

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ TO SHARE

Ассорти овощей и зелени 320/40	490.-
Ассорти сыров 200/60/50	980.-
Ассорти мяса и дичи 250/40/40	1000.-
Ассорти рыбное 180/40/40	1130.-
Сельдь пряного посола 130/100	530.-
Сет «а La Russe» 260/170	600.-
Домашние соленья 250	490.-
Закуска к пиву 275/40	890.-
Язык с огуречным релишем и хреном 150/30/30/15	730.-

ИКРА

Икра стерляди рецепт 1975г чёрная 50	7800.-
Икра осетровая отборная чёрная 50/25	7800 / 4000.-
Икра осетровая премиум чёрная 50/25	6800 / 3500.-
Икра лососевая отборная красная 100/50	1500 / 850.-

ЗАКУСКИ

Фермерская буррата с томатами и хрустящим хлебом 250/30	600.-
Профитроли с паштетом из угря и лососевой икрой 90	530.-
Севиче из мурманского лосося 150	730.-
Лосось слабой соли с сырным кремом 100/30/10	780.-
Паштет из печени птицы с жареным фундуком и луковым конфиюрком 80/50/70	580.-
Холодец из оленины 100/40/20/15	770.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Морской гребешок с артишоками, грибным кремом и черной икрой 120/3	900.-
Обжаренные креветки с тайским манго и авокадо 120/100	870.-
Мини-драники из кабачка с крабом и осетровой икрой 100/15/3	990.-
Кальмар с цветной капустой и сливочным соусом 150/40	580.-
Цыпленок обжаренный с грибами в сливочном соусе 150/40	490.-

САЛАТЫ

Русский Манчестер 220	550.-
Йорк 190	580.-
Цезарь с креветками 190	660.-
Цезарь с курицей 190	560.-
Цветная капуста с цукини, брусникой и соусом юдзу 170	470.-
Свежие овощи с сырным кремом 170	490.-
Камчатский краб с авокадо, лососевой и осетровой икрой 155	990.-
Большой зеленый салат с креветками 230	700.-
Страчателла с угрем, авокадо и томатами 170	580.-
Обжаренный кальмар с маринованным грейпфрутом и грушей 180	570.-
Хрустящий дайкон с подкопченной уткой и ростбифом 165	590.-

СУПЫ

Тыквенный суп с камчатским крабом 250/10/5/30	600.-
Уха «Красные Ткачи» 300/135	660.-
Том Ям с морепродуктами на кокосовом молоке 300	690.-
Финская уха на сливках 300	600.-
Куриный бульон 260/30	370.-
Щи зеленые «Богатые» Ивановские 250/30/30/30	600.-
Охотничий шулюм из оленины 300/50/50	800.-
Борщ с говяжьей щекой и деревенской сметаной 250/30/40	440.-
Солянка мясная с копченостями 250/30	440.-

ПАСТЫ

Тальолини с цукини, грибами и трюфельной пудрой 300	600.-
Тальолини с креветками в сливочном соусе и осетровой икрой 300	780.-
Казаречче с лососем и шпинатом в сливочном соусе 300	740.-

ГОРЯЧЕЕ

Медальон из лосося с креветками и красной икрой 310	970.-
Черная треска с пюре , грибным кремом и соусом из мидий 210	660.-
Котлеты из индейки с киноа, лапшой из кабачков и соусом юдзу 100/150	470.-
Цыпленок в медовой глазури с тыквой и цветной капустой 120/50/50	500.-
Язык терияки с манго, рисом и древесными грибами 100/100/50	700.-
Молодой ягненок с орзо, овощами и пармезаном 80/100/95	830.-
Говяжьи щеки с трюфельным пюре и жареными грибами 290	780.-
Вырезка северного оленя со шпинатом и зимней вишней 100/100/70/50	1590.-
Говядина Флет Айрон с сицилийским гарниром 80/150	980.-
Фахитос из курицы/говядины/морепродуктов 400/150/100	1450 / 1850 / 1990.-

УГОЛЬНАЯ ПЕЧЬ ХОСПЕР

Стейк Рибай с перечным соусом 250/30/10/10	3320.-
Стейк Шатобриан с печеными томатами и сырным кремом 120/60/30	990.-
Котлета из мраморной говядины с брусничным соусом 150/40/30/5	600.-
Мурманский лосось 150/20/20/30	1000.-
Сибас 1 шт /300/20/30/5	900.-
Стейк из свиной шеи 150/30/30/20/5	520.-
Каре Ягненка и картофель из печи 140/120/40/40	960.-
Корейка свиная на косточке 250/30/30/20/5	520.-
Шашлык из свиной шеи 150/30/30/20/5	500.-

ОВОЩИ И КРУПЫ

Спаржа на гриле с пармезаном 120/20/20	380.-
Овощи гриль 150	280.-
Шампиньоны гриль с огуречным релишем 150/40	330.-
Овощной микс с соусом песто 150	260.-
Молодой беби-картофель с маслом и зеленью 170	230.-
Картофельное пюре на сливках 150	230.-
Картофель фри 120	230.-
Киноа 130	260.-
Рис жасмин с маслом 130	230.-

СОУСЫ

Горчичный/сальса томатный/огуречный релиш/ песто/ореховый/хренодер/сладкий чили 40	80.-
Брусничный /кетчуп/цезарь/сырный/сметанный с зеленью/ белое вино сливочный 40	80.-

ХЛЕБ

Чиабата ржаная 60	60.-
Тарелка хлебная с икорным маслом 150/130	180.-
бородинский, ржаной, пшеничный, зерновой	

ДЕСЕРТЫ

Профитроли со сливочным кремом и горячим шоколадом 100/20	380.-
Чизкейк с шоколадом и ванильным соусом 150/50/5	380.-
Медовик с муссом из авокадо, мороженое кленовый сироп 130	420.-
Штрудель с манговым соусом и ванильным мороженым 150/50/50	370.-
Молодильное яблоко 150/60	460.-
Шоколадная панакота 100/40/20	460.-
Фруктовая ваза 600	930.-
Ягодное ассорти 250	980.-

МОРОЖЕНОЕ

Пломбир 50	150.-
Пломбир с шоколадом 50/20	200.-
Пломбир с фруктовым соусом клубника/манго 50/20	200.-
Кленовый сироп с грецким орехом 50	240.-