

Холодные закуски

	Выход/гр	Цена/р
1 Овощное ассорти Бакинские томаты, бакинские огурцы, перец болгарский, зелень, редис, дайкон, сельдерей.	330	450
 2 Тещины соленья с грибами Квашеная капуста, грибы, огурцы и помидоры - все собственного посола.	520	600
 3 Грибушки с опушки Маринованные маслята, опята и грузди с правой стороны реки Волги; собственного посола.	260	650
4 Сельдь с молодым картофелем Сельдь, картофель, маринованный лук.	200	700
must have 5 Террин из фуа-гра Утиная печень фуа-гра, хрустящие тосты, апельсиновый джем, ягоды, арманьяк.	150	1400
 6 Сырное плато Ассорти из пяти видов авторских сыров.	310	1350
 7 Мясное плато от Шефа Конская грива копченая, утиная грудка сыровяленая, язык говяжий, казылык, конина сыровяленая. - конская грива копченая - утиная грудка сыровяленая - конина сыровяленая - казылык	280 50 50 50 50	1350 250 400 400 300
8 Рыбное плато от Шефа Лосось, форель, палтус, масляная рыба.	270	1400
new 9 Паштет из утки Паштет из утиной печени, хлеб, яблочное пюре, фундук.	170	450
 10 Хамон по-татарстански из гуся с солью из томатов Гусятина сыровяленая, хрустящие тосты, соус сальса.	150	800
 11 Хамон по-татарстански из утки с фуа-гра и дыней Утятинка сыровяленая, дыня, фуа-гра, микс салата.	155	700
12 Тартар из говядины Говядина, фуа-гра, хрустящие тосты, шалот, корнишоны, каперсы, тобаско, горчица, домашний майонез.	190	900
hit 13 Тартар из тунца Тунец, авокадо, руккола, соус понзу.	210	900
14 Тартар из лосося Лосось, авокадо, руккола, хрустящие тосты, лимон.	280	1200
15 Фруктовая тарелка Гранат, ананас, груша, апельсин, клубника, сезонный фрукт.	1350	1500


Салаты

	Выход/гр	Цена/р
16 Микс с уткой и апельсинами Утиная грудка, микс салатов, грейпфрут, апельсин, руккола, ягоды, малиновый соус.	185	550
17 Салат с утиной печенью Утиная печень, грибы вешенки, микс салатов, руккола, томаты вяленые, кедровые орехи, малиновый майонез.	165	500
18 Трио Оливье Конина, лосось, утка, картофель, горошек, огурцы соленые, морковь, яйца, лук репчатый, песто, икра красная, домашний майонез.	300	650
19 Салат Микс с кониной Конина, микс салатов, черри, выдержанный сыр, перепелиное яйцо, редис, бальзамик.	165	650
20 Винегрет с сельдью Сельдь, свекла, картофель, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, горошек, икра красная, лук, ароматное масло.	210	450
21 Цезарь с курицей Цезарь с креветками Романо, черри, выдержанный сыр, гренки, соус цезарь.	230 200	700 750
new 22 Салат с морепродуктами и киноа Креветки, голубые мидии, кальмар, руккола, огурцы, помидоры, киноа, лимонный дрессинг.	270	700
23 Нисуаз с тунцом Тунец, мини картофель, томаты, микс салатов, яйцо куриное, фасоль стручковая, перец болгарский, красный лук, маслины, уксусно-горчично-бальзамическая заправка.	260	700
must have 24 Салат Панцанелла с креветками Креветки, авокадо, гренки, томаты, оливки, красный лук, бальзамическая заправка.	250	700
25 Салат с бакинскими овощами и сыром Фета Помидоры, огурцы, болгарский перец, сыр Фета, редис, каперсы, бальзамик.	195	450
26 Салат с хрустящими баклажанами Баклажаны, черри, сыр Фета, сладкий чили, кунжутное масло.	170	450

Горячие закуски

		Выход/гр	Цена/р
	27 Запеченные овощи Болгарский перец, картофель, цукини, томаты, фасоль стручковая, вешенки.	190	450
	28 Овощи гриль Грибы вешенки, помидоры бакинские, цукини, баклажаны, перец болгарский, фасоль стручковая, песто.	200	500
	29 Запеченный картофель с трюфелем Картофель, сливки, выдержанный сыр, черный трюфель.	180	450
	30 Батат фри с пармезаном Батат, пармезан.	140	450
	31 Запеченный баклажан с сыром Баклажан, помидоры бакинские, выдержанный сыр, песто.	210	450
must have	32 Эскалоп из утиной печени фуа-гра Фуа-гра, печеное яблоко, клубника и соус из малины.	180	1300
	33 Креветки в средиземноморском стиле Тигровые креветки, сливки, песто, выдержанный сыр, хрустящие тосты.	210	800
new	34 Картофель с лесными грибами Картофель, лесные грибы, лук.	315	450
	35 Запеченный камамбер с грушей глинтвейн Груша, сыр камамбер, орехи, вино, мед.	350	1300
	36 Кыстыбый с красной икрой Пресная лепешка, картофельное пюре с луком, красная икра.	195	900
hit	37 Сыр сулугуни Сыр сулугуни в хрустящей корочке, бакинские помидоры, горчично-имбирная заправка.	210	700



