

## Холодные закуски

<b>Гравлак с чесночным хлебом и соусом из хрена с клюквой</b> <i>Нежное филе лосося фирменного посола с чесночным хлебом и пикантным соусом из хрена и клюквы.</i>	100/50/50	<b>16,00</b>
<b>Моченые грузди со сметаной и луком</b> <i>Ароматные грибы заправленные луком и сметаной, подаются с опаленной на огне чаббатой и картофелем. Поистине царская закуска.</i>	150/100/50/10	<b>9,00</b>
<b>Паштет из печени по-бретонски</b> <i>Приготовленный по старому французскому рецепту нежный паштет из куриной печени с овощами и вином на сливочном масле со свежим хлебом и вареньем из томатов.</i>	120/60/50	<b>9,00</b>
<b>Плато охотника</b> <i>Нарезка из вяленого и солёного мяса с хреном, пикулями и чесночным хлебом.</i>	250/100/70/60/20/2	<b>28,00</b>
<b>Овощное плато</b> <i>Отборные свежие огурцы, перец и томаты со свежими травами.</i>	350/30/30	<b>10,00</b>
<b>Сельдь в горчичном соусе с картофелем</b> <i>Атлантическая сельдь, маринованная со сладкой горчицей, луком и пряными травами, подаётся со свежим хлебом и картофелем.</i>	150/100/20/20	<b>9,00</b>
<b>Жареный сыр с вареньем из томатов</b> <i>Свежайшая моцарелла в сухарях, жаренная в масле, с вареньем из томатов и сухого вина.</i>	130/50/1	<b>9,00</b>
<b>Брускетта с ростбифом и трюфельным соусом</b> <i>Ароматный хлеб с соусом из трюфельного масла, с ростбифом из говядины и пряной рукколой.</i>	140	<b>9,00</b>
<b>Брускетта с беконом и перепелиным яйцом</b> <i>Ароматный хлеб с французским соусом, жареным беконом и яичницей из перепелиных яиц.</i>	140	<b>9,00</b>
<b>Соленья домашние</b> <i>Ассорти домашних моченых овощей.</i>	320/10/2	<b>9,00</b>
<b>Сырное плато</b> <i>Дор блю, масдам, камамбер, пармезан и моцарелла - золотое сечение сыров, как лучшая закуска к вину. идеально сочетается с фруктами. Подаётся с вареньем из томатов.</i>	150/50/10	<b>28,00</b>
<b>Фруктовое плато</b> <i>Ассорти сезонных фруктов со всего мира.</i>	500/10/2	<b>10,00</b>
<b>Тар-тар из говядины/оленины</b> <i>Свежайшие мясо молодой говядины или по желанию дикой оленины с хрустящими маринованными овощами, каперсами, луком и оливковым маслом, со свежей, опаленной на огне чаббатой и желтком для настоящих ценителей.</i>	160/50	<b>12,00/23,00</b>
<b>Карпаччо из говядины/оленины</b> <i>Тонко нарезанное мясо молодого бычка или по желанию оленя, с оливковым маслом, пармезаном, перцем и пряной рукколой.</i>	120/30/40/10	<b>12,00/23,00</b>

## Салаты

<b>Салат Цезарь с курицей</b>	250	<b>12,00</b>
<i>Классика ресторанных салатов, приготовленная по классическому рецепту с нежным куриным бедрышком и фирменным соусом, хрустящим миксом салатов и конечно, пшеничными гренками.</i>		
<b>Салат Цезарь с лососем</b>	250	<b>14,00</b>
<i>Ресторанная классика с гравлаксом слабой соли.</i>		
<b>Салат Цезарь с креветками</b>	250	<b>16,00</b>
<i>Ресторанная классика с тигровыми креветками жареными на чесночном масле с вином.</i>		
<b>Салат с индейкой и опятами</b>	170/5	<b>12,00</b>
<i>Сытный салат с жареными цуккини, шампиньонами и индейкой на гриле, с опятами и сыром пармезан.</i>		
<b>Салат с жареной треской и рукколой</b>	260	<b>12,00</b>
<i>Фирменный салат с целым кусочком трески в сухарях, рукколой и бальзамическим кремом с оливковым маслом.</i>		
<b>Салат-гриль с говядиной</b>	250	<b>12,00</b>
<i>Пряный ростбиф с жареными на гриле овощами и пикантной заправкой.</i>		
<b>Свёкла с карамелизированным яблоком и сливочным сыром</b>	180/10	<b>7,00</b>
<i>Печеная свёкла маринованная в винном уксусе с карамелизированным яблоком и сливочным сыром.</i>		
<b>Кальмар с рукколой и тапенадом</b>	110/40/20	<b>10,00</b>
<i>Командорский кальмар жареный на гриле с чесночным маслом и вином. Подаётся на подушке из пряной рукколы с лимоном и тапенадом из вяленых томатов и оливок.</i>		

