкальский сиг с помидором в сырной шубке</b>	595р.
Smoked Baikal whitefish with cheese stuffed tomato	
<b>Тартар из говяжьей вырезки с перепелиным яйцом, каперсами и тостами из бородинского хлеба</b>	780р.
Beef tartar with a quail egg, capers and Borodinsky bread toasts	
<b>Ассорти из солёных боровиков, маслят и черных груздей</b>	630р.

Variety of homemade pickled mushrooms

**Соленья по-домашнему** 400р.

Homemade style pickles

**Тартар из норвежского лосося** 730р.

Norway salmon tartar

**Ломтики запеченного молочного поросенка** 100гр./695р.

Slices of baked shoat

**Холодец из разварного мяса, свиных рулек и ушей с замороженной стопкой Хреновки** 650р.

Aspic made of boiled soft meat, pork knuckles and ears with frozen shot of Hrenovka

**Деревенское сало с мясной прослойкой на ржаном тосте** 550р.

Village bacon on a rye bread toast

**Мясное блюдо для большой компании из домашнего сала, телячьего языка, свиной голяшки, сыровяленой оленины, вареного окорока с солениями по-домашнему** 1990р.

Dish of meat for a big company with village bacon, veal tongue, pork shank, dry-cured venison, boiled ham, homemade style pickles

## **Салаты / Salads**

**Крабовый тортик с перепелиным яйцом, свежим огурцом, икрой летучей рыбы и речным раком** 950р.

Crab "cake-style" salad with quail eggs, fresh cucumber, flying fish roe and crayfish

**Теплый салат с куриной печенью и обжаренными вешенками** 650р.

Warm salad with chicken liver and fried oyster mushrooms

**Салат "Берлинского мясника" с колбасками «Кноби» и копченой курицей** 550р.

«Berlin Butcher's» salad with «Knobby» sausages and smoked chicken

**Салат «Гурман» из тигровой креветки, каракатицы, кальмара и осьминога, заправленный маслом виноградных косточек** 750р.

Salad «Gourmet» with tiger prawns, cuttlefish, squid and octopus dressed with grape seeds oil

**Оливье с раковыми шейками и икрой летучей рыбы** 650р.

Salad «Olivier» with crayfish tails and flying fish roe

**Салат «Капрезе» с помидорами и «Моцареллой»** 650р.

Salad «Caprese» with tomatoes and «Mozzarella»

**Салат «Цезарь» с тигровыми креветками и беконом** 750р.

«Caesar» salad with giant tiger prawns and bacon

**Салат «Греческий» с сыром «Фета», помидорами и маслинами** 550р.

«Greek salad» with «Feta» chees, tomatoes and olives

**«Буррата» со сладкими томатами с соусом из базилика и кедровых орешков** 700р.

«Burrata» with sweet tomato and basil, pine nut sauce

## **Горячие закуски / Hot snack**

**Раки отварные в пиве «Будвайзер» с душистыми травами**  
1 шт./400р.

Crayfish boiled in Budweiser beer with flavorful herbs

**Жюльен из раковых шеек, вешенок и боровиков, запеченных в сметанном соусе под сырной корочкой** 630р.

Julienne with crayfish, oyster mushrooms and pinewood king boletes baked in sour cream sauce under cheese crust

**Магаданские креветки на льду:**

Magadan shrimps on ice:

**На 1-2 персоны**

For 1-2 persons

950р.

**На 2-3 персоны**

For 2-3 persons

1600р.

**Виноградные улитки в шипящем зеленом масле под сыром с белыми хрустящими тостами** 650р.

Escargot baked in green oil with crispy toasts

**Сыр “Камамбер” в хрустящей корочке с соусом “Бальзамик”**  
750р.

«Camembert» cheese in a crispy crust with «Balsamico» dressing

## **Супы / Soups**

**Душистый грибной суп из боровиков, вешенок с деревенским картофелем и зеленью** 400р.

Flavorful mushroom soup with pinewood king boletes and oyster mushrooms, potatoes, sour cream and greens

**Бульон из курочки собственного подворья с деревенским яйцом** 400р.

Boullion made of cottage fat chicken with the village egg

**Солянка сборная с мясными деликатесами, оливками, маслинами и каперсами** 450р.

«Solyanka» (traditional soup) of meat delicacies, olives and capers

**Суп гороховый с разварной рулькой и копченой грудинкой**  
450р.

Pea soup with soft boiled pork shank and smoked bacon

## **Горячие блюда из рыбы и морепродуктов**

**Подаются по Вашему желанию на раскаленной чугунной сковороде или классической фарфоровой тарелке**

### **Hot fish and seafood dishes**

**Served on a hot cast-iron frying pan or a traditional porcelain plate at your wish**

**Палтус синекорый, обжаренный на гриле, с соком лайма, с картофельным пюре и сливочно-шафрановым соусом**  
1270р.

Grilled Greenland with lime juice, mashed potatoes and creamy saffron sauce

**Сочные котлетки из щуки с молодыми овощами под соусом «Бер-Блан»** 785р.

Juicy minced pike cutlets with baby vegetables under «Beurre Blanc» sauce

**Подкопченное филе лосося на картофельном пюре с васаби и соусом из икры летучей рыбы** 970р.

Lightly smoked fillet of salmon served on mashed potatoes with wasabi and flying fish roe sauce

