

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Котлетки из щуки с картофельным пюре и сливочным соусом	750
Телятина по-Строгановски с картофельным пюре и маринованным огурчиком	900
Ризотто с чёрными лисичками и белыми грибами	950
Треска в хрустящей корочке с соусом тар-тар	800
Цыплёнок в савойской капусте с фуа-гра и пюре из цветной капусты	950
Говяжьи щёчки в соусе порто с картофельным пюре	950

ДИЧЬ

Запеканка с дичью с мясом лосося	850
Медвежатина 12-часового копчения рваная с соусом барбекю и халапеньо	1150
Колбаски из лосося с квашеной капустой	1100
Бифштекс из оленя с мятым картофелем и жареным яйцом пашот	1200

BBQ

Тот самый! Брискет из мраморной говяжьей грудинки	1600
Рёбра поросы с соусом барбекю, огурчиком и халапеньо	850
Рёбра говяжьих с соусом барбекю, огурчиком и халапеньо	1200
Крылышки куриные с соусом барбекю	600
Ассорти BBQ 1100 гр 4 вида мяса с соусом барбекю	3950

НА КОМПАНИЮ

Мясные деликатесы с дичью 5 видов собственного производства	2950
Сыры элитные Италия-Франция ассорти с мёдом и орехами	2900
Отборные боровики под ёлочкой с картофелем и сметаной	1650
Маринады под рюмочку десять видов!	1500
Крекеры с красной икрой с мягким сыром 9 шт	1400
Форель шеф-посола с хрустящими галетами	1300

ДРАНИКИ

- с укропом со сметаной	450
- с форелью и мягким сыром	650
- с красной икрой и зеленью	950
- с белыми грибами в сливках и сметаной	700
- с жареным беконом и сметаной	600

ГАРНИРЫ

Пюре картофельное со сливочным маслом	200
Картофель фри с кетчупом	250
Картофель деревенский с чесноком и зеленью	300
Рис кубанский отварной	200
Греча с грибами	350

ТОППИНГИ К BBQ

Маринованный огурчик хрустящий	150
Квашеная капуста с ароматным маслом	200
Вяленые томаты собственного производства	250
Халапеньо в маринаде	150

ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк с солёной карамелью	450
Крем-брюле с карамельной корочкой	450
Сливочное мороженое с шоколадной крошкой или вареньем из сосновых шишек	400
Яблочный пирог по рецепту Антона Соколова	350
Сырники с изюмом со сметаной	400



РЕСТОРАН
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

ЗАКУСКИ

Строганина из сибирского чира на гималайской соли с перцем	800
Паштет из жареных куриных печёнок с ржаным хлебом	650
Карпаччо из северного оленя с трюфельным соусом и пармезаном	800
Сырокопчёная утиная грудка на можжевельнике и буке	700
Сало с мороза три вида с чесноком, луком и гренками	750
Грузди отборные солёные с печёным картофелем и зеленым луком	850
Соленья ассорти домашние бочковые	700
Отборные боровики под ёлочкой с картофелем и сметаной	1650

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареные тигровые креветки в соусе том-ям с чаабатой	650
Трюфельный жульен из белых грибов и вешенок	650
Охотничьи