

ХЛЕБ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ

СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ НА ДИКОЙ ЗАКВАСКЕ



Хлебная корзина: бородинский, пшеничный на дикой закваске, бриошь
подаём с подкопченным маслом и четверговой солью 250

СПЕЦИАЛИТЕТЫ ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ



Пастрами из говядины	50g	350	Окорок тамбовский	50g	250
Ростбиф	50g	420	Сулугуни подкопченный	50g	190
Сырокопченая домашняя колбаса из свинины	50g	290	Арахис копченый	100g	150
			Форель подкопченная	50g	490

НА КОМПАНИЮ



Специалитеты из нашей коптильни		
пастрами из говядины, ростбиф, окорок тамбовский, колбаса сырокопченая из свинины		990
Фермерские сыры		
горгонзола, выдержанный пармезан, козий, сулугуни подкопченный, мёд		990
Микс солений от нашего шефа		
огурцы маринованные в бурбоне, цукини, томаты, хрустящая морковь и капуста по-грузински		350

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Татаки из говядины с луковой сальсой и соусом понзу	790
Ростбиф под соусом тоннато	690
Тартар из вырезки говядины с оливковым маслом, вялеными томатами и муссом из пармезана	790
Патэ из утиной печени с луковым мармеладом и клюквенным соусом	330
Запеченый перец с анчоусом и петрушкой	440
Моченая брусника от нашего шефа	250

БУТЕРЫ НА ПШЕНИЧНОМ ХЛЕБЕ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ



Ростбиф, руккола, соус тоннато, пармезан, каперсы	550
Окорок тамбовский, корнишоны, медово-горчичный соус	300
Форель подкопченная, авокадо мусс, томаты, руккола	510

САЛАТЫ



Стейк салат с запеченным перцем и вялеными томатами	790
Микс салат с креветками, с муссом из авокадо и орехово-цитрусовой заправкой	670
Салат из копченой свеклы с миксом из зелени, страчателлой и соусом из дикой малины	490
Салат из свежих овощей с подкопченным сулугуни	450
Оливье	
• с подкопченной форелью	570
• с ростбифом	550
Цезарь	
• с куриным филе на гриле	570
• с креветками	690
Большой зеленый микс салат с авокадо, брокколи, фреш цукини, вяленой клюквой с кунжутной заправкой	590
Карпаччо из цветной капусты с вяленой клюквой и ореховым соусом	450
Салат с хрустящими баклажанами и томатами	490

СУПЫ



Грибная похлебка с полбой и белыми грибами	470
Лапша с фермерским цыпленком и гренками	290
Борщ с пастрами из говядины и подкопченной сметаной	390
Солянка с мясными специалитетами и копченым ребром	450

Данное меню является рекламным материалом. С контрольным меню можно ознакомиться у администратора

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Белый груздь с хрустящим картофельным рёшти	550	Батат фри с муссом из пармезана	460
Куриные крылья в медово-чесночной глазури	390	Хрустящие креветки с соусом васаби майо	750
Подкопченный сулугуни в хрустящей панировке с клюквенным соусом			390

КОПТИМ САМИ

Брискет с маринованными в бурбоне огурцами и халапеньо	1090
Ребро поросенка в глазури из соуса барбекю	890
Колбаски из говядины с халапеньо и домашней горчицей	550

ГРИЛЬ

Стейк Рибай	ЦЕНА ЗА 100Г	990
Стейк Стриплойн	ЦЕНА ЗА 100Г	790
Филе Миньон	ЦЕНА ЗА 100Г	890
Стейк Фланк	ЦЕНА ЗА 100Г	690
Стейк Скерт	ЦЕНА ЗА 100Г	650
Стейк из свиной шеи с соусом сальса	ЦЕНА ЗА 100Г	250
Шашлык из куриного бедра с соусом чимичурри		390
Соус (черный перец, сальса, барбекю-чернослив, клюквенный, сливочно-грибной)		70

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Лось томленный с черносливом на подушке из картофельного пюре	890
Бефстроганов из вырезки говядины в сливочном соусе с картофельным пюре и маринованным огурчиком	850
Филе Миньон из вырезки мраморной говядины с картофелем и соусом из белых грибов	1590
Утиная грудка на пюре из запеченной моркови с брусникой	990
Котлета «ЛЕС» из лося с клюквенным соусом	ФИРМЕННОЕ 990
Бургер «ЛЕС» с брискетом и соусом барбекю-чернослив	ФИРМЕННОЕ 690
Бургер с котлетой из мраморной говядины с фирменным соусом	690
Филе мурманской форели с копченой свеклой, сырным муссом и соусом из дикой малины	1250
Филе дорадо с сицилийским соусом из вяленых черри и оливок	1250

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле с соусом чимичурри	360
Батат фри	380
Пюре картофельное с луком фри	200
Картофель фри	200
Соус (барбекю-чернослив, клюквенный, черный перец, домашняя горчица, сливочно-грибной, мусс пармезан)	70

ДЕСЕРТЫ

Шоколадная шишка с маскарпоне, фундучным бисквитом, пюре из клюквы и брусники	650
Медовик на каштановом меде со сметанным муссом и кедровыми орешками	420
Наполеон по классическому рецепту	420
Дикие камни в шоколадном велюре с муссом из квасного сусла и черничничной начинкой на крошке из бородинского хлеба	450
Крем брюле с розмарином	390
Мороженое шоколад / ваниль	150
Сорбет лайм	210