

# ЗАКУСКИ APPETIZERS

## Холодная мясная доска – 850

копчёная утиная грудка, прошутто, бастурма из оленя, свиной бок, печёные перцы, маринованные с травами

Cold meat plate

slices of smoked duck, dry deer, prosciutto, pork brisket & baked paprika

## Русское вяленое и копчёное мясо – 790

дикий олень, утиная грудка и мочёная брусница

Russian smoked meat platter

wild deer, duck breast and cowberry

## Рыбная доска – 990

лосось лаймового посола, тигровая креветка, тунец «татаки», щучья икра на воздушном тосте, палтус горячего копчения

Fish plate

lime salted salmon, prawns, tuna tataki, pikeperch caviar and hot smoked halibut

## Свежие овощи – 450

томат, огурец, болгарский перец, редис, морковь, пряные травы, французский соус

Fresh greens

cucumbers, paprika, carrot, tomato, radish, fresh herbs, french sauce

## Ассорти хрустящих груздей бочкового посола – 690

подаётся с копчёной сметаной, ялтинским луком и стопкой домашней хреновухи

Casked milky mushrooms

seasonal, served with smoked sour cream, red onion accompanied with a sip of "khrenovouha" (horseradished alcoholic bitter)

## Русское икорное ассорти – 4800

чёрная, красная, золотая. Подаётся со стопкою блинчиков и закусочными начинками: отварное яйцо, укроп, репчатый лук, сметана

Russian caviar assorted

black caviar, red caviar, gold caviar, served with pancakes and accompanied with boiled eggs, dill, onion and sour cream

## Севиче из Карельской форели – 700

с домашним терияки на берёзовом соке

Ceviche from the Karelian trout

with home Tereiki on birch juice

## Холодец из бычьих хвостов и щёчек

бычков Абердин-Ангус – 280

подаётся с крем-хреном и горчицей

Jelly from oxtails and cheeks of bull-calves Aberdeen-Angus

## Упругая сельдь собственного посола – 250

с картофелем, копчёной сметаной и жжёным луком

Herring on homemade spicy salting

with potatoes, smoky sour cream and burnt onions

## Икра из печённых на огне баклажанов,

рубленных с овощами гриль – 360

Caviar from baked eggplants, diligently chopped with grilled foot vegetables

## Строганина из муксуна – 590

на берёзовом соке, с чёрной солью и дроблёным перцем

Muksun's stroganina

tiny sliced frozen siberian fish with birch juice, black salt and smashed pepper

## Хумус на семенах амаранта – 680

с томлёным плечиком ягнёнка и помидоровым салатом

Hummus on amaranth seeds

with stewed lamb shoulder and tomato salad

# САЛАТЫ SALADS

## Салат «Smoked Duck» – 380

с копчёной уткой и ломтиками опалённых белых грибов

Salad “Smoked Duck”  
served with porcini flambe

## Салат «Нисуаз» – 680

с тунцом татаки, перепелиными яйцами, побегами спаржи, картофелем «Стоун» и анчоусовым маслом

Salade Niçoise  
with tuna tataki, quall eggs, young asparagus, stone potatoes and anchovy oil

## Салат «Цезарь»

Caesar salad

### с черри и пармезаном – 350

with cherry-tomatoes and Parmigiano cheese

### с креветками – 580

with prawns

### с куриной грудкой гриль и беконом – 420

with grilled chicken breast and bacon

## Салат с тёплой куриной печенью и вялеными томатами – 320 в сливочно-горчичном соусе

Salad with warm chicken liver and sundried tomatoes  
in creamy mustard sauce

## Салат с бедром индейки, фруктовым миксом и ананасовым карри – 380

Salad with turkey thigh, fruit mix and pineapple curry

# СУПЫ SOUPS

## Наваристый борщ – 390

с томлёным утиным мясом, ломтиком говядины и сметаной,  
подаётся с чесночными пампушками

Rich borsch  
with stewed duck meat, slice of beef and sour cream, served with garlic buns

## Солянка мясная домашняя – 450

под шапкой из слоёного теста,  
наваристое кушанье подаётся с обилием мяса и подкопчённой сметаной

Homemade meat saltwort  
hatted by puff pastry, loaded by meat and smoked sour cream

## Крепкий бульон – 300

с разварной говядиной и тимьяном

Strong bouillon  
with beef and thyme

## Наваристый рыбный бульон – 450

подаётся с мидией, копчёной форелью, палтусом

Fish soup  
with mussels, smoked trout, halibut

## Суп-пюре из брокколи – 350

подаётся с семенами тыквы и соцветиями капусты

Broccoli soup with cabbage mix  
and pumpkin seeds

## Окрошка – 300

с ветчиной, садовым редисом, огурцом и молодым картофелем.  
Подаётся, как с домашним квасом, так и с кефиром по желанию гостя

