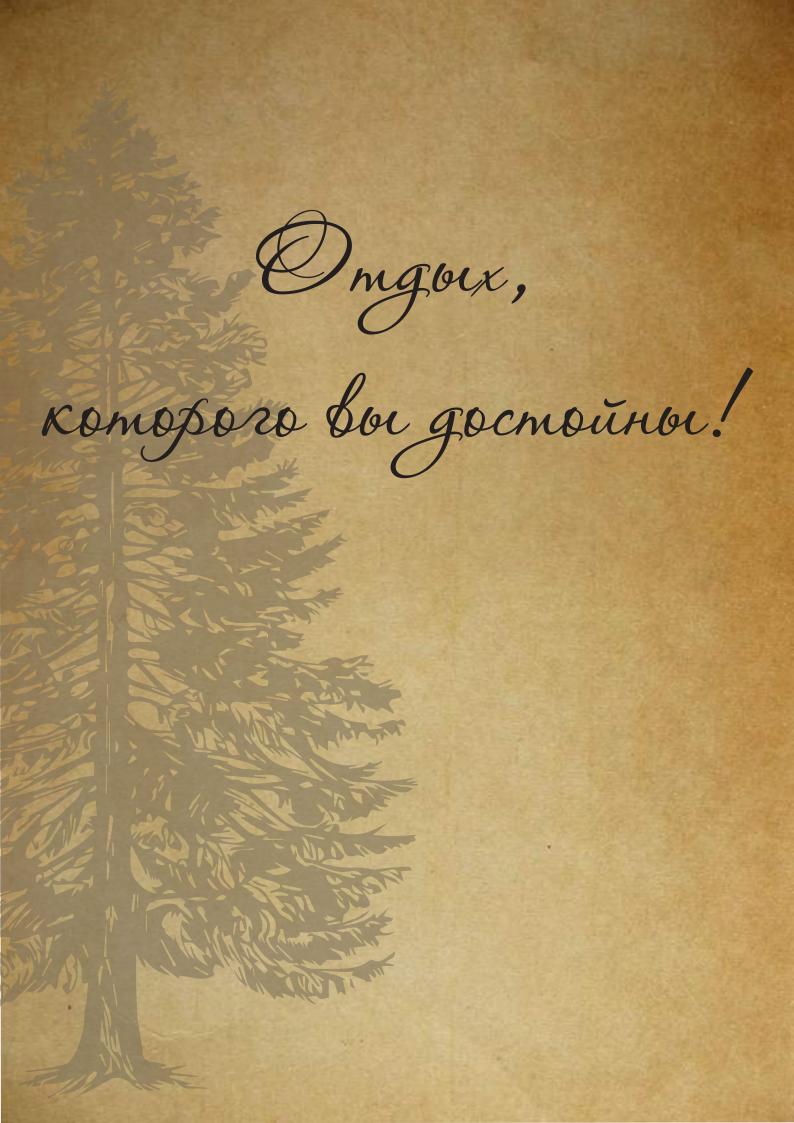


## Меню





## Холодные закуски

V	<b>Нерка семужного посола</b> (филе дикой нерки пряного посола по старинному северному рецепту)	1/100/75	300 руб.
V	Севиче из нерки (тонкие слайсы нерки в пикантном маринаде с лимоном и имбирем; подается с пластинками огурца, кукурузой и зеленым луком)	1/220/17	550 руб.
V	<b>Икра нерки</b> (красная икра пятиминутка сервированная маслом, лимоном и тонкими блинчиками)	1/50/55	500 руб.
V	<b>Сельдь Залом</b> (сельдь залом, картофель, лук, зелень, масло растительное)	1/100/60/6	380 руб.
V	Грузди со сметаной (соленые грузди из дубовой бочки с кольцами лука и сметаной)	1/130/50	470 руб.
V	<b>Домашние соленья</b> (бочковые огурцы, томаты, квашеная капуста, чеснок, зелень, заправленные душистым маслом)	1/395	450 руб.
	<b>Рыбное плато</b> (ассорти рыбных деликатесов: масляная рыба, палтус х/к, нерка семужного посола, сервированные маслом, зеленью)	1/150/100	850 руб.
	Ассорти итальянских колбас (салями с пеперончино, салями милано, пармский окорок)	1/150/45	750 руб.
	Овощи свежие (розовые томаты, огурцы, болгарский перец, редис, сельдерей и зелень, с соусом Блю-Чиз)	1/220/55	320 руб.
	<b>Капрезе</b> (спелые томаты с сыром моцарелла, заправленные соусом песто)	1/100/100/15	500 руб.
	<b>Сырное плато</b> (бри, пармезан, дор-блю, копченый сулугуни, фетакса, сервированные фруктами и медом)	1/150/50/50	550 руб.



