

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

<i>Сырная тарелка (камамбер, пармезан, дор-блю) Cheese plate (camembert, parmesan, blue cheese)</i>	<i>650р</i>	<i>150г</i>
<i>Брускетты гриль с ростбифом, томатами и форелью Grilled bruschetta with roast beef, tomatoes and trout</i>	<i>530р</i>	<i>200г</i>
<i>Лосось «Шеф – посола» Russian Salted Salmon</i>	<i>850р</i>	<i>100 20г</i>
<i>Профитролы с сырным кремом и форелью слабой соли Savoury profiteroles with cream cheese and salted trout</i>	<i>470р</i>	<i>100г</i>
<i>Сельдь «Матиас» с луком и картофелем Pickled herring and potato appetizer</i>	<i>380р</i>	<i>100/50г</i>
<i>Миноги маринованные Pickled lampreys</i>	<i>480р</i>	<i>120/30г</i>
<i>Битая буженина с «битым» огурчиком и горчицей Traditional boiled pork with chopped cucumber and mustard</i>	<i>450р</i>	<i>100/50/20г</i>
<i>Микс гигантских оливок Olive mix</i>	<i>380р</i>	<i>100г</i>
<i>Ассорти грибов (маринованные и солёные) Assortment of pickled and salted mushrooms</i>	<i>600р</i>	<i>200г</i>

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

<i>Креветки жаренные по-венски</i> (тигровые креветки, лук-шалот, бренди, томат, вино, ананас, оливки) <i>Viennese fried shrimps</i> (tiger shrimps, shallots, Brandy, tomato, wine, pineapple, olives)	900р	100/50г
<i>Блины пшеничные с форелью с/с</i> <i>Bliny with lightly salted trout filet</i>	540р	150/50г
<i>Драники с форелью слабой соли</i> <i>Potato pancakes with lightly salted trout</i>	540р	150/50г
<i>Бургер «Black Angus» (с говядиной)</i> <i>Black Angus Burger</i>	620р	300г

ХЛЕБ / BREAD

<i>Багет чесночный</i> <i>Garlic baguette</i>	200р	115г
<i>Чиабатта</i> <i>Ciabatta</i>	200р	100г
<i>Хлебная корзина</i> <i>Bread basket</i>	200р	100г

САЛАТЫ / SALADS

<i>Салат с баклажанами, вяленными томатами и сыром «Дор Блю»</i> <i>Salad with eggplants, sun-dried tomatoes and Dorblu cheese</i>	480р	200г
<i>Салат с киноа, томатами и авокадо</i> <i>Salad with quinoa, tomatoes and avocado</i>	410р	200г
<i>Салат с утиной грудкой и апельсинами</i> (утиная грудка, листовой салат, болгарский перец, апельсины) <i>Salad with duck breast and oranges</i> (duck breast, oranges, lettuce, bell pepper)	530р	200г

Салат с кальмаром и креветками гриль (лиственной салат, яйцо, кальмары и креветки гриль, огурец, майонез) <i>Grilled shrimp and calamari salad</i> (lettuce, egg, calamari, shrimp, cucumber, mayonnaise)	470р	200г
Салат с крабом, томатами и авокадо <i>Salad with crab, tomatoes and avocado</i>	1200р	150г
Салат с подкопченным тунцом <i>Salad with smoked tuna</i>	900р	200г
Теплый салат с говядиной и овощами <i>Warm salad with roast beef and vegetables</i>	620р	150г
Салат из языка с грибами и курицей (соус майонез) <i>Beef tongue salad with mushrooms and chicken</i>	460р	150г

СУПЫ / SOUPS

Юшка рыбная <i>Fish soup</i>	430р	300г
Солянка мясная (говядина, свинина, соленый огурец, картофель) <i>Meat solyanka</i> (beef, pork, pickled cucumbers, potatoes)	470р	300г
Суп-пюре из шпината с сырными гренками <i>Creamed spinach soup with cheese croutons</i>	380р	250 / 60г
Венгерский суп-гуляш <i>Hungarian goulash soup</i>	470р	300г
Похлебка грибная с курицей <i>Mushroom soup with chicken</i>	430р	300г
Борщ с говядиной, тостами, чесноком и салцем <i>Borscht with beef, toast, garlic and lard</i>	470р	300г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN COURSE

