

- НАМАЗКИ -

Каждая намазка подается с злаковым хлебом

Икра из баклажан

110 г / **210.-**

Икра из грибов

110 г / **210.-**

Сало крученное

110 г / **210.-**

Форшмак классический

110 г / **210.-**

Паштет из куриной печени

с желе из облепихи

130 г / **210.-**

Все намазки от нашего шефа

вы можете взять с собой

- ЗАКУСКИ -

Сельдь с отварным картофелем

230 г / **300.-**

 Горбуша под маринадом

220 г / **400.-**

Ассорти разносолов

230 г / **410.-**

Хрустящие грузди с луком

180 г / **550.-**

Тарелка сыров с орехами

180 г / **650.-**

Ростбиф с луковым мармеладом

170 г / **650.-**

Ассорти мясных деликатесов

270 г / **750.-**

Рекомендуем заказать к закускам

фирменные настойки

- САЛАТЫ -

Салат овощной с киноа
и жареным сыром

220 г / **290.-**

Цезарь с куриной грудкой


230 г / **390.-**

Салат с кальмаром
и куриной грудкой


185 г / **410.-**

Сельдь под шубой
с щуьей икрой

200 г / **460.-**

 Оливье по-царски

250 г / **590.-**

 Салат с ростбифом

165 г / **590.-**


- СУПЫ -

Крем-суп грибной с гренками

240 г / **250.-**

Суп лапша куриный


300 г / **290.-**

 Борщ с говядиной

300 г / **350.-**

Солянка мясная сборная

300 г / **350.-**

 Суп харчо с люля из баранины

300 г / **410.-**

Уха из трёх видов рыб

300 г / **510.-**

 — Шеф-повар рекомендует

- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА-

Филе индейки с творожным сыром
и стручковой фасолью

300 г / **510.-**



Утиная ножка с пюре
из ванильной тыквы

310 г / **570.-**

Говяжьи щёчки
с картофельным пюре

270 г / **590.-**

Котлета по-киевски
с картофельным пюре

270 г / **590.-**



Цыпленок тапака

510 г / **670.-**

Медальоны из говядины
с овощами гриль

270 г / **900.-**



Скоблянка по-купечески
из телятины

350 г / **900.-**

- ГРИЛЬ МЯСО -

*Подаём на лаваше с пучком
и свежими овощами*



Корейка на кости

300 г / **700.-**

Стейк рибай

300 г / **1950.-**

Шашлык из свинины по ГОСТу

300 г / **520.-**

Шашлык советский куриный

300 г / **490.-**

- ГРИЛЬ РЫБА -



Сибас целиком с теплым салатом

425 г / **1100.-**

Стейк лосося с теплым салатом

325 г / **1380.-**

- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ-

Судак под грибным жульеном
на картофельной подушке

280 г / **650.-**



Котлеты из щуки с черным рисом
и икорным соусом

280 г / **690.-**

Филе сибаса с теплым салатом

285 г / **850.-**

Лосось с паровыми овощами
и соусом блю чиз

330 г / **1100.-**

- ГАРНИРЫ -

Греча с белыми грибами

150 г / **200.-**

Картофель жаренный с грибами

180 г / **200.-**

Овощи паровые

150 г / **200.-**

Овощи гриль

150 г / **200.-**

Пюре картофельное

150 г / **200.-**

- ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ -

Лепим вручную с любовью

Пельмени с цыпленком

300 г / **350.-**



Пельмени сибирские

300 г / **400.-**

Пельмени из щуки

300 г / **410.-**

Вареники с вишней
и сливочным соусом

300 г / **300.-**



Вареники из черемуховой
муки с творогом

300 г / **310.-**

Вареники с картофелем
и грибами

300 г / **350.-**

*Возьмите полуфабрикаты пельменей
или вареников с собой*

- ДЕСЕРТЫ -

Блины со сметаной
и домашним вареньем

200 г / **240.-**

Наполеон

170 г / **290.-**

Медовик

130 г / **290.-**

Прага

170 г / **290.-**

Чизкейк

130 г / **290.-**



Шоколадница с варенкой

160 г / **290.-**

*К десертам рекомендуем заказать
шарик ванильного мороженого.*