

САЛАТЫ

Оливье с телятиной и раковыми шейками	900	Русский салат с гусем	720
Салат романо с цыпленком и соусом Цезарь	750	Салат из телятины и гуся с печеным баклажаном и маскарпоне	800
Салат с камчатским крабом и муссом из авокадо	1000		
Сочные листья салата с авокадо, апельсином, кедровым орехом и зеленым яблоком	750	Салат с телятиной, печеной свеклой, томатами, сладким перцем, филе апельсина и сливочно-горчичным соусом	990

СУПЫ

Венгерский суп-гуляш	750	Сырно-сливочный суп с копченой уткой	800
Борщ с гусем <i>подается с салом, колбасой из гуся, сметаной, крымским луком и булочкой</i>	900	Финская сливочная уха из красного окуня, креветки и икры палтуса	700

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Гусь конфи с обжаренным латуком и апельсиновым соусом	1950	Бефстроганов из телячьей вырезки с картофельным пюре	1700
Гусьбургер с жареным беконом, печеным перцем и картофелем фри	1300	Котлета Пожарская с моцареллой, печеным картофелем, шпинатом, грибным соусом и брусничным конфитюром	750
Запеченный гусь с яблоками, полбой и соусом из корня сельдерея	1450	Запеченный судак с соусом Спайси, брокколи, картофельным пюре, шпинатом и красной икрой	900
Тальятелле с гусем , копченой уткой, вялеными томатами, баклажанами, моцареллой и песто	1200		
Утка с хрустящей корочкой, восточным соусом и виноградом	1200		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА • ПИРОГИ

Пирог «Дворянское гнездо» со сливочно-горчичным соусом <i>(запеченные бычьи хвосты, картофель пай, огурицы «Сладкий чили»)</i>	800	Пирог с пекинской капустой, жареным беконом, пармезаном и сливочно-грибным соусом	610
Пирог «Черный бык» с бургундским соусом <i>(томленый толстый край быка с запеченными овощами и фермерской сметаной)</i>	1450	Пирог с уткой, шпинатом, моцареллой и голландским соусом	430
Пирог «Женщина в белом» с креветочным соусом <i>(креветки, сибас и облако из пармезана и руколы)</i>	780		

СТЕЙКИ

Рибай	<i>цена за 100 г*</i>	1300
Филе-миньон	<i>цена за 100 г*</i>	1400
Шатобриан	<i>цена за 100 г*</i>	1400

*Вес стейка уточняйте у официанта.

ДЕСЕРТЫ • МОРОЖЕНОЕ • СОРБЕТЫ

Трюфель из темного шоколада с фисташковой крошкой	150	Десерт таёжный с брусникой, кедровыми орехами, сгущённым молоком или медом	330
«Анна Павлова»	600	Горячий шоколад	650
Ромовая баба с ванильным кремом и черничным соусом	420	Шарик мороженого <i>(пралине с орехом пекан и карамелью, ржаное с луговым медом, облепиховое с калиной и вересковым медом, сырное «Филадельфия», черная смородина)</i>	50 г 250
Штрудель с яблоком, грецким орехом, медом и пломбиром	510		
Шоколадный фондан с ванильным мороженым	570	Шарик сорбета <i>(манго-маракуйя, черная смородина, лимон-лайм, малина)</i>	50 г 250

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

КОФЕ • КАКАО

Эспрессо	30 мл/60 мл	220/350
Американо	250 мл	300
Капучино	300 мл	350
Латте	340 мл	350
Капучино на альтернативном молоке	300 мл	350
Латте на альтернативном молоке	340 мл	350
Раф	300 мл	450
Какао	300 мл	570
Какао со взбитыми сливками	300 мл	590

ЧАЙ

	300 мл/500 мл/1 л	
Чай черный плантационный Цейлон	300/470/770	
Чай черный с бергамотом Эрл Грей	300/470/770	
Чай черный «Чабрец»	300/470/770	
Чай черный с шишками и клюквой «Три медведя»	300/470/770	
Чай зеленый элитный Сенча	300/470/770	
Чай зеленый с жасмином Моли Хуа Ча	300/470/770	
Китайский элитный чай «Молочный улун»	300/470/770	
Сибирский травяной чай	300/470/770	

КЧАЮ И КОФЕ

Лимон	20 г/40 г	20/35
Лайм	20 г/40 г	35/60
Мед	30 г	90
Мята/базилик	5 г	30
Молоко	30 мл/50 мл	30/45
Сливки	30 мл/50 мл	45/70
Сироп <i>(ванильный, карамельный и др.)</i>	10 мл	35

ГОРЯЧИЕ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ ЧАИ, ГЛИНТВЕЙН

Клубничный с мятой	500 мл	650
Кумкват с клубникой и лимонником	500 мл	650
Лимонно-имбирный с медом	500 мл	650
Малиновый с пряностями	500 мл	650
Облепиховый с апельсином	500 мл	650
Чай «Белый налив» с кусочками яблок, ароматными травами и сенчей	500 мл	650
Глинтвейн безалкогольный	330 мл	380

