

Закуски



**Сугудай из якутского муксуна
с красным луком**
в авторском стиле

110 g **710.-**

Тартар из вырезки говядины в северном маринаде

с вяленым желтком, французской горчицей,
подается с теплым хлебом

110/60 g **890.-**



Тартар из форели

с мятым авокадо, творожным муссом
и теплым хлебом

110/60 g **930.-**



Ростбиф

с луком, печеным перцем и кинзой

120 g **880.-**



Холодец

с ядреной горчицей, хреном
и разносолами

200/35/40 g **610.-**



Печеные перцы с кремом из феты

с виноградным соусом, кедровыми орехами,
подается с теплым хлебом

140/60 g **660.-**



Драники картофельные

с красной икрой и сметаной

120/60 g **680.-**



Мини-чебуреки

со свининой и говядиной,
подаются с домашним лечо



160/50 g **490.-**



Томаты бакинские со страчателлой

соусом песто и каперсами



270 g **750.-**



Домашние соленья

квашеная капуста, огурцы маринованные,
томаты маринованные



300 g **520.-**



Мясная закуска

буженина, ростбиф, куриный рулет, язык,
хрен, горчица

230/50 g **1750.-**



Закуска из рыбы

форель и муксун слабой соли, лимон,
творожный мусс

180/60 g **1850.-**



Тарелка сыров

Чеддер, Пармезан, Сулугуни,
Камамбер, Дорблю,
подаем с вареньем из брусники, медом,
орехами и хрустящими гриссини

200/170 g **1600.-**



Оливки каламата маринованные

чеснок, укроп, винный уксус,
оливковое масло

80 g **420.-**



Овощная тарелка

томат Бакинский, огурец,
болгарский перец, редис, зелень,
соус песто

300/30 g **650.-**



Брускетта с ростбифом

ростбиф, красный лук,
печеный перец, творожный мусс,
злаковый хлеб

150 g **440.-**

Брускетта с форелью

форель слабой соли, мятый авокадо,
творожный мусс, чиабатта

160 g **680.-**

Брускетта с грибами

злаковый хлеб, луковый крем,
грибная икра, вяленые томаты

150 g **680.-**

Брускетта с авокадо

злаковый хлеб, творожный мусс,
авокадо, семечки, трюфельный унаги

140 g **380.-**



Форшмак от шеф-повара

форель слабой соли, сельдь,
красный лук, сливочный хрен,
злаковый хлеб

65/60 g **690.-**



Паштет из куриной печени

с брусничным взваром,
карамельным луком и теплым хлебом

110/60 g **480.-**



Хумус

с вялеными томатами, оливками
каламата, печеным перцем,
теплым хлебом и оливковым маслом

150/60 g **480.-**



Салаты



- лёгкий



- шеф рекомендует



Салат с форелью татаки

микс салата, спелый авокадо,
творожный мусс, соус унаги



190 g **950.-**

Цезарь с креветками

классическая заправка на анчоусах

220 g **890.-**



Цезарь с куриной грудкой

классическая заправка на анчоусах

230 g **750.-**



Оливье с говядиной и языком

любимая версия шеф-повара,
и он точно без моркови

 210 g **680.-**



Греческий салат

свежие овощи, оливки каламата,
фета, соус песто

250 g **750.-**



Муксун под шубой

авторский вариант
с малосольным северным муксуном

 210 g **710.-**



Салат с кальмаром по-домашнему

с авокадо и соусом Аврора

 200 g **720.-**



Салат Нисуаз

атлантический тунец, свежие овощи,
стручковая фасоль, картофель,
авторская заправка от шеф-повара

