

<b>ЗАКУСКИ</b>	<b>Выход в граммах</b>	<b>Цена в рублях</b>
<b>Тар-тар из семги с каперсами</b> подается с чесночными тостами	100/50	<b>630</b>
<b>Строганина из пелаמידы</b> (филе пелаמידы в пряном соусе с маринованным лучком и ржаными гренками)	130/50/120	<b>440</b>
<b>Селедочка по-русски</b> (филе сельди с молодым отварным картофелем, солеными огурцами, маринованным луком и свежей зеленью)	80/100/40	<b>270</b>
<b>Тар-тар из говядины с авокадо и перепелиным яйцом</b> подается с тостами из темного хлеба	100/50	<b>610</b>
<b>Закуска по-царски с водочкой</b> (50 грамм водки, домашнее сало, капуста маринованная с клюквой, огурчик маринованный, ржаной хлеб и зеленый лук)	50/150	<b>270</b>
<b>Паштет из куриной печени с тостами</b>	100/50	<b>360</b>
<b>Сыры с медом, виноградом и орехами</b> пармезан, дор-блю, качотта, белпер кнолле	120/20	<b>560</b>
<b>Мясное плато</b> (колбаса сыровяленная, бастурма, пармская ветчина, сыр пармезан, помидоры черри)	1/200	<b>990</b>

### **САЛАТЫ**

<b>Салат Дальневосточный</b> (микс салата, кальмар-гриль, брокколи, помидоры черри и морковь под оливково-лимонной заправкой)	1/180	<b>430</b>
<b>Оливье с малосольным лососем</b>	1/250	<b>380</b>
<b>Салат с куриной печенью, жареным сыром, помидорами черри, персиками, кедровыми орешками под малиново-горчичной заправкой</b>	1/200	<b>390</b>
<b>Винегрет с балтийской килечкой на ржаном хлебе</b>	200/50	<b>270</b>
<b>Салат Свежесть</b> (сочные листья салата, помидоры черри, огурец, авокадо, нити сельдерея, редис)	1/200	<b>310</b>
<b>Теплый салат с ростбифом, запеченым перцем и жареными шампиньонами под соусом Ворчестер</b>	1/200	<b>590</b>

### **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

<b>Блины фаршированные курицей и грибами в сливочном соусе</b>	1/300	<b>360</b>
<b>Баклажаны в хрустящей корочке</b> с теплыми томатами, запеченной свеклой, сыром фета, орешками кешью и чесночком	1/300	<b>390</b>
<b>Жареные креветки в чесночном масле</b>	1/130	<b>890</b>
<b>Драники с малосоленной семгой</b>	150/50	<b>430</b>

### **СУПЫ**

<b>Ушица по-боярски с расстегаями и зеленью</b>	300/100	<b>590</b>
<b>Сливочный рыбный суп с морепродуктами</b>	1/300	<b>560</b>
<b>Традиционный русский борщ с говядиной</b> подается с чесночными пампушками и свежей зеленью	300/50/110	<b>440</b>
<b>Солянка сборная мясная</b>	1/250	<b>340</b>
<b>Калья утиная с моченой сливой</b>	1/250	<b>390</b>
<b>Тыквенный суп с имбирем и лемонграссом</b>	1/250	<b>330</b>

<b>РЫБНЫЕ БЛЮДА</b>	<b>Выход в граммах</b>	<b>Цена в рублях</b>
<b>Стейк из лосося в сливочно-икорным соусом,</b> подается с брокколи и цветной капустой	150/80/80	<b>920</b>
<b>Жареный палтус с толченым картофелем и шампиньонами с ароматом тыквенного масла</b>	150/150	<b>790</b>
<b>Судак жареный в винном соусе с брокколи, цветной капустой, лентами моркови и глазированным луком</b>	150/100	<b>630</b>
<b>Треска запеченная в сливочном соусе под овощной сальсой,</b> подается с кускусом и сыром пармезан	250/100	<b>510</b>
<b>Тельное из судака с русским тар-таром и пюре из корня сельдерея и моркови</b>	140/100	<b>480</b>

### **МЯСНЫЕ БЛЮДА**

<b>Говядина по-строгановски с грибами, томатами и картофельным пюре</b>	150/60	<b>560</b>
<b>Леди-стейк из говяжьей вырезки под соусом Порто со спаржей</b>	150/60	<b>980</b>
<b>Свинная вырезка, фаршированная беконом, твердым сыром с чесноком под соусом чатни из брусники</b>	150/150	<b>490</b>
<b>Куриная грудка су-вид в грибном соусе с картофельным кремом</b>	150/150	<b>430</b>
<b>Вареники с картофелем и беконом, подаются со шкварками и хрустящим жареным луком</b>	200/30	<b>350</b>
<b>Голубчики в сливочно-карамельном соусе</b>	150/100	<b>480</b>
<b>Пельмени домашние со сметаной и зеленью</b>	180/30	<b>370</b>
<b>Баранина томленая в горшочке с картофелем и овощами</b>	1/250	<b>460</b>

### **ГАРНИРЫ**

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

### **ДЕСЕРТЫ**

<b>Горячий шоколадный кекс с мороженым</b>	1/150	<b>340</b>
<b>Наполеон</b> (хрустящий слоеный торт, пропитанный сливочно-карамельным кремом)	1/150	<b>330</b>
<b>Торт "Раушен"</b> (легкое воздушное безе с ореховым кремом, черносливом и ароматом черного пряного рома)	1/150	<b>320</b>
<b>Вареники с вишней, ягодным соусом с корицей и йогуртовым кремом</b>	150/80	<b>350</b>
<b>Домашнее мороженое из белого и черного шоколада</b>	1/100	<b>290</b>