

МЕНЮ



РЕСТОРАН СОВРЕМЕННОЙ РУССКОЙ КУХНИ

ЗАКУСКИ

Посикунчики с камчатским крабом и домашним майонезом из облепихи.....	160 г	680
Бришь с лососем домашнего посола, авокадо и запеченной тыквой.....	190 г	610
Бришь с печенью трески, луковым джемом и кедровым орехом.....	120 г	510
Сало из белого амура с черемуховым хлебом с пихтой и медовым майонезом.....	170 г	510
Посикунчики с томленными говяжьими щечками и маринованными груздями с хреном.....	140 г	620
Уральские суши с мраморной говядиной и обжаренным картофелем.....	170 г	580
Тар-тар из алтайской мраморной говядины с уральским пекорино.....	180 г	690
Ростбиф с соусом из калининградских шпрот и печеным в углях картофелем.....	160 г	690
Грузди с острым перцем, маринованным ялтинским луком и сметаной.....	170 г	550
Вафля из кабачка с пармезаном, уральской страчателлой и красной икрой.....	180 г	490
Уральские сыры с трюфельным медом.....	250 г	1 100
Хлебная тарелка.....	280 г	190

САЛАТЫ

Салат с копченой форелью в огурце, со страчателлой и красной икрой.....	220 г	680
Мимоза с подкопченной неркой и красной икрой.....	200 г	590
Оливье с тамбовским окороком и маринованными томатами.....	190 г	520
Салат с мачете, обжаренными грибами, копченым сулугуни и кедровым орехом.....	220 г	620
Салат с хрустящими баклажанами, копченым адыгейским сыром и киноа.....	230 г	540
Теплый салат с цыпленком, беконом и голубым сыром.....	250 г	550
Салат из томатов в кисло-сладком соусе с муссом из уральского пармезана.....	230 г	490

БЛЮДА ОТ НАИНЫ ИОСИФОВНЫ

Салат Нежность.....	260 г	390
Пельмени из щуки.....	220 г	450
Пельмени из трех видов мяса.....	220 г	440
Голубцы в сметанном соусе.....	230 г	510
Домашние котлеты с картофельным пюре.....	260 г	510

СУПЫ

Борщ с говядиной и черносливом.....	300 г	530
Уха с расстегаем и красной икрой.....	300 г	560
Сливочный суп с запеченным цыпленком, домашней лапшой и кинзой.....	300 г	490
Грибница с белыми грибами и боровиками.....	300 г	480

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Терпуг в медовой глазури с соусом из голубого сыра и зеленым салатом.....	220 г	790
Форель со спаржей, соусом из подкопченных сухофруктов и йогуртом с хреном.....	230 г	890
Шашлык из осетрины в маринаде из абхазских лимонов.....	180 г	1 290
Спагетти «Качо э пепе» с подкопченным кижучем и красной икрой.....	290 г	680
Стейк «Рибай» из алтайской мраморной говядины с соусом из томатов и хрена.....	300 г	2 600
Стейк «Мачете» с трюфельной кукурузой и сальсой из запеченных овощей.....	260 г	920
Филе оленя с печеным картофелем с пихтой, черной смородиной и муссом из жареного лука.....	270 г	890
Говяжье ребро с томатами кимчи и муссом из копченого адыгейского сыра.....	260 г	810
Козленок, томленный в сметане, с молодым картофелем и розмарином.....	220 г	810
Говяжьи щечки в перечном соусе с печеным в углях картофелем и холодцом из лесных грибов....	270 г	980
Гречневая каша с белыми грибами, пармезаном и вяленой уткой.....	250 г	780
Куриная грудка гриль с пюре из корня сельдерея и запеченной морковью.....	180 г	530
«Курник» с уткой, цыпленком, белыми грибами и копченой сметаной.....	280 г	790

ДЕСЕРТЫ

Наполеон с малиной.....	110 г	420
Медовик с апельсином.....	120 г	410
Черемуховый торт.....	120 г	390
Свердловский кекс с вареной сгущенкой.....	150 г	390
Мусс маракуйя-ананас.....	90 г	450
Мусс из белых грибов с молочным шоколадом и фундуком.....	100 г	390
Брусничный пирог с белым шоколадом.....	150 г	410
Домашнее творожное печенье.....	75 г	250

Более подробную информацию о составе, выходе блюд и аллергенных ингредиентах вы можете получить у администрации.

НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПУБЛИЧНОЙ АФЕРТОЙ.