ЗАКУСКИ

ДЖЕРКИ НАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА НА ВЫБОР 40 г
курица / индейка — 470
свинина / говядина — 520

БАТАТ ФРИ 190 г — 420

БРУСКЕТТА С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ И КРЕМОМ ВИТЕЛЛО 140 г — 520

БРУСКЕТТА С КОПЧЕНЫМ ПАСТРАМИ И КРЕМОМ РОМЕСКО 150 г — 520

БРУСКЕТТА С ФОРЕЛЬЮ, АВОКАДО И БАЗИЛИКОВЫМ КРЕМОМ 120 г — 520

ЖАРЕНЫЙ СЫР С СОУСОМ НА ВЫБОР 150 г — 570
Тартар / Ягодный

КОПЧЕНОЕ САЛО ДВУХ ВИДОВ С ГОРЧИЦЕЙ И ЛУКОМ 200 г — 550
Говяжья и свиная грудинка холодного копчения

ФОРЕЛЬ ПО-НОРВЕЖСКИ 110 г — 590
Слабосоленая форель холодного копчения

СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА 190 г — 710

ГРЕЧЕСКИЕ ОЛИВКИ 90 г — 450

БОБЫ ЭДАМАМЕ 150 г — 390

ВИТЕЛЛО ТОННАТО 140 г — 730

КЛАССИЧЕСКИЙ ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 160 г — 780

НЕЖНЫЙ ПАШТЕТ С ЛУКОМ КОНФИ 130 г — 460

ТОМАТЫ ЧЕРРИ КИМЧИ 180 г — 390

СВИНЫЕ УШКИ В СОУСЕ СЛАДКИЙ ЧИЛИ 150 г — 390

ФИЛЕ КАЛЬМАРА В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ 150 г — 450

ФИШ-ЭНД-ЧИПС С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО И СОУСОМ ТАРТАР 250 г — 630

ЖАРЕНЫЕ КРЕВЕТКИ ПОД СОУСОМ НА ВЫБОР 120 г — 750
Ананасовый карри / Васаби-сгущенка

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫЕ ЧИПСЫ С ЧЕСНОЧНЫМ И СЫРНЫМ СОУСОМ 100/40/40 г — 390

СЕТЫ

БОЛЬШОЙ СЕТ МЯСНЫХ БЛЮД ИЗ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ И КОПТИЛЬНИ 2680 г — 4900
Ребра свиные блэк пеппер и кимчи, крылья куриные барбекю и сливовый терияки, рулька свиная, половина цыплёнка
Соусы: сливочный хрен, сладкий чили, горчица, блэк пеппер, барбекю

АССОРТИ СОЛЕНИЙ 150 г — 520
Битые огурцы, маринованная спаржа, черри кимчи, грибы муэр, маринованные патиссоны

АССОРТИ ДЕЛИКАТЕСОВ 190 г — 1200
Брискет, домашнее сало, утка сыровяленая, пастрами, вяленые томаты, оливки, пармезан, солодовые чипсы, гриссини

НАБОР ЗАКУСОК №1 460 г — 990
Домашнее сало, глазной мускул, бутерброды с сельдью, огурцы в бурбоне, тосты из солодового хлеба, зерновая горчица

НАБОР ЗАКУСОК №2 1120 г — 1590
Куриные крылья, свиные ушки, бобы эдамаме, фиш-энд-чипс, цельнозерновые чипсы, картофель айдахо, жареный сыр
Соусы: спайси майо, сырный, устричная сметана

САЛАТЫ

САЛАТ С ВЯЛЕНОЙ ДЫНЕЙ И КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА 230 г — 720

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ПАСТРАМИ , СЫРОМ ТАЛЕДЖО И ОВОЩАМИ 210 г — 690
Микс салатов, брокколи, печеный перец, кедровый орех, соус ромеско

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ 200 г — 590

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ СКУМБРИЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ 140 г — 680

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ, ТОМАТАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ 240 г — 590

СТЕЙК САЛАТ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ 260 г — 790
Вырезка, томаты, сладкий перец, листья салата, красный лук

НИСУАЗ С ТУНЦОМ И МАРИНОВАННЫМ ЯЙЦОМ 250 г — 650

ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ БЕДРОМ, ПРИГОТОВЛЕННЫМ НА УГЛЯХ 220 г — 620

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ, ПРИГОТОВЛЕННЫМИ НА УГЛЯХ 220 г — 720

СУПЫ

ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ 390 г — 750

КУРИНЫЙ СУП С ТАЛЬЯТЕЛЛЕ, МАРИНОВАННЫМ ЯЙЦОМ 350 г — 490/540
На выбор: куриный шницель 100 г / креветка темпура 60 г

СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ 480 г — 650
Брискет, белые грибы, лисички, подосиновики. Подается с драниками и сметаной.

