



Холодные закуски

Овощное ассорти	350	280.00
свежие огурцы, помидоры, сладкий болгарский перец, редис, зелень.		
Мясное ассорти	330	440.00
грудинка копченая, колбаса сырокопченая, колбаса полукопченая, соленое сало с перцем, ветчина деликатесная, карбонат, хрен сливочный, помидор.		
Мясной гастроном	370	550.00
буженина с чесноком, куриный рулет с начинкой, язык говяжий, говядина фаршированная сыром и корнишонами, соус к мясу, помидор.		
Угощение фермера	410	280.00
малосольные огурцы, помидоры черри, маринованная мини морковь, домашняя квашенная капуста, маринованные опята со свежим луком с зеленью.		
Язык говяжий с грибами	200	330.00
конвертики из отварного языка по особому рецепту, фаршированные грибной начинкой с жареным лучком и грецким орехом.		
Буженина с чесноком	140/30	240.00
домашняя буженина по рецептуре с горчичным соусом и помидорами Черри.		
Сырная тарелка	280	350.00
сыры «Пармезан», «Мраморный», «Маасдам», оформляется медом, орехами и грушей.		
Рыбное ассорти	210/55	520.00
семга собственного посола, филе скумбрии холодного копчения, масляная рыба, икра красная в валованах, сливочный сыр «Буко», лимон.		
Масляная рыба с маслинами	110	260.00
подается с тостами из бородинского хлеба с зеленью		



Холодные закуски

Семга слабосоленая подается с лимоном и сливочным сыром	110	280.00
Филе сельди с картофелем филе сельди с отварным картофелем, с маринованным лучком и корнишонами	80/100	170.00
Куриный рулет на выбор различные варианты начинки: грибная, сырный омлет, чернослив.	200/30	220.00
Томидоры черри фаршированные творожным сыром крабовым мясом и зеленью	160	260.00
Заливное из языка	200	240.00
Креветки королевские маринованные в соевом соусе и обжаренные с чесночным соусом в фунте	170	280.00
Рулетики из карбоната ломтики карбоната с сырной начинкой и креветками	210/70	270.00
Рулетики из баклажана обжаренные слайсы из баклажан со сливочно-ореховой начинкой	220/45	310.00
Рулет из пшеничной лепешки пшеничная лепешка пропитанная чесночным соусом и завернутая в рулет с копченой грудкой и запеченным перцем	230	250.00
Шампиньоны фаршированные фаршируются отарным яйцом с обжаренным луком и сливочным соусом	200	240.00



Мини закуски

Печеночный торт на 7 персон	600	450.00
Галантин из красной рыбы	300	330.00
Обжаренные шарики из фарша семги с добавлением овощей и сливок		
Блинчики с семгой	200/15	290.00
Блинчики с красной икрой	200	340.00
Блинчики с печеночным кремом	200	190.00
Тарталетка с еврейской закуской	45	35.00
Тарталетка с икрой гостя	30	45.00
Тарталетка с красной икрой	38	70.00
Круасаны с беконом и сыром	45	45.00
Круасаны с грибами	45	45.00
Закуска с языком и грибами под сыром	55	80.00





Салаты

Гнездо глухаря	200	200.00	обжаренные шампиньоны, куриная грудка, бекон, корнишоны, отварное яйцо, под картофелем пай и сырными шариками.
Цезарь с куриной грудкой	200	210.00	обжаренная куриная грудка в соусе «Гриль», подается со свежими томатами, хрустящими гренками и соусом «Цезарь».
Фермерский	180	230.00	запеченная свиная шея, телячий язык, куриная грудка в сочетании со свежими и маринованными овощами под сырной шапкой с картофельными чипсами и майонезом.
Теплый с баклажанами	200	240.00	куриная грудка томленая в сливках с грибами и баклажанами под сыром. Подается на миксе салатов со свежим огурцом.
Столичный с говядиной	190	190.00	отварной телячий язык, говядина, картофель, перец запеченный на салатной заправке, свежие овощи с майонезом.
Салат от шефа мясной	200	250.00	маринованная говядина, куриная грудка запеченная, соевый соус, свежие овощи, красный лук, заправляется соусом демиглясс с майонезным соусом
Норвежский	180	280.00	кусочки слабосоленой семги в сочетании с креветками и с отварными овощами. Заправляется майонезом и украшается креветками.
С икрой и слабосоленой семгой	180	290.00	слабосоленая семга, икра красная, свежие овощи, под сыром пармезан, заправляется соево-майонезным соусом, оформляется гренками из багета



Салаты

Сладкие грезы

180

220.00

запеченное куриное филе, шампиньоны, дольки ананаса, кукуруза, лист салата заправляется майонезом.

Салат коктейль с кальмарами

200

210.00

салат с обжаренными королевскими креветками, кальмарами, стручковой фасолью, грибами и нежным омлетом.

Адмиралтейский

180

220.00

кальмары, креветки, острая морковь, перец сладкий, огурец свежий, майонез, кунжут.

Интрига

180

200.00

обжаренный сливочный соленый сыр, куриное филе на гриле, свежий помидор, лист салата, обжаренные семечки, заправляется легкой салатной заправкой.

Салат с морепродуктами

200

240.00

со свежими овощами и ароматным маслом

Греческий

200

210.00

свежие овощи, салатный красный лук, сливочный сыр «Фета», маслины с салатной заправкой



Горячие блюда

- Блюдо из свиной шеи** 140 260.00
буженина домашнего приготовления под сливочно-сырным соусом с шампиньонами.
- Государева свинина** 140/30 250.00
сочная натуральная отбивная под овощами и сыром «Моцарелла». Подается с салатом из маринованных овощей.
- Отбивная со свежими шампиньонами** 140 260.00
сочная свиная вырезка, запеченная под грибами в сливочно-сырном соусом.
- Рулетик из свинины** 160 270.00
свиная вырезка отбитая и сформированная в рулет с сырной начинкой из корнишон под соусом деми глясс в сливках
- Свинина в миндальных лепестках** 160 260.00
отбивная из свинины панированная в яйце сыре и миндальных лепестках
- Эскалоп из телятины с корнишонами** 150/30 290.00
панированное филе телятины, обжаренное до хрустящей корочки, подается с соусом из корнишонов.
- Медальоны из телятины** 150/35 320.00
обжаренное филе говядины подается под соусом из грибов, фламбированное в коньяке с добавлением сливок.
- Язык говяжий запеченный** 300 300.00
ломтики телячьего языка на горке из отварного картофеля с грибами в сливочно-чесночном соусе.



Горячие блюда

Эскалоп куриный в кунжуте	150/30	240.00
маринованное филе грудки, панированное в кунжуте, обжаренное на гриле. Подается со сливочным соусом.		
Кура «на трактирный лад» с орешками	160	250.00
филе цыпленка фаршированное беконом, хрустящими солеными огурчиками и сыром. Томленое в сливочном соусе с кедровыми орехами.		
Куриное филе в кляре	120	190.00
Лосось с овощами	250	350.00
запеченные ломтики лосося на подушке из обжаренных в сливках овощей.		
Стейк из семги с овощами	180/60	390.00
Пангасиус запеченный с креветками	150	230.00
Филе судака под сливочно-икорным соусом	120	250.00



Гарниры

Картофель «по-деревенски»	120	60.00
Картофельное пюре	120	50.00
Картофель Фри	150/30	120.00
Картофельные дольки	130	80.00
Овощное соте с укропом и чесноком	130	70.00
Овощи «Совиньон»	150	80.00
Стручковая фасоль, шампиньоны, сладкий болгарский перец, лук, томаты томленые в сливках с чесноком, под ломтиками из жареных баклажан и сыра.		
Капуста брокколи в сливках	130	90.00
Фасоль стручковая с грецким орехом	130	90.00
Рис по-мексикански	130	70.00



Горячие закуски

Жульен «Фирменный»

Подается в свежей, хрустящей булочке.

с морепродуктами 120 190.00

с языком в сливках 120 170.00

с куриной грудкой и луком в сливочном соусе 120 170.00

Блинчики запеченные 120 160.00

Конвертики из блинов с начинкой из куриной грудки с грибами в сливках.

Курочка «по-староруски» 180 240.00

Филе куриной ножки фаршированное обжаренной капустой с грибами

Сыр сулугуни в панировке 150 230.00

с клюквенным вареньем, подается только в горячем виде

БЛЮДА НА БОЛЬШУЮ КОМПАНИЮ

Семга фаршированная 1 шт. 3500.00

Вес блюда более 3 кг.

Горбуша фаршированная 1 шт. 2400.00

Вес блюда более 3 кг.

Утка с гречкой и потрошками 1 шт. 2700.00

Утка фаршированная яблоками 1 шт. 2700.00