





ЗАКУСКИ

РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Маринованная вырезка из телятины,
пармезан, микс салата, помидоры черри

60 / 40 / 30g **980.**

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН

С сырной начинкой
и ароматным чесноком

200g **540.**

СЕМГА СЛАБОГО ПОСОЛА

Ломтики слабосоленой семги,
приготовленные шефом,
подаются с пшеничными гренками
и домашним сыром

100 / 20 / 30g **1040.**

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

Подаются с ароматным соусом

100 / 30 / 30g **830.**

БРУСКЕТТА

– с ростбифом 80g **290.**

– с лососем 80g **290.**

– с печеным перцем
и творожным сыром 80g **230.**

– с тыквой конфи 85g **220.**

– с хрустящими баклажанами 90g **290.**



ЗАКУСКИ



Рекомендуем к Игристому вину

СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Камамбер, дор блю, сулугуни, моцарелла,
мед, виноград, гриссини

150 / 30g 935.

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ АССОРТИ

Груша, грейпфрут, ананас,
виноград, ягоды, мята

430g 1100.

Рекомендуем к Водке

САЛО ДОМАШНЕЕ

Ломтики сала подаются
с чесночными гренками и зеленью

150g 430.

СЕЛЕДОЧКА

Сельдь с обжаренным на гриле картофелем,
маринованные томаты и красный лук

200g 410.

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Помидоры, болгарский перец, огурцы, зелень

180g 450.

ГРУЗДОЧКИ ИЗ БОЧКИ

Хрустящие грузди с красным луком
и сметаной

160g 590.

Рекомендуем к Пиву

РЖАНЫЕ ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ

и морской солью

250g 350.

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

Подаются с соусом спайси

120 / 30g 330.

КРЕВЕТКИ

Обжаренные в остром соусе

120 / 30 / 10g 680.



САЛАТЫ



С ТЕЛЯТИНОЙ

Овощи гриль, вяленые помидоры
и ароматная заправка на травах

240g 935.

С ЧИЛИ КРЕВЕТКАМИ И МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ

Брокколи, шампиньоны, редис,
листья салата, рукола
и кунжутная заправка

200g 970.

НИСУАЗ

Теплый салат с овощами
и тунцом блю фин

200g 760.

ФЕРМЕР

Печень кролика, виноград, рукола,
соус из меда и французской горчицы

110g 560.

ОТ ШЕВАЛЬЕ ДЕ ОЛИВЬЕ

Традиционный рецепт салата
с классическим набором мясопродуктов,
филе лосося и красной икрой

225g 730.

ЛЕТНИЙ

Из сезонных овощей в сметане
с яйцом пашот

240g 450.

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ / КРЕВЕТКАМИ

Листья салата романо,
помидоры черри, чесночные гренки,
пармезан и оригинальная заправка

200g / 200g 590. / 760.

С КОЗЬИМ СЫРОМ И ЦУКИНИ

Рукола, фриллис, помидоры черри,
кедровый орех, французская заправка

220g 650.

ИЗ ХРУСТЯЩИХ БАКЛАЖАН

Шпинат, микс орехов,
кунжут, сыр страчателла,
помидоры черри

270g 680.

С ИНДЕЙКОЙ

Индейка су-вид, салат романо, рукола,
помидоры черри, фасоль, красный лук,
ореховый соус

195g 450.

С УГРЕМ И АВОКАДО

Легкий салат из листьев салата, руколы,
помидоров черри, огурца, авокадо и угря.
Заправка с устричным соусом на основе
кунжутного масла

190g 830.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ

*С грибным соусом
и картофельным пюре*

115 / 100 / 30g **670.**

СКОБЛЯНКА МЯСНАЯ

*Свиная шейка и куриное филе,
запеченные под сырной корочкой
с жареным картофелем и шампиньонами*

350g **760.**

РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТКИ ИЗ ТРОФЕЙНОГО МЯСА

*Котлетки из охотничьего мяса
подаются с молодым картофелем
и помидорами черри*

115 / 100 / 50 / 50g **850.**

ИНДЕЙКА С РИСОМ

*Нежное мясо индейки, ароматный рис,
болгарский перец и сочные ананасы*

300g **690.**

БЕФСТРОГАНОВ аля УСАДЬБА

*Нежная телятина в сливочном соусе,
с сыром и шампиньонами,
подаётся с картофельным пюре*