БЛЮДА ИЗ МЯСА | MEAT DISHES

<i>Говяжья вырезка с кофейно-брусничным соусом, картофельными крокетами и цуккини</i> <i>Beef tenderloin with coffee-lingonberry sauce, potato croquettes and zucchini</i>	1250р	120/80/30г
<i>Стейк из говядины с подпеченным перцем, помидорами и соусом барбекю</i> <i>Beef steak with roasted peppers, tomatoes and barbecue sauce</i>	1450р	160/140/30г
<i>Говяжьих щёчек с картофельным пюре</i> <i>Beef cheeks with mashed potatoes</i>	850р	120/150г
<i>Отбивная по-фламандски</i> <i>(с сыром дор блю, чесноком и картофелем Айдахо)</i> <i>Flemish Cutlet</i> <i>(with Dor Blue cheese, garlic and Idaho potatoes)</i>	620р	150/70г
<i>Свиные колбаски с квашеной капустой</i> <i>Pork sausages with sauerkraut</i>	500р	200/150/30г
<i>Биштекс из мраморной говядины с свекольным перлотто и соусом «Порто»</i> <i>Marble beef steak with beetroot perlotto and «Porto» sauce</i>	620р	150/150/30г
<i>Оленина с овощным gratin и вишневым соусом</i> <i>Venison with vegetable gratin and cherry sauce</i>	900р	130/150/50г
<i>Пельмени из оленины с брусничным соусом</i> <i>Venison dumplings with lingonberry sauce</i>	550р	250/30г
<i>Утиная грудка с цитрусовым соусом</i> <i>Duck breast with citrus sauce</i>	780р	140/100/50г
<i>Свиная рулька с квашеной капустой (время приготовления 45 мин.)</i> <i>Pork knuckle with sauerkraut (cooking time 45 min.)</i>	1200р	1кг/400г

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ / FISH DISHES

<i>Запеченное в пергаменте филе трески на подушке из помидор с апельсиновым соусом</i> <i>Cod fillet baked in parchment on a bed of tomato with orange sauce</i>	750р	200/40г
<i>Лосось на гриле с соусом блю-чиз и гарниром из зеленых овощей</i> <i>Grilled salmon with blue cheese sauce and green vegetable garnish</i>	1300р	140/30/60г
<i>Шашлычки «Земля и море» (креветки, форель, курица)</i> <i>«Land and Sea» skewers (shrimp, trout, chicken)</i>	800р	300г
<i>Дуэт из форели и судака с соусом из шпината</i> <i>Trout and Pike Perch with Spinach Sauce</i>	800р	200/50г
<i>Котлеты из щуки с петим и сливочным соусом с хреном</i> <i>Pike cutlets with petim and horseradish cream sauce</i>	700р	120/100/30г

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА / VEGETARIAN DISHES

<i>Тальятелле с лесными грибами</i> <i>Tagliatelle with wild mushrooms</i>	480р	250/60г
<i>Овощи - гриль</i> <i>(тыква, сельдерей, баклажан, перец, мини-морковь, лук)</i> <i>Grilled vegetables</i> <i>(pumpkin, celery, eggplant, pepper, mini carrots, onion)</i>	460р	250г
<i>Перловая каша с луком и грибами</i> <i>Pearl barley with onions and mushrooms</i>	380р	150г

ДЕТСКОЕ МЕНЮ / KID'S MENU

<i>Суп с вермишелью и фрикадельками</i> <i>Soup with vermicelli and meatballs</i>	280р	200г
<i>Картофельное пюре с куриной котлеткой</i> <i>Mashed potatoes with a chicken cutlet</i>	360р	50/100г
<i>Куриные наггетсы с картофелем фри</i> <i>Chicken nuggets with french fries</i>	360р	50/100г
<i>Молочный коктейль (ваниль/клубника/шоколад)</i> <i>Milkshake (vanilla/strawberry/chocolate)</i>	300р	200мл

ГАРНИРЫ / GARNISH

<i>Картофель запеченный</i> <i>Baked potatoes</i>	210р	150г
<i>Зеленая гречка</i> <i>Green buckwheat</i>	230р	150г
<i>Овощи «Al dente»</i> <i>Vegetables «Al dente»</i>	500р	150г
<i>Пюре картофельное</i> <i>Mashed potatoes</i>	210р	150г
<i>Картофель фри</i> <i>French fries</i>	210р	150г