Okroshka  
with ham, garden radish, cucumber and young potatoes.  
Served with homemade kvass or with kefir at the request of the guest

## Холодный борщ – 300

с нежным языком телёнка и садовыми овощами

Cold borsch  
with tender tongue smoked by our Chef

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

## Крем брюле из боровиков – 570

Porcini crème brûlée

## Пшеничные блинчики – 290

подаются с утиной тушёнкой, бужениной из дикого кабана, сливочным кремом и рубленой сельдью

Wheat pancakes

abudently staffed by stewed duck, cold-boiled wild boar with creamy horseradish and chopped herring

## Деруны из картофеля – 350

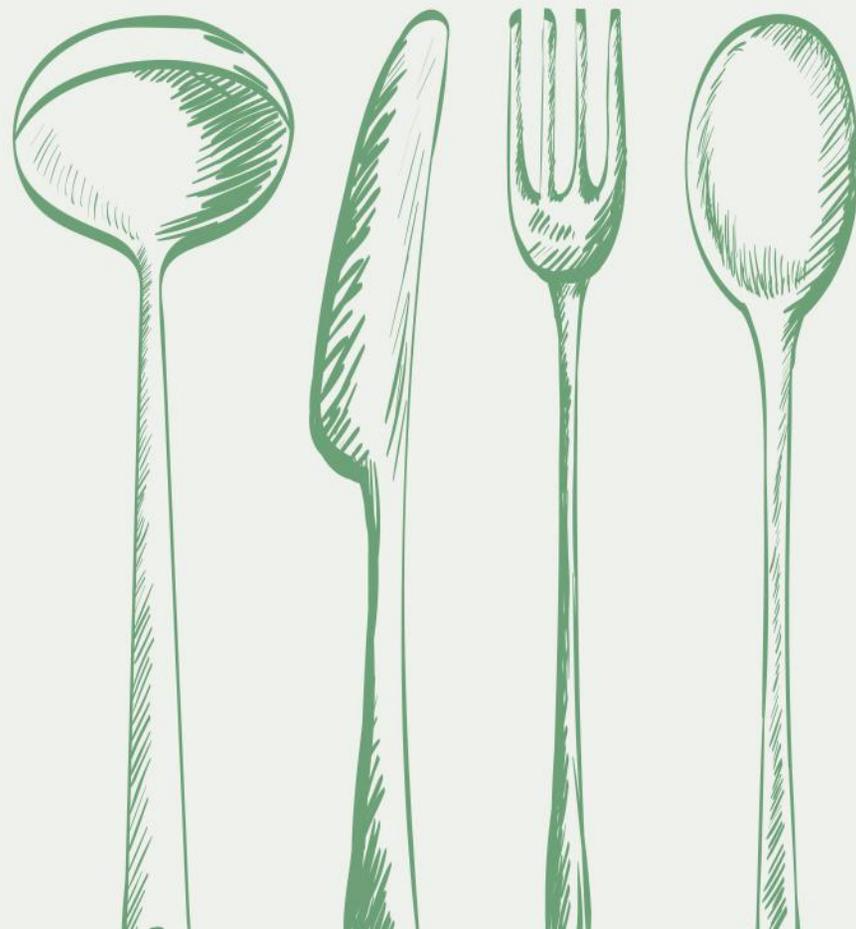
со шкварками из бекона, дымной сметаной и зелёным луком

Derounies (potato pancakes)

with bacon cracklings, smoked sour cream and green onions

## Печёный на Josper баклажан, начинённый рублеными овощами гриль – 350

Eggplant with ratatouille on the grill



# ГОРЯЧЕЕ + ХОСПЕР MAIN COURSE + JOSPER

## Рибай стейк – 2950

с сливочным демиглассом, чесночным маслом, аспарагус гриль

Ribeye

with creamy demiglass, garlic butter and grilled asparagus

## Каре новозеландского барашка гриль – 2700

подаётся с ароматными травами, долями помидора, соусами аджика и дзадзики

Rack of New Zealand Lamb

with herbs, ripe tomatoes and sauces Adzhika and Tzatziki

## Горячая мясная доска – 2550

говяжье ребро, чак-ролл стейк, скерт стейк и домашняя аджика

Hot Meat board

ribs, chuck roll, skirt and infernally spicy Adzhika

## Чак-ролл стейк – 980

нежный филей из шейной части

Chuck roll steak

tender beef filet

## Скёрт-стейк – 950

более известный как стейк мясника

Outside skirt

widely famous as butcher steak

## Стейк из филейной вырезки – 1100

с печёной паприкой и кремом из баклажана

Tornedo

and baked paprika served with eggplant cream

## Нежные телячьи щёчки – 990

с грунтовым баклажаном и ароматной кинзой

Tender veal cheeks

with ground eggplant, fragrant cilantro

## Свиной шашлык – 650

шпигованный яблочным соком с печёными томатами, аджикой

Pork shashlik (skewer)