## Горячие блюда

<b>Филе лосося в медово-горчичном соусе с пулями</b> <i>Нежное филе атлантического лосося, жареного на гриле, в соусе из цветочного мёда и сладкой горчицы с гарнировкой из свежих и маринованных овощей.</i>	100/70	<b>21,00</b>
<b>Чугунок с олениной и картофелем</b> <i>Свежайшая оленина, томленная с овощами и травами, запечённая с картофелем в чугунке.</i>	320/1	<b>21,00</b>
<b>Томленные свиные ребрышки барбекю</b> <i>Свиные рёбрышки томленные 3 часа с чесноком и ароматными травами запекаются в соусе барбекю и подаются с чаббатой, чесночным маслом и домашней аджикой.</i>	300/30/20/2	<b>18,00</b>
<b>Бургер с говядиной и соусом барбекю с виски</b> <i>Мощный бургер с говядиной, соусом барбекю и овощами с картофелем фри.</i>	300/100/30	<b>15,00</b>
<b>Стейк из говядины миньон</b> <i>Фермерский филе миньон жареный на гриле с пряными травами, подаётся с чаббатой, чесночным маслом и домашней аджикой. Уточняйте прожарку стейка.</i>	180/30/20/2	<b>23,00</b>
<b>Свинина гриль с соусом из белых грибов</b> <i>Свиная шея жареная на гриле со специями и травами, подаётся с соусом из лесных грибов, чаббатой и домашней аджикой.</i>	180/360/30/20 /2	<b>16,00</b>
<b>Филе куриное с моцареллой и соусом песто</b> <i>Куриное филе, начиненное сыром моцарелла и соусом песто из базилика на гриле, с гарнировкой из свежих и маринованных овощей.</i>	180/90/2	<b>13,00</b>
<b>Котлета по-киевски с пюре</b> <i>Одно из самых популярных ресторанных блюд прошлого десятилетия, в авторском исполнении с картофельным пюре.</i>	130/150/60	<b>13,00</b>
<b>Куриные крылышки в китайском соусе</b> <i>Крылышки жареные в раскалённом масле, глазируются соусом сладкий чили.</i>	300/1	<b>8,00</b>
<b>Утиная ножка конфи с яблочным штруделем и клюквенным соусом</b> <i>Томленная утиная ножка с пряными травами, подаётся с яблочным штруделем и соусом из лесной клюквы с коньяком.</i>	170/100/30	<b>16,00</b>

## Паста

<b>Спагетти Карбонара</b> <i>Спагетти аль денте с соусом на основе копчёной грудинки, сливок и желтков с сыром пармезан.</i>	300	<b>10,00</b>
<b>Орзо с белыми грибами и птицей</b> <i>Классический орзотто с лесными грибами, куриным бедрышком и сливочным соусом под сыром чеддар.</i>	300/1	<b>10,00</b>
<b>Букатини с морепродуктами</b> <i>Паста с морепродуктами в сливочном соусе с чесночным маслом и вином.</i>	300/1	<b>10,00</b>
<b>Тальятелле с ростбифом и соусом маринара</b> <i>Паста с пикантным ростбифом в соусе из спелых томатов с пряными травами и вином.</i>	300/1	<b>10,00</b>

## Супы

<b>Борщ самобытный</b> <i>Украинский борщ с говядиной, солёным салом, горчицей и хлебом в необычном исполнении от нашего шеф-повара.</i>	330/60/20/20/ 2	<b>10,00</b>
<b>Солянка фирменная</b> <i>Золотой фонд русской кулинарной культуры, ароматная солянка на кислых огурцах с мясом и копченостями для настоящих ценителей.</i>	300/50/20/10	<b>8,00</b>
<b>Суп-крем из белых грибов</b> <i>Лесные грибы, взбитые со сливками и специями с чесночным хлебом</i>	250/40/10	<b>8,00</b>

## Десерты

<b>Штрудель яблочный с мороженым</b> <i>Конкассе из яблок в сахарном сиропе с корицей, запечённое в слоеном тесте, подаётся с шариком мороженого.</i>	150/50/2	<b>5,00</b>
<b>Мороженое с тертым шоколадом</b> <i>Сливочный пломбир с мелко тертым молочным шоколадом.</i>	150/20/2	<b>5,00</b>
<b>Чизкейк лимонный</b> <i>Десерт из сливочного сыра и сыра маскарпоне с лимонной цедрой на песочной основе.</i>	150/20/2	<b>5,00</b>
<b>Наполеон с заварным кремом</b> <i>Десерт из слоёного теста с заварным кремом из молока и сливочного масла на желтках с ванилью.</i>	150/20/2	<b>5,00</b>

## Белорусская страничка

<b>Чугунок с уткой и драниками</b> <i>Томленая утка с белыми грибами в сливочном соусе с драниками и сыром чеддар запекается в чугунке.</i>	350/1	<b>14,00</b>
<b>Чугунок с драниками цыпленком и грибами</b> <i>Куриное бедрышко с луком и грибами в сливочном соусе с драниками запекается в чугунке.</i>	280/2	<b>12,00</b>
<b>Сковородка белорусская со свиной и колбаской</b> <i>Для истинных ценителей белорусских традиций. Жареная свинина с домашней колбаской подается с картофелем, грибами, луком и жареными яйцами со сметаной.</i>	300/50/30	<b>12,00</b>
<b>Сковородка с кровяной колбасой по-старобелорусски</b> <i>Для истинных ценителей белорусских традиций. Кровяная колбаса подается с картофелем, грибами, луком и жареными яйцами со сметаной.</i>	150/150/40/60/5	<b>10,00</b>
<b>Сковородка с патрашанкой по-старобелорусски</b> <i>Для истинных ценителей белорусских традиций. Колбаса из печени и сердца подается с картофелем, грибами, луком и жареными яйцами со сметаной.</i>	150/150/40/60/5	<b>10,00</b>
<b>Клецки картофельные со шкварками</b> <i>Блюдо известное с XVII века. Картофельные шарики отвариваются и заправляются жареной грудинкой с луком и сметаной.</i>	300/50/2	<b>10,00</b>