

ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ

Грузди ~ 150 г 600 р.

Грузди маринованныя со сметаною или съ душистымъ масломъ

Разносолы ~ 450 г 700 р.

Перецъ, капуста, черемша, лукъ, огурцы да ягоды мочёныя

Фрукты свѣжіе разныя ~ 550 г 1000 р.

Наборъ: тарелка свѣжайшихъ вкусныхъ фруктовъ по сезону

Овощи свѣжіе разныя ~ 550 г 700 р.

Наборъ: корзина свѣжайшихъ сезонныхъ овощей

Маслины съ оливками и моцареллой ~ 170 г 600 р.

Итальянскія крупноплодныя съ сыромъ и вялеными томатами

Сырная тарелка ~ 370 г 1600 р.

Наборъ сыровъ: Доръ блю, Грюйеръ, козій, пармезанъ, моцарелла

Форшмакъ ~ 270 г 600 р.

Нежнѣйшій форшмакъ, украшенный мочёными ягодами и маринованнымъ лукомъ съ тостами изъ хлѣба

Паштеты разныя подъ конфитюромъ ~ 300 г 800 р.

Тріо паштетовъ: утѣный съ инжирнымъ конфитюромъ, изъ говяжьихъ мозговъ съ абрикосовымъ конфитюромъ, изъ куриной печени съ рябиновымъ конфитюромъ

Тартаръ изъ говядины ~ 300 г 1300 р.

Рубленые кусочки свѣжайшей говядины въ сыромъ видѣ съ соусами

Мяса деликатесныя разныя ~ 250 г 1600 р.

Наборъ: ветчина, говяжій языкъ, бастурма на коньякѣ

Салы разныя ~ 250 г 600 р.

Копчёная и солёная нѣжнѣйшая поросячья грудинка

САЛАТЫ

Овощной съ тёплой картофелю ~ 400 г 550 р.

Томаты, огурцы, картофель обжаренный, перецъ, лукъ, базиликъ, приправленные оливковымъ масломъ и сметаной

Съ жареными баклажанами ~ 300 г 680 р.

Припущенный въ маслѣ баклажанъ, сладкій перецъ, сыръ Стратателла

Оливье съ крабомъ и рачками ~ 270 г 900 р.

Интересная интерпретація блюда извѣстнаго повара Люсьена Оливье

Съ курицей и киноа ~ 280 г 600 р.

Нѣжное куриное филе съ листьями салата, кусочками авокадо, киноа и помидорами черри, заправленное кунжутнымъ соусомъ

Салатъ съ ростбифомъ ~ 215 г 800 р.

Ассорти изъ зелени, болгарскій перецъ, помидоры, редисъ съ ростбифомъ и яйцомъ пашотъ. Заправленъ соусомъ изъ имбиря

Съ креветками и кабачками ~ 300 г 950 р.

Жареные креветки съ салатомъ, маринованнымъ кабачкомъ да вялеными жёлтыми томатами

Съ говяжьимъ сердцемъ и языкомъ ~ 250 г 600 р.

Ветчина, сердцѣ говяжье, говяжій языкъ, свѣжіе яблоки, вяленый инжиръ, мочёныя ягоды подъ соусомъ майонезъ

Съ прошутто и кремомъ изъ моцареллы ~ 170 г 690 р.

Прошутто с песто, кремомъ изъ моцареллы подъ миксомъ салата, съ запечённой тыквой, вялеными сливами и томатами

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Морепродукты въ сливочномъ соусѣ ~ 200 г 950 р.

Мидіи, гребешки, креветки припущенныя въ сливахъ

Утиные язычки ~ 200 г 500 р.

Пикантные поджаристые утиные язычки подаются съ битыми огурцами, присыпанными кунжутомъ

Мозги телячьи ~ 300 г 550 р.

Печёныя мозги со сливками, грибами, пармезаномъ да ломтѣмъ хлѣба

Драники съ пармезаномъ ~ 280 г 750 р.

Оладьи изъ картофеля съ пармезаномъ и вяленой форелью

Крокеты съ бекономъ ~ 250 г 500 р.

