

Холодные закуски

<i>Ростбиф с соусом "оркней"</i>	600,00 120/80 гр.
<i>Икра из кабачков и баклажанов по нашему рецепту</i>	360,00 200 гр.
<i>Сыр Буррата с узбекскими томатами, маринованными кабачками «ким-чи» и соусом «меджо»</i>	700,00 125/100 гр.
<i>Сыры от сыроварни Марии Коваль из Ярославской губернии</i>	800,00 160/40 гр.
<i>Щучья икра</i>	600,00 200 гр.
<i>Хумус из белой фасоли</i>	380,00 180 гр.
<i>Спинка скумбрии с молодым картофелем</i>	390,00 200 гр.
<i>Байкальский омуль холодного копчения с отварным обжаренным картофелем</i>	490,00 180 гр.
<i>Тарелка свежих овощей с рассольной брынзой, редис, бакинские помидоры, огурцы и зелень</i>	650,00 350 гр.
<i>Гуакамоле из авокадо и томатов с хрустящей брускеттой</i>	400,00 150/100/50 гр.
<i>Селедка с отварным обжаренным картофелем</i>	370,00 180 гр.
<i>Слабосоленый лосось</i>	750,00 150/50 гр.

Тар-тар , Карпаччо

<i>Тар-тар из тунца с манго, авокадо, клубникой, корнишонами и каперсами</i>	510,00 150 гр.
<i>Карпаччо из говядины с хлебным крутоном, рукколой и бальзамическим соусом</i>	490,00 100/50 гр.
<i>Вителло тар-тар тонато из говядины</i>	520,00 180 гр.
<i>Тар-тар из лосося с крем-брюле из болгарского перца</i>	530,00 150 гр.

Салаты

<i>Деревенский салат из свежих хрустящих овощей с сыром фета и соусом из базилика</i>	450,00 250 гр.
<i>"Нисуаз" от Шефа с розовым тунцом и соусом "винегрет"</i>	650,00 280 гр.
<i>Натуральное мясо краба с авокадо, корнишонами, яйцом, красным луком и майонезом</i>	1250,00 200 гр.
<i>"Цезарь" с курицей</i>	450,00 250 гр.
<i>Руккола с креветками и белыми грибами</i>	690,00 200 гр.
<i>Ростбиф из говядины с картофелем «черри», корнишонами, яйцом, красным луком и соусом майонез</i>	420,00 200 гр.
<i>Салат с авокадо, манго, креветками, козьим сыром под мятно-лаймовым "песто" с гуакамоле в грейпфруте</i>	580,00 200 гр.

Теплые салаты

Стейк-салат <i>с яйцом пашот, стручковой фасолью, спаржей, помидорами, беконом фри, стейком и соусом "оркней"</i>	650,00 310 гр.
Куриная печень с белыми грибами, манго, салатными листьями и горчично-кленовым соусом	470,00 265 гр.
Запеченная свекла, карамелизированная с черносливом, клубникой, орехами фундук и мягким сыром	460,00 270 гр.
Тыквенные драники с рукколой, козьим сыром и бальзамическим соусом	410,00 250 гр.

Горячие закуски

Хинкали	100,00 100 гр.
Хачапури	500,00 350 гр.
Картофель жаренный с яйцом пашот, сметаной и щучьей икрой	390,00 250 гр.
Fish and Chips	350,00 120/120 гр.
Запеченная лепешка с сыром, курицей и грибами, подается с соусом гуакамоле и сметаной	450,00 200/40/40 гр.
Тигровые креветки в сырном фондю	750,00 200 гр.
Запеченные бараньи ребрышки	750,00 350 гр.

Супы

<i>Борщ с говяжьей грудинкой</i>	350,00 300/50 мл.
<i>Домашний куриный суп с лапшой и яйцом</i>	300,00 350 мл.
<i>Азиатский суп Том-Ям</i>	450,00 400 мл.
<i>Уха из стерляди с дымком</i>	500,00 350 мл.
<i>Чечевичный суп с бараниной</i>	300,00 300 мл.
<i>Грибной крем капучино</i>	350,00 300 мл.
<i>Тыквенный крем-суп</i>	300,00 300 мл.
<i>Пирожки в ассортименте с капустой, с луком и яйцом, с мясом, с картофелем</i>	50,00 60 гр.
<i>Хлебная корзина с чесночным маслом и гриссини</i>	100,00 150 гр.

Горячие мясные блюда

<i>Биточки из индейки по-деревенски с картофельным пюре и соусом "меджо"</i>	480,00 170/110 гр.
<i>Фермерский цыпленок на гриле</i>	480,00 250 гр.
<i>Оладьи из цуккини с начинкой из обжаренной куриной грудки, овощей и сыра</i>	400,00 320 гр.
<i>Куриное филе, фаршированное сыром, блинами со сложной начинкой и грибным соусом</i>	450,00 200/100 гр.
<i>Утиная грудка с запеченной тыквой и соусом из смородины</i>	700,00 150/50 гр.
<i>Нога ягненка с картофелем, морковью, редисом и розмарином (рекомендуется на двоих)</i>	1800,00 1200 гр.
<i>Бефстроганов из говяжьей вырезки в сливочно-грибном соусе с картофельным пюре</i>	490,00 200/40 гр.
<i>Филе-миньон с овощами гриль и соусом «деми-глас»</i>	750,00 150/100 гр.
<i>Стейк "рибай" с картофельными чипсами и жареным на гриле помидором</i>	2000,00 240/15/60 гр.
<i>Стейк New York</i>	1500,00 300 гр.
<i>Говяжье ребро BBQ</i>	700,00 250 гр.
<i>Баранья голяшка с кус-кусом, овощами и горохом «нут»</i>	780,00 200/100 гр.
<i>Стейк «Чак-ролл» с булгуром, овощами, палентой и грибным соусом</i>	750,00 250/100 гр.

Горячие рыбные блюда

<i>Паэлья с морепродуктами (рекомендуется на двоих)</i>	1800,00 600 гр.
<i>Подкопчённый лосось с дымком, кремом из сельдерея со спаржей и брокколи</i>	790,00 130/100 гр.
<i>Омуль с жареным картофелем и белыми грибами</i>	720,00 120/120 гр.
<i>Филе трески с ризотто из белых грибов</i>	640,00 150/200 гр.
<i>Муксун с кукурузной палентой, соусом из пастернака и раковым биском</i>	750,00 150/100 гр.
<i>Филе палтуса с тыквенным кремом и пюре из картофеля и сельдерея</i>	710,00 140/100гр.
<i>Запеченная стерлядь</i>	1900,00 340 гр.
<i>Осьминог и мини кальмары жареные на гриле, подаются с пюре из картофеля, лука-фри, бекона и фрэша из зелени</i>	780,00 150/100гр.

Г а р н и р ы

<i>Спаржа на пару миндальными орехами тыквенным кремом</i>	200,00 100 гр.
<i>Шпинат с помидорами "черри" и кедровыми орешками</i>	200,00 100 гр.
<i>Картофельное пюре с луком-фри</i>	200,00 120 гр.
<i>Запечённая картофельная кожюра</i>	200,00 100 гр.
<i>Кус-кус с овощами, тыквой и горохом «нут»</i>	300,00 100 гр.

С о у с ы

<i>Винегрет</i>	100,00 50 гр.
<i>Аджика домашняя</i>	100,00 50 гр.
<i>Демиглас</i>	100,00 50 гр.
<i>Горчичный</i>	100,00 50 гр.
<i>Сметанный</i>	100,00 50 гр.
<i>Из зеленого перца</i>	100,00 50 гр.