

## **ЗАВТРАКИ**

<b>Английский завтрак</b>	<b>550</b>
Яичница / Скрэмбл из 2-х яиц, обжаренный бекон, колбаски охотничьи, картофель, фасоль, грибы, томаты.	
<b>Сырники</b>	<b>550</b>
Подаются со сметаной.	

## **РУССКИЕ БЛИНЫ**

<b>Блинчики деревенские</b>	<b>430</b>
С клюквенным соусом и взбитыми сливками. Со сметаной / медом / джемом.	
<b>Блинчики с холодными начинками</b>	<b>650</b>
С лососем, свежим огурцом и сливочным сыром.	
<b>Блинчики горячие фаршированные</b>	<b>530</b>
С грибами в сливках, со сметаной. С беконом и шпинатом.	
<b>Блинчики с красной икрой и сметаной</b>	<b>650</b>

## СТАРТ ПОД ВОДОЧКУ

<b>Тарелка солений домашних</b>	<b>560</b>
Капуста квашеная с кубанским маслом, чеснок маринованный, огурчики хрустящие, черемша соленая.	
<b>Лосось «Шеф-посола» с лимоном и оливками</b>	<b>750</b>
<b>Красная икра с хрустящими тостами</b>	<b>720</b>
<b>Сало двух видов с бородинским хлебом</b>	<b>560</b>

## НАБОР ДЛЯ ЗНАТОКОВ

<b>Большой джентльменский набор</b>	<b>3500</b>
Квашеная капуста, маринованные огурцы и томаты черри, сельдь слабосоленая, соленые грузди, чеснок и черемша, черный хлеб.	
<b>+ 500 мл крепкого напитка</b>	

## САЛАТЫ

<b>Средиземноморский салат</b>	<b>720</b>
Листья салата, авокадо, креветки тигровые, кальмар, цитрусовый соус.	
<b>Французский салат</b>	<b>670</b>
Сыр дор блю, груша свежая, кедровые орешки, соус манго, виноград, листья салата.	
<b>Салат Цезарь с курицей / с креветками</b>	<b>650 / 720</b>
Куриная грудка или тигровые креветки, ромейн, томаты черри, соус цезарь, крутоны.	
<b>Салат Греческий</b>	<b>670</b>
Свежие овощи, сыр "Фета", оливки, ароматное масло.	
<b>Оливье по-царски с креветками и красной икрой</b>	<b>750</b>
Картофель, морковь, горошек зеленый, огурец свежий и соленый, курица, креветки тигровые, икра красная, яйцо перепелиное, майонез.	
<b>Сельдь под шубой</b>	<b>520</b>
Сельдь, свекла, картофель, морковь, майонез, яйцо, зелень.	
<b>Теплый салат из куриной печени с устричным соусом</b>	<b>650</b>
Печень куриная, салат мангольд, свежий шпинат, устричный соус, кунжут.	
<b>Теплый салат из сочной говядины со сливочным соусом и апельсинами</b>	<b>650</b>
Говядина, листья салата, апельсин, соус со сливочным сыром и дижонской горчицей.	

## **ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

<b>Паштет из куриной печени</b> С грушево-луковым мармеладом и морковным бриошь.	<b>540</b>
<b>Паштет из балтийской сельди с зеленым яблоком</b> Сельдь, сыр сливочный, яблоко, морковь.	<b>540</b>
<b>Паштет из утиной ножки с трюфельным маслом</b> Нежный паштет из утки с трюфельным маслом и тимьяном.	<b>640</b>
<b>Черные грузди в сметане</b> Соленые грузди, обжаренный картофель, лук репчатый, капуста квашеная, маринованные помидоры черри.	<b>590</b>
<b>Сельдь Балтийская</b> Сельдь Балтийская с отварным картофелем, маринованным луком и капустным салатом.	<b>490</b>
<b>Картофельный гратен с красной икрой</b> В сливочно-горчичном соусе с красной икрой и каперсами.	<b>670</b>
<b>Жареный камамбер</b> Подается с клюквенным соусом и кедровыми орешками.	<b>670</b>
<b>Сырное ассорти с медом и виноградом</b> Камамбер, дор-блю, пармезан, мед и грецкие орехи.	<b>750</b>

## СУПЫ

Бульон куриный с яйцом перепелки и крутонами	420
Борщ вегетарианский со сметаной	460
Борщ с говядиной	520
Солянка мясная сборная	580
Уха Царская с водкой и сливками	580
Грибной суп	520
Окрошка на квасе	520/460
Холодный борщ	520/460

## ХЛЕБ

<b>Хлебная корзинка (малая / большая)</b> с ассортипряногосливочногомасла.	<b>350 / 450</b>
---	------------------

## ПАСТА

<b>Паста “Сливочная”</b>	<b>620</b>
Спагетти со сливочным маслом или в сливках. Подается с сыром “Пармезан”.	
<b>Паста “Злая-Арабьята” (острая Паста)</b>	<b>690</b>
Паста с томатами, чесноком и острым перцем. Подается с сыром “Пармезан”. Приготовим острую или не острую пасту на Ваш выбор.	
<b>Тальятелле “Карбонара”</b>	<b>690</b>
Паста с подкопченной панчеттой в сливочном соусе. Подается под тертым сыром, с яичным желтком.	
<b>Тальятелле с морепродуктами</b>	<b>720</b>
Паста с тигровыми креветками, кальмаром и мидиями в томатном соусе с белым вином.	

## ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ

<b>Вареники с картофелем</b>	<b>550</b>
Обжаренные с хрустящим луком.	
<b>Вареники с лесными грибами</b>	<b>680</b>
Подаются со сметаной и зеленым луком.	
<b>Пельмени с лососем</b>	<b>720</b>
Подаются со сметаной, лимоном и зеленью.	
<b>Пельмени мясные с домашним фаршем</b>	<b>680</b>
Мясные пельмени с говядиной и свининой.	

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

<b>Стейк фланк с печеным картофелем</b>	<b>1300</b>
Мы делаем стейки трех прожарок (rare/medium/welldone)	
<b>Бефстроганов с грибами</b>	<b>1100</b>
Говядина с грибами и репчатым луком, тушеная в сливочно-томатном соусе. Подается с картофельным пюре, соленым огурчиком и зеленью.	
<b>Медальоны из свиной вырезки с овощами</b>	<b>980</b>
Свиная вырезка су-вид, перец болгарский, стебель сельдерея, лук, морковь, сливочно-горчичный соус.	
<b>Свинные рёбрышки с картофелем</b>	<b>820</b>
Ребра свинные в соусе барбекю, картофельные дольки, тушёная капуста.	
<b>Конфи из утиной ножки</b>	<b>980</b>
Утиная ножка конфи с карамелизованной грушей и клюквенным соусом.	
<b>Куриная грудка су-вид с соусом манго-кокос</b>	<b>920</b>
Подается с рисом жасмин.	
<b>Цыпленок корнишон в азиатском соусе</b>	<b>920</b>
Цыпленок маринованный с перцем чили и чесноком. Подается с азиатским соусом.	

## **РЫБНОЕ МЕСТО**

<b>Стейк из лосося с лингвини из кабачка</b>	<b>1200</b>
Лосось, обжаренный на гриле со свежим кабачком.	
<b>Командорский кальмар гриль</b>	<b>750</b>
Подается с томатной сальсой.	
<b>Спинка трески со сливочным шпинатом</b>	<b>920</b>
Обжаренная спинка трески со сливочным шпинатом, красной икрой и соусом "белое вино".	
<b>Ладожский Судак с овощами и соусом Бер Блан</b>	<b>920</b>
Филе судака обжаренное или на пару с лингвини из овощей.	
<b>Щучьи котлеты</b>	<b>730</b>
Подаются с соусом тартар и картофельным пюре.	
<b>Тигровые креветки в чесночном соусе</b>	<b>850</b>
Рис жасмин, белое вино, кокосовое молоко, кинза.	
<b>Мидии Беломорские в раковинах</b>	<b>750</b>
В белом вине или сливочном соусе. Подаются с тостами.	



## ВЕГЕТАРИАНСКАЯ СТРАНИЦА

<b>Овощи “Фетаки”</b>	<b>670</b>
Баклажан, цукини, паприка, запеченные под соусом “Фетаки”.	
<b>Жареный баклажан в азиатском соусе</b>	<b>750</b>
Подается со сливочным сыром, кинзой и кунжутом.	
<b>Рататуй с тимьяном</b>	<b>520</b>
Баклажан, цукини, болгарский перец, лук красный.	
<b>Лесная поджарка</b>	<b>650</b>
Лесные грибы, картофель, лук репчатый и зеленый, сметана.	
<b>Капустный Триплет</b>	<b>670</b>
Котлетки из брокколи, брюссельской и цветной капусты, обжаренные в семечках подсолнуха. Блюдо подается со свежим огурцом, паприкой, морской капустой и соусом.	
<b>Драники со сметаной (подаются после 15 часов)</b>	<b>530</b>
Драники, деруны, латкес, оладьи, блины, хашбраун, тертюхи, кремзлики, брамбораки – у этого блюда много названий. Но суть одна: картофельное тесто обжаривают до хрустящей вкусной корочки и подают со сметаной.	
<b>Оладьи из кабачка (подаются после 15 часов)</b>	<b>530</b>
Главным действующим лицом этого блюда являются кабачки, среди которых мы выбираем самые молодые и крепкие.	
<b>“Вражеское” сырное Фондю (на троих)</b>	<b>2500</b>
Станет идеальным блюдом для компании. Готовится на основе нескольких видов швейцарского сыра и белого сухого вина. Подается с крутонами и обжаренным картофелем.	

## СЛАДКОЕ

<b>Таежный «Гламур»</b>	<b>570</b>
Мороженое под мягким шоколадом и кедровыми орешками.	
<b>Мечта Идиота</b>	<b>590</b>
Крем маскарпоне со свежей клубникой и клубничным соусом.	
<b>Тирамису с манго</b>	<b>590</b>
Маскарпоне, какао, печенье савоярди, соус манго.	
<b>Блинчики с яблоком и корицей</b>	<b>570</b>
Яблоко, корица, клубничный соус.	
<b>Горячий шоколадный кекс</b>	<b>620</b>
Подается со сливочным пломбиром.	
<b>Чизкейк</b>	<b>570</b>
Подается с мятным соусом и еловыми шишками.	
<b>Штрудель</b>	<b>570</b>
Классический Венский штрудель. Яблочный с мороженым или вишневый со сливками.	
<b>Мороженое</b>	<b>420</b>
<b>Фондю «Шоколад» (на двоих)</b>	<b>1600</b>