



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Улитки по-бургундски	890
Картофельный драник с красной икрой и сметаной	670
Камамбер фламбе с моченой брусникой и алтайским медом	810

СУПЫ

Борщ со смальцем и бородинским хлебом	550
Финская уха с копченой форелью	610
Грибная похлебка с голландской крупой	560

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Пельмени с крабом, шпинатом и молодым сыром	890
Пельмени с телятиной и эмульсией из шалфея	650
Пельмени с уткой, вешенками и трюфельной сметаной	630
Вареники с картофелем, белыми грибами и аджикой	510
Чёрные пельмени со щукой и красной икрой	650

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рататуй с ягодным кремом	550
Утка с пастернаком и маринованными яблоками	810
Киевская котлета с картофельным gratin и муссом из белых грибов	730
Пирог с томленой говяжьей щекой и луковым демигласом	760
Бефстроганов в печеном картофеле с малосольным огурцом	890
Каре ягненка с кремом из печеного баклажана	1650
Стейк фланк и перец рамиро на луковом жу	1390
Филе морского окуня с пряным кабачком	760
Щучья котлета с картофельным пюре, соусом из хрена и красной икрой	690
Стейк из лосося с тальятелле из сельдерея и голландским соусом	990

Обязательно предупреждайте официанта о наличии у вас пищевой аллергии.





ДЕСЕРТЫ

Миндальная гренка с кофейным муссом	510
Наполеон с амаретто	460
Медовый торт с ягодами	550
Крем-брюле	480

ЧАЙ, КОФЕ

Эспрессо	150
Американо	150
Капучино	290
Капучино на соевом/кокосовом молоке	340
Латте	290
Латте на соевом/кокосовом молоке	390
Чай/600 мл (ассам, сенча, иван-чай, липа)	380
Травяной чай/600 мл (мелисса-мята-роза, малина-василек-ромашка, смородина-лаванда-сосна)	390
Саган-дайля/600 мл	390
Гречишный чай/600 мл	390

ВОДА И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Даусуз (газ./негаз.) 500 мл	250
Perrier/330 мл	380
Лимонад Петерс Гарден/250 мл (имбирь/кола/красная смородина/груша)	350
Домашний лимонад/400 мл	350
Ягодный компот/300 мл	310
Свежевыжатый сок/250 мл (апельсин, грейпфрут, яблоко-сельдерей)	370

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Амюз буш на бородинском хлебе	490
Ассорти закусок под водку	990
Тартар из форели с виноградом и каперсами	690
Фермерские сыры с каштановым мёдом	990
Подкопчённая свёкла с козьим сыром и кедровыми орехами	470
Паштет из печени индейки с вареньем из лесных ягод и бриошью	530
Тартар из воронежского бычка с грибным конкассе и кедровым орехом	670
Сало с бородинскими тостами и домашней горчицей	480
Сельдь с картофелем и маринованным ялтинским луком	450
Холодец с говяжьими щечками и хреном	530
Оливки	510
Хлебная корзина со взбитым маслом и солодом	250

САЛАТЫ

Оливье с крабом и красной икрой	820
Оливье с томленным языком и свежим хреном	650
Салат с тамбовским окороком, свеклой и запечённым камамбером	590
Салат с копченой форелью и цитрусами	670

БЛИНЫ

Блины с красной или щучьей икрой и сметаной	650
Блины с черной икрой	2600
Блины с форелью и творожным кремом	610
Креп сюзетт	510
Черничные блины с солёным мёдом	510