

Холодные закуски

Селёdochка с картофелем	350 р.
Филе нежной малосолевой сельди с ароматным маслом, отварным картофелем, обжаренным на сливочном масле, красным сладким луком и зеленью укропа (230 г)	
Белорыбца на тостах с хреном	500 р.
Ломтики филе масляной рыбки (эскалар), подаются с тостиками из заварного чёрного хлеба, тапинадом из оливок и свежим хреном со сливками (340 г)	
Лососина с фенхелем	750 р.
Тонкие слайсы малосолевого лосося, в сопровождении салатика из фенхеля, маринованного в апельсиновом соке с базиликом (275 г)	
Севиче	1150 р.
Ломтики охлаждённого лосося с кусочками апельсина, сладкого болгарского перца, красного и зелёного лука, свежей кинзой, чили перца в цитрусовом соусе (210 г)	
Рыбное зеркало	1350 р.
Ассорти из ломтиков малосолевого лосося, белорыбцы, и угря горячего копчения с оливками, каперсами, лимоном и сливочным хреном (225 г)	
Студень из телячьей голени	650 р.
Классический холодец из телячьих ножек с хреном и горчицей (200 г)	
Сыровяленая оленина с грушей	750 р.
Сыровяленая оленина с грушей и клюквенной поливкой (210 г)	
Сало с чесночными гренками	450 р.
Сало копчёное и солёное с тостами из бородинского хлеба с чесноком и соусом горчица (260 г)	
Телятина на соусе из тунца	850 р.
Тонкие кусочки тендерлойна телятины на соусе из тунца с микс-салатом, вялеными томатами и печеным перцем (200 г)	
Ассорти мясных деликатесов	950 р.
Отварной говяжий язык, буженина собственного приготовления и сыровяленая оленина (240 г)	
Соленья из погребка	500 р.
Домашняя квашенная капуста, солёные огурчики и томаты, пикантные маринованные патиссоны (450 г)	
Грибное лукошко	250 р.
Ассорти маринованных лесных грибов с маслом и сладким луком (120 г)	

Салаты

«Дальневосточный»	1100 р.
Мясо натурального камчатского краба, отварной картофель, куриное яйцо, свежий огурец, белые грибы, заправленные майонезом собственного приготовления (200 г)	
«Норвежский»	800 р.
Лосось холодного копчения, лососевая икра, куриное и перепелиное яйцо, картофель, корнишоны, лук сибулет, дижонская зерновая горчица, домашний майонез (250 г)	
Утка с печёным перцем	550 р.
Филе утки домашнего копчения, печёный сладкий перец, кедровые орешки, с зелёным салатом и медово-горчичным соусом, подаётся в печёном лаваше (200 г)	
«Гая»	650 р.
Экзотический салат из филе кальмара, ломтиков ананаса, кусочков маринованного персика, печёного болгарского перца, салата руккола, фризе и радичо, зеленью свежего базилика и мяты под соусом с лаймом (280 г)	
«Цезарь» классический	550 р.
С курицей	650 р.
С креветками	900 р.
С прокопчёным лососем	800 р.
Сочные листья салата ромейн с сыром пармезан и золотистыми чесночными крутонами, заправленные соусом цезарь собственного приготовления, с куриной грудкой, креветками или ломтиками лосося холодного копчения на ваш выбор (210 г)	
«Калиостро»	650 р.
Ломтики печёной свеклы с козьим сыром, грецким орехом в карамели, цедрой лимона, миксом зелёных салатов, и лимонным соусом с мёдом (200 г)	
«Той»	950 р.
Обжаренные кусочки говядины с болгарским перцем, кабачками, баклажанами и свежими томатами с красным луком, чесноком, зеленью и пикантным соусом (260 г)	

Горячие закуски

Жульен из грибов	450 р.
Лесные грибы, запечённые с золотым томлёным луком, деревенскими сливками и сметаной под сырной корочкой (240 г)	
Запечённые пельмени	550 р.
Пельмени с говядиной, запечённые в домашних сливках с беконом, сыром и чесноком (320 г)	
Жареный сыр бри	450 р.
Пикантный сыр бри, обжаренный в панировке из пшеничного хлеба на подушке из маринованной свеклы с брусничным джемом и горчично-клюквенным соусом (175 г)	
Гребешок с гриля	1400 р.
Мясо гребешка, обжаренное на гриле с дольками апельсина, лимона, салата фризе, радичо, рукколы заправленное оливковым маслом (120 г)	