240 g **960.-**





**Салат с языком и
медово-горчичным соусом**

свежие овощи, молодой картофель,
грибы, красный лук



210 g

750.-



**Теплый салат с
говяжьей вырезкой**

с запеченными корнеплодами,
свежими овощами, красным луком
и соусом песто

240 g

920.-

Зеленый салат с кунжутно-соевым соусом

брокколи, авокадо, огурец,
сельдерей, горошек, салат, кабачок,
фасоль стручковая

270 g **680.-**



Супы



- шеф рекомендует



Борщ с говядиной

подается со смальцем,
печеным чесноком, луком,
хлебом и сметаной



350/110/40 g **750.-**

Уха из якутского муксуна и форели

подается с теплым хлебом
и печеным луком



300/60 g

960.-





Тыквенный крем-суп

на кокосовом молоке с креветками
и страчателлой

320 g **580.-**



Солянка мясная

из пяти видов мяса,
подаем со сметаной

 300/50 g **650.-**

Пирожок с луком и яйцом

лук зеленый, яйцо куриное,
масло сливочное, дрожжевое тесто

50 g **140.-**

Пирожок с картошкой и грибами

картофель, белые грибы, шампиньоны,
вешенки, масло сливочное, лук,
дрожжевое тесто

50 g **180.-**

Пирожок с рыбой

форель, треска, лук,
масло сливочное, дрожжевое тесто

50 g **250.-**

Беляш жаренный

фарш свинина/говядина, лук,
специи, молоко, тесто дрожжевое

50 g **230.-**

Хлеб

Хлебная корзина чиабатта, злаковый, бородинский, бриошь, масло сливочно-трюфельное

240/100 g **210.-**

Чиабатта 60 g **100.-**

Злаковый 60 g **100.-**

Бородинский 60 g **100.-**

Масло сливочно-трюфельное 40 g **180.-**

Масло сливочное
с вялеными томатами и базиликом 40 g **150.-**



Паста карбонара

спагетти с масляно-яичным соусом

220 g **710.-**

Паста и пельмени

 - шеф рекомендует

Паста казаречи с томленной щекой

томленая щека, лук порей, шпинат,
вешенки, яично-масляный соус,
паста казаречи, пармезан