Крокеты съ бекономъ и кунжутнымъ хумусомъ, посыпанные грецкимъ измельченнымъ орѣхомъ и сыромъ моцарелла

Штрудель съ индейкой да грибами ~ 250 г 550 р.

Рулетъ съ индѣйкой и вѣшенками, украшенъ тыквеннымъ мороженымъ

ПЕРВЫЯ БЛЮДА

Борщъ съ телячьей грудинкой ~ 560 г 880 р.

Густой борщъ на говяжьѣмъ бульонѣ со свеклой, подаѣтся съ бутерброднымъ саломъ, острой красной аджикой, бородинскимъ хлѣбомъ и телячьей грудинкой подкопчённой на дровахъ

Лапша съ перепѣлкой ~ 350 г 500 р.

Нѣжная яичная лапша съ половиной перепела и яйцомъ

Крем–супъ изъ тыквы ~ 300 г 600 р.

Кремъ-супъ изъ тыквы съ козьимъ сыромъ и копчёной утиной грудкой, подаѣтся съ хлѣбомъ бріошь

Уха съ лобстером ~ 300 г 1350 р.

Уха на бульонѣ изъ трески съ мясомъ лобстера, картофелю и вялеными томатами. Подается съ хлѣбомъ бріошь, обжареннымъ на сливочномъ маслѣ и паштетомъ изъ утки да печёнаго перца

ОСНОВНЫЯ БЛЮДА

Пельмени ~ 350 г 700 р.

Начинены сочной олениной и сварены на говяжьѣмъ бульоне

Пельмени съ кефалью и лисичками ~ 210 г 700 р.

Пельмени съ рыбой да грибами на нежнѣйшемъ креме изъ тыквы

Жаркое съ рѣбрами ~ 450 г 700 р.

Жареныя въ сковородѣ свиныя рѣбра съ шампиньонами и картофелю

Хвостъ бобра ~ 250 г 950 р.

Съ соусомъ теріяки и жаренымъ шпинатомъ, гарнируется хрустящей жареной капустой и баклажановымъ муссомъ

Котлеты изъ медведя ~ 300 г 990 р.

Пара жареныхъ котлетъ изъ медвѣдя съ полбою и соусомъ изъ дикихъ ягодъ

Телячьи щѣчки ~ 250 г 950 р.

Хумусъ съ нѣжными телячьими щѣчками и чипсами изъ пастернака

Перепѣлка съ картофелемъ ~ 300 г 650 р.

Обжаренная перепѣлка подаѣтся с картофельнымъ пюре

Котлета «Маршалль» ~ 230 г 670 р.

Куриная котлета, чинённая творожнымъ сыромъ, трюфельной пастой да грибами. Подается съ пюре и хрустящими чипсами изъ батата

Рулька свиная ~ 600 г 1400 р.

Томлёная свиная рулька подъ соусомъ изъ мочёныхъ ягодъ и тёмнаго пива «Василиса» съ освѣжающимъ салатомъ изъ молодой свеклы

Свиные уши съ румяной корочкой ~ 320 г 650 р.

Уши печёные съ картофельными слайсами, гуакамоле да соусомъ на основѣ пива «Царевичъ»

Копчёная утка съ физалисомъ ~ 250 г 700 р.

Слайсы изъ копчёной утки съ жаренымъ лучкомъ, свѣжимъ физалисомъ да кремомъ изъ козьего сыра

Тельное съ картофелю ~ 230 г 650 р.

Тѣльное изъ кефали съ воздушнымъ картофельнымъ пюре. Блюдо украшено жареными лисичками и икрой мойвы

Судакъ съ тыквой и лисичками ~ 210 г 700 р.

Жареный судакъ съ лисичками и запечённой тыквой. Подается на подушке изъ шпината, тушёнаго со сливками и тыквеннымъ кремомъ

Дорадо съ кремомъ изъ перца ~ 220 г 700 р.

Жареная рыба дорадо съ вялеными томатами, свѣжимъ миксомъ салата, да вкуснѣйшимъ кремомъ изъ запечённаго перца

СОУСЫ

Бѣлый ~ 50 г 100 р.