larded with apple juice with baked tomatoes, adzhika and smoky eggplant

## Бефстроганов – 690

подаётся в ржаном хлебе с градом из солёного бочкового огурца

Beef Stroganoff

served in rye bread with hail of salted cucumber taken freshly from the cask

## Чинёная фисташками буженина – 690

с горчичным крем-картофелем, малосольными огурцами и соусом из лесной черники

Cold-boiled pork stuffed pistachios

with mustard cream potatoes, salted cucumber and blackberry buckthorn cap

## Печёная свиная грудинка – 520

с чесноком, белыми грибами, шимиджи, розмарином и картофелем «Дюшес» с томатами

Pork brisket

with garlic, porcini, shimeji, potatoes "Dushes" and dry tomatoes

## Утиная ножка конфи – 720

с грушево-сельдереевым кремом и бренди-черносливом

Duck confit

with pear-celery cream, dry plum with brandy

## Шашлык из филе куриного бедра, приготовленного на открытом огне – 480

подаётся с домашней томатной сальсой

Chicken thigh on skewer cooked on an open fire

served with tomato salsa

**Куриная грудка (гриль или на пару на ваш выбор) – 480**  
подаётся с томатным потажем, редисом и огурцом  
Chicken breast grilled or steamed (on your choice)  
with tomatoes potage, cucumber and radish

**Стейк из лосося (гриль или на пару на ваш выбор) – 1150**  
подаётся со спаржей и соусом крем-шпинат  
Salmon grilled or steamed (on your choice)  
with asparagus and spinach sauce

**Норвежская скумбрия, заботливо пожаренная на углях – 450**  
подаётся с битым картофелем  
The whole Norwegian mackerel, carefully fried on coals  
served with broken potatoes

**Стейк норвежского стрелозубого палтуса – 1100**  
запечённый в пергаменте с оливками, томатами и душистыми травами  
Norway halibut  
baked with olives, tomatoes, herbal mix

**Филе макрели – 890**  
на укропном пару с соусом Ромейн и тёплым салатным листом  
Mackerel fillets  
on dill steamed with Romaine sauce and warm salad leaf

## ГАРНИР GARNISH

**Печёный картофель – 180**  
подаётся с дымной сметаной и травами  
Baked potatoes  
with homemade smoked sour cream and herbs

**Овощи на гриле – 250**  
паприка, цуккини, баклажан, томат  
Grilled vegetables mix  
paprika, zucchini, eggplant and tomato

**Овощи на пару – 200**  
цветная капуста, брокколи, мини-морковь  
Steamed vegetables  
cauliflower, broccoli and carrot

**Кукуруза гриль – 250**  
с чесночным маслом и яровой солью  
Grilled corn  
with garlic butter and salt from Jarovoe lake

**Рис Басмати – 200**  
Basmati rice

## DESSERT DESSERT

**Тарт татен с ванильным мороженым  
и карамельным соусом – 400**

Apple tart taten with homemade ice cream

**Лемоннатс – 450**

миндальный финансье с ореховым пралине, лимонным курдом  
и воздушным муссом

Lemonnuts

almond financier with walnut praline, lemon curd and air mousse

**Цитрусовый крем-брюле – 240**

с фисташковым кантуччи и тыквенным чатни

Citrus crème brûlée

with pistachio cantucci and pumpkin chutney

**Ореховый пай – 300**

из грецких орехов, карамельного крема и песочного сабле

Walnuts pie

with caramel cream and shortcake sable

**Крамбл с ревенём – 350**

конфитюр из ревеня, мусс из белого шоколада  
с рассыпчатой крошкой из песочного теста

Crumble with rhubarb

rhubarb jam white chocolate mousse and crumbled shortcake

**Морадо – 280**

шоколадный бисквит с пеканом, ганаш с ежевичным чаем,  
крем из чёрной смородины в обрамлении шоколадного мусса

Morado

chocolate cake with pecan, BlackBerry tea ganache,  
black currants creme framed by chocolate mousse

**Домашнее мороженое и сорбеты в ассортименте – 150**

1 шарик

Homemade ice cream and sorbet

1 scoop

## СЕЗОННЫЕ НАПИТКИ SEASONAL DRINKS

**Сангрия – 200/1500 мл – 380/1800**

красное вино, специи, фруктовый сок

Sangria

red wine, spices, fruit juice

**Фруктовый пунш – 200/1500 мл – 280/1600**

фруктовые соки, сироп

Fruit punch

fruit juices, syrup

**Квас домашний – 200/1500 мл – 200/1500**

Homemade kvas

**Ледяной чай Хантинг – 1500 мл – 1800**

травяной Хантинг, тоник, огурец

Iced tea Hunting

herbal Hunting, tonic water, cucumber