

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буррата с томатами, абхазскими мандаринами и кавказским песто.....180г.	<b>720</b>
Запеченные перцы в трех текстурах.....160г.	<b>460</b>
Тартар из телятины с хрустящей квашеной капустой и кремом из петрушки.....170г.	<b>980</b>
Лесные грибочки с печеным картофелем.....350г.	<b>800</b>
Тарелка свежих фермерских овощей и трав с соусом цитронет.....400г.	<b>780</b>
Кавказские сыры с медом и грецким орехом.....300г.	<b>1150</b>
Фермерская форель слабой соли.....100г.	<b>1200</b>
Домашнее сало двух видов с луком и чесночком, подается с хлебной корзиной.....350г.	<b>720</b>
Бочковые соленья собственного приготовления.....500г.	<b>840</b>
Маринованные оливки.....120г.	<b>350</b>
Сет лесника: вяленые мясные чипсы, суджук, бастурма, мясо косули, гренки.....50/50/50/50/150г.	<b>2400</b>
Жареный сулугуни с ягодно-лаймовым соусом.....220г.	<b>720</b>
Устрицы.....1 шт.	<b>750</b>
Ёж морской.....1 шт.	<b>690</b>
Хлебная тарелка.....180г.	<b>280</b>

## ИКРА

Икра палтуса.....50/50/30	<b>1800</b>
Красная икра.....50/50/30	<b>1600</b>
Шучья икра.....50/50/30	<b>1700</b>

## САЛАТЫ

Хрустящие баклажаны с копченым адыгейским сыром.....250г.	<b>720</b>
Креветки ким-чи с лепестками миндаля.....200г.	<b>900</b>
Греческий салат с мини-моцареллой.....260г.	<b>790</b>
Теплый салат с ростбифом, картофелем бейби, соленым огурцом под горчичной заправкой..250г.	<b>800</b>

## СУПЫ

Борщ на бычьих хвостах, подается с луком, чесноком и пампушками....450г.	<b>770</b>
Том ям.....400г.	<b>560</b>
Грибной навар с копченым сулугуни.....450г.	<b>680</b>
Черноморская уха из трех видов рыбы.....450г.	<b>1260</b>

## ГОРЯЧЕЕ

Щечки говяжьи в соусе демиглас с розмариновым пюре.....300г.	<b>1400</b>
Цыпленок, обжаренный на углях до золотистой корочки.....450г.	<b>1880</b>
Филе палтуса с сальсой.....300г.	<b>1650</b>
Запеченный костный мозг с заправкой из трав и бородинским хлебом.....200г.	<b>680</b>
Утиная ножка конфи с пряной вишней и нежнейшим пюре.....450г.	<b>1700</b>
Паста карбонара с пармезаном (на вине).....250г.	<b>1350</b>
Пельмени из медвежатины.....200г.	<b>890</b>

## ГОРЯЧЕЕ

Пельмени из мяса дикого оленя.....200г.	<b>890</b>
Вареники с картошкой, лесными грибами и жареным лучком.....300г.	<b>890</b>
Вонголе в сливочном соусе с хрустящим крутоном.....200г.	<b>1750</b>
Мидии в соусе том-ям/дор-блю.....350г.	<b>1460</b>

## ГРИЛЬ

Каре молодого барашка.....100г.	<b>1460</b>
Стейк Рибай (за 100г. сырого веса).....100г.	<b>1560</b>
Стейк из лосося.....100г.	<b>1600</b>
Форель фермерская с томатами, лимоном и зеленью.....100г.	<b>650</b>

## ГАРНИР

Картофель жареный с лесными грибами и луком.....220г.	<b>580</b>
Сезонные овощи гриль .....200г.	<b>460</b>
Толченый картофель с зеленью и копченым маслом.....230г.	<b>480</b>
Черный рис с жареными грибами, луком и кедровыми орешками.....180г.	<b>750</b>

## СОУСЫ

Цахтон.....50г.	<b>250</b>
Маринара.....50г.	<b>250</b>
Медово-горчичный.....50г.	<b>250</b>
Перечный.....50г.	<b>250</b>
Сырный.....50г.	<b>150</b>

## ДЕСЕРТЫ

Чизкейк.....150г.	<b>590</b>
Мороженое.....220г.	<b>450</b>
Шоколадный фондан.....200г.	<b>750</b>
Наполеон.....200г.	<b>600</b>

## К ЧАЮ

Краснополянский мёд.....50г.	<b>250</b>
Варенье.....50г.	<b>250</b>
Чайная тарелка (цукаты, щербет, халва, печенье, мед).....200г.	<b>590</b>

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Куриный супчик.....200г.	<b>350</b>
Рубленые котлеты с сыром и картофельным пюре.....250г.	<b>600</b>
Куриные наггетсы.....200г.	<b>540</b>
Куриные стрипсы с сырным соусом.....200г.	<b>350</b>
Картофель фри.....150г.	<b>360</b>