

ЗАКУСКИ	Выход в граммах	Цена в рублях
Тар-тар из семги с каперсами подается с чесночными тостами	100/50	690
Строганина из пелаиды (филе пелаиды в пряном соусе с маринованным лучком и ржаными гренками)	130/50/120	470
Селедочка по-русски (филе сельди с молодым отварным картофелем, солеными огурцами, маринованным луком и свежей зеленью)	80/100/40	310
Тар-тар из говядины с авокадо и перепелиным яйцом подается с тостами из темного хлеба	100/50	670
Закуска по-царски с водочкой (50 грамм водки, домашнее сало, капуста маринованная с клюквой, огурчик маринованный, ржаной хлеб и зеленый лук)	50/150	290
Паптет из куриной печени с тостами чабатга	100/50	390
Сыры с медом, виноградом и орехами пармезан, дор-блю, качотта, белпер кнолле	120/20	620

САЛАТЫ

Салат Дальневосточный (микс салата, кальмар-гриль, брокколи, помидоры черри и морковь под оливково-лимонной заправкой)	1/180	450
Оливье с малосольным лососем	1/250	390
Салат с куриной печенью, жареным сыром, помидорами черри, персиками, кедровыми орешками под малиново-горчичной заправкой	1/200	440
Винегрет с балтийской килечкой на ржаном хлебе	200/50	310
Салат Свежесть (сочные листья салата, помидоры черри, огурец, авокадо, нити сельдерея, редис)	1/200	340

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Блины фаршированные курицей и грибами в сливочном соусе	1/300	360
Солянка из двух видов рыб с квашеной капустой (подается на сковороде)	240/20	640
Баклажаны в кляре с теплыми томатами, запеченной свеклой, сыром фета, орешками кешью и чесночком	1/300	420
Жареные креветки в чесночном масле	1/130	930

ПЕЛЬМЕНИ ДА ВАРЕНИКИ

Пельмени домашние со сметаной и зеленью	180/30	390
Пельмени со щукой со сметаной и зеленью	180/30	360
Вареники с картофелем и беконом, подаются со шкварками и хрустящим жареным луком	200/30	380
Вареники с квашеной капустой, жареными грибами, сметаной и зеленью	200/30	390

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 касе и цедрой апельсина)	1/300	680
Калья утиная с моченой сливой	1/250	430
Солянка сборная мясная	1/250	380
Традиционный русский борщ с говядиной подается с чесночными пампушками и свежей зеленью	300/50/110	440
Похлебка из гречневой лапши с уткой	1/250	390
Холодный свекольник (свекла, огурец, сметана, зелень, лимон)	1/250	290

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Жареный палтус с толченым картофелем и шампиньонами с ароматом тыквенного масла	150/150	890
Судак жареный в винном соусе с брокколи, цветной капустой, лентами моркови и глазированным луком	150/100	730
Треска запеченная в сливочном соусе под овощной сальсой, подается с кускусом и сыром пармезан	250/100	580
Тельное из судака с русским тар-таром и пюре из корня сельдерея и моркови	140/100	540

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Говядина по-строгановски с грибами, томатами и картофельным пюре	130/150/55	640
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	590
Куриная грудка су-вид в грибном соусе с картофельным кремом	150/150	460
Голубчики в сливочно-карамельном соусе	150/100	540

ГАРНИРЫ

Картофель запеченный с розмарином	1/150	160
Жареный картофель с луком и со сметаной	1/150	330
Овощи на гриле	1/200	310
Томленая гречка с шампиньонами	1/150	190

ДЕСЕРТЫ

Наполеон (хрустящий слоеный торт, пропитанный сливочно-карамельным кремом)	1/150	360
Десерт Павлова (нежное воздушное безе с кремом Шантий и свежей ягодой)	1/150	420
Горячий шоколадный кекс с мороженым	1/150	340
Домашнее мороженое из белого и черного шоколада	1/100	290
Ассорти из сорбетов	1/100	240