

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

- Филе сельдь с печеным картофелем и красным луком**
Herring served with baked potatoes and red onion 100/150/50 300-00
- Брускетты с моцареллой, соусом «Песто», черри и базиликом**
Bruschetta with mozzarella, «Pesto» sauce and fresh basil 130 300-00
- Паштет из куриной печени с хлебом**
Chicken liver paste with white toasts 100/100 370-00
- Ассорти из трех видов сала, с горчицей и бородинским хлебом**
Assorted lard with mustard and rye toasts 90/100/30 430-00
- Ассорти сыров с медом и сухофруктами**
Assorted cheese platter with honey and dried fruits 90/30/50 720-00
- Стrogанина из оленины, фаршированная каперсами, подается с пармезаном, рукколой и бальзамическим соусом**
Stroganina of deer stuffed with capers, served with rucola, parmesan and balsamic sauce 100/100/10/10 740-00
- «Дары Севера» (оленина сыровяленая, бастурма, суджук) с брусничным соусом**
«Treasures from North»: cold smoked venison, basturma, sujuk (dry spicy venison sausage), served with cowberry sauce 90/50 740-00

САЛАТЫ SALADS

- Салат «Оливье» с айсбергом и мясом лосося**
«Olivier» salad with moose 200 390-00
- Салат с печеной свеклой и тыквой, мягким сыром, кедровыми орешками, кунжутным маслом и бальзамиком**
Oven baked beetroot and pumpkin salad with cheese, cedar nuts, sesame seeds oil and balsamic sauce 200 420-00
- Фирменный салат «ФилоСофия» с куриным филе, свежими овощами, маринованным огурчиком и пшеничными гренками**
«FiloSofiya» salad with smoked chicken fillet, fresh vegetables and croutons 200 430-00
- Микс салат с печеной тыквой, олениной, фетой и медовой заправкой**
Mixed salad with baked pumpkin and venison, feta cheese and honey dressing 200 460-00
- Теплый салат «Ландез» с куриными желудками, салатным миксом, черри, беконом, горчичным соусом и пшеничными гренками**
Warm salad «Lancaise» with chicken stomachs, mixed salad, bacon, mustard sauce and croutons 200 460-00
- Салат «Капрезе» с томатами, моцареллой, базиликом и соусом «Песто»**
Caprese salad with tomatoes, mozzarella, fresh basil and «Pesto» sauce 300 480-00
- Теплый салат из овощей гриль с сыром и олениной**
Warm salad with grilled vegetables, cheese and venison 200 570-00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

- Драники из картофеля со сметаной**
Draniki (pan-fried potato pancakes) with sour cream 200/50 330-00
- Жульен из кролика с грибами**
Rabbit julienne with mushrooms 180 380-00

- Картофельные ньокки в грибном соусе с трюфельным маслом**
Potato gnocchi in mushroom sauce with truffle oil 250 440-00
- Виноградные улитки, фаршированные по-бургундски, подаются с ciabatta**
Grape snail baked in garlic butter, served with ciabatta 6 шт. 580-00

ВАРЕНИКИ И ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ HANDMADE VARENYKY & PELMENI

- Вареники с картошкой, жареным луком и сметаной**
Potatoes and pan-fried onion varenyky with sour cream 200/30 330-00
- Пельмени «Сибирские из трех видов мяса» со сметаной**
«Siberian» style, served with sour cream 200/30 420-00
- Пельмени из оленины, подаются со сметаной**
Deer pelmeni with sour cream 200/30 450-00

СУПЫ SOUPS

- Сливочный суп из тыквы с пшеничными гренками, с добавлением:**
Cream of pumpkin: 350 360-00
- форели горячего копчения hot smoked trout 50 80-00
 - сыровяленой оленины cold smoked venison 10 80-00
- Щи «Северные», с квашеной капустой, мясом лосося и сметаной**
Northern shchi: sauerkraut soup with moose and sour cream 350/30 390-00
- Борщ с олениной, сметаной и смальцем**
Borsch with sour cream and minced lard 350/30/30 390-00
- Гуляш с олениной и сметаной**
Goulash with venison and sour cream 350/30 420-00
- Уха по-фински на сливках с хрустящим луком**
Creamy salmon soup with crispy onion 350/30 450-00

ПИЦЦА PIZZA Прямоугольная пицца 27x19 см.

- Римская пицца с цыпленком гриль и соусом песто**
Pizza romana with grilled chicken and pesto sauce 400 650-00
- Римская пицца с салями**
Pizza romana with salami 400 650-00
- Римская пицца «Маргарита»**
Pizza romana «Margherita» 400 650-00

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSE

БЛЮДА НА ГОРЯЧЕЙ СКОВОРОДКЕ SIZZLING DISHES

- Хот-дого с венской сосиской, хрустящим луком, картофелем фри и кетчупом**
Hot dog with vienna sausages /pork, beef/ with crispy onion, french fries and ketchup 150/100/50 350-00
- Колбаски «Тюрингские» /свинина, говядина/, подаются с квашеной тушеной капустой и горчицей**
Thuringen sausages /pork, beef/, served with sauerkraut and mustard 140/100/30 520-00
- Колбаски «Краинские с сыром» /свинина, говядина, сыр Гауда/, подаются с жареным картофелем и хреном**
Krainer sausages /pork, beef, cheese/, served with fried potatoes and horse radish 150/100/30 520-00

- Колбаски «Бараны» /баранина, говядина/, подаются с картофельным пюре и томатным соусом**
Lamb sausages /lamb, beef/, served with mashed potatoes and tomato sauce 160/100/30 590-00
- Рубленый бифштекс из мяса лосося, подается с яйцом, печеным черри и жареным картофелем с грибами**
Moose rissole with egg, baked cherry and pan-fried potatoes with mushrooms 150/40/10/150 690-00