180 / 100 / 30g **1100.**

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Медальоны, приготовленные на гриле, подаются с руколой, печеными томатами и соусом тоннато

120 / 15 / 70 / 30g **1310.**

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ БУРЕНКИ

Медальоны из телятины, обернутые ломтиками бекона, обжаренные на гриле, подаются с картофельным gratin под сливочно-грибным соусом

180 / 12 / 30 / 30g **1520.**

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Подаются с соусом вишневый демиглас

420g **960.**

ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ со сметаной

на выбор:

- с телячьим языком
- со слабосоленой семужкой

100 / 100 / 30g **620.**

ДОМАШНИЕ БЛИНЧИКИ С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ

250 / 30g **470.**



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



КОТЛЕТА ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК

С соусом карри и пюре из корня сельдерея

100 / 40 / 100 / 45g **1150.**

ФИЛЕ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ

*Филе трески, запеченное в кляре,
гармонично дополнено соусом на основе
белых грибов, морских водорослей
и устричного соуса*

420g **1010.**

ДОЛЬЧЕ ПЬЯНО

*Семга, припущенная в винном соусе.
Подается с картофельным пюре*

90 / 100 / 70 / 20g **1490.**

ДОРАДО НА ГРИЛЕ

170 / 80g **1190.**

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ С КРЕМ-РИСОМ И ШПИНАТНЫМ СОУСОМ

*Стейк из семги на гриле.
Подается с шафрановым рисом
и шпинатным соусом*

90 / 100 / 50 / 30g **1380.**

КОТЛЕТКИ ПО-ЩУЧЬЕМУ ВЕЛЕНИЮ

*Нежные котлетки из филе щуки
с домашним картофельным пюре
и сливочным соусом*

115 / 100 / 30g **700.**





ПЕЛЬМЕНИ

С ГОВЯДИНОЙ
И СВИНИНОЙ

250 / 30g 490.

ПАСТА

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

*Сливочная паста
с обжаренным беконом*

250g **590.**

САЛЬМОНЕ

*Фетучини в сливочном соусе
с обжаренным лососем,
тигровыми креветками,
красной икрой
и сыром грана падано*

250g **1030.**

БОЛОНЬЕЗЕ С ОХОТНИЧЬИМ МЯСОМ

*Вариация классического
итальянского мясного соуса,
с использованием мяса дичи.
Подается с пастой пенне.*

300g **690.**

С ТЕЛЯТИНОЙ

*Лингвини с телятиной
под соусом сливочный демиглас*

300g **890.**



ГРИЛЬ



СТЕЙК РИБАЙ

250g 2475.

СТЕЙК МИНЬОН

250g 2350.

ШАШЛЫК

– ИЗ КУРИЦЫ 100g 340.

– ИЗ СВИНИНЫ 100g 400.

КАРЕ ЯГНЕНКА

Корейка ягненка, обжаренная на гриле до идеального вкуса и аромата.

Прекрасно сочетается с овощами гриль и бокалом красного вина.

100g 1010.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150g 190.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150g 190.

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 150g 340.

ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ 150g 280.

РИС БАСМАТИ 150g 190.

СОУСЫ 30g 95.

БАРБЕКЮ

САЛЬСА

КЕТЧУП "HEINZ"

АДЖИКА ДОМАШНЯЯ

ХРЕНОВИНА ДОМАШНЯЯ

ГОРЧИЦА ДИЖОНСКАЯ

ХРЕН

СПАЙСИ

ТАБАСКО

СМЕТАНА

СМЕТАНА *с чесноком и зеленью*

ФРАНЦУЗСКИЙ

1000 ОСТРОВОВ

МАЙОНЕЗ

СОЕВЫЙ

ГРИБНОЙ

ДЕМИГЛАС





СУПЫ

СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Густая соляночка с говядиной и мясопродуктами, приготовленная на крепком бульоне из копченых костей

250 / 30g 570.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ

подается с бородинским хлебом и салом

250 / 50 / 30g 470.

