
САЛАТЫ

- **оливье с дичью** /косуля/ 230 г 490
- **русский салат** 230 г..... 530
оливье с копчёным лососем
- **цезарь: цыплёнок / креветки** 180 г.. 520/750
- **баклажан с томатом** 250 г 540
с сыром качотта и паприкой
- **свежие овощи** 220 г..... 360

БРУСКЕТТЫ

- **брускетта /ростбиф/** 150 г 620
- **брускетта /лосось/** 150 г 540
- **брускетта/цыпленок/** 160 г 320



СУПЫ /340 мл/

- **борщ: копчёная утка / говядина**480
- **солянка /мясная сборная/**470
- **уха /лосось, судак/.....** 450
- **бульон /куриный/ 200 мл.....**150

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- **креветки в темпуре** 175 г 520
- **кольца кальмара** 145 г 470
- **сырные шарики** 175 г 390
- **гренки чесночные** 100 г 290

ПЕЛЬМЕНИ /220 г/

- **косуля** 480
- **кабан** 460
- **лосось**..... 530

Подача с бульоном из цыплёнка 130 р.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- профитроли с паштетом из дичи:

- лось** 2 шт, 55 г 190
- косуля** 2 шт, 55 г 220
- утка** 2 шт, 55 г 230

- **рыбная тарелка** 30/150/20/201500

икра щучья, семга с/с, масляная, кижуч, сливочное масло, тосты

- **сёмга** 75/15/20 790

шеф-посол, сливочное масло, тосты

- **сельдь** с картофелем 100/120/20 520

- **мясные специалитеты** 320 г 990

копчёный окорок, ростбиф, филе цыплёнка

- **сало с гренками** 200/45/40 630

сало копчёное и солёное, горчица

- **овощи натуральные** 300/40 510

- **грузди / рыжики / опята** 100 г 480

- **малосольные овощи** 300 г..... 470

м/с томаты, «битый огурец», квашен. капуста

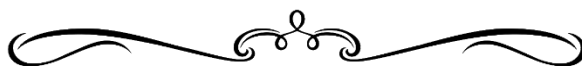
- **сырная тарелка** 200/1001600

горгондзола, монтазио, камамбер, качотта с трюфелем, качотта с перцем, соусы.

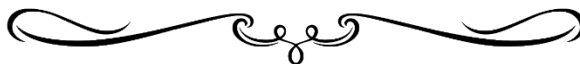


ХЛЕБ

- **хлебная корзина** 380 /30 380
/масло, лаваш-лепёшка, чиабатта, бородинский/
- **лаваш-лепёшка** 0,5 / 1,0 130 / 170



Если имеется аллергия на какие-либо продукты, просьба предупредить своего официанта.



МАНГАЛ МЕНЮ



РЫБА / КРЕВЕТКИ

- лосось 160/301450
- судак 180/30 720
- тигровые креветки 120/20 990
подача на мини-шампурах
- тигровые креветки 1/2 порц550



МЯСО / ПТИЦА

- косуля 180/30 980

- филе - миньон 2 отруба x 125 г 1560
- вырезка говяжья ПРЕМИУМ 180/30 ...1380
- кебаб из цыпленка 175гр. 460
- кебаб из баранины 180гр. 640

- шея свиная 180/30 590
- рёбра /фермерская свинина/ 250 г 670

- фирменное филе 150/100 460
цыплёнок с зирой и кариандром
- бедро цыплёнка 220/40 550

все блюда готовятся, исключительно, на открытом огне



СОУСЫ /40 мл/

- перечный на коньяке 190
- шашлычный / тартар 120
- клюквенный / наршараб 30 мл..... 140

ГАРНИРЫ

- овощи гриль 270 г 380
- шампиньоны гриль 100 г 240
- картофель печёный / отварной 150 г..220
- картофель ФРИ 150 г 280



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПАСТА

- лосось с креветками 250 г 790
- цыплёнок с грибами 250 г 560

КОТЛЕТЫ

- бифштекс /косуля, лось/ 140/30 640
- щука 185/20 540

СКОВОРОДКИ /330 г/

- косуля с печёными овощами 830
и грибами, под ягодным соусом
- лосятина с грибами 710
в сливочном соусе на печёном картофеле
- цыплёнок под сыром Качотта 540
на печёном картофеле



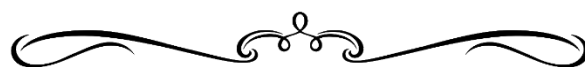
ДЕСЕРТЫ

- шоколадный арахис 230 г 590
микс ванильного мороженого, бельгийского горячего шоколада, солёной карамели и жареного арахиса
- сырники фирменная подача 210/40/40. 430
- чизкейк ваниль / шоколад 115/10 350
- мороженое ванильный пломбир 100 г...210
/частное производство/

- штрудель: яблоко/вишня 490/610

печём под заказ

время приготовления 25 минут,
сервируется фермерским пломбиром



О наличии сертификата, скидки клуба или дня рождения, предупредить официанта перед заказом, иначе преференции не будут учтены.





ЛИМОНАДЫ 0.5 л / 1.0 л

/из натуральных ягод и фруктов/
собственное производство

- смородина - розмарин 380 / 640
- малина - мята 520 / 890
- облепиха – апельсин 360 / 590
- имбирь – мята 370 / 610

КОФЕ

- эспрессо 50 мл/ американо 100 мл210
- капучино 320 мл 360
- латте 200 мл 350



ЧАЙ

- чай 0,6 л / 1 л 360 / 550
чёрный, зелёный, женьшень, чабрец

ФРУКТОВЫЕ ЧАИ / 0,6 л /

- имбирный 480
- облепиховый 460
- смородина, розмарин 550
- малиновый с мятой 690



РАЗЛИВНОЕ ПИВО

представлено, на эксклюзивной основе,
крафтовой пивоварней «Щульц», г.Сызрань

0.5 -350 руб

/нефильтрованное,
непастеризованное, алк. 4,5%/

- морс ягодный 0,25 / 1230 / 680
- минеральная вода 0,75 470
- боржоми 0,5 380
- молочный коктейль 0,25 420
- бёрн энергетический напиток 0.25...290
- свежавыжатый сок
апельсин/грейпфрут ..0,25 380 /450



- сок Рич 0,25 / 1190 / 520
/апельсин, яблоко, томат, вишня/
- кока-кола Рич 0,33 260

КУЛИНАРИЯ РЕСТОРАНА

ПАШТЕТЫ

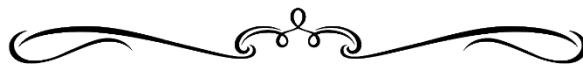
- ПАШТЕТ из КОСУЛИ 100 г 570
с розмарином
- ПАШТЕТ из ЛОСЯТИНЫ 100 г 610
с ягодой можжевельника
- ПАШТЕТ из копч. УТКИ 100 г..... 680

СЫРНАЯ ЛАВКА

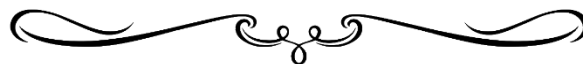


СЫРЫ

- ГОРГОНДЗОЛА 100 г 390
- КАМАМБЕР 100 г 360
- КАЧОТТА с трюфелем 100 г.. 350
- КАЧОТТА с перцем 100 г..... 320
- МОНТАЗИО 100 г 370



обслуживание вне локаций ресторана –
гостиница, сауна, территория 10%



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