280 g **910.-**

**Паста казаречи с
томатами и креветками**

креветки, лечо, оливки каламата,
черри, шпинат, паста казаречи,
пармезан



280 g **810.-**

Паста с вонголе

спагетти, лук порей, петрушка
и масляно-яичный соус

300 g **810.-**

Пельмени мясные

соус сметана-хрен



220/80 g

520.-



Пельмени из северной щуки

соус сметана-хрен

220/40 g 590.-

Овощи



- шеф рекомендует

Стейк из белокочанной капусты

с соусом блю чиз и семечками



190 g **480.-**



**Свекла, запеченная в глазури
из черной смородины**

крем из феты, кедровые орешки



190 g

410.-

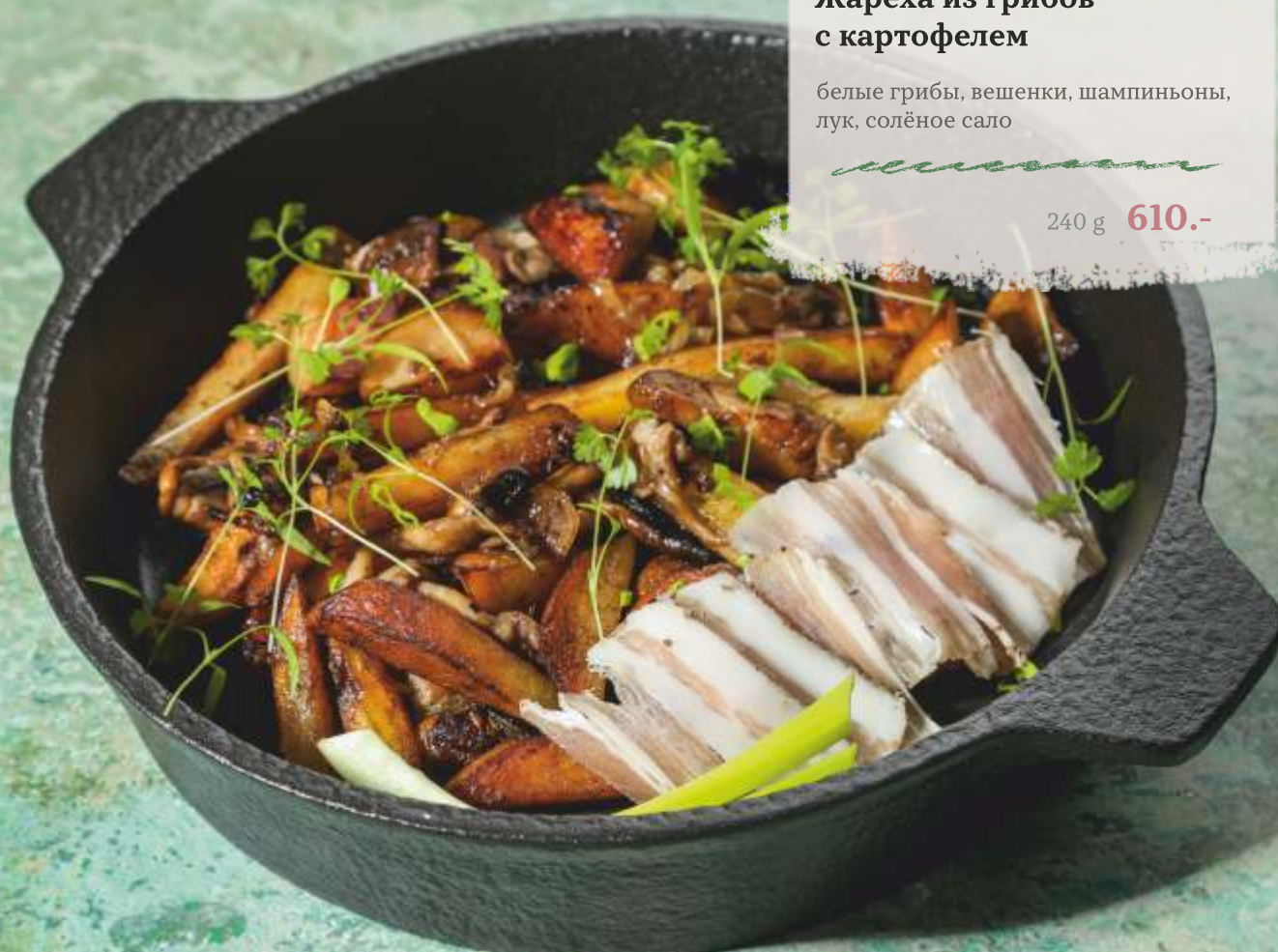


**Жаренка из грибов
с картофелем**

белые грибы, вешенки, шампиньоны,
лук, солёное сало

240 g

610.-



Рыба



- шеф рекомендует



Креветки, томленные в лечо из Бакинских томатов

со страчателлой и хрустящей
чаабаттой

230/60 g **950.-**



Котлеты из северной щуки с картофельным пюре и зеленым горошком

соус из свеклы и сливочного хрена



220 g **680.-**



**Стейк трески на морковном
креме с овощным ризотто**

соус из сливок и сладкой горчицы



250 g

900.-



Стейк из муксуна с молодым картофелем

соус из сметаны, зеленого лука
и щучьей икры

Signature



240 g

1180.-



Стейк из форели на гриле со спаржей и кабачком

форель, спаржа, кабачок,
голандский соус

Signature

210 g **1450.-**



**Осьминог на креме
из корнеплодов**

осьминог, крем из корнеплодов,
печеный перец, соус биск,
унаги соус

 220 g **2200.-**



Мясо

 - шеф рекомендует

Бефстроганов из говядины с копченым пюре

вешенками, маринованными огурцами
и луком фри



320 g **1210.-**

Медальоны из говядины с овощами и томатным соусом

говяжья вырезка, кабачок,
болгарский перец, лук красный,
картофель беби, баклажан, томатный соус.