СЫРНО-КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП С ПОПКОРНОМ 260 г — 490
Рекомендуем добавить креветки темпура 60 г / куриный шницель 100 г — 270/250

ЛОХИКЕЙТО 320 г — 650
Исконно карельская уха со сливками

СКИДКА -30%
НА ВСЕ МЕНЮ КУХНИ
ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 16:00

БЛЮДА ИЗ СМОКЕРА

Блюда из этого раздела готовятся в нашей коптильне при низкой температуре от 4 до 12 часов в зависимости от рецепта, в результате чего приобретают нежную и мягкую текстуру, а также аппетитный аромат копчения.

БРИСКЕТ "А-ЛЯ РУС" 400 г — 1550
Томленая говяжья грудинка подается с картофелем, маринованными грибами и соусом барбекю

СВИНАЯ ГРУДИНКА С МИКСОМ ИЗ ОГУРЦОВ 350 г — 780

ДРАНИК С РВАНОЙ ГОВЯДИНОЙ И УСТРИЧНОЙ СМЕТАНОЙ 360 г — 820

РЕБРО ПОРОСЕНКА В ГЛАЗУРИ НА ВЫБОР 300 г — 890
Блэк пеппер / Кимчи / Сливовый терияки с тульским пряником

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ГЛАЗУРИ НА ВЫБОР 300 г — 680
Барбекю / Кимчи / Сливовый терияки

ФИЛЕ СКУМБРИИ С ГРЕЧЕСКИМ ЙОГУРТОМ КИМЧИ 330 г — 870

ТОНКАЦУ ИЗ РВАНОЙ СВИНИНЫ С САЛАТОМ КИМЧИ 270 г — 780

БЛЮДА ИЗ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ

СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ 320 г — 2300

СТЕЙК ВЕГАС-СТРИП 350 г — 1490
Альтернативный стейк из мраморной говядины зернового откорма, подается с брокколи и соусом ромеско

СТЕЙК ТРАЙ-ТАЙП ПОД СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ 340 г — 1490
Альтернативный стейк из мраморной говядины зернового откорма, подается с вешенками и брюссельской капустой

СТЕЙК ФИЛЕ-МИНЬОН С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ГРИБАМИ И ГОРЧИЧНЫМ АЙОЛИ 400 г — 1590
Деликатесный стейк из нежной говяжьей вырезки

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ С КАРТОФЕЛЕМ, ОБЖАРЕННЫМ В УТИНОМ ЖИРЕ 290 г — 1080
Подается с базиликовым кремом и красной икрой

ПОЛОВИНА ЦЫПЛЁНКА С БАТАТОМ ФРИ И СПАЙСИ МАЙО 310 г — 920

БЕЗ ДЫМА И ОГНЯ

МИДИИ В СОУСЕ НА ВЫБОР 230 г — 980
Сливочный / Средиземноморский

КУРИНАЯ ГРУДКА С КИНОА И СОУСОМ ПЕСТО 250 г — 770

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ СО СВИНОЙ ГРУДИНКОЙ 220 г — 690
Паста ручной работы в сливочно-перечном соусе

ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА С ФАСОЛЬЮ ПО-КАТАЛОНСКИ 320 г — 920

ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С ГРИБАМИ И ПЮРЕ 320 г — 920

СМЭШ-БУРГЕР 370 г — 850
Мраморная говядина, обжаренная методом смэш, сыр, фирменный соус и карамелизированный лук.
Для остроты можно добавить жареный халапеньо

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ 320 г — 990
Подается с картофельным пюре и соусом демиглас

КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ С ЛИСИЧКАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖО 240 г — 680

ГАРНИРЫ

БИТЫЕ ОГУРЦЫ / ОГУРЦЫ В БУРБОНЕ 100 г — 250

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г — 300

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО 150 г — 300

КАРТОФЕЛЬ СТОУН ОБЖАРЕННЫЙ В УТИНОМ ЖИРЕ 180 г — 300

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ — 300

ОВОЩИ ИЗ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ С СОУСОМ ПЕСТО 270 г — 440
Брокколи, кабачок, болгарский перец, томаты

НАРЕЗКА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 220 г — 390

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ 130/30 г — 350
Масло с кедровым орехом / Пряное масло

СОУСЫ 40 г — 120
Барбекю, блэк пеппер, сладкий чили, сгущенка-васаби, кимчи, сырный, перечный, устричная сметана, песто, тартар, зеленая сальса, ягодный, спайси майо

ДЕСЕРТЫ

МЕДОВИК 150 г — 450

ЧЕРНИЧНЫЙ СМЕТАННИК 150 г — 450

РОМ-БАБА 180 г — 450

МУССОВЫЙ ЧИЗКЕЙК СО СЛИВОЧНОЙ КАРАМЕЛЬЮ 150 г — 450

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ 190 г — 450

МОРОЖЕНОЕ 50 г — 200
Джелато, сорбет. Ассортимент уточняйте у официанта

* Подробности акции уточняйте у официанта
**Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.