Красный ~ 50 г 100 р.

Ткемали ~ 50 г 100 р.

Наршарабъ ~ 50 г 100 р.

Апельсиновый съ перцемъ ~ 50 г 100 р.

ВЫПЕЧКА

Хлѣва разныя ~ 180 г 350 р.

Ржаной и пшеничный хлѣбъ подается съ четверговой солью да домашнимъ подсолнечнымъ масломъ

Булочка съ тминомъ съ костра ~ 1 штука 100 р.

Булочка ржаная съ костра ~ 1 штука 100 р.



БЛЮДА НА ОГНѢ

Шампиньоны ~ цѣна за 100 г	140 р.
Овощи разные ~ цѣна за 100 г	170 р.
Картофель сз саломъ ~ порція 200 г	220 р.
Картофель со сливочнымъ масломъ ~ порція 200 г	220 р.
Стейкъ изъ сѣмги ~ цѣна за 100 г	800 р.
Баранина (корейка) ~ цѣна за 100 г	700 р.
Стейкъ изъ говядины на кости ~ 400 г	3500 р.
Свинина ~ цѣна за 100 г	330 р.
Цыплёнокъ ~ 450 г	800 р.
Свиные рѣбра ~ 350 г	650 р.
Языкъ говяжий ~ 100 г	600 р.
Говяжья печень вѣ жировой сѣткѣ ~ 220 г	550 р.

ДѢСЕРТЫ

Мороженое ~ 160 г	500 р.
Трюфель ~ 1 шт.	150 р.
Классическій/ сѣ коньякомъ/ сѣ маракуйей/ фисташковый/ вишня сѣ перцемъ	
Пирожные Шу разные ~ 120 г	400 р.
Ванильное/ кофейное/ шоколадное/ манго-маракуйа	
Меренговый рулетъ сѣ ягодами ~ 200 г	600 р.
Десертъ «Наполеонъ сѣ малиной» ~ 250 г	420 р.
Десертъ «Медовикъ» ~ 185 г	420 р.
Десертъ «Тыква с молочным шоколадом» ~ 240 г	420 р.
Десертъ «Лаванда–черника» ~ 240 г	420 р.
Десертъ «Птичье молоко–маракуйа» ~ 150 г	420 р.
Десертъ «Восточный» ~ 140 г	420 р.
Десертъ «Морковный» ~ 130 г	420 р.
Орѣшекъ ~ 1 шт.	80 р.

Дыня/ земляника/ красный апельсинъ/ личи-мята/ черника

КОКТЕЙЛИ ТРЕЗВЫЯ

Ванильный	170 мл	450 р.
Молочный		
Шоколадный	170 мл	450 р.
Молочный		
Жаръ–птица	190 мл	550 р.
Бананъ, клубника, сокъ, сиропъ		
Садко	160 мл	450 р.
Манго, персикъ, сливки, сокъ		
Алыя паруса	170 мл	450 р.
Содовая, лимонъ, сиропъ, роза		
Мудрецъ	250 мл	550 р.
Яблочный сокъ, содовая, лаймъ, киви, сиропъ		
Лѣтній бризъ	225 мл	450 р.
Маракуйя, сокъ апельсина, гренадинъ		
Тропическій	160 мл	450 р.
Сокъ ананасъ, сокъ апельсинъ, гренадинъ		
Облако	160 мл	450 р.
Сокъ ананасъ, мороженое, сливки, сиропъ		
Фраппе малина	160 мл	450 р.
Малиновое пюре, мороженое, сокъ		
Фраппе клубника–лаймъ	150 мл	450 р.
Клубника, пюре лайма, сокъ, вода газированная		
Слинг вишня–кааламанси	300 мл	450 р.
Сокъ, фруктовое пюре, сиропъ		
Мохито		
Классическій, клубничный, киви	300 мл	500 р.

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

Если у Васъ какой-то видъ пищевой аллергии,
проинформируйте объ этомъ официанта!