**Домашние крабовые котлетки** 980р.

Home style minced crab cutlets

**Дорада, жаренная на гриле** 780р.

Grilled sea bream (Dorado)

**Ария морей из мидий, кальмара, тигровых креветок, корюшки и филе черноморской камбалы. Подается с хрустящей чесночной булочкой, сальсой из томатов и соусом «Айоли»** 1600р.

«Aria of the Seas» seafood plate with mussels, squid, tiger prawns, smelt and Black sea plaice fillet. Served with crispy garlic bun, tomato salsa and «Aioli» sauce

**Жареная балтийская корюшка с лимоном и чесночным соусом** 830р.

Fried Baltic smelt with lemon and garlic sauce

### **Горячие блюда из мяса и птицы**

**Подаются по Вашему желанию на раскаленной чугунной сковороде или классической фарфоровой тарелке**

**Hot meat and poultry dishes**

**Served on a hot cast-iron frying pan or a traditional porcelain plate at your wish**

**Сочный стейк из мраморной говядины с соусом “Будвайзер”** 100гр./680р.

Juicy grilled marble beef steak with Budweiser sauce

**Лопатка молодого барашка, запеченная с душистыми травами, с соусом из зеленых яблок и ягод можжевельника**  
1800р.

Shoulder of young lamb baked with herbs and sauce of green apples and juniper berries.

**Большая чугунная сковорода с парой фунтов колбасок, луком конфи, оливками и перьями зеленого лука** 2600р.  
Two pounds of sausages with confit onion, olives

**Свиная ножка, томленная в печи, с тушеной капустой и картофельным пюре** 1300р.

Baked pork shank with mashed potatoes and stewed cabbage

**Гигантская свиная рулька, запеченная до золотистой корочки, с картофельным пюре и тушеной капустой**  
100гр./190р.

King-size pork shank baked until crispy crust with mashed potatoes and stewed cabbage

**Нежные язычки ягненка, жаренные на гриле, с картофельным пюре, зеленым салатом и острым соусом из свежих помидоров** 1050р.

Tender lamb tongues cooked on grill with mashed potatoes, green salad in ginger dressing with spicy fresh tomato sauce

**Корейка свиная на косточке, с картофелем и вешенками**  
880р.

Bone-in pork with fried potatoes and oyster mushrooms

**Телячий язык с овощным фрикасе, картофельным пюре и душистым тимьяном** 780р.

Veal tongue with vegetable fricassee, mashed potatoes and thyme

**Куриные котлетки с картофельным пюре и яйцом пашот**  
650р.

Chicken cutlets with mashed potatoes and the poached egg

**Утиная грудка, запеченная с яблоками, виноградом, бананом и ежевично – вишневым соусом** 1050р.

Duck breast baked with green apples, grapes and bananas in dewberry-cherry sauce

**Слепленные вручную домашние пельмени, начиненные фаршем из нежного мяса барашка, поросенка и телят с ароматным грибным бульоном** 700р.

Hand-made home style Pelmeni (dumplings) stuffed with minced lamb, pork and veal, served in flavorful mushroom stock

**Слепленные вручную домашние пельмени с рубленным норвежским лососем и мясом камчатского краба в соусе «Арморик»** 750р.

Hand-made home style Pelmeni (dumplings) stuffed with chopped Norwegian salmon and Kamchatka crab in «Armoricaine» sauce

**Каре барашка жаренного на гриле, с салатом из печеных баклажанов и сладкого перца, с острым соусом из свежих помидоров** 100гр./650р.

Grilled lamb chops served with salad of baked eggplants and sweet pepper with spicy fresh tomato sauce

**Сахарные косточки с нежными телячьими мозгами и маринованными грибами в картофельной корзиночке** 750р.

Tender veal marrow bones with pickled mushrooms in crusty potato tartlet

**Пирог из слоеного теста с сочным рубленным мясом молодого барашка, очищенными томатами «Банч», луком, ароматным розмарином и йогуртовым соусом** 850р.

