

РУССКИЙ КИТЧ

Холодные закуски

- Лосось слабосоленый сервированный мармеладом из свеклы – 420р
- Атлантическая сельдь с теплым картофелем и маринованным красным луком -280 руб
- Заливное из судака и лосося со сливочным хреном – 200руб
- Рыба по-польски – 270 Руб
- Скумбрия подкопченная с зеленым луком и тостами из черного хлеба – 220 руб
- Телячий язык сервированный муссом из хрена – 370 руб
- Студень из говяжьих ног с пряной горчицей – 150 руб
- Буженина с муссом из хрена – 400 руб.
- Паштеты собственного приготовления из телятины, свинины и курицы -370 руб
- Рулеты из баклажан с домашним сыром, вяленными томатами, грецкими орехами и ароматной зеленью -230 руб
- Рулеты из ветчины с сыром и чесноком -230 руб.
- Ассорти деревенского сала подается с черным хлебцем и зеленым луком – 240 руб

Закуски на двоих

- Рыбное ассорти холодного копчения (Лосось, Палтус, Зубатка) -650 руб
- Рыбное ассорти горячего копчения (Форель, Зубатка, Клыкач) - 570
- Мясное ассорти По-Славянски (Колбаса сыро-копченая, буженина, сало, язык телячий) -510 руб
- Мясное ассорти По-Кавказски (говядина сыро-копченая, бастурма, конинина «Казы», подкопченная курица) -490
- Сырная тарелка -510
- Ассорти свежих сезонных овощей с зеленью -250

Домашние соленья, разносолы и грибы

- Холыньские соленые огурцы -110
- Малосольные огурцы собственного посола- 110
- Малосольные помидоры собственного посола - 110
- Капуста квашенная с брусникой и ароматным маслом -120
- Армянская капуста с маринованным чесноком -190
- Грибы маринованные с красным луком и зеленью - 300
- Грузди соленые-330
- Ассорти домашних солений (огурцы, патиссоны, томаты соленые, маринованный перец, черемша, Чеснок)-300

Салаты

- Традиционный «Цезарь» с курицей / с креветками 390/490
- Салат «Греческий» с сыром Фета и маслинами -250
- Салат «Оливье» -220
- Классический салат «Сельдь под шубой»-190
- «Винегрет» с тостами из черного хлеба - 170
- Салат из сыра мацарелла и спелых томатов -480
- Салат из запеченной свеклы с козьим сыром, кедровыми орешками и черносливом-230
- Салат из сладких томатов и красным луком-170

- Салат из телятины с грибами и теплым картофелем-390

Специалитеты

Темпура

С соусами на выбор (Чили, Тонкацу, Ким-Чи, Теряжи, Манго, Ягодный)

- Креветки-360
- Телячий язык -330
- Куриное филе -250
- Овощи -160
- Ананас 190
- Яблоко – 170
- Груша – 180
- Фруктовое ассорти – 180

Кавказ

- Манты из баранины приготовленные на пару - 280
- Кавказская долма из ягненка в виноградных листьях -390
- Чебуреки из телятины с говяжьим бульоном- 170
- Самса с бараниной подается с Аджикой -140
- Жаренный в тесте сыр Сулугуни с соусом из Абхазского мёда – 320

Привет из Китая

- Тайский острый мясной салат-350
- Салат с курицей и овощами в ореховом соусе -320

Казан/wok

- Свинина по-Сычуански с грибами и овощами -390
- Говядина с овощами – 400
- Куриное филе с ананасом и имбирем- 350
- Тигровые креветки в кисло-сладким соусе- 450

Горячие закуски

- Русские пельмени с мясом и лесными грибами сервированные сметаной- 350
- Вареники с картофелем и грибами-210
- Жюльен из лесных грибов-250
- Жюльен из курицы-270
- Блины с мясом, сервируются сметаной -270
- Блины с жареными грибами и луком-250
- Блины с красной икрой -370
- Драники из молодого картофеля со сметаной – 190
- Драники из молодого картофеля с грибным соусом – 220
- Пирожки – карасики (с мясом /картофелем и грибами /капустой) - 40

Супы

- Традиционный борщ из телятины со сметаной-290
- Щи из свежей капусты со сметаной-220

- Солянка мясная сборная на бульоне из копченостей-310
- Уха из трех видов рыб-330
- Рассольник «Посталкогольный» на огуречном рассоле - 220
- Куриный бульон с овощами и крутонами - 180
- Крем суп из лесных грибов - 310
- Морковно-имбирный крем суп сервированный тар-таром из подкопченного лосося-260

Горячее из рыбы

- Стейк лосося с грибами и картофелем и сервируется соусом из креветок-770
- Филе Дорадо с овощным рататуем и мятным соусом-690
- Палтус запеченный в пергаменте с овощами-740
- Филе судака с пюре из зеленого горошка с бобами и креветочно-сливочным соусом-360
- Морские гребешки приготовленные на гриле , подаются с морковно-имбирным пюре-580
- Кулебяка рыбная с красной икрой – 510 рублей
- Коллекция рыбы на пару с ризотто и овощами - 420

Блюда приготовленные на углях

- Шашлык из баранины - 640
- Шашлык из свинины - 450
- Шашлык из куриной грудки- 350
- Люля-кебаб из баранины-620

Горячее из мяса и птицы

- Рибай сервированный зеленой фасолью - 1200
- Филе говядины приготовленное на гриле с соусом из красного вина- 1550
- Телятина «Орлофф» сервируется запеченным картофелем и соусом грибным соусом-650
- Каре ягненка с овощами на гриле-1050
- Телячьи щечки с запеченной тыквой -980
- Свиная котлета на кости, маринованная в меде и пряных травах, подается с запеченным картофелем -470
- Свиные ребрышки Барбекю - 680
- Домашние котлеты с жареным картофелем и Аджикой - 300
- Цыпленок табака с соусом Сальса - 350
- Традиционный Бефстроганов с картофельным пюре -620
- Котлета по-Крымски с картофельной запеканкой- 510
- Куриные котлеты с грибным соусом и картофельным пюре-350
- Томленая утиная ножка с пряной грушей и соусом из красного вина и розмарина-860

Гарниры

- Картофель фри-110
- Овощи на гриле в итальянском стиле-140
- Пюре из молодого картофеля-120
- Пюре из зеленого горошка-150
- Морковно-имбирное пюре-120
- Рис с овощами-110

Десерты

- *Торт «Наполеон» с карамельным соусом-250*
- *Горячий шоколадный «Тарталет» сервированный домашним ванильным мороженым-250*
- *Традиционное «Тирамису» - 250*
- *Классический «Чизкейк» с соусом из красной смородины-270*
- *Яблочный «Штрудель» с корицей и ванильным мороженым-250*
- *Торт «Медовик»-210*
- *Пирожное «Картошка» - 180 руб*
- *Ромовая баба с ягодным соусом- 180*
- *Вареники с творогом- 220*
- *Сладкие пирожки - карисики (с яблоком или брусникой) – 40*
- *Холодный суп из фруктов и ягод- 280*
- *Ассорти домашнего мороженого на выбор -250*
- *Ваза из сезонных фруктов-550*

