

МЕНЮ КАРАОКЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Форшмак из сельди собственного посола сельдь, яйцо, лук красный, лук зеленый, морковь, масло сливочное, уксус яблочный	125 г.	240 ₽
Сельдь собственного посола с хрустящей картофельной стружкой, соленым огурцом и красным луком	230 г.	420 ₽
Рукодельная овощная икра с тонкими гренками из бородинского хлеба	250 г.	290 ₽
Овощное плато свежие томаты, огурцы, редис, перец, зелень	400 г.	440 ₽
Русский разносол собственного приготовления	310 г.	360 ₽
Томаты и моцарелла а-ля капрезе заправленные оливковым маслом и соусом песто	300 г.	510 ₽
Авторские брускетты на выбор:		
• со спаржей, крем сыром и сладкими томатами Черри	70 г.	180 ₽
• с печеным кабачком и кунжутом	90 г.	170 ₽
• с тигровой креветкой, авокадо и томатами	80 г.	290 ₽
• с ростбифом, печеным сладким перцем и сливочным сыром	80 г.	250 ₽

СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО МОЛОКА

Сырная тарелка Камамбер, Пармезан, Дор Блю, Скаморца, Адыгейский, мед, варенье, грецкий орех, виноград, груша, печенье	320 г.	850 ₽
--	--------	-------

САЛО СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

Сало соленое № 1 грудинка свиная, выдержанная в специальном рассоле «Тузлук» из чеснока, перца, семян горчицы, семян кориандра и лаврового листа	30 г.	80 ₽
Сало соленое № 2 грудинка свиная, натертая солью, паприкой и чесноком	30 г.	80 ₽
Сало соленое № 3 сало, натертое солью, хмели-сунели, перцем, аргентинской приправой, лавровым листом и чесноком	30 г.	80 ₽
Сало соленое № 4 сало, натертое солью, семенами кориандра, перцем, паприкой, семенами тмина и чесноком	30 г.	80 ₽
Сало соленое № 5 сало, натертое солью, семенами тмина, перцем, лавровым листом и чесноком	30 г.	80 ₽

РЫБА ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

Омуль горячего копчения за 100 г. 250 ₽
вес рыбы 650-1000 г.

Муксун горячего копчения за 100 г. 260 ₽
вес рыбы 650-1000 г.

КОЛБАСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Домашняя вареная ветчина «Салтисон» 50 г. 165 ₽
из свиной рульки, со сроком созревания 14 дней

«Московская» домашняя копченая 50 г. 165 ₽
говяжья варено-копченая колбаса, со сроком созревания 7 дней

Свиной балык «Охотничий» сыровяленый 50 г. 195 ₽
в специях, со сроком созревания 21 день

Рубленая запеченная колбаса из баранины 50 г. 165 ₽
со сроком созревания 7 дней

Колбаса «Чоризо» сыровяленая 50 г. 195 ₽
с острой паприкой, со сроком созревания 28 дней

Колбаса «Крестьянская» сыровяленая 50 г. 195 ₽
свиная колбаса, со сроком созревания 21 день

САЛАТЫ

Салат «Оливье» 250 г. 510 ₽
с перепелкой и щучьей икрой

Салат с жареным сыром и орехами кешью 275 г. 440 ₽
томаты, огурец, болгарский перец, редис, лук красный, салат корн, кешью, домашний сыр, оливковое масло, бальзамический уксус

Салат с ростбифом и печеной тыквой 190 г. 490 ₽
листья салатов романо и корна, ростбиф, тыква, тыквенные семечки, пикантный соус из зелени и лука резанец

Салат «Цезарь» с курицей 220 г. 480 ₽
с салатом Романо

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками 200 г. 650 ₽
с салатом Романо

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Лесные грибы, запеченные в сырном соусе с луком шалот, сливками и сыром Моцарелла	150 г.	310 ₽
Драники Подаются на выбор:	130 г.	210 ₽
• со сметаной	40 г.	40 ₽
• с грибами	40 г.	70 ₽
• с грудинкой	40 г.	110 ₽
• со слабосоленой неркой	40 г.	130 ₽
Картофель с жареной грудинкой под сырным кремом картофель фри, грудинка свиная в/к, огурцы маринованные, сливки, сыр Чеддер, красный лук, халапеньо	255 г.	340 ₽
Гренки бородинские с чесноком и зеленью	100/50 г.	180 ₽

СУП

Борщ «Кубанский» с фасолью, домашним салом и сметаной	350 г.	380 ₽
---	--------	--------------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Пельмени ручной лепки из трех видов мяса телятина, свинина и домашняя курица, подаются со сметаной	200 г.	450 ₽
Соба с куриным мясом и овощами гречневая лапша, филе куриное, имбирь, тыква, сладкий перец, кинза, устричный соус	200 г.	380 ₽
Соба с овощами гречневая лапша, имбирь, тыква, сладкий перец, кинза, устричный соус	160 г.	290 ₽
Хинкали ручной лепки минимальная порция 3 шт.		
• говядина/свинина	1 шт.	80 ₽
• баранина/говядина		

БЛЮДА С ОТКРЫТОГО ОГНЯ

Шашлык из мяса домашней курицы маринованный в оливковом масле и специях, подается на лаваше с острым перцем и красным луком	280 г.	480 ₽
Шашлык из свинины шейка, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком	280 г.	560 ₽
Шашлык из молодого барашка мякоть баранины, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком	290 г.	730 ₽
Филе миньон говяжья вырезка, обжаренная на углях. Рекомендуемая прожарка – medium rare	250 г.	910 ₽
Стейк из чавычи маринованный в оливковом масле с тимьяном	230 г.	750 ₽
Дорадо с пряностями запеченная целиком на углях	350 г.	700 ₽

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре с добавлением молока и сливочного масла	150 г.	160 ₽
Картофель по-деревенски	150 г.	190 ₽
Овощи, запеченные на углях кабачки, перец болгарский, баклажаны, помидоры, с добавлением чеснока, репчатого лука и тимьяна	200 г.	340 ₽
Отварной рис «Жасмин»	120 г.	160 ₽

ДЕСЕРТЫ

Торт «Морковный»	190 г.	310 ₽
Пирожное муссовое «Клубника- маракуйя»	100 г.	280 ₽
Торт «Ореховый»	90 г.	320 ₽
Пирожное «Три шоколада»	100 г.	310 ₽
Рукодельное мороженое: <ul style="list-style-type: none">из тульского пряникаванильноеклубничноешоколадное	50 г.	130 ₽
Рукодельный сорбет: <ul style="list-style-type: none">малиновый сорбетапельсиновый сорбетклюквенный сорбет	50 г.	130 ₽

СОУСЫ

Сацибели	50 г.	80 ₺
Хрен	50 г.	80 ₺
Наршараб	50 г.	80 ₺
Горчица	50 г.	80 ₺
Йогуртовый	50 г.	80 ₺
Песто	50 г.	80 ₺
Ткемали	50 г.	80 ₺
Бальзамик	50 г.	80 ₺
Аджика	50 г.	80 ₺
Острая аджика	50 г.	80 ₺
Свекольный крем	50 г.	80 ₺
Перечный	50 г.	80 ₺

ХЛЕБ

Бородинский	150 г.	150 ₺
Деревенский пшеничный	150 г.	150 ₺
Хлебная корзинка	150 г.	150 ₺
Гренки тонкие из бородинского хлеба	50 г.	150 ₺