Первые блюда

Солянка мясная сборная	900 р.
Русский традиционный суп из мяса говядины и свиных копчёностей, репчатого лука, солёных огурцов, томатов, оливок, каперсов, подаётся с домашней сметаной и долькой лимона (350 г)	
Суп-лапша с курицей	350 р.
Золотистый наваристый куриный бульон с кусочками курицы без косточки и кожи, и лапшой домашнего приготовления (350 г)	
Борщ «Московский»	500 р.
Суп со свеклой, свежей капустой и копчёностями, подаётся с домашней сметаной и ватрушками (350 г)	
Крем «Австрийский»	450 р.
Суп-крем из сладкой тыквы на белом вине с тыквенными семечками и маслом со сливками и сыром пармезан (350 г)	
Крем-капучино из шампиньонов	450 р.
Суп-пюре из свежих шампиньонов с пенкой из сливок и пудрой из белых грибов (350 г)	

Горячие блюда

Строганов из телятины	750 р.
Тонкие кусочки телятины с томлёным золотистым луком, деревенскими сливками и сметаной, гарнируются картофелем «Пушкин» и луковым хворостом (385 г)	
Свинина «По-Мелитопольски»	750 р.
Кусочки свинины, запеченные на пшеничном багете, со сливками, грибами, томатами и сыром (280 г)	
Филе «Филадельфия»	2500 р.
Вырезка говядины с мягким сыром, карамелизированной грушей, и соусом пепер (310 г)	
Цыплёнок табака	1250 р.
Домашний цыплёнок с хрустящей корочкой, нежным сочным мясом, подаётся с соусом Ткемали (1 шт.)	
Шницель «Кафе де пари»	850 р.
Шницель из нежной грудки цыплёнка со свежеприготовленным салатиком из томатов, сладкого лука шалот, свежего кориандра, листьев цикория и оливковым маслом. Соус «Кафе де пари» (320 г)	
Лососина томлёная в печи с мёдом	1750 р.
Филе лосося, предварительно замаринованное в пряном мёде и сладкой горчице, томлёное в печи с капустой пакчой и кардамоновым соусом (330 г)	
Палтус в панцире из томатов и базилика	1100 р.
Филе палтуса с корочкой из вяленых томатов, свежего базилика и со шпинатом соте (330 г)	
Свежая морская рыбка, подкопчённая на фруктовой щепе	1250 р.
Морской волк или дородо (на Ваш выбор), запечённые целиком и подкопчённые на фруктовой щепе с фрешмикс салатом, и апельсиновым маслом (1 шт.)	

Гарниры

Овощи гриль (250 г)	300 р.
Рис Басмати (170 г)	150 р.
Картофельное пюре (200 г)	150 р.
Картофель фри (150 г)	150 р.

Десерты

Павлова	550 р.
Мягкая меренга с заварным кремом, шариком ванильного мороженого, политая соусом из свежей клубники с базиликом (290г/60г)	
Екатерининский	500 р.
Авторский десерт из трёх видов шоколада, крем-брюле и хрустящего шоколадного бисквита с орешками (180г)	
Медовик	400 р.
Ароматный бисквит на меду, с кремом и лесными орешками в карамели (210 г)	
Тирамису	450 р.
Крем из сыра маскарпоне, печенье «Савоярди» с пропиткой натурального кофе и шоколадного ликёра (160г)	
Печёный чизкейк	500 р.
Нежный десерт из мягкого творожного сыра с миндальным чипсом в карамели и малиновым соусом (240г/60г)	
Панна Котта	350 р.
Сливочно-молочное желе с ягодным соусом (180г)	
Яблочный штрудель	400 р.
Традиционный венский десерт из тонкого теста, карамелизированных печёных яблок, изюма с шариком ванильного мороженого (210 г)	
Крем-брюле	350 р.
Классический французский десерт с карамельной корочкой (80 г/20 г)	
Ассортимент мороженого (60 г)	150 р.
Шоколадное, ванильное, клубничное	
Сорбет чёрная смородина (60 г)	200 р.
Фруктовое ассорти (330 г)	450 р.

Напитки

Прохладительные напитки

Все цены указаны в рублях с учетом НДС

Соки в ассортименте (200 мл)	150 р.
Кока-Кола (250 мл)	300 р.
Фанта (250 мл)	300 р.
Спрайт (250 мл)	300 р.
Кока-Кола зеро (250 мл)	300 р.
Тоник (250 мл)	200 р.
Вода Байкал (1250 мл)	350 р.
Вода Байкал (530 мл)	300 р.
Вода Sanpellegrino (750 мл)	600 р.
Вода Acqua Rapna (750 мл)	600 р.
Свежевыжатые соки Апельсин,яблоко,грейпфрут,морковь (200 мл)	270 р.

Горячие напитки

Эспрессо (30 мл)	180 р.
Двойной эспрессо (60 мл)	250 р.
Латте маккиато (250 мл)	250 р.
Американский кофе (150 мл)	180 р.
Капучино (150 мл)	250 р.
Горячий шоколад (250 мл)	250 р.
Чай в ассортименте (400 мл)	320 р.

Бутылочное пиво

Жигули барное (330 мл)	300 р.
Хайнекен (330 мл)	400 р.
Будвайзер будвар (330 мл)	500 р.
Клаусталлер б/а (330 мл)	500 р.