

# 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»	1400
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	690	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	920		
Строганина из океанической рыбы	690		
Балтийская килька с гренами	490	<b>ФЕРМА</b>	
Сельдь под пряным маринадом	490	Говяжий язык томленный 24 часа с яблочным пюре	850
<b>МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ/САЛАТЫ</b>		Бефстроганов из говядины с картофелем пай	1400
Салат с рваной говядиной и баклажаном, соус восточный	690	Бефстроганов из сердца индейки, перловка и топлёная сметана	620
Салат с уткой и печёной грушей-гриль	620	Бычьи яйца с цукини в сливочном соусе	870
Оливье с обжаренной телятиной	870	Томлёные телячьи щеки с гречневой лапшой	980
Зеленый салат с ростбифом и авокадо	780	Утка с репой и черносливом	890
Куриный паштет с вишней	420		
Тартар из телятины	890		
Телятина «вителло тоннато»	760		
<b>ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ/САЛАТЫ</b>		<b>СУПЫ</b>	
Винегрет с кореньями и грибами	590	Уха «Царская» с растегаем	890
Овощной салат с редисом	480	Борщ по-домашнему с утиным мясом	590
Салат с вяленой свеклой и домашним сыром	690	Суп куриный с голенью	490
Зеленый салат (редька, морковь, яблоко)	460	Суп из белых грибов в хлебе	630
<b>ПОГРЕБ</b>		Суп-пюре из тыквы и запеченной моркови	490
Капуста маринованная по-домашнему	200	Щи суточные из квашеной капусты	490
Малосольные огурцы	200	Щи из свежей капусты с грибами	590
Маринованные помидоры	200	Гречневый суп с боровиками	490
Маринованная черемша	200		
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

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

## МАНГАЛ: МЯСО

Телятина вырезка	1300
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	1100
Домашние колбаски:	
— печень (2 шт.)	450
— телятина и свинина (2 шт.)	650
— курица (2 шт.)	480
— рыба (1 шт.)	490

## МАНГАЛ: СТЕЙК

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

## МАНГАЛ: РЫБА

Лосось-гриль на кедровой досочке	980
Балтийский угорь	1650
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

## 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	

— вегетарианские блюда

— локальные блюда

Наш сайт:



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