

МЕНЮ



КРАБ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ
на гриле/на пару
/100 гр. сырого продукта/

1350 ₺

ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
/4-5 PERSONS/

устрицы 8 шт., морской гребешок 2 шт.,
морской еж 6 шт., клешни краба 2 шт.,
креветки 500 гр.

9900 ₺



АКВАРИУМ

МОРСКИЕ ЕЖИ

1 шт.

600 ₺

ГОЛУБЫЕ МИДИИ

в красном или белом соусе

0,5 кг / 1 кг

1350/2590 ₺

УСТРИЦЫ ФЕРМЕРСКИЕ

в ассортименте

1 шт.

600 ₺

ГРЕБЕШКИ МОРСКИЕ

/100 гр. сырого продукта/

550 ₺

ВОНГОЛЕ

в красном или белом соусе

/100 гр. сырого продукта/

450 ₺



СТАРТЫ

БРУСКЕТТА
нежная говядина
600 ₽



БРУСКЕТТА
с гуакамоле и креветками
890 ₽



БРУСКЕТТА
бычий хвост, джем из лука
890 ₽



БРУСКЕТТА
с томатами,
песто соусом
и сыром фета

490 ₺

СЕВИЧЕ
тунец /лосось

1300 ₺

ГИГАНТСКИЕ ЗЕЛЁНЫЕ ОЛИВКИ КАЛАМАТА

960 ₺



ХОЛОДНЫЙ СЕТ

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
томаты, огурцы, сладкий перец,
листья салата,
маслины с деревенским соусом

720 ₽

АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ
с жареным картофелем

550 ₽

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНА
с грецким орехом
и сливочным сыром

550 ₽

АССОРТИ ИЗ ПЯТИ ВИДОВ СЫРА
с соусом из меда и орехами

1250 ₽

АССОРТИ ИЗ ДИЧИ

копченая говядина, колбаса из мяса дичи,
подается с солеными огурцами, зеленью, хреном и горчицей

2000 ₺

АССОРТИ ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ
заправленное розмариновым маслом

690 ₺

АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ
томаты черри, огурцы, квашеная капуста,
чеснок и свежая зелень

450 ₺



САЛАТЫ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ
СО СВИНИНОЙ ГРИЛЬ
печеным перцем
и картофелем

580 ₺



ЦЕЗАРЬ

курица

650 ₺

креветки

990 ₺

лосось

990 ₺

ВИТЕЛЛО ТОННАТО
с телятиной

1250 ₺

С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ
жареными грибами
и маринованными огурцами

690 ₺

ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ
домашним майонезом
и перепелиным яйцом

850 ₺



СТРАЧАТЕЛЛА С ТОМАТАМИ
авокадо и трюфельным маслом

990 ₺

ФИРМЕННЫЙ
с копченой лосятиной
из нашей коптильни
и хрустящим салатом

910 ₺

С СОЛЕНЫМИ ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
печёным картофелем
и эспумой на основе сметаны

550 ₺

НИСУАЗ
с маринованным тунцом,
перепелиным яйцом
и свежими овощами

920 ₺



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН
баклажан с грибной икрой
и соусом Наполи

850 ₽

КУРИНЫЕ ПЛЕЧИКИ
в карамельной глазури

750 ₽



КОКОТ
с грибами и сыром пармезан

720 ₽

ЗАПЕЧЕННАЯ ФАЛАНГА
КАМЧАТСКОГО КРАБА

1900 ₺

ПОЛКИЛО КАМЧАТСКИХ КРЕВЕТОК
отваренных в пиве со специями

1900 ₺



—  —
СУПЫ



БОРЩ С БРИСКЕТОМ
и домашним беконом

850 ₺



РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА
ПО РЕЦЕПТУ СТАРАТЕЛЕЙ

850 ₺



КРЕМ-СУП
ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
на кокосовом молоке
с киноа

650 ₺

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
с орехами

430 ₽

ФО БО
из кабана

1100 ₽

СУТОЧНЫЕ ЩИ
с томленной медвежатинной

810 ₽

—  —
ПАСТА

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА
с говяжьим беконом

690 ₽

ПЕННЕ АЛЬ-НОРМА
с сыром моцарелла

720 ₽

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ГРЕБЕШКОМ
в сливочно-пряном соусе

990 ₽

ФАРФАЛЛЕ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ ОТ ШЕФА
мидиями из нашего аквариума

960 ₽



ПЕЛЬМЕНИ

РАВИОЛИ С УТКОЙ КОНФИ
и соус демиглас с вишней

1200 ₺

ПЕЛЬМЕНИ
из оленины

590 ₺

РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ
сливочным соусом
и сыром с голубой плесенью

990 ₺



STREET FOOD

БУРГЕРЫ

классический

990 ₺

оленина

1500 ₺

лосятина

1200 ₺

медвежатина

1380 ₺



ДИЧЬ

/охотничьи хозяйства РФ/

ТУШЕНАЯ КОТЛЕТА
ИЗ МЕДВЕЖАТИНЫ
с соусом из сморчков

1450 ₺

ТОМЛЕННЫЙ ЗАЯЦ
с овощами
и сметанным соусом

1440 ₺

ОЛЕНИНА РУБЛЕНАЯ

1400 ₺

ВЫРЕЗКА ОЛЕНЯ
в маринаде от Шефа

1980 ₺

КОТЛЕТА ГРИЛЬ
из дикого кабана

1150 ₺

СТЕЙК ИЗ КАБАНА

2200 ₺

РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС
из косули

1300 ₺

УТИНАЯ ГРУДКА
с тыквенным муссом
и ягодным джемом

1490 ₺



БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

БРИСКЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ
с картофелем и овощами

1400 ₺

БЕФСТРОГАНОВ
с пюре и маринованными черри
собственного посола

1250 ₺

ПЕРЕПЕЛКА
с бейби картофелем
и белыми грибами

1350 ₺

ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА
со сливочно-креветочным муссом

1200 ₺

НЕЖНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ
с соусом демиглас
и жареными вешенками

1100 ₺



GRILL STATION

СВИНЫЕ РЕБРА БАРБЕКЮ
В ТОМАТНОЙ ГЛАЗУРИ
/300 гр. сырого продукта/

1250 ₺

ЛОМОТЬ ЛОСОСЯ
НА РЕШЕТКЕ

/200 гр. сырого продукта/

1650 ₺

КОРОЛЕВСКИЕ
КРЕВЕТКИ НА УГЛЯХ

6 шт.

1800 ₺

NEW-YORK STRIPLOIN СТЕЙК

с соусом демиглас и розмарином
/100 гр. сырого продукта/

940 ₺

рекомендуемая степень прожарки – medium rare

СТЕЙК МИНЬОН
/100 гр. сырого продукта/

960 ₺

RIBEYE СТЕЙК
с перечным соусом
/100 гр. сырого продукта/

1100 ₺

рекомендуемая степень прожарки – medium

**СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ
СТЕЙКОВ:**

RARE

обжаренный снаружи,
красный внутри,
t°мяса=55°C

MEDIUM RARE

с кровью,
красно-розовый внутри,
t°мяса=58°C

MEDIUM

средняя прожарка,
розовый внутри,
t°мяса=61°C

MEDIUM WELL

почти прожаренный,
серо-розовый внутри,
t°мяса=65°C

WELL DONE

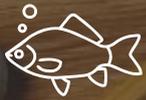
максимально прожаренный,
серый внутри,
t°мяса=70°C

MIX (2-3 PERSONS)
BIG PEPPER стейк,
свинные рёбра,
куриные крылья

4500 ₺

HITS (4-5 PERSONS)
свинные рёбра, стейк из свиной шеи,
ростбиф, куриные крылья,
стейк из кабана

