

# наследники

ресторан • бар • события

## МЕНЮ БАРА

Шеф-повар : Алексей Рудницкий



# наследники

ресторан • бар • события

## Закуски

Камамбер, Дорблю, маринованные яблоки, оливки 630

Копчёная утка, бастурма из оленины, черри конфитюр 690

Бастурма из оленины / говядины 400

Ржаной хворост с копчёным маслом 160

 Маринованные бараньи язычки с баклажанами 480

 Паштет из куриных сердечек с чёрной смородиной 400

 Запечённые баклажаны с сыром Дорблю 300

## Десерты

Тарт с ревенем и каштановым кремом 400

Наполеон с заварным кремом и чёрной смородиной 400

Глазированный сырок с ганашем из белого шоколада и облепихи 390

Мороженое / сорбет 210



Наши соцсети



Ознакомьтесь с нашими мероприятиями

## Пирожки

С картофелем и белыми грибами 150

С капустой и сыром Дорблю 150

С говяжьими щёчками, брусникой и сыром Камабер 180

## Бриоши

С копчёной уткой, муссом из печёной капусты и брусникой 200

С паштетом из куриных сердечек и чёрной смородиной 200

С форелью малой соли и муссом из лука порей 300

С форелью горячего копчения и лимонным маслом 300

С красной икрой 450

С кофейной грушей и сыром Дорблю 200

Сет домашних наливок 900

Бузина и аквавит, морошка-шалфей, свёкла и вишня, хрен и цветочная пыльца, лайм и мята, гранат и гибискус



§ Пожалуйста, сообщите заранее, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов