

## ЗАКУСКИ

**БОБЫ ЭДАМАМЕ** 150 гр

**ТОМАТЫ ЧЕРРИ КИМЧИ** 140 гр  
Бомбический вкус Умами

**БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА В СОУСЕ ИЗ ГОЛУБОГО СЫРА** 100 гр

**ДОЛЬКИ БАТАТА С ПАРМЕЗАНОМ** 170 гр

**НЕЖНЫЙ ПАШТЕТ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ И ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ** 150 гр

**КАРПАЧЧО ИЗ ДОМАШНЕГО САЛА С ГОРЧИЦЕЙ И БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ** 200 гр

**ТАРТАР ИЗ БЫЧКА С ГЕЛЕМ ИЗ ЖЕЛТКА И БРУСНИЧНЫМ МАРМЕЛАДОМ** 170 гр

**СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА С ЛИМОННЫМ СОРБЕТОМ И ЧИПСАМИ ИЗ ТАПИОКИ** 150 гр

**КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ ИЗ СМОКЕРА С РЕМЕСЛЕННЫМ ХЛЕБОМ** 170 гр

**ФИЛЕ КАЛЬМАРА В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ** 150 гр

**ФИШ ЭНД ЧИПС ИЗ ТРЕСКИ С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО И СОУСОМ ТАР-ТАР** 200 гр

**ЖАРЕНЫЕ КРЕВЕТКИ ПОД СОУСОМ НА ВЫБОР** 150 гр  
Ананасовый карри/Сгущёнка-васаби

**ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ И СЫРОМ ЧЕДДЕР** 190 гр

**БРУСКЕТТА НА ВЫБОР** 80 гр

С домашним ростбифом и песто/ С карпаччо из утки/ С хамоном и грушей

## НАБОРЫ НА КОМПАНИЮ

**АССОРТИ БРУСКЕТТ** 240 гр  
Брускетта с карпаччо из утки, с домашним ростбифом и песто, с испанским хамоном и грушей

**ДОСКА РЕМЕСЛЕННЫХ СЫРОВ** 220 гр

**АССОРТИ ДЕЛИКАТЕСОВ** 220 гр  
Ростбиф собственного приготовления, испанский хамон, чоризо, вяленные томаты, оливки и выдержанный чеддер

**НАБОР ЗАКУСОК № 1** 450 гр  
Карпаччо из сала, свиная шейка собственного копчения, балтийские бутерброды, тосты и зерновая горчица, огурцы в бурбоне

**НАБОР ЗАКУСОК № 2** 950 гр  
Куриные крылья, дамплинги, бобы эдамаме, фиш энд чипс, гренки, картофель айдахо  
Соусы: RiB, сырный, устричная сметана

**МIX SMOKE BBQ** 2000 гр  
Половина цыпленка из угольной печи, копченое ребро поросенка, стейк Скерт, Чак ролл из смокера, фасоль по-каталонски, огурцы в бурбоне. Рекомендуется компаниям от 4х человек

**МОРЕ МИДИЙ С СОУСОМ НА ВЫБОР** 1750 гр  
Сливочный дор-блю/Грибной/Средиземноморский. Рекомендуется компаниям на 2-4 персоны

**ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР С БЕКОННО-БРУСНИЧНЫМ ДЖЕМОМ** 200 гр  
Целая шайба запекается в угольной печи, подается с ремесленным хлебом и цукатами. Рекомендуем компаниям на 2-4 персоны

## САЛАТЫ

**САЛАТ С БАРАНЬИМИ ЯЗЫЧКАМИ** 170 гр  
Бараньи язычки, шпинат, перепелиное яйцо, имбирно-малиновая заправка

**САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ТЕРПУГОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМИ РЁШТИ** 200 гр

**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ, ТОМАТАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ** 250 гр

**СТЕЙК САЛАТ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ** 250 гр  
Стейк «Мачете», томаты, листья салата, красный лук, паприка

**НИСУАЗ С ТУНЦОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ** 230 гр

**ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ БЕДРОМ, ПРИГОТОВЛЕННЫМ НА УГЛЯХ** 220 гр

**ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ, ПРИГОТОВЛЕННЫМИ НА УГЛЯХ** 220 гр

## СУПЫ

**СЛИВОЧНАЯ УХА С КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛЬЮ** 280 гр

**ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ** 350 гр

**НАВАРИСТЫЙ СУП С МЯСОМ ИЗ СМОКЕРА** 300 гр

**ГРИБНОЕ ВЕЛЮТЕ** 250 гр  
Крем-суп из лесных грибов, камамбера и белого вина. Подается с хворостом из солода

**ЗЕЛЕНЫЕ ЩИ ИЗ ЩАВЕЛЯ С КУРИНЫМ ФИЛЕ** 320 гр

**790**

---

**380**

**380**

**350**

**420**

**550**

**720**

**690**

**720**

**450**

**630**

**690**

**390**

**420**

**990**

**1150**

**1200**

**950**

**1450**

**5600**

**3400**

**990**

---

### БЛЮДА ИЗ СМОКЕРА

Готовятся в нашей копильне при низкой температуре от 4 до 12 часов, в зависимости от рецепта. В результате блюда приобретают нежную текстуру, сочность и аппетитный аромат копчения.