Супы в котелке

		Выход/гр	Цена/р
	38 Домашний суп с уткой Утиное мясо, овощи, зелень, бутерброд с утиным паштетом.	380	550
must have	39 Уха из петуха Бульон из домашней птицы, судак, лосось, палтус, овощи, зелень.	360	800
	40 Суп из конины с овощами Вырезка конины, овощи, зелень, бутерброд с утиным паштетом.	380	550
new	41 Традиционные кислые щи Щеки, капуста квашеная, картофель, морковь, лук, зелень, сметана.	300/40	550
	42 Сливочный суп с морепродуктами Бейби кальмары, осьминоги, креветки, мидии, лосось, овощи, зелень.	380	900
hit	43 Марсельская уха Дорадо, лосось, мидии, вонголе, тигровые креветки, томаты, базилик.	420	1400
	44 Крем-суп из тыквы Подается с тыквенными семечками, гренками и зеленью.	380	450

Горячие блюда

		Выход/гр	Цена/р
	59 Утка по-пекински Фермерская утка, готовится по старинному рецепту 5 дней. Подается с императорскими блинчиками, дайконом, огурцами, зеленым луком и соусом хойсин.	650/450	5500
	60 Утка с ананасами Только что копченая утка подается с томленным ананасом, апельсиновым демигласом и смородиновым вареньем.	1150/1000	5500
	61 Утиная грудка с фуа-гра и пюре из сельдерея Утиная грудка, сельдерей, фуа-гра, орехи, яблоки.	350	1400
	62 Утиная грудка с яблочным круассаном Утиная грудка, приготовленная по технологии Су-вид, зеленое яблоко, мед, соус порто.	340	1100
	63 Утиная ножка с орехами, овощами и полбой Томленая утиная ножка, овощи, полба, орехи.	360	850
	64 Цыпленок табака с красной капустой Цыпленок, капуста краснокочанная, домашний майонез, соус сальса.	360	800
new	65 Куриная грудка с картофелем и лесными грибами Картофель, куриная грудка, лесные грибы, соус из сыра дор блю.	280	700
	66 Перепелка, фаршированная с овощами Перепелка, утиная печень, белые грибы, овощи.	295	800
hit	67 Язык на гриле с запеченным картофелем Язык говяжий, картофель, черри, выдержанный сыр, сметанный соус.	310	900
	68 Стейк по-Шаляпински Говядина, лук, баклажан, цукини, красный перец. Рецепт этого стейка передал нам посол Японии в России Тоёхиса Кодзуки. По этому рецепту готовили стейки специально для Федора Шаляпина во время его пребывания в Японии, в гостинице «Империал» в 1936 году.	240	1300
new	69 Бефстроганов с гречкой и белыми грибами Говяжья вырезка, гречневая крупа, белые грибы, сливки, лук шалот, соленые огурцы.	320	950
	70 Медальоны из говядины и конины с фуа-гра и кыстыбый Говядина, конина, кыстыбый, фуа-гра, соус сметанный.	340	1650
	71 Лосось с запечённой цветной капустой Лосось, цветная капуста, сливки, чеддер, песто.	265	1300
	72 Волжский судак с пюре и стручковой фасолью Судак, картофель, яйцо куриное, стручковая фасоль, выдержанный сыр.	340	750
must have	73 Палтус с молодым шпинатом и икорным соусом Палтус горячего копчения, шпинат, сливки, чеснок.	260	1300

Блюда по предварительному заказу с 13:00

	Выход/гр	Цена/р
 74 Зур Бэлеш / Кечкенэ Бэлеш Блюдо татарской национальной кухни. Запеченный пирог с мясом утки, картофелем и луком.	2900/1900	4500/3000
 75 Зур Губадия / Кечкенэ Губадия Блюдо татарской национальной кухни. Сладкий пирог с изюмом, рисом и кортом.	3100/2100	3500/2500
 76 Гусь с яблоками и сухофруктами Фермерский гусь, запеченный целиком с яблоками.	2500	7200
77 Осетр, копченый целиком Осетр горячего копчения.	за 1000	4500
78 Паэлья с уткой и морепродуктами Рис арборио, утка, креветки, мидии, кальмар, вонголе, мидии Киви, томаты, лук.	2700	6700
79 Томленая баранья нога с овощами Задняя нога барашка, овощи гриль, соус сальса.	1400/600/300	7000

Хлеб

80 Хлебная корзина Хлеб собственного производства, подается с тремя видами закусок.	270/60	300
---	--------	-----

Десерты

	Выход/гр	Цена/р
81 Сорбет Десерт собственного производства. На выбор: манго, малина, кокос и другие.	65	150
82 Крем-брюле Нежный сливочный десерт, подается в банке.	265	400
83 Штрудель Классический десерт с начинкой из яблок и орехов, подается с мороженым.	200	400
new 84 Черничный торт Бисквит с начинкой из черники и заварного крема под вафельной крошкой.	190	450
85 Крем-Чиз фисташковый Десерт на основе сливочного сыра со свежими фисташками и малиновым соусом.	175	400
must have 86 Крем-Чиз ягодный Десерт на основе сливочного сыра со свежими ягодами и малиновым соусом.	175	450
87 Медовик Нежнейший домашний торт, состоящий из 24 слоев, подается с мороженым.	150/60/20	400
88 Графские развалины Нежнейшее бэзе со сливочно-шоколадным кремом, орехами и черносливом.	180	600
hit 89 ... и Зигфрид Десерт был назван в честь пары лебедей, что жили на Черном озере. Под оболочкой из темного шоколада - вишневое пюре, ванильный крем и дакуаз.	150	550
90 Чак-Чак пломбир Фирменное мороженое, подается в вафельном стаканчике.	90	220