		1
	1/318	650 руб.
	1/200	500 руб.
Салат «Маринара» (хрустящий микс салата в сочетании со свежими овощами и обжаренными морепродуктами с пикантным соусом, дольками лимона и стружкой сельдерея)	1/257	650 руб.
Салат с креветками и руколой (обжаренные тигровые креветки, томаты черри, салат рукола под итальянской заправкой с сыром Пармезан)	1/175	590 руб.
Салат «Оливье 1903 года» (один из первых рецептов старого любимого салата с языком, мясом лося, курицей, заправленный домашним майонезом; подается с камчатским крабом, икрой нерки и перепелиным яйцом)	1/272	590 руб.
Теплый салат с говядиной (хрустящий салат в сочетании с обжаренными кусочками говядины и овощей, прованскими травами и мини-моцареллой)	1/255	600 руб.
Салат «Крестьянский двор» (хрустящий микс салата в сочетании со свежими овощами и обжаренными куриными сердечками, заправленный пряным соусом со специями)	1/245	400 руб.
Салат «Цезарь» с курицей (хрустящий салат Романо, обжаренное куриное филе, томаты черри под классическим соусом«Цезарь», хлопьями сыра пармезан и перепелиным яйцом)	1/250	400 руб.
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками (хрустящий салат Романо, обжаренные тигровые креветки, томаты черри под классическим соусом «Цезарь», хлопьями сыра пармезан и перепелиным яйцом)	1/250	600 руб.
Салат «Греческий» (свежие овощи, заправленные оливковым маслом с орегано, с сыром Фетакса и маслинами Каламата)	1/250	390 руб.

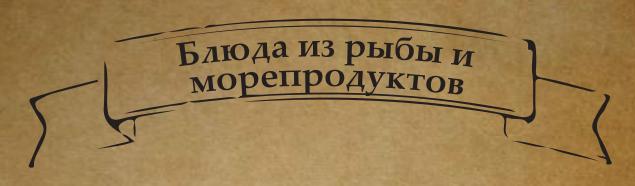
Горячие закуски	

Морепродукты в сливочном креме (морепродукты в сливочном соусе с прованскими травами и брускеттой)	1/175/35	650 руб.
<b>Лепестки форели</b> (филе радужной форели в миндальной корочке с соусом из киви и свежими фруктами)	1/135/75/30	500 руб.
Утиная грудка Магре (теплый ростбиф из филе утки с печеным яблоком под соусом из дикой брусники)	1/201/70	650 руб.
Жюльен из языка (телячий язык под сливочно-ореховым соусом)	1/135	320 руб.
Жюльен из курицы с грибами (куриное филе, запеченное с грибами в сливочном соусе)	1/135	320 руб.
Жюльен с белыми грибами (запеченные белые грибы под сливочно-ореховым соусом)	1/135	320 руб.
Картофель запеченный с грибами (целый картофель, запеченный под крем-соусом с белыми грибами)	1/220/25	320 руб.

	Первые блюда	
1 3		

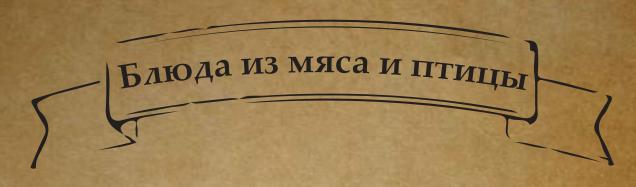
<b>√</b> Суп-крем из камчатского краба	1/250	950руб.
Уха «Царская» (карп, карась, щука, стерлядь)	1/250	550 руб.
<b>У</b> Суп-крем из шпината с лососем	1/250	350 руб.
<b>У</b> Суп-гуляш из лосятины	1/350	450 руб.
	1/250/50	400 руб.
Солянка сборная мясная	1/250/30/10	400 руб.
Куриный бульон	1/250/50	300 руб.
Суп «Минестроне» с сыром и беконом	1/250	300 руб.





	1/145/40/40	1300 руб.
	1/141/40/40	650 руб.
<ul> <li></li></ul>	1/150/120/40	610 руб.
	1/160/40/50	600 руб.
	1/171/100/40	450 руб.
Стейк семги-гриль с лимонно-сливочным соусом (филе семги в травах, сервированное соусом)	1/176/40/50	820 руб.
Радужная форель запеченная (запеченная целиком рыба, сервированная обжаренными креветками в пикантном чесночном соусе)	1/295/40	790 руб.
Медовый лосось запеченный (маринованное филе лосося с изысканным медовым соусом; подается с салатом из киноа)	1/176/100	820 руб.
Судак сливочный с овощами (филе белой рыбы, запеченное с овощами под сливочно-сырным соусом)	1/220/38	400 руб.





V	Домашняя колбаска «Кабанья рубленая классическая» (рубленое мясо молодого кабанчика в натуральной оболочке со специями, подается с пикантным	1/300/175/50/50	780 руб.
V	томатным соусом)  Домашняя колбаска  «Баранья улитка»  (рубленое мясо ягненка в сочетании со специями и перцем чили)	1/300/175/50/50	680 руб.
V	Пельмени из лося (отварные самолепные пельмени со сметаной)	1/300/50	485 руб.
V	<b>Котлеты из лосятины</b> (рубленое мясо лося под сливочно-сырным соусом )	1/160/50/20	485 руб.
V	Утка «Барбаросса» (половина утки, запеченная в медовом маринаде, сервированная блинчиками и фруктами)	1/400/150/100	1400 руб.
	Каре барашка «А-ля Прованс» (молодой барашек на кости, сервированный овощами гриль с соусом песто)	1/212/160/50	1200 руб.
	Турнедо из говядины (говяжий стейк, обжаренный на гриле, сервированный сливочно-овощным рататуем и зеленью)	1/200/140/20	780 руб.
	Тонкий стейк из свиной вырезки (свиной стейк, обжаренный на гриле, сервированный соусом из белых грибов)	1/175/50/20	455 руб.
	Корейка свинины под	1/180/50/20	450 руб.
	<b>медово-горчичным соусом</b> (свиная корейка приготовленная на гриле)		
	<b>Курочка «Боярская»</b> (куриный рулет, фаршированный креветками и лесными орехами под сливочно-шпинатным соусом)	1/250/50/20	450 руб.
	<b>Куриная грудка с овощным соте</b> (куриное филе с тушеными овощами и зеленью)	1/290/20	380 руб.

	Блюда на гриле
15	Цена за 100г сырого продукта

Стейк Рибай (стейк мраморной говядины Блэк Ангус, обжаренный на гриле под пикантным томатным соусом)	1/100/27	600 руб.
Стриплойн (тонкий край мраморной говядины Блэк Ангус, обжаренный на гриле под пикантным томатным соусом)	1/100/27	550 руб.
Медальоны из говядины (нежнейшая вырезка, обжаренная на гриле под пикантным томатным соусом)	1/100/27	450 руб.
Дорадо (обжаренный на углях морской карась со сливочно-горчичным соусом )	1/100/39	250 руб.
Сибас (морской волк на углях под сливочно-горчичным соусом)	1/100/39	250 руб.
<b>Тигровые креветки</b> (гигантские королевские креветки, приготовленные на углях с лимонным соусом)	1/100/39	500 руб.





Картофель жареный «по-домашнему» («бэби»-картофель, обжаренный с луком, подается с соленым огурцом и жареным яйцом)	1/200/80	150 руб.
Картофельное пюре	1/200	150 руб.
Картофель отварной с укропом	1/165	150 руб.
Рис с овощами	1/175	150 руб.
Овощное соте (обжаренные овощи со специями и травами )	1/170	190 руб.
Овощи-гриль (баклажаны, цукини, перец болгарский, помидоры черри)	1/170	300 руб.
Спаржа обжаренная	1/110/40	380 руб.
Хлебная корзина	40/40/10	70 руб.
Соусы:		
1000 островов	1/50	80 руб.
Сацебели	1/50	85 руб.
Сметанно-чесночный	1/50	50 руб.
Канадский	1/50	100 руб.
Тайский чили	1/50	85 руб.
Сливочно-апельсиновый	1/50	100 руб.
Бальзамический уксус	1/50	80 руб.
Кетчуп	1/50	50 руб.
Майонез	1/50	50 руб.

