

# МЕНЮ

РЫБНЫЕ САЛАТЫ/ЗАКУСКИ	ЦЕНА	МОРЕ	ЦЕНА
«Оливье» с красной рыбой и запеченным картофелем	820	Черная треска, пюре из брокколи, соус сливочно-коньячный	870
«Шуба» с балтийской сельдью	550	Рубленая котлета фаршированная грибами, картофельное пюре, сливочный соус с щучьей икрой	890
Салат из кальмара со свежим огурцом	540	Запечённая скумбрия, салат из петрушки и томатов	930
Винегрет с килькой	510	Лосось, тыква, соус из щавеля	1400
Зеленый салат с креветкой и авокадо	780	Филе балтийского судака с цукини, муслин из сельдерея	890
Ломтики тунца a'la minute на муссе из авокадо	890	Щучьи клопсы с клецками из шпината, сливочный соус	860
Судак по мотивам «Хе», тартар из киви	480	Кальмар с грибами, устричный соус	950
Тартар из красной рыбы	1100	Кальмар, креветка, мясо мидий в томатном соусе	1100
Строганина из океанической рыбы	740		
Балтийская килька с гренами	490		
Сельдь под пряным маринадом	490		

## МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ/САЛАТЫ

Салат с уткой и печёной грушей-гриль	670
Оливье с обжаренной телятиной	880
Зеленый салат с ростбифом и авокадо	790
Куриный паштет с вишней	460
Тартар из телятины	890
Телятина «вителло тоннато»	760

## ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ/САЛАТЫ

Винегрет с кореньями и грибами	590
Овощной салат с редисом	480
Салат с вяленой свеклой и домашним сыром	690
Зеленый салат (редька, морковь, яблоко)	460

## ПОГРЕБ

Капуста маринованная по-домашнему	220
Малосольные огурцы	220
Маринованные помидоры	220
Маринованная черемша	220
Маринованные грибочки	390

## ФЕРМА

Говяжий язык томленный 24 часа с яблочным пюре	890
Бефстроганов из говядины с картофелем пай	1400
Бефстроганов из сердца индейки, перловка и топленная сметана	690
Бычьи яйца с цукини в сливочном соусе	870
Томлёные телячьи щеки с гречневой лапшой	1100
Утка с тыквой и черносливом	920

## СУПЫ

Уха «Царская»	890
Борщ по-домашнему с утиным мясом	620
Суп куриный с голенью	520
Суп из белых грибов в хлебе	650
Суп-пюре из тыквы и запеченной моркови	520
Щи суточные из квашеной капусты	490
Щи из свежей капусты с грибами	590
Гречневый суп с боровиками	490

## Меню для вашего питомца



Отварное куриное филе	340
Бефстроганов из телятины	460
Котлетки из телячьей печени	380
Котлетки из куриной печени	360

## Усадьба

отель • ресторан

## Собственное производство

<b>Хлебная корзина:</b>	160
— багет деревенский с семенами льна	
— ржаной хлеб с семенами подсолнечника	
<b>Лепешка: *время приготовления 15 минут</b>	
— бездрожжевая	190
— бездрожжевая с сыром	310

## МАНГАЛ: МЯСО

Телятина вырезка	1400
Баранина (каре)	920
Свиная грудинка на кости	760
Свиная рулька в пиве, соус из кваса	1350
Шашлык куриный	590
Шашлык свиной	650
Домашние колбаски:	
— печень (2 шт.)	470
— телятина и свинина (2 шт.)	670
— курица (2 шт.)	520
— рыба (1 шт.)	510

## ГАРНИР

Картофель запеченный с домашней сметаной и зеленым луком	370
Капуста запеченная	350
Картофельное пюре	360
Картофель жареный с луком	360
Картофель жареный с боровиками	590
Ломтики кукурузы-гриль	360
соус сладкий Чили	360
Овощи на гриле:	
болгарский перец, цукини, баклажан, помидоры черри, шампиньоны	460

— вегетарианские блюда

— локальные блюда

## МАНГАЛ: СТЕЙК

*цена за 100 гр.	
Филе «Миньон» сухого вызревания (Dry Age)	1800
Стейк «Рибай» сухого вызревания (Dry Age)	1900
*рекомендуемая степень прожарки: medium, rare.	

## МАНГАЛ: РЫБА

Лосось-гриль на кедровой дощечке	1200
Балтийский угорь	1750
Кальмар	590
Креветка королевская с ореховым маслом	690

## СОУС

Аджика	100
Сацки	100
Чимичурри	130
Айоли	100
Наршараб	150
Ткемали	150

## ПЕЛЬМЕНИ/ВАРЕНИКИ

Пельмени из судака, сметана, хрен	580
Пельмени мясные, соус от Шефа	540
Вареники с капустой, картофелем, луком и беконом	540
Вареники с вишней	460

## БЛИНЫ/ДРАНИКИ

Блины с икрой	760
Блины с курицей, грибами и трюфельным соусом	620
Блины со сметаной и вареньем	390
Кабачковые оладьи с красной рыбой	650
Картофельные драники, икра/сметана/красная рыба	590/510/570

## ДЕСЕРТЫ И СЫРЫ

Наполеон	420
Яблочный мильфей	420
Шоколадный бисквит с вишней	450
Медовик	420
Карпачо из ананаса с соусом «Сабайон»	620
Печеная груша, вареная сгущенка	480
Профитроли с пломбиром и горячим шоколадом	450
Ассорти из сыров: качотта, горгонзола, бри, мягкий козий сыр	1350

Наш сайт:



Если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, просим сообщить нам об этом.