

МЕНЮ

холодные закуски

Ассорти домашних разносолов	220	540р	🌿🌿
Икра из лесных грибов с бородинским хлебом	150	490р	🍷🌿
Карпаччо из розовой говядины с крем-чизом	140	720р	🌿
Оладушки из кабачка с тар-таром из речной форели	200	590р	🌿
Сугудай из глубоководного сига	150	720р	
Тат-тар из пряной свеклы с муссом из сельди	160	410р	🌿
Хлебная корзина	120	270р	

салаты

Зеленый салат с кабачком и кедровым орехом	140	530р	🌿🌿
Овощной салат с киноа под дрессингом из хереса	280	560р	🌿🌿
Салат с редькой и копченой щукой	250	590р	
Салат с уткой и абрикосами	150	610р	🌿

горячие закуски

Блинчики с фаршмаком из сига	140	420р	
Ленивые вареники с грибами	200	420р	🌿
Телячий язык в мясной глазури с морковным кремом	170	530р	🌿
Батат, запеченный с травами	120	480р	🌿🌿

супы

Борщ с подкопченной говядиной	420	550р	🌿
Крем-суп из лесных грибов	370	540р	🍷🌿
Суп-гуляш из утки	380	570р	🌿
Уха царская из трех видов рыб	400	630р	



горячие блюда

Гречневая лапша с грибами и моченой брусникой	300	550р	🌿
Домашний бургер с томленной говядиной	380	930р	🌿
Телячья голяшка в солодовой глазури с картофельным пюре	380	1320р	🌿
Котлеты из щуки с картофельным пюре	300	720р	
Обоженная капуста с грибным муссом	300	540р	🌿🌿
Палтус с муссом из цветной капусты	240	1390р	
Свинная корейка с перечным соусом	310	1050р	🌿
Стейк форели с овощным ризотто	300	950р	
Утиная ножка с пюре из подкопченной тыквы	250	890р	🌿
Деруны с копченой форелью и яйцом пашот	240	570р	



гарниры

Мини-картофель с грибами	150	360р	🌿🌿
Картофельное пюре	150	320р	🌿
Мусс из цветной капусты	130	340р	



десерты

Домашний медовик	210	410р	🌿
Мусс из ряженки со сливой и ореховым твилем	180	460р	🌿
Пирог с черной смородиной и семенами чиа	160	420р	🌿🌿
Цветаевский пирог со сливочным сыром и яблоками	200	460р	🌿

🌿 - без животных и молочных продуктов



- можно сделать без животных и молочных продуктов



- с использованием локальных продуктов