

МЕНЮ

РЫБНЫЕ САЛАТЫ/ЗАКУСКИ	ЦЕНА	МОРЕ	ЦЕНА
«Оливье» с красной рыбой и запеченным картофелем	780	Треска, овощной рататуй, японская айва	820
«Шуба» с балтийской сельдью	550	Палтус, картофельное пюре, соус «Бер блан»	1290
Салат из кальмара со свежим огурцом	490	Лосось, тыква, соус из щавеля	1250
Винегрет с килькой	460	Филе балтийского судака с цукини, муслин из сельдерея	890
Зеленый салат с креветкой и авокадо	650	Щучьи клопсы с клецками из шпината, сливочный соус	780
Ломтики тунца a'la minute на муссе из авокадо	890	Кальмар с грибами, устричный соус	890
Судак по мотивам «Хе», тартар из киви	460	Кальмар, креветка, мясо мидий в томатном соусе	950
Тартар из красной рыбы	890		
Строганина из океанической рыбы	690	ФЕРМА	
Балтийская килька с гренками	490	Говяжий язык томленный 24 часа с яблочным пюре	850
Сельдь под пряным маринадом	490	Бефстроганов из говядины с картофелем пай	1150
		Бефстроганов из сердца индейки, перловка и топпенная сметана	620
МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ/САЛАТЫ		Бычьи яйца с цукини в сливочном соусе	870
Салат с рваной говядиной и баклажаном, соус восточный	690	Томлёные телячьи щеки с гречневой лапшой	980
Салат с уткой и печёной грушей-гриль	620	Утка с репой и черносливом	890
Оливье с обжаренной телятиной	690	Кровяная колбаса с зеленой гречей	590
Зеленый салат с ростбифом и авокадо	780		
Куриный паштет с вишней	420	СУПЫ	
Тартар из телятины	750	Уха «Царская» с растегаем	750
Телятина «вителло тоннато»	690	Борщ по-домашнему с утиным мясом	590
ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ/САЛАТЫ		Суп куриный с голенью	490
Винегрет с кореньями и грибами	590	Суп из белых грибов в хлебе	630
Овощной салат с редисом	480	Суп-пюре из тыквы и запеченной моркови	490
Салат с вяленой свеклой и домашним сыром	690	Щи суточные из квашеной капусты	490
Зеленый салат (редька, морковь, яблоко)	460	Щи из свежей капусты с грибами	590
ПОГРЕБ		Гречневый суп с боровиками	490
Капуста маринованная по-домашнему	200	Холодный борщ на кефире с горячим картофелем	450
Малосольные огурцы	200	Окрошка с говяжьим языком квас/кефир	450
Маринованные помидоры	200	Суп щавельный с яйцом	490
Маринованная черемша	200	Холодный томатный суп с угрем гриль	820
Маринованные грибочки	390		

Меню для вашего питомца



Отварное куриное филе	290
Бефстроганов из телятины	410
Котлетки из телячьей печени	350
Котлетки из куриной печени	320

Усадьба

отель • ресторан

Собственное производство

Хлебная корзина:	160
— багет деревенский с семенами льна	
— ржаной хлеб с семенами подсолнечника	
Лепешка: *время приготовления 15 минут	
— бездрожжевая	150
— бездрожжевая с сыром	250

МАНГАЛ: МЯСО

Телятина вырезка	1100
Баранина (каре)	860
Свиная грудинка на кости	660
Свиная рулька в пиве, соус из кваса	1250
Шашлык куриный	590
Шашлык свиной	650
Люля-кебаб:	
— курица	560
— телятина и баранина	980
Домашние колбаски:	
— печень (2 шт.)	450
— телятина и свинина (2 шт.)	650
— курица (2 шт.)	480
— рыба (1 шт.)	490

ГАРНИР

Картофель запеченный с домашней сметаной и зеленым луком	350
Капуста запеченная	350
Картофельное пюре	350
Картофель жареный с луком	350
Картофель жареный с боровиками	580
Ломтики кукурузы-гриль	350
соус сладкий Чили	

МАНГАЛ: СТЕЙК

*цена за 100 гр.	
Филе «Миньон» сухого вызревания (Dry Age)	1800
Стейк «Рибай» сухого вызревания (Dry Age)	1800
*рекомендуемая степень прожарки: medium, rare.	

МАНГАЛ: РЫБА

Лосось-гриль на кедровой дощечке	980
Балтийский угорь	1500
Шашлык из сома	590
Кальмар	590
Креветка королевская с ореховым маслом	690

СОУС

Аджика	100
Сацки	100
Чимичурри	100
Айоли	100
Наршараб	150
Ткемали	150

ПЕЛЬМЕНИ/ВАРЕНИКИ

Пельмени из судака, сметана, хрен	520
Пельмени мясные, соус от Шефа	490
Вареники с капустой, картофелем, луком и беконом	490
Вареники с вишней	420

БЛИНЫ/ДРАНИКИ

Блины с икрой	690
Блины с курицей, грибами и трюфельным соусом	560
Блины со сметаной и вареньем	390
Кабачковые оладьи с красной рыбой	590
Картофельные драники, икра/сметана/красная рыба	590/510/570

ДЕСЕРТЫ И СЫРЫ

Наполеон	390
Яблочный мильфей	390
Шоколадный бисквит с вишней	420
Медовик	390
Карпачо из ананаса с соусом «Сабайон»	590
Печеная груша, вареная сгущенка	450
Профитроли с пломбиром и горячим шоколадом	420
Ассорти из сыров: качотта, горгонзола, бри, мягкий козий сыр	1250

Наш сайт:



— вегетарианские блюда

— локальные блюда

Если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, просим сообщить нам об этом.