



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Нарезка мясных деликатесов собственного производства с сухофруктами 1380р 150г

Копченый утиный окорок с ягодами.....100г 680р

Говядина Брезаола100г 840р

Копченая говяжья грудинка.....100г 610р

Сыровяленая колбаса из мраморной говядины.....100г 800р
собственного производства

Вяленый ягненок.....100г 840р

Сет из наших фермерских сыров 1550р 150г

Сыр Гауда.....30г 250р
из козьего молока

Сыр Шеврет.....30г 350р
из козьего молока

Сыр Буффало.....30г 300р
брынза из буйволиного молока

Сыр Каприно романо.....30г 350р
твердый сыр

Брынза с розмарином.....30г 300р

Ассорти мезе 1490р 400г

Дзадзыки100г 350р

Намазка из грецкого ореха.....100г 390р

Аджапсандал100г 390р

Намазка из сыра фета и запеченного острого перца.....100г 690р

Хумус100г 440р

Намазка из картофеля и щучьей икры.....100г 590р

Паштет из цыпленка с запеченной сливой.....180г 590р
и вареньем из ромашки

Маринованные оливки и маслины.....150г 820р
с орегано, базиликом и фетой

Запеченная бриошь160г 750р
с маринованной форелью и кремом из ряженки

Хумус с томленой говядиной170г 930р
и хрустящим луком фри

Соления и маринады 700р 280г

томаты маринованные в малине, огурцы малосольные с хреном, чили маринованные с фенхелем, квашеная капуста с кориандром, маринованные лесные грибы

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченный камамбер с соевым-трюфельным соусом.....125/50/80г 1350р

Кальмар и креветки фритто.....200г 760р

Запеченный баклажан с томатами и муссом из сыра фета.....260г 690р

Кальмар на гриле с соусом из лимона, базилика и маслин.....170г 890р

ХЛЕБ

Хлебная корзина215г 350р
кукурузный, злаковый, бородинский, чабатта

Пита.....1шт 150р

Лепешка1шт 110р

Чабатта1шт 300р

СУПЫ 400г

Тыквенный крем с копченой уткой и маринованной фетой.....720р

Тот самый Борщ с фермерской говядиной и домашней сметаной.....690р

Сливочная уха с копченым морским окунем.....1090р

Домашняя лапша с цыпленком...280г 400р

Фирменный Том Ям.....990р

Харчо с томленой говядиной.....620р

Шурпа из ягненка с овощами.....680р

ОСНОВНЫЕ

Котлеты из речной форели с малосольным огурцом.....280г 850р
и кремом из ряженки

Орзо с креветками, с трюфельным кремом.....280г 990р
и муссом из сыра брынзы

Запеченный фермерский цыпленок с ореховым соусом.....350г 1290р
и хрустами лука

Телячья щека томленая в квасном сусле с брусникой..235г 860р
и беломорской мидией

Ньокки с томленой говядиной, кремом из сыра брынзы.....350г 1090р
и нотками трюфеля

Тальятелле с аргентинской креветкой.....250г 980р

Картофельные ньокки с горной форелью.....280г 1190р
и соусом из петрушки и базилика

Тальятелле с копченой уткой..250г 800р

Запеченный сибас с каперсами.....350г 1490р
в соусе Бер блан

Пирог с горной форелью, лесными грибами.....390г 1590р
и трюфельным соусом

Утиная грудка с велюте из ванильной тыквы.....230г 900р
и мочеными яблоками

Филе цыпленка с полбой, куриным жу и лесными грибами.300г 920р

Паппарделле с рагу из ягненка.....250г 720р

Фланк стейк с кукурузной кашей, шпинатом и соусом порто.....290г 1480р

Жаркое с Къыймой и вяленным мясом.....300г 750р

Соте из морепродуктов с сельдереем.....280г 1990р
оливками и базиликом

САЛАТЫ

Зеленый салат с фермерскими овощами и кунжутным йогуртом 750р 250г

С хрустящими баклажанами, томатами и кремом из брынзы 690р 260г

С жареным сыром халуми и домашним лечо 890р 290г

С маринованной форелью, овощами и яйцом пашот 950р 280г

С дарами моря, листьями салата и соусом из горного меда и зернистой горчицы 1570р 250г

С копченой говяжьей грудинкой, кремом из перца рамиро и маринованными томатами 850р 200г

С листьями романо с вялеными томатами, соусом из тунца и хрустящей курицей/креветками 690/790р 200г

С томатами, маринованным манго или персиком фермерской страчателлой и фисташкой 720р 220г

лидер продаж

новинка

блюдо от шефа

острое



<p>хоспер 100г</p> <p>Колбасы собственного производства из говядины.....510р</p> <p>Колбасы собственного производства из баранины.....530р</p> <p>Стейк Рибай.....1090р</p> <p>Стейк Стриплойн.....990р</p> <p>Стейк Фланк.....650р</p> <p>Ребро говяжье.....750р</p> <p>Ножка ягненка с разносолами.....480р блюдо на компанию, приготовленное на огне</p>	<p>мангал 100г</p> <p>Тигровые креветки.....860р</p> <p>Форель речная.....480р</p> <p>Хачапури на шампуре.....420р</p> <p>Шашлык из бедра цыпленка.....450р</p> <p>Шашлык из мякоти ягненка.....550р</p> <p>Кебаб из цыпленка.....420р</p> <p>Кебаб из баранины.....550р</p> <p>Кебаб из телятины.....490р</p> <p>Каре ягненка на косточке.....900р</p> <p>Язычки бараньи.....600р</p> <p>Ассорти овощей на огне.....150г 350р</p> <p>Грибы на огне.....150г 350р</p>	<p>печь</p> <p>Хачапури по-аджарски.....275г 550р</p> <p>Открытый хычин с мясом.....280г 550р</p> <p>Хычин с картофелем и сыром.....185г 380р</p> <p>Хычин с телятиной и петрушкой.....185г 550р</p> <p>Гезлеме с тыквой.....120г 330р</p> <p>гарниры</p> <p>Дикий рис на пару.....100г 290р</p> <p>Бышлакь биширген.....100г 290р картофельное пюре с карачаевским сыром</p> <p>Батат фри с пармезаном.....170/50г 470р</p> <p>Картофель фри.....150/50г 330р</p>
десерты		
<p>Медовик 500р 150г с кремом из ряженки и березовыми почками</p>	<p>Лаймовая меренга 600р 130г с огуречно-мятным сорбетом и медом алоэ</p>	<p>Облепиховый бисквит 480р 150г с ферментированной тыквой, апельсином и мороженым крем-брюле</p>
<p>Шоколадный торт-безе 680р 110г с фундуком</p>	<p>Орешки с вареной 250р 3шт сгущенкой и грецким орехом</p>	<p>Сезонное мороженое/ 320р 80г сорбет собственного изготовления</p>
<p>Мильфей 450р 170г со взбитой карамелью и ванильным кремом</p>	<p>Муссовый десерт 620р 130г со сливой-масала, вишней и кремом матча</p>	<p>Тарт хурма-манго 600р 110г</p>

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом нашего официанта

ресторан – бар – караоке

