

ЗАКУСКИ	Выход в граммах	Цена в рублях
Тар-тар из семги с каперсами, подается с чесночными тостами	100/50	590
Строганина из пелакиды (филе пелакиды в пряном соусе с маринованным лучком и ржаными гренками)	130/50/120	440
Селедочка по-русски (филе сельди с молодым отварным картофелем, солеными огурцами, маринованным луком и свежей зеленью)	80/100/40	270
Килька на запечённом картофеле с маринованным луком и зеленью	80/100/20	240
Тар-тар из говядины с авокадо и перепелиным яйцом, подается с тостами из темного хлеба	100/50	530
Памазанка из сала с чесноком и паприкой на бородинском хлебе, с игристыми помидорами черри, фаршированными зеленью	50/100	270
Паштет из куриной печени с тостами чаабатта	100/50	360
Шампиньоны в горчишно-медовом маринаде с лучком и зеленью	1/150	310
Сыры с медом, виноградом и орехами пармезан, дор-блю, качотта, белпер кнолле	120/20	540

САЛАТЫ

Оливье с малосоленным лососем	1/250	380
Винегрет с солеными грибами	1/200	270
Салат Дальневосточный (кальмар-гриль, пармезан, микс салата, сельдерей и помидоры кон кассе под оливково-лимонной заправкой)	1/200	430
Салат с тигровыми креветками, рукколой, авокадо, жареным сыром качотта под трюфельно-грушевой заправкой	1/200	740
Салат с куриной печенью, жареным сыром, помидорами черри, персиками, кедровыми орешками под малиново-горчичной заправкой	1/200	390
Салат с жареной куриной грудкой, спаржей, маринованными грибами, помидорами черри под соусом кон кассе, подается с чесночными тостами.	1/200	370
Салат Свежесть (сочные листья салата, помидоры черри, огурец, авокадо, нити сельдерея, редис)	1/200	270

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Блины с лососем и зеленью	150/50	370
Блины фаршированные курицей и грибами в сливочном соусе	1/300	320
Баклажаны жареные в хрустящей корочке с теплыми томатами, запеченной свеклой, сыром фета, орешками кешью и чесночком	1/300	350
Драники с малосоленной семгой	150/50	390
Жареные креветки в чесночном масле	1/130	530
Потрошки в рассоле (сердце, печень и желудки в огуречном рассоле)	1/200	290

ПЕЛЬМЕНИ ДА ВАРЕНИКИ

Пельмени домашние в горшочке со сметаной и зеленью	180/30	370
Вареники с картофелем и беконом, подаются со шкварками и хрустящим жареным луком	200/30	350
Вареники с капустой, жареными грибами, сметаной и зеленью	200/30	370

СУПЫ

	Выход в граммах	Цена в рублях
Ущица с расстегаями и зеленью	300/100	590
Буйабес (французский суп с палтусом, лососем, креветкой, кальмаром, голубой мидией с томатами кон кассе и цедрой апельсина)	1/300	620
Традиционный русский борщ с говядиной (подается с чесночными пампушками и свежей зеленью)	300/50/110	390
Солянка сборная мясная	1/250	340
Калья утиная с моченой сливой	1/250	420
Похлебка из гречневой лапши с уткой	1/250	370
Холодный свекольник	1/300	240

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Норвежский лосось с запеченным шпинатом, в сливках с сыром пармезан и кедровыми орешками	140/100	870
Жареный палтус с толченым картофелем и шампиньонами с ароматом тыквенного масла	150/150	790
Судак жареный в винном соусе с брокколи, цветной капустой, лентами моркови и глазированным луком	150/100	590
Треска запеченная в сливочном соусе под овощной сальсой, подается с кускусом и сыром пармезан	250/100	490
Тельное из судака с русским тар-таром	140/100	460
Солянка из двух видов рыб (подается на сковороде)	240/20	640

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Говядина по-строгановски с грибами, томатами и картофельным пюре	130/150/55	560
Леди-стейк из говяжьей вырезки под соусом Порто со спаржей	150/60	980
Свиная вырезка, фаршированная беконом, твердым сыром с чесноком под соусом чатни из брусники	150/150	490
Утиная грудка с яблоками в ежевичном соусе	130/150	810
Куриная грудка су-вид в грибном соусе с картофельным кремом	150/150	430
Биточки мясные в подливе из белых грибов с кашей из смоленской крупы	100/150/100	480
Котлета Пожарская с глазированными овощами (корнем сельдерея и моркови)	180/100	380

ГАРНИРЫ

Картофель запеченный с розмарином	1/150	140
Овощи на гриле	1/200	190
Томленая гречка с грибами	1/150	170