ОСНОВНОЕ МЕНЮ

СТАРТЫ

ПРУССКИЙ СТАРТ локальная кухня
345 Г 1450 ₽
Ассорти из салями с перцем, утиного филе, сыров дор блю, камамбера и пармезана. Подаётся с виноградом, курагой, финиками, марципаном, яблочным чатни и вишнёвым соусом.

ПИВНОЙ СЕТ HAUS DER TECHNIK
800 Г 1750 ₽
Кольца кальмара и лука в панировке, куриные джерки, гренки, жареный арахис. Подается с тремя фирменными соусами. Отличный выбор к бокалу холодного пива.

КУРИНЫЙ ПАШТЕТ В ЯГОДНОЙ ГЛАЗУРИ С ЧАТНИ ИЗ МАНГО
210 Г 500 ₽
Паштет из куриной печени подается с булочкой бриошь.

ТАРТАР ИЗ МУРМАНСКОЙ ФОРЕЛИ С АВОКАДО
210 Г 890 ₽
Форель с мятым авокадо, лимоном, зелёным луком и хрустящими каперсами.

ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ПОНЗУ
240 Г 890 ₽
Говядина с лёгкой обжаркой, цитрусовый соус понзу и фруктовая сальса.

ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ ЧИЛИ
310 Г 810 ₽

АВОКАДО С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И АПЕЛЬСИНОМ
250 Г 910 ₽
Кремовое авокадо с тигровыми креветками, апельсином и запечённым бататом.

ГРУША ФЛАМБЕ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ
250 Г 650 ₽
Груша с апельсином и корицей, фламбированная коньяком. Подаётся с миндалём и клубникой.

СТРАЧАТЕЛЛА С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ
300 Г 750 ₽
Сливочный сыр, печёный перец и кисло-сладкое яблоко с фисташкой.

САЛАТЫ

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО И ЭДАМАМЕ
230 Г 470 ₽
Лёгкий салат с брокколи, авокадо, бобами эдамаме, цукини и соево-медовой заправкой.

САЛАТ В СТИЛЕ «ЦЕЗАРЬ»
200 Г 580 ₽
Лист салата, куриное филе, перепелиные яйца, гренки, пармезан и соус «Цезарь» с анчоусами. По желанию — фламбируем в бренди при подаче.

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С КРЕМ-СЫРОМ И ТОМАТАМИ
240 Г 550 ₽
Баклажаны в хрустящей корочке с томатами конкассе, соусом терияки и воздушным сырным муссом.

СТЕЙК-САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И АВОКАДО ГРИЛЬ
280 Г 810 ₽
Говядина с лёгкой прожаркой, авокадо гриль, черри, запеченный перец, арахис и фруктово-острый дрессинг.

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
190 Г 930 ₽
Тонкие слайсы говядины с песто из кешью, страчателлой, пармезаном, каперсами и бальзамическим соусом.

КАРПАЧЧО ИЗ КОПЧЁНОГО ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА С СОУСОМ ТОННАТО локальная кухня
190 Г 880 ₽
Говяжий язык лёгкого копчения с соусом тоннато на основе балтийского леща.

СТРОГАНИНА ИЗ ПЕЛАМИДЫ локальная кухня
300 Г 680 ₽
Подается с маслом, соусом «винегрет» и ржаными злаковым хлебом.

СТРОГАНИНА ИЗ ТУНЦА С ЦИТРОНЕТОМ
330 Г 710 ₽
Тонко нарезанный тунец с лимонной заправкой, красным маринованным луком и ржаным злаковым хлебом.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С СОУСОМ РОМЕСКО
220 Г 420 ₽

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В БЕЛОМ ВИНЕ ПОД ХЛЕБНОЙ ШАПКОЙ
150 Г 650 ₽
Крупные креветки, томлёные в белом вине с чесноком и прованскими травами, в соусе помодоро. Запекаем под хрустящей хлебной шапкой, она вскрывается при подаче.

РЖАНЫЕ ГРЕНКИ ПО-КЁНИГСБЕРГСКИ
250 Г 410 ₽
Гренки из бородинского хлеба с плавленым сыром и чесночным соусом.

АССОРТИ БРУСКЕТТ С МОРЕПРОДУКТАМИ И РОСТБИФОМ
380 Г 880 ₽
Брускетты на ржано-пшеничном бездрожжевом хлебе с крем-сыром: с тигровыми креветками, запечённым перцем и каперсами; с форелью слабой соли и авокадо; с ростбифом и вялеными томатами, с зелёным соусом и беби-миксом.