ДЕСЕРТ / DESSERT

<i>Теплый шоколадный пудинг с мороженым</i> <i>Warm chocolate pudding with ice cream</i>	390р	70/50г
<i>Классический чизкейк</i> <i>Classic cheesecake</i>	300р	130г
<i>Фруктовая тарелка</i> <i>Fruit plate</i>	400р	300г

<i>Крен Сюзе</i> (блинчики на апельсиновом соке с шоколадом, коньяком и мороженым) <i>Crêpes Suzette</i> (crêpes with orange juice, chocolate, cognac and ice cream)	450р	100/50г
<i>Десерт «Манго-маракуйя»</i> <i>Dessert «Mango-passion fruit»</i>	330р	140г
<i>Мороженое / Сорбет</i> (ваниль, крем-брюле, шоколад, клубника) <i>Ice-cream / Sorbet</i> (vanilla, creme brulee, chocolate, strawberry)	220р	100г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

<i>Морс</i> <i>Mors (traditional Russian cranberry drink)</i>	230р 570р	200мл 1000мл
<i>Вода «Легенды Байкала» (газированная/негазированная)</i> <i>Water «Legend of Baikal» (sparkling/still)</i>	240р 400р	330мл 500мл
<i>Сок «Rich» (апельсин, яблоко, вишня)</i> <i>Juice «Rich» (orange, apple, cherry)</i>	220р	200мл
<i>Сок натуральный свежесвыжатый (апельсин, грейпфрут)</i> <i>Freshly squeezed juice (orange, grapefruit)</i>	350р	200мл
<i>Домашний лимонад «Клубника-базилик»</i> <i>Homemade strawberry-basil lemonade</i>	580р	1000мл
<i>Schwerpes</i>	250р	330мл
<i>Кока-кола</i> <i>Coca-cola</i>	300р	330мл

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT DRINKS

<i>Эспрессо</i> <i>Espresso</i>	220р	75мл
<i>Американо</i> <i>Americano</i>	220р	150мл
<i>Капучино</i> <i>Cappuccino</i>	250р	150мл
<i>Латте</i> <i>Latte</i>	270р	200мл
<i>Горячий шоколад</i> <i>Hot chocolate</i>	250р	100мл
<i>Глинтвейн безалкогольный</i> <i>Non-alcoholic mulled wine</i>	250р	200мл
<i>Чай листовой</i> (Ассам, Сенча, Эрл Грей, Жасмин, Садовые ягоды б Грёзы Шейха, Малина-мята, Молочный Улун)	500р 300р	1000мл 400мл
<i>Leaf Tea</i> (<i>English Breakfast, Green Sencha, Earl Grey, Jasmine flower, Garden Berries, Dreams of the Sheikh, Raspberry-mint, Milk Oolong</i>)		

ГОРЯЧИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ / HOT ALCOHOLIC DRINKS

<i>Грог «Егермейстер» (ликер, чай, сок, лимон, сахар)</i> <i>Grog «Jägermeister» (liqueur, tea, lemon, sugar)</i>	540р	200мл
<i>Кейтумский домашний грог (вино, ром, чай, мускатный орех)</i> <i>Homemade grog (wine, rum, tea, nutmeg)</i>	400р	100мл
<i>Грог «Горячий Генрих» (водка, чай, мед, лимон, специи)</i> <i>Grog with vodka (vodka, tea, honey, lemon, spices)</i>	350р	200мл
<i>«Белый» Глинтвейн</i> <i>White mulled wine</i>	300р	200мл
<i>Глинтвейн классический</i> <i>Classic Mulled wine</i>	300р	200мл

ИГРИСТОЕ ВИНО | SPARKLING WINE

<i>Prosecco Chechilia Beretta</i>	2500₽	0,75л
<i>Inkerman / Inkerman rose</i>	1500₽	0,75л

БЕЛОЕ ВИНО | WHITE WINE

	150мл	0,75л
<i>Alazani Valley semi sweet (Georgia)</i>	320₽	1600₽
<i>Vinho Verde Obra Prima (Portugal)</i>	300₽	1500₽
<i>Sauvignon Blanc Pierre Chainier (France)</i>	350₽	1750₽
<i>Brojanica Riesling (Serbia)</i>		2000₽
<i>Gavi Molinetto (Italy)</i>		3200₽
<i>Andre Chalandon Mâcon-Villages (France)</i>		4500₽
<i>Riesling (Germany)</i>		2400₽
<i>Pinot Grigio Canapi (Italy)</i>		2100₽