**ЧАК РОЛЛ С КЕНИЙСКОЙ ФАСОЛЬЮ И БИТЫМИ ОГУРЦАМИ** 300 гр

**ДРАНИК С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ И УСТРИЧНОЙ СМЕТАНОЙ** 380 гр

**СВИНАЯ ШЕЯ С ОГУРЦАМИ В БУРБОНЕ И ХРЕНОМ** 340 гр

**РЕБРО ПОРОСЕНКА В ГЛАЗУРИ НА ВЫБОР** 300 гр  
Black pepper/Ким-чи/Сливовый терияки

**УТИНАЯ ГРУДКА С ПОЛЕНТОЙ И ДОМАШНИМ ПЕСТО** 340 гр

**КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ГЛАЗУРИ НА ВЫБОР** 300 гр  
BBQ/Ким-чи/Сливовый терияки

**ФИЛЕ ТЕРПУГА С ОВОЩНЫМИ ТАЛЬЯТЕЛЛЕ** 240 гр

**740**

---

**620**

**620**

**580**

**750**

**650**

**580**

**690**

**1950**

**1390**

**1390**

**1200**

**820**

**790**

**СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК С СОУСОМ ЧИПОТЛЕ** 240 гр

**СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ГРИБАМИ И ГОРЧИЧНЫМ АЙОЛИ** 350 гр

**СТЕЙК СКЕРТ С ЧИПСАМИ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И СОУСОМ BLACK BEAN** 270 гр

**ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ С ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ И БРОККОЛИ** 280 гр

**ПОЛОВИНА ЦЫПЛЕНКА С ДОЛЬКАМИ БАТАТА И ЗЕЛеноЙ САЛЬСОЙ** 350 гр

**БУРГЕР С БИФШТЕКСОМ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, СЫРОМ ДОР-БЛЮ**

**И ДЖЕМОМ ИЗ БРУСНИКИ И БЕКОНА** 370 гр

## БЕЗ ДЫМА И ОГНЯ

**МИДИИ В СОУСЕ НА ВЫБОР** 350 гр

Сливочный дор-блю/Грибной/Средиземноморский

**КУРИНАЯ ГРУДКА В СЫЧУАНЬСКОМ МАРИНАДЕ С БАЗИЛИКОВЫМ КИНОА** 270 гр

**ФИЛЕ СУДАКА С ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ И ЖАРеныМИ ЛИСТЬЯМИ САЛАТА** 250 гр

**СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ** 220 гр

Капуста в карамели из кальби, подается со сметаной из кешью

**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ГУАНЧАЛЕ** 200 гр

Паста ручной работы со свиной щекой и в перечно-сливочном соусе

**БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** 350 гр

**КАРРИЛЛАДАС В УСТРИЧНОМ ДЕМИГ ЛАСЕ** 230 гр

Томленные свиные щечки с картофельными ньокками в соусе карбонара

**ОССОБУКО С ТЫКВЕННО-ПШЕНИЧНОЙ КАШЕЙ**

**И БРУСНИЧНЫМ МАРМЕЛАДОМ** 400 гр

Телячья голяшка тушеная в винно-овощном соусе

**830**

---

**ГАРНИРЫ**

**БИТЫЕ ОГУРЦЫ** 100 гр

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ** 100 гр

**КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО** 100 гр

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** 150 гр

**КУКУРУЗА В СЫРНОМ СОУСЕ** 250 гр

**ОВОЩИ ИЗ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ** 180 гр  
Брокколи, кабачок, болгарский перец, томаты

**КОУЛ СЛОУ** 100 гр

**НАРЕЗКА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ** 220 гр

**РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ** 100 гр

**СОУСЫ** 40 гр  
BBQ, black pepper, sweet chili, сгущенка-васаби, ким-чи, сырный, чипотле, устричная сметана, песто, тар-тар, зеленая сальса, ягодный

---

## ДЕСЕРТЫ

**ЧИЗКЕЙК С ПИВНОЙ КАРАМЕЛЬЮ И БЕКОНОМ** 190 гр

**ТИРАМИСУ** 110 гр

**МУССОВОЕ ПИРОЖНОЕ ФИСТАШКА-МАЛИНА** 80 гр

**МОРКОВНЫЙ ТОРТ** 100 гр

**МЕДОВИК** 150 гр

**МОРОЖЕНОЕ** 50 гр

Джелато, сорбет. Ассортимент уточняйте у официанта

**200**

---

\* Подробности акции уточняйте у официанта

\*\*Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

КУХНЯ