

## 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 БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ** 170 гр

**ФИЛЕ КАЛЬМАРА В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ** 150 гр

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

**ЖАРЕННЫЕ 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

<b>550</b>
<b>680</b>
<b>620</b>
<b>450</b>
<b>450</b>
<b>450</b>
<b>450</b>
<b>630</b>
<b>420</b>
<b>390</b>
<b>420</b>
<b>990</b>
<b>1150</b>
<b>1200</b>
<b>950</b>
<b>1450</b>
<b>5600</b>
<b>3400</b>
<b>990</b>
<b>620</b>
<b>620</b>
<b>580</b>
<b>750</b>
<b>650</b>
<b>580</b>
<b>690</b>
<b>1950</b>
<b>1390</b>
<b>1390</b>
<b>1200</b>
<b>820</b>
<b>790</b>

### 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.

<b>ЧАК РОЛЛ С КЕНИЙСКОЙ ФАСОЛЬЮ И БИТЫМИ ОГУРЦАМИ</b> 300 гр	<b>1200</b>
<b>ДРАНИК С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ И УСТРИЧНОЙ СМЕТАНОЙ</b> 380 гр	<b>720</b>
<b>СВИНАЯ ШЕЯ С ОГУРЦАМИ В БУРБОНЕ И ХРЕНОМ</b> 340 гр	<b>750</b>
<b>РЕБРО ПОРОСЕНКА В ГЛАЗУРИ НА ВЫБОР</b> 300 гр Black pepper/Ким-чи/Сливовый терияки	<b>690</b>
<b>УТИНАЯ ГРУДКА С ПОЛЕНТОЙ И ДОМАШНИМ ПЕСТО</b> 340 гр	<b>990</b>
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ГЛАЗУРИ НА ВЫБОР</b> 300 гр BBQ/Ким-чи/Сливовый терияки	<b>550</b>
<b>ФИЛЕ ТЕРПУГА С ОВОЩНЫМИ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ</b> 240 гр	<b>740</b>
<b>990</b>	

## БЛЮДА ИЗ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ

<b>СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК С СОУСОМ ЧИПОТЛЕ</b> 240 гр	<b>1950</b>
<b>СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ГРИБАМИ И ГОРЧИЧНЫМ АЙОЛИ</b> 350 гр	<b>1390</b>
<b>СТЕЙК СКЕРТ С ЧИПСАМИ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И СОУСОМ BLACK BEAN</b> 270 гр	<b>1390</b>
<b>ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ С ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ И БРОККОЛИ</b> 280 гр	<b>1200</b>
<b>ПОЛОВИНА ЦЫПЛЕНКА С ДОЛЬКАМИ БАТАТА И ЗЕЛеноЙ САЛЬСОЙ</b> 350 гр	<b>820</b>
<b>БУРГЕР С БИФШТЕКСОМ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, СЫРОМ ДОР-БЛЮ И ДЖЕМОМ ИЗ БРУСНИКИ И БЕКОНА</b>	<b>790</b>

## 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

**ТАЛЪЯТЕЛЛЕ 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

## ГАРНИРЫ

<b>БИТЫЕ ОГУРЦЫ</b> 100 гр	<b>250</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b> 100 гр	<b>300</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО</b> 100 гр	<b>300</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> 150 гр	<b>300</b>
<b>КУКУРУЗА В СЫРНОМ СОУСЕ</b> 250 гр	<b>390</b>
<b>ОВОЩИ ИЗ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ</b> 180 гр Брокколи, кабачок, болгарский перец, томаты	<b>390</b>
<b>КОУЛ СЛОУ</b> 100 гр	<b>250</b>
<b>НАРЕЗКА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b> 220 гр	<b>390</b>
<b>РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ</b> 100 гр	<b>250</b>
<b>СОУСЫ</b> 40 гр BBQ, black pepper, sweet chili, сгущенка-васаби, ким-чи, сырный, чипотле, устричная сметана, песто, тар-тар, зеленая сальса, ягодный	<b>80</b>
<b>990</b>	

## ДЕСЕРТЫ

<b>ЧИЗКЕЙК С ПИВНОЙ КАРАМЕЛЬЮ И БЕКОНОМ</b> 190 гр	<b>390</b>
<b>ТИРАМИСУ</b> 110 гр	<b>390</b>
<b>МУССОВОЕ ПИРОЖНОЕ ФИСТАШКА-МАЛИНА</b> 80 гр	<b>390</b>
<b>МОРКОВНЫЙ ТОРТ</b> 100 гр	<b>390</b>
<b>МЕДОВИК</b> 150 гр	<b>390</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ</b> 50 гр Джелато, сорбет. Ассортимент уточняйте у официанта	<b>200</b>
<b>990</b>	

\* Подробности акции уточняйте у официанта

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