6000 ₺



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



РЫБА ГРИЛЬ/НА ПАРУ
/100 гр. сырого продукта/

КАМБАЛА

600 ₽

СТЕРЛЯДЬ

1300 ₽



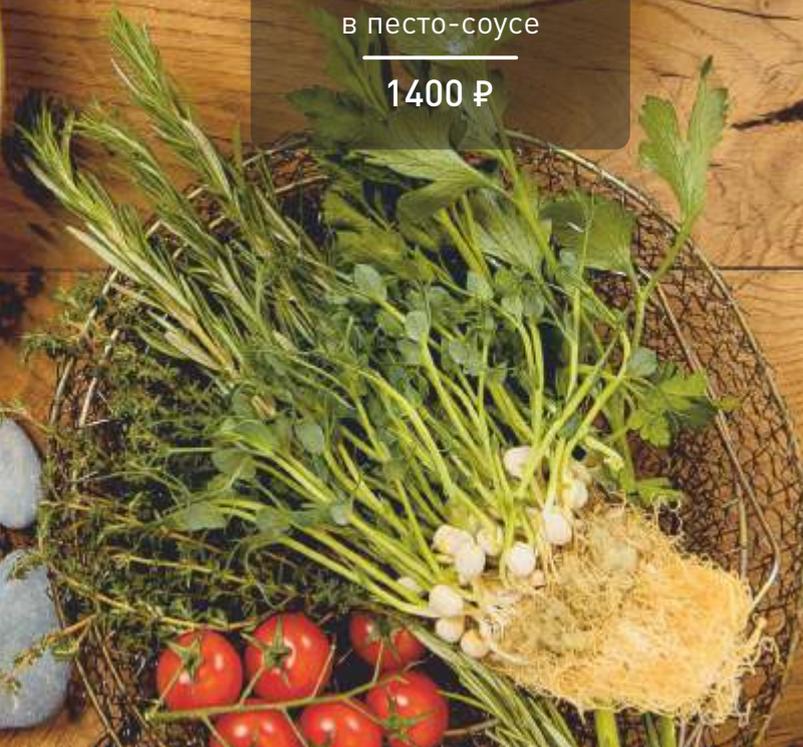
ФИЛЕ ПАЛТУСА
с печеными овощами
в песто-соусе

1400 ₽



ФИЛЕ ТРЕСКИ
с пюре и икрой щуки

1400 ₽



ЗАПЕЧЕННЫЙ НА УГЛЯХ КАРТОФЕЛЬ
с миксом лесных грибов

350 ₺

ГАРНИРЫ

САЛАТ КОУЛ СЛОУ

300 ₺

КИНОА С ОВОЦАМИ

300 ₺

ОВОЩИ
гриль/на пару

390 ₺

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

300 ₺

ГРЕЧА С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

200 ₺

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

290 ₺



ПИЦЦА

ПЕППЕРОНИ

томатный соус, сыр,
колбаски пепперони

800 ₽

МАРГАРИТА

томатный соус,
свежий базилик,
2 вида сыра моцарелла

1150 ₽

ЧЕТЫРЕ СЫРА

4 вида сыра
от локальных
производителей

920 ₽

МЯСНАЯ

мясо собственного приготовления
домашний бекон, брискет и лосятина
из нашей коптильни

1200 ₽

ЖУЛЬЕН

на сливочном соусе с грибами
и нежной курочкой

990 ₽

ДЕЛЬМАР

на сливочном соусе с креветками,
двумя видами рыбы
и нежным сливочным сыром

1560 ₽



ХЛЕБ

ФОКАЧА С СЫРОМ

300 ₽

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

чабатта, зерновой,
тёмный, багет с орехами

300 ₽



ДЕСЕРТЫ

БРАУНИ

с теплым шоколадом
и соленой карамелью

900 ₺

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ манго-маракуйя

450 ₺

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН с ванильным мороженым

550 ₺

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

900 ₺

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

с шариком ванильного мороженого

650 ₺

ЭКЛЕР

с ванильным кремом

450 ₺

СОРБЕТ
/1 шарик/

270 ₺

МОРОЖЕНОЕ
/1 шарик/

250 ₺