НАПИТКИ

Морсы	брусничный/ клубничный/ малиновый	250/1000 мл	210/840 р.
Сокъ лайма	свѣжевыжатый	100 мл	350 р.
Сокъ ананаса	свѣжевыжатый	250 мл	750 р.
Сокъ яблока сѣ сельдереемъ	свѣжевыжатый	250 мл	350 р.
Сокъ яблока сѣ морковью	свѣжевыжатый	250 мл	350 р.
Сокъ грейпфрута	свѣжевыжатый	250 мл	400 р.
Сокъ апельсина	свѣжевыжатый	250 мл	400 р.
Соки разные	на розливъ	250/1000 мл	150/600 р.
Минеральная вода	с газомъ /безъ газа	250/750 мл	200/600 р.
Кола		330 мл	220 р.
Лимонадъ изъ лимона сѣ мятой		1000 мл	900 р.
Лимонадъ изъ киви сѣ манго и клубникой		1000 мл	900 р.
Лимонадъ облепиховый сѣ маракуйей		1000 мл	900 р.
Лимонадъ изъ груши сѣ мятой		1000 мл	900 р.
Лимонадъ изъ земляники и ананаса		1000 мл	900 р.

ЧАЙ РАССЫПНОЙ

Чѣрный китайскій	500/1000 мл	350/700 р.
Чѣрный сѣ чабрецомъ	500/1000 мл	350/700 р.
Чѣрный сѣ бергамотомъ	500/1000 мл	350/700 р.
Зелёный китайскій	500/1000 мл	350/700 р.
Зелёный сѣ жасминомъ	500/1000 мл	350/700 р.
Молочный улунъ	500/1000 мл	350/700 р.
Высокогорный	500/1000 мл	350/700 р.
Фруктовый	500/1000 мл	350/700 р.
Ройбушъ	500/1000 мл	350/700 р.
Пуэръ	500/1000 мл	350/700 р.

СОГРѢВАЮЩІЯ НАПИТКИ ТРЕЗВЫЯ

Чай «Чѣрная рябина»	сѣ тимьяномъ и мѣдомъ	250 мл	400 р.
Чай «Апельсиновый»	сѣ корицею	250 мл	400 р.
Чай «Облѣпихово–имбирный»	сѣ розмариномъ	250 мл	400 р.
Чай сѣ травами, малиной и розой		250 мл	400 р.
Манговый пуншъ		250 мл	400 р.

СОГРѢВАЮЩІЯ НАПИТКИ ХМЕЛЬНЫЯ

ГЛИНТВЕЙНЪ КЛАССИЧЕСКІЙ	220 мл	600 р.
Саперави, апельсинъ, корица, бадьянъ, мѣдъ		
ГЛИНТВЕЙНЪ ВІНОГРАДНО-ЕЖЕВИЧНЫЙ	220 мл	600 р.
Виноградный сокъ, ягермейстеръ, ликеръ ежевичный, бадьянъ		
ГЛИНТВЕЙНЪ ЯБЛОЧНЫЙ СЪ МЯТОЙ И РОЗОЙ	220 мл	600 р.
Яблочный сокъ, Куантро, Апероль, Ангостура, апельсинъ, яблоко, роза		
КОФЕ		
Эспрессо	60 мл	300 р.
Американо	120 мл	300 р.
Капучино	300 мл	370 р.
Латте макіато	190 мл	370 р.
Гляссе	250 мл	370 р.
Рафъ кофе	160 мл	370 р.
Фирменный кофе «Боярскій» съ алкоголемъ	250 мл	600 р.
Горячій шоколадъ	220 мл	600 р.
Капучино на миндальномъ молокѣ	300 мл	450 р.

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Литовелъ	свѣтлое/фильтр. «Чехия»	500 мл	600 р.
Зубръ Голдъ	свѣтлое/фильтр. «Чехия»	500 мл	600 р.
Шнайдеръ Вайссъ ТАПЪ 7	тѣмное/нефильтр. «Баварія»	500 мл	600 р.
Шнайдеръ Вайссъ ТАПЪ 3	безалкогольное	500 мл	600 р.

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Премиумъ импортное	330/500 мл	500/600 р.
--------------------	------------	------------