Puff pastry pie with juicy minced lamb meat, peeled «Bunch» tomatoes, onions, rosemary and yogurt sauce

**Цыпленок отбивной, зажаренный до хрустящей корочки, с орехово-чесночным соусом** 730р.

Crispy fried chicken with nut-garlic sauce

**Сезонные лесные грибы, запеченные в сливочно-сметанном соусе, с обжаренным на топленом масле деревенским картофелем** 700р.

**Или боровики** 1250р

Wild wood mushrooms, baked in sour cream sauce with country potatoes fried in melted butter Or with pinewood king boletes

**Жареные в яичной панировке свиные уши с гороховой кашей, квашеной капустой и сливочным хреном** 550р.



Pig ears fried in egg coating with pea porridge, sour cabbage and creamy horseradish sauce

**Вырезка ягненка в пикантном маринаде с овощами гриль, черносливом, фаршированным грецкими орехами, в обжаренном беконе** 1050р.

Savory marinated lamb fillet with grilled vegetables, prunes, stuffed with walnuts, in fried bacon

**Сковородка румяных колбасок с тушеной капустой и картофельным пюре** 650р.

A pan of fried sausages with Bavarian style stewed cabbage and mashed potatoes

**Жаркое из парной телячьей печенки, белых грибов и вешенок в соусе «Бешамель» с картофельным пюре** 750р.

Roasted veal liver with pinewood king boletes and oyster mushrooms in creamy «Bechamel» sauce with mashed potatoes

**Швабские вареники с картофельно-луковой начинкой, жареными ломтиками копченого бекона на сметанном соусе с золотистым луком** 700р.

Swabian style Varenyky (dumpling) with potato and onion stuffing, smoked bacon in sour cream

**“Цибуларские” котлеты из разных сортов мяса с «Брамборовым кнедником»** 650р.

«Cybularski» cutlets of different types of meat with Bramborovy Knedlik (potato bread-like dumpling) «Cybularski» style cutlets of different meat with «Bramborovy Knedlik»

**Шкварчащая сковорода - ассорти из лакомых кусочков свиной рульки, корейки ягненка, бараньей колбаски, с картофельным пюре, тушеной капустой и томатно-чесночным соусом** 1400р.

Big sizzling pan with variety of delicious pieces of pork shank, lamb, lamb sausage, with mashed potatoes, stewed cabbage and tomato-garlic sauce



## Десерт / Desserts

**Шарики сливочного пломбира на выбор: со свежими фруктами, цукатами, орешками ассорти, шоколадной крошкой или ягодным соусом** 370р.

Ice cream balls with toppings of your choice: fresh fruit, candied fruit, assorted nuts, chocolate chips or berry sauce

**Теплый яблочный штрудель с ванильным соусом** 400р.

Warm apple strudel with vanilla sauce

**Горячая лесная малина с “Куантро” и сливочным пломбиром** 390р.

Hot forest raspberry with Cointreau and ice-cream

**Ажурные блинчики, переложенные мороженым и подливками на выбор: шоколадной, клубничной или малиновой** 385р.

Laced Blini interlaid with ice-cream and sauces of your choice: chocolate, strawberry or raspberry

**Нежное «Тирамису» в шоколадной обсыпке** 390р.

Tender Tiramisu with chocolate dusting

**«Кули» из свежих ягод с печеньем и творожным кремом** 580р.

Coulis made of fresh berries with pieces of cookies and whipped quark (fresh cheese)

**Панакота с эспуме из малины** 400р.

Pannacotta with raspberyye spuma

**Ассорти из сыров “Дор блю”, “Грюйер”, “Камамбер” и “Чедер” с орехами и спелым виноградом** 590р.

Cheese plate of Dorblu, Gruyere, Camembert and Cheddar with nuts and ripe grapes

**Ягодные сорбеты из клубники, лимона и черной смородины** 300р.

Three gentle sorbets of strawberries, lemon and black currant

**Цветочный мед в сотах к чаю** 270р.

Floral comb honey for tea

# **БЛЮДА ИЗ УСАДЬБЫ КУПЦА БАЕВА**

Organic food from the farm of Usadba kuptsa Baeva

**Домашняя утка или гусь пшеничного откорма целиком, запечённая с яблоками в печи (заказ блюда за 48 часов)**

100гр./230р.

Home style duck or goose wholegrain fed backed with green apples (make an order before 48 hours)

**Деревенский цыпленок до 90 дней вольного выгула, зажаренный в печке до хрустящей корочки с кореньями и чесноком**

730р.

Whole grilled chicken with garlic

**Молодой барашек, томленный в кувшине, с овощами и пряными травами**

1400р.

Lamb stew with vegetables in a jar

**Яичница “Глазунья” из деревенских яиц**

295р.

Sunny side up eggs