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Сок свежавыжатый <i>(апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, морковный, сельдереевый)</i>	220 мл	410
Лимонад домашний <i>(классический, грушевый, малина-маракуйя, мандариновый)</i>	220 мл	300
Лимонад домашний в кувшине <i>(классический, грушевый, малина-маракуйя, мандариновый)</i>	1 л	850
Мохито <i>(классический, апельсиновый, клубничныи)</i>	350 мл	300
Морс домашний	220 мл/1 л	220/700
Смузи «Черный жемчуг»	250 мл	480
Смузи «Зимняя вишня»	300 мл	480
Смузи черника-клубника	300 мл	480
Кока-кола	330 мл	250
Тоник	330 мл	250
Вода «Даусуз» <i>природная питьевая негазированная</i>	275 мл/500 мл/850 мл	195/250/400
Вода «Даусуз» <i>природная питьевая газированная</i>	275 мл/500 мл/850 мл	195/250/400

Подарочная карта 3000 / 5000

АЛЕКСАНДР ЖУРКИН
шеф-повар

Александр Журкин

БАРНАЯ КАРТА

КОКТЕЙЛИ

Коктейль «Зимняя вишня» <i>(джин, сок вишневым, сливки, сироп сахарный, лед)</i>	300 мл	700
Малина и Сорбет <i>(ликер «Францини Лимончелло», игристое, сироп малиновый, сорбет малиновый, лед)</i>	350 мл	810
Ночь ежевичных ошибок <i>(водка, Мартини Бьянко, сок персиковый, сок лимонный, сироп ежевичный, лед)</i>	250 мл	700
Лимонный пирог с корицей <i>(джин «Грин Бабун», ликер «Францини Лимончелло», сок лимонный, корица)</i>	120 мл	670
Розовый для Анны <i>(ликер персиковый, водка, сок грейпфрутовый, тоник, лайм, лед)</i>	350 мл	690
Сердце мандарина <i>(джин «Грин Бабун», ликер персиковый, сок грейпфрутовый, сироп Гренадин, тоник, лед)</i>	350 мл	700
Твоя Груша <i>(игристое, ром «Барсело», сироп грушевый, сок лимона, груша, лед)</i>	250 мл	730
Текила Манго <i>(текила, ликер «Мари Бризар Цветы Бузины», пюре манго, сиропы гренадин и персиковый, лед)</i>	180 мл	630
Миндальный Совиньон <i>(Совиньон Блан, пюре личи, сок яблочный, сок лимона, сироп миндальный)</i>	130 мл	670
Мохито <i>(ром «Барсело», лайм, мята, содовая, сироп, лед)</i>	350 мл	600
Пина Колада <i>(ром «Барсело», ликер кокосовый, сок ананасовый, сливки, сироп кокосовый, лед)</i>	300 мл	750
Пряная дыня <i>(ликер «Белуга Хантинг», сок яблочный, сироп дынный, сок лимона, биттер, мята, лед)</i>	300 мл	670
Нью-Йорк Сауэр <i>(бурбон Джек Дэниэлс, портвейн, лимонный кордиал, сок лимонный, лед)</i>	300 мл	850
Бэзил Смэш <i>(джин «Грин Бабун», сок лимонный, базилик, сироп, лед)</i>	300 мл	650
Май Тай <i>(ром светлый и темный, ликер апельсиновый, сок лимонный, сироп миндальный, лед)</i>	300 мл	750
Апероль Спритц <i>(игристое, аперитив Апероль, апельсин, лед)</i>	300 мл	800

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ АЛКОГОЛЯ

Клюквенный пунш	300 мл	700
Глинтвейн Красный	330 мл	620
Глинтвейн Белый	330 мл	620
Глинтвейн Ягодный	330 мл	650
Глинтвейн Ежевичный	330 мл	670
Грог классический с медом и апельсинами	330 мл	600
Мандариновый грог	330 мл	650

ВОДКА 50 мл

Белуга Нобл	420
Чайковский	400
Коскенкорва	500

ТЕКИЛА • РОМ • ГРАППА 50 мл

Текила Эль Чарро Сильвер	550
Текила Хосе Куэрво Голд	650
Ром Матусалем Гран Резерва 15 лет	650
Граппа Шардоне ди Нонино	850

ДЖИН 50 мл

Эдинбург Классик	700
------------------	-----

КОНЬЯК • ВИСКИ • КАЛЬВАДОС 50 мл

Коньяк Камю VS	850
Коньяк Мартель VSOP	900
Коньяк Хайн VSOP	1250
Бурбон Джек Дэниэлс	750
Бурбон Мэйкерс Марк	850
Виски Баллантайнс	650
Виски Джемесон	750
Виски Чивас Ригал 12 лет	900
Виски Каол Айла 12 лет	1300
Виски Лагавулин 16 лет	2200
Кальвадос Фин	700
Кальвадос Булар VSOP	1050

ЛИКЕРЫ 50 мл

Лимончелло	650
Амаро Нонино	800
Егермейстер	750

НАСТОЙКИ ЯГОДНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ 50 мл

Онегин грейпфрут	370
Онегин вишня	370
Онегин черная смородина	370
Онегин курага	370
Сет из четырех настоек Онегин	1300

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Классический светлый лагер <i>Schnitzlbaumer Lager Hell</i>	500 мл	750
Классический темный лагер <i>Allgäuer Stolz Dunkel</i>	500 мл	750
Нефильтрованный пшеничный эль <i>Schnitzlbaumer Schnitzei Weisse</i>	500 мл	750
Австрийский безалкогольный лагер <i>Eggenberg Freibier</i>	330 мл	550

ЗАПРЕЩЕНА ПРОДАЖА АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ЛИЦАМ, НЕ ДОСТИГШИМ 18 ЛЕТ.