УХА

Наваристый суп из лосося и эсколара, подается с водочкой и куриным желтком

250g 620.

ОКРОШКА НА КВАСЕ живого брожения

Освежающая окрошка с нежнейшей телятиной, свежими овощами и острой горчицей

250g 450.

ДОМАШНИЙ БУЛЬОН С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, ЛАПШОЙ

и перепелиным яйцом

250g 430.

ТОМ ЯМ КЛАССИЧЕСКИЙ

Острый тайский суп на основе кокосового молока с добавлением тайских трав и специй, грибов шиитаке, курицы, креветок, помидоров черри, зеленого лука и кинзы

250g 680.

ТОМ ЯМ КОРОЛЕВСКИЙ

Острый тайский суп на основе кокосового молока с богатым набором морепродуктов: гребешки, креветки, мидии, филе дорадо, с добавлением тайских трав и специй, грибов шиитаке, помидоров черри, зеленого лука и кинзы

350g 1355.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С МУРМАНСКОЙ ТРЕСКОЙ

250g 340.

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Подается с заячьей печенью и кленовым сиропом

250g 460.

ВЫПЕЧКА

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

Булочка: французская, злаковая, бородинская и пшеничная с кунжутом

4 шт 190.

БУЛОЧКА В АССОРТИМЕНТЕ

1 шт 50.

ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ

1 шт 50.

ДЕСЕРТЫ

ЧИЗКЕЙК

Изысканный десерт с нежной творожно-сливочной начинкой, взбитой до бархатистой воздушности, на хрустящей песочной основе.

120g 580.

ПАННА-КОТТА

Итальянский сливочный десерт с ванильным ароматом и бархатной текстурой с прослойкой из манго или клубничного пюре. Подаётся с сезонными фруктами.

100g 440.

ЧЕРЁМУХОВЫЙ ТОРТ

Воздушный корж с лёгкой шоколадной ноткой, пропитанный сливочным кремом. Внутри – сочная вишнёвая начинка, придающая приятную кислинку. Идеальный баланс вкусов: нежность крема, терпкость черёмухи и яркий акцент вишни.

120g 560.

БРАУНИ

Насыщенный десерт из тёмного шоколада и какао с плотной текстурой. Традиционно подаётся тёплым, с тающим шариком ванильного мороженого.

100/50g 580.

НАПИТКИ

МОРС

Вишневый
Облепиховый
Клюквенный

250ml 120.

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

Апельсин 100ml 210.

Грейпфрут 100ml 210.

Лимон 100ml 160.

Яблоко 100ml 160.

Груша 100ml 180.

Ананас 100ml 410.

Морковь сливки/масло 100ml 120.

ЗАВТРАКИ

08:00 - 12:00

КАША ОВСЯНАЯ

с орехами и карамелью

300g 400.

КАША РИСОВАЯ

с грушей и халвой

300g 400.

ОМЛЕТ С КРЕВЕТКАМИ

в сливочном соусе

180g 620.

ШАКШУКА

300g 440.

СКРАМБЛ

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

300g 340.

БЕНЕДИКТ

С ЛОСОСЕМ / С БЕКОНОМ

250g / 250g 620. / 590.

СЫРНИКИ

2шт 360.

БЛИНЧИКИ

170g 250.



КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК

08:00 - 12:00

№1 1050.

КАША ДНЯ*

**Уточните у вашего официанта*

ЯЙЦО ВСМЯТКУ

РЕМЕСЛЕННЫЙ КРУАССАН

со сливочным маслом и вареньем

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ

КОФЕ / ЧАЙ *на выбор*

№2 1050.

АМЕРИКАНСКИЙ СКРАМБЛ

с наполнением на выбор:

- бекон
- грибы
- помидоры черри
- сыр

РЕМЕСЛЕННЫЙ КРУАССАН

со сливочным маслом и вареньем

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ

КОФЕ / ЧАЙ *на выбор*

№3 1050.

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ

с наполнением на выбор:

- лосось слабой соли
- бекон

РЕМЕСЛЕННЫЙ КРУАССАН

со сливочным маслом и вареньем

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ

КОФЕ / ЧАЙ *на выбор*