Десерты	

Торт «Наполеон» (домашний торт со сливочным кремом)	1/150	280 руб.
Малиновое сердечко (малиновый мусс, начиненный гляссе из ягод и влажный шоколадный бисквит)	1/140	250 руб.
<b>Чизкейк Классический</b> (чизкейк классический, начиненный гляссе из маракуйи и печенье-альфахорес)	1/140	250 руб.
Шоколадный фондан (горячий шоколадный бисквит с мягкой шоколадной начинкой, подается с ванильным мороженым)	1/160	250 руб.
Макарон с фруктовым кремом (подается с лесными ягодами)	1/45/30/30	250 руб.
Ангельские блинчики (тонкие блинчики со сливочным кремом, свежими ягодами под теплым малиновым соусом)	1/200	630 руб.
Свежие фрукты (сезонные)	1/100	200 руб.
Варенье домашнее (в ассортименте)	1/100	100 руб.
Мед натуральный	1/100	120 руб.
Мороженое (в ассортименте)	1/150	220 руб.





Паста с морепродуктами (филе морского гребешка, мясо камчатского краба, тигровые креветки под сливочным соусом и твердым сыром)	1/330	900 руб.
Паста «Карбонара» (обжаренный бекон, сливочный соус, сыр Пармезан)	1/300	390 руб.
Паста «Море и горы» (сливочно-томатный соус с грибами и королевскими креветками)	1/345	595 руб.
<b>Ризотто с грибами</b> (белые грибы, рис «Арборио» под сливочным соусом)	1/308	450 руб.
<b>Ризотто с морепродуктами</b> (морепродукты, рис «Арборио» в сливочном соусе с пряными травами и твердым сыром)	1/338	750 руб.
<b>Ризотто с неркой</b> (рис «Арборио», нежное филе нерки в сливочном соусе)	1/334	470 руб.
<b>Лазанья мясная</b> (листы теста с мясным соусом и сыром Пармезан, запеченные до румяной корочки)	1/360	500 руб.









<b>Маргарита</b> (соус Неаполитано, Моцарелла, томаты, прованские травы, Пармезан)	1/478	500 руб.
<b>Бабушкина</b> (соус Песто, Моцарелла, томаты, окорок копченый, бекон, перец болгарский, шампиньоны, Пармезан, прованские травы)	1/588	570 руб.
Пеперони (соус Неаполитано, Моцарелла, пеперони, салями, перец болгарский, маслины, рукола, прованские травы)	1/517	570 руб.
Посилиппо (соус Неаполитано, Моцарелла, ветчина, бекон болгарский перец, шампиньоны, Пармезан)	1/575	500 руб.
<b>Сальвахе</b> (соус Неаполитано, Моцарелла, колбаса лось-кабан, перец болгарский, оливки)	1/570	600 руб.
<b>Маринара</b> (соус Неаполитано, Моцарелла, болгарский перец, морепродукты, Пармезан, маслины, каперсы, рукола, перец, пеперони)	1/555	900 руб.





Медовый лосось запеченный (маринованное филе лосося с изысканным медовым соусом; подается с салатом из киноа)	1/176/100	820 руб.
Сибас «Аль Ахильо» (рыбный медальон с пюре из нута, хрустящим чоризо и конфетированными перцами)	1/151/100/20	600 руб.
Индейка глазированная с абрикосовым медом (запеченное филе бедра индейки, начиненное копченой грудинкой, абрикосом и конфитированными перцами)	1/209/10	560 руб.
Филе говяжье «Портобелло» (говядина на гриле с соусом из грибов портобелло, подается с суфле из картофеля и спаржи на пару)	1/193/100/50	850 руб.
Тонкий стейк свиной вырезки с соусом из пикантной горчицы (стейк обжаренный на гриле, сервированный лепешкой и арабским рисом)	1/165/115/20	550 руб.
Кабан запеченный с вареньем из копченого лука (филе молодого кабана, маринованного со специями от шефа; подается с тушеной чечевицей)	1/210/100/30	790 руб.
Лось томленый в красном вине (лось томленый с прованскими травами и овощами)	1/298	790 руб.
Осетрина на гриле (маринованная в специях осетрина, подается с салатом из киноа)	1/152/100/30	850 руб.
Осетрина по-старорусски (маринованная в специях и белом вине осетрина, подается с картофелем, запеченным с грибами)	1/282/40	800 руб.

Dingoix, Komoporo boi gocmounoi!