САЛАТ С ТАТАКИ ИЗ ФОРЕЛИ С ОГУРЦОМ
230 Г 790 ₽
Форель с лёгкой обжаркой, огурец суномоно, цукини и бобы эдамаме. Свежий вкус с лёгким цитрусовым акцентом.

ТОМАТЫ С ГУАКАМОЛЕ И БРЫНЗОЙ
290 Г 550 ₽

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ ФЛАМБЕ
280 Г 750 ₽
Утиная грудка с лёгкой карамелизацией, страчателла и фруктовая сальса. Сочетание насыщенного мяса и свежей сладости фруктов.

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ЦИТРУСАМИ
230 Г 750 ₽
Креветки с апельсином, грейпфрутом, авокадо и манговым дрессингом.

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ
200 Г 290 ₽
цукини, баклажаны, перец болгарский, грибы, помидоры

РИС БАСМАТИ
150 Г 170 ₽

ПИКАНТНЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
150 Г 170 ₽

ДОМАШНЯЯ ТОЛЧОНКА
150 Г 170 ₽

СУПЫ

УХА «ДОМ ТЕХНИКИ» С РАССТЕГАЕМ
460 Г 550 ₽
Наваристая уха с белой и красной рыбой, подаётся с расстегаем.

БОРЩ С ГОВЯЖЬЕЙ ЩЕКОЙ И ДОМАШНИМ САЛОМ
460 Г 510 ₽
Ароматный борщ подается с домашним салом, сметаной и зеленью.

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП В ХЛЕБНОЙ ТАРЕЛКЕ
480 Г 570 ₽
Сливочный суп с беконом и луком криспи.

ТОМ ЯМ
380 Г 610 ₽
Острый тайский суп с морепродуктами и кокосовым молоком.

ПРУССКИЙ СУП ЖУР С КОПЧЁНЫМИ КОЛБАСКАМИ локальная кухня
470 Г 550 ₽
Традиционный суп на ржаной закваске с колбасками. Подаётся с чесночной намазкой из сала и хреновухой.

ТЕСТО

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ
320 Г 500 ₽
Пельмени ручной лепки, подаются со сметаной и маслом.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ
320 Г 360 ₽

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА
280 Г 490 ₽
Подаем со сливками, яичным желтком и стружкой сыра пармезан.

РИГАТОНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ В ТОМАТНОЙ САЛЬСЕ
380 Г 770 ₽
Паста с морепродуктами в насыщенном томатном соусе с лёгкой пряной кислинкой.

ЛИНГВИНИ С РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ
255 Г 750 ₽
Паста с мясным рагу в томатно-бульонной основе.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ГОЛЕНЬ БАРАШКА С КАРТОФЕЛЕМ БЕБИ
430 Г 1550 ₽
Томлёная голень с насыщенным мясным соусом и картофелем беби.

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ
365 Г 850 ₽
Томлёный язык с овощами и картофельным пюре под сливочным перечным соусом.

ПЕППЕР СТЕЙК С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ
315 Г 1300 ₽
Стейк из филе миньона с перечным соусом, жареными грибами и томатами черри.

ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ
300 Г 970 ₽
Томленая говяжья щека с соусом барбекю и картофельным кремом.

КАМБАЛА-ГРИЛЬ С ТОМАТАМИ И СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ локальная кухня
400 Г 740 ₽
Балтийская камбала на гриле, под соусом из зелени, чеснока и оливкового масла. Подается с жаренными томатами.

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ПТИТИМОМ
410 Г 660 ₽
Томлёная утиная ножка с птитимом и клюквенным акцентом.

ФОРЕЛЬ-ГРИЛЬ С КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ
280 Г 1450 ₽
Подается с соусом из белого вина.

ОЛЕНИНА ПО-КЁНИГСБЕРГСКИ локальная кухня
490 Г 1300 ₽
Томлёная оленина с сезонными овощами и пряным соусом.

СВИНЫЕ РЁБРА С ЯГОДНО-ВИННЫМ СОУСОМ
420 Г 680 ₽
Запечённые рёбра с картофелем и насыщенной ягодной глазурью.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КРЕВЕТКАМИ
270 Г 610 ₽
Рыбные котлеты с тигровыми креветками, цукини гриль и шпинатным соусом.

МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
275 Г 910 ₽
Нежная треска с соусом беарнез и томатами черри.

ЕСТЬ ДЕТСКОЕ МЕНЮ