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ FISH AND SEAFOOD

- Котлеты из щуки с миксом из цветной капусты и брокколи в сливках и соусом из томатов и хрена**
Pike-fish cutlets with cauliflower and broccoli in cream and tomato and horseradish sauce 160/150/30 580-00
- Кальмары, фаршированные овощами и красной рыбой, запеченные с белым соусом под сырной корочкой**
Squids baked with white sauce and cheese crust 350 670-00
- Филе судака «По-польски» на подушечке из шпината в сырно-сливочном соусе**
Pike perch «Polish style» on bed of spinach with cheese-cream sauce 150/150/50 750-00
- Филе палтуса в хрустящей корочке с соусом «Вильруа»**
Halibut fillet in crispy crust and villyroy sauce 150/150 850-00
- Стейк из лосося с салатом из свежих овощей и сливочным соусом**
Salmon steak with mixed vegetables and cream sauce
- на гриле grilled 150/100/150 1250-00
 - на пару steamed

МЯСО И ПТИЦА MEAT AND POULTRY

- Котлета «Пожарская» с картофельным пюре и грибным соусом**
Chicken cutlet with mashed potatoes and mushroom sauce 150/150/50 420-00
- Бургер с олениной, картофелем «Айдахо» и кетчупом**
Venison burger with potatoes Idaho and ketchup 300/150 590-00
- Жаркое из оленины в горшочке, тушеное с овощами, егермейстером, подается со сметаной**
Braised venison in a pot with vegetables, Jägermeister and sour cream 350/30 590-00
- Кролик /на косточке/ тушеный в сметанном соусе и белом вине, подается с картофелем «Максим»**
Stewed rabbit in sour cream and white wine, served with potatoes 180/150 670-00
- Медальоны из оленины с овощами гриль и ягодным соусом**
Venison medallions with grilled vegetable and cowberry sauce 150/150/50 970-00
- «Вепрево колено по-пражски» с картофельным пюре, квашеной капустой, горчицей и хреном (Блюдо на 2 персоны)**
Pork knuckle Czech style with mashed potatoes, sauerkraut, mustard and horse radish 1000/100/100/60 1350-00

МАНГАЛ MANGAL

 Шашлык из куриного бедра (филе) на лаваше, с овощами и томатным соусом Chicken leg fillet shashlik, with lavash and tomato sauce	200/50/50	490-00
 Шашлык из свиной шеи на лаваше, с овощами и томатным соусом Pork meat, with lavash and tomato sauce	200/50/50	650-00
 Люля-кебаб из баранины на лаваше, с овощами и томатным соусом Lamb meat lyulya kebab (minced marinated lamb and herbs), with lavash and tomato sauce	200/50/50	790-00
 Шашлык из бараньей корейки на лаваше, с овощами и томатным соусом Lamb chops, with lavash and tomato sauce	280/50/50	970-00

ГАРНИР GARNISH

Картофель «Айдахо» с чесноком и кетчупом Garlic flavored potatoes «idaho style» and ketchup	150/30	250-00
Картофель фри с кетчупом French fries with ketchup	150/30	250-00
Картофельное пюре Mashed potatoes	150	250-00
Рис с овощами Vegetable rice	150	250-00
Картофель жареный с грибами Pan-fried potatoes with mushrooms	150	270-00
Цветная капуста и брокколи в сливочном соусе Cauliflower and broccoli in cream sauce	150	300-00
Овощи гриль Grilled vegetables	150	350-00

ХЛЕБ BREAD

Хлебная корзина с маслом Bread basket with butter	140/50	230-00
--	--------	--------

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Мороженое с топпингом на выбор (1 шарик): Choice of ice cream with topping (1 scoop)		
• ванильное vanilla		
• шоколадное chocolate	70/30	120-00
• клубничное strawberry		
Классические сырники со сметаной Syrniki with sour cream	180/50	300-00
Яблочный штрудель с мороженым Apple strudel with ice cream	150/50	300-00
Вишневый штрудель с мороженым Cherry strudel with ice cream	150/50	330-00
Творожный пирог с брусникой Cottage cheese pie with cowberry	150	350-00
Шоколадный брауни с мороженым Chocolate brownie with ice cream	150/50	490-00

MICKEY'S CORNER

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ SALADS

Салат из свежих огурцов и помидоров со сметаной или маслом
Fresh vegetables salad of cucumbers and tomatoes with sour cream or olive oil

150/50
200-00

СУП SOUP

Куриный бульон с домашней лапшой и гренками
Chicken clear soup with homemade noodles and croutons

300/50
270-00

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN DISHES

«Совинье гнездышко» (спагетти с куриными тефтельками) со сливочным соусом
Owl nest (spaghetti with chicken balls) with cream sauce

150/100
300-00

Куриные наггетсы с картофелем фри и кетчупом
Chicken nuggets with French fries and ketchup

150/100/50
420-00

ДЕСЕРТ DESSERT

Блинчики с добавлением:

- ванильного pancakes with vanilla
 - варенья jam
 - сметаны sour cream
 - сгущённого молока condensed milk
 - масла butter
- 150/50
250-00

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

Ресторан **СОВИНЬОН** и Музей **СОВИМЕНУ**
filosoviya
vibushnaya1811
наш сайт - **ФилоСОВИЯ.РФ**
+7(981)818-11-76
+7(925)333-02-32

СОВИНЬОН



Блюда от шеф-повара Константина Иалева
Chef's special dishes



Блюда из дичи
Game dishes



Блюда, требующие на приготовление не менее 40 минут
Cooking time not less than 40 minutes



Wi Fi ZX47912X