КРАСНОЕ ВИНО | RED WINE

	150мл	0,75л
<i>Alazani Valley semi sweet (Georgia)</i>	320₽	1600₽
<i>Pinotage Hill View (South Africa)</i>	300₽	1500₽
<i>Pitars Friuli (Italy)</i>		2600₽
<i>Chianti Caretti (Italy)</i>		2000₽
<i>Pinot Noir Pierre Chainier (France)</i>		2000₽
<i>Kindzmarauli semi sweet (Georgia)</i>		1800₽
<i>Valpolicella Ripasso (Italy)</i>		3500₽
<i>Crozes-Hermitage Andre Chalandon</i>		5500₽

ВОДКА / VODKA

	50.МЛ	0,5Л
Плодовая водка "Анри" (кизиловая/гранатовая) <i>"Hein Ri" distillate (dogwood / pomegranate)</i>	240р	2400р
Белуга <i>Beluga</i>	280р	2800р
Царская золотая <i>Tsarskaia gold</i>	260р	2600р
Монблан <i>Mont blanc</i>	300р	3000р

ВИСКИ | WHISKY

	50.МЛ	1Л
Дюарс 12 лет <i>Dewars 12 y.o.</i>	600р	12000р
Джек Дениелс <i>Jack Daniels</i>	500р	10000р
Джонни Уокер Ред Лейбл <i>Jonnie Walker Red Label</i>	500р	10000р

КОНЬЯК | COGNAC

Курвуазье VS <i>Courvoisier VS</i>	50.МЛ	1Л
	550р	11000р
Анри Мунье VS <i>Henry Mounier VS</i>	50.МЛ	0,7Л
	450р	6300р
Ной Классик 7 лет <i>Noah Classic 7 years old</i>	50.МЛ	0,5Л
	350р	4500р

ДИЖЕСТИВЫ / DIGESTIVES

	50.МЛ	1Л
Ром «Bacardi» карта бланка, черный <i>Rum «Bacardi» Carta blanca, Negra</i>	300р	6000р
Джин «Бифитер» <i>Gin «Beefeater»</i>	320р	6400р

	50.мл	1.л
Ликер «Ягермастер» <i>Jägermeister</i>	500р	10000р
Мартини «Бианко», «Россо», «Росато», «Экстра Драй», «Фьеро» <i>Martini «Bianco», «Rosato», «Rosso», «Extra dry» «Fiero»</i>	250р	5000р
Бейлис <i>Baileys</i>	300р	4200р
Текила Сауза Сильвер <i>Tequila Sauza Silver</i>	350р	4900р
Портвейн Вальдоуру Руби Порт <i>Porto Valdouro Ruby port</i>	260р	3900р

КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS

<i>Aperol spritz</i> ((из фруктовое вино, аппероль, содовая)	650р	200мл
<i>Gin and Tonic</i>	650р	200мл
<i>Martini Fiero</i> (мартини, тоник)	650р	200мл
<i>Negroni</i> (джин, вермут)	650р	100мл
<i>Manhattan</i> (виски, вермут)	650р	100мл

ПИВО / BEER

Крушовице (Светлое/Тёмное) <i>Krušovice (lager/dark)</i>	240р	450 мл
Стелла Артуа (Безалкогольное) <i>Stella Artois (non-alcoholic)</i>	210р	440мл

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ / SEASONAL OFFERS

<i>Салат с клубникой, сыром бри и лаймовым соусом</i> <i>Salad with strawberries, brie cheese and lime dressing</i>	<i>450р</i>	<i>150г</i>
<i>Холодный борщ с говядиной</i> <i>Cold borscht with beef</i>	<i>380р</i>	<i>300г</i>
<i>Бургер «Black Angus»</i> <i>Black Angus Burger</i>	<i>620р</i>	<i>300г</i>
<i>Домашний лимонад «Клубника-базилик»</i> <i>Homemade Strawberry Basil Lemonade</i>	<i>580р</i>	<i>1000мл</i>