260/40 g **1460.-**

**Язык, томленный в
медово-горчичном соусе**

с картофельным пюре,
копченым сыром чечил
и соусом сметана-хрен

 260 g **980.-**

**Баранина в стиле
казан кабоб**

баранина, лук, картофель, чеснок,
кинза, лук маринованный,
черри, гранат

 280 g **1200.-**

Котлета мясная с грибным соусом

с зеленой гречей и соусом песто

260 g **680.-**



Томленые щеки с пюре и шпинатом

томленая щека, картофельное пюре
на сливках, лук красный, шпинат,
масло сливочное, попкорн из горчицы

 260 g **1150.-**



Филе миньон

подается с перечным соусом

200*/40 g **1690.-**



Стейк Рибай

подается с перечным соусом

за 100 g **1290.-**



Птица



- шеф рекомендует



Утиная ножка конфи с кремом из яблок и корня сельдерея

соус из брусники и красного вина,
шпинат, полкорн из горчицы



230 g

1150.-

**Полцыпленка тапака
в пряной глазури из аджики**

с молодым картофелем,
маринованным луком и томатным соусом

200/110/40 g **890.-**



Котлета из индейки с картофельным крокетом

подаем с гасконским салатом
из свежего огурца, редиса и сметаны

 260 g **620.-**



Куриные котлеты с томатно-сметанным соусом и картофельным пюре

карамелизованные вешенки, шпинат,
трюфельный унаги

Меню



250 g

580.-



Гарниры

Спаржа на гриле	80 g	Картофельное пюре	120 g
Овощи гриль	120 g	Греча отварная	120 g
Молодой картофель	120 g	Рис жасминовый паровой	120 g

310.-

Десерты



- шеф рекомендует

Десерт Павлова

безе, творожно-сливочный крем,
брусничный соус, свежие ягоды



210 g

510.-



Наполеон

с заварным кремом и свежими ягодами



200 g

510.-



Чизкейк ванильный

с вареньем из вишни и свежими ягодами

120/70 g **510.-**



Шоколадный торт

шоколад горький, шоколад молочный,
молоко, бисквит шоколадный,
какао, соль морская.

120 g **600.-**



Медовик

на гречишном меде, со сметанным
кремом и свежими ягодами

120/70 g **590.-**



Домашнее мороженое

с шоколадом и миндальным печеньем

60 g **280.-**



Сорбет

клубника, сахар

60 g **250.-**



Напитки

Чай



Ассам/Эрл грей/Сенча/Молочный улун/
Травяной/Гречишный

750 ml **380.-**

Домашний чай на выбор:

облепиха-апельсин/смородина-ревень/клубника-базилик/
грейпфрут-малина/киви-фейхоа

750 ml **440.-**

Кофе

Каждый кофе мы можем приготовить
на альтернативном молоке

120.-

Эспрессо

30/60 ml

210.-/370.-

Американо

200/350 ml

210.-/370.-

Капучино

200/350 ml

310.-/440.-

Латте

350 ml

340.-

Флэт уайт

200 ml

370.-

Какао с зефиром

350 ml

370.-

Раф

200 ml

440.-

Морсы Облепиховый/ Брусничный

250/1000 ml

210.-/570.-

Свежевыжатые соки Морковь/ Апельсин/ Яблоко

250 ml

370.-

Сок Яблоко/ Вишня/ Апельсин/ Ананас/Томат

250 ml

260.-

Рич Кола

330 ml

270.-

Минеральная вода Байкал Резерв, с газом и без

530 ml

370.-

Лимонады: банановый лимонад с пало санто/
Ананасовый лимонад с лемонграсом /Персиковый
лимонад с зеленым чаем/ Вишневый лимонад с шисо/
Классический домашний лимонад

400 /1000 ml

380.-/710.-