МЕНЮ

#ЛУЧШЕЕВИНУ

Часы работы:
ежедневно с 10:00 до 00:00,
последний заказ по меню до 23:00.

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ,
ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ
НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ.

МОРЕПРОДУКТЫ

Устрицы <i>вкусные и разные</i>	550
Морской ёж	320
Средиземноморская улитка эскарго со сливочным маслом и зеленью	850
Фаланги краба со сливочным соусом кимчи с чили и хрустящими тостами <i>цена за 100 г</i>	1000

ХЛЕБ

Хлебная корзинка	150
------------------	-----

ЗАВТРАКИ

*Подаются в будни до 12:00,
в выходные и праздничные дни до 16:00.
Сервируются по выбору:
черным чаем, зеленым чаем, американо.*

Овсяная каша с ягодным соусом и годжи	450
Сырники с ванильным кремом и клубникой	700
Ленивые вареники со сметаной, медом и голубикой	450
Блин с кремом из сливочного сыра, воздушным беже, сливками и клубникой	430
Яйца пашот с креветками, авокадо, свежими огурцами, зеленым салатом, брокколи и черри	650
Омлет с шампиньонами в сливочном соусе, обжаренным беконом и пармезаном	490
Скрэмбл на хрустящей лепешке с пастрами, черри, маринованными артишоками, таджасскими оливками и соусом дзадзика	850
Блин с томленным гусем, яблоком и клюквенным конфитюром	730
Тост со слабосоленым лососем, глазуньей, красной икрой, свежими огурцами и соусом Цезарь	850

ПИРОГИ

Пирожок с брусникой <i>вкусная история с душевной ягодой</i>	40 г	150
---	------	-----

Пирожок с говядиной, паприкой и пряным томатным соусом <i>харизматичный родственник самсы, дружен с соусом</i>	30 г	180
--	------	-----

Пирог «Строганов» <i>телятина, белые грибы, маринованный огурчик, сливки и сметана</i>	110 г	320
---	-------	-----

Пирог с печенью и вишней <i>особое сочетание ингредиентов</i>	110 г	200
--	-------	-----

Пирог с гусем «Фрикасе» <i>самодостаточный, гармоничен с бокалом красного сухого вина</i>	80 г	410
--	------	-----

Пирог с томленным в сливках цыпленком, копченой уткой и сыром <i>аппетитный, сытный, богатый копченым вкусом</i>	90 г	280
--	------	-----

Пирог «Сливочный жульен» <i>классический грибной жульен запеченный в тесте</i>	110 г	220
---	-------	-----

Пирожок с бараниной и луком <i>очень тонкое тесто, пирожок станет отличным дополнением к любому первому блюду</i>	35 г	180
--	------	-----

Пирог с уткой и сочной грушей <i>мягкое утиное мясо с ароматной грушей</i>	120 г	290
---	-------	-----

Расстегай с треской <i>треска отлично сочетается с морковью, которая не даёт рыбе потерять соки в процессе запекания</i>	80 г	180
---	------	-----

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Прошутто с руколой	580
--------------------	-----

Паштет из гуся	780
----------------	-----

Карпаччо и тартар из говядины с каперсами, белыми обжаренными грибами, трюфельным маслом и бородинскими гренками	620
--	-----

Лосось слабосоленый с Креметте, брокколи, печеным сладким перцем и помидорами конкассе	650
---	-----

Хрустящая трубочка с крабом, кальмаром, авокадо, виноградом и икрой палтуса	750
--	-----

Оливки, маслины, сладкий перец с сыром Рикотта и вяленые томаты	600/850
--	---------

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченные мозговые кости с абхазской аджикой, овощным тартаром и чабаттой	890
---	-----

Хрустящие баклажаны с авокадо, чукой и томатами с кисло-сладким восточным соусом	700
---	-----

Хачапури с сулугуни и имеретинским сыром, копченой уткой и виноградом	620
---	-----

Хачапури с горгонзоллой, сулугуни и карамелизированной грушей	780
--	-----

Чебуреки с гусем и фермерской сметаной	700
--	-----

Чебуреки с камамбером, сулугуни, моцареллой и сметанно-икорным соусом	700
--	-----

Греческие пирожки с ягнёнком и соусом дзадзика	630
--	-----

Овощи гриль с сыром фета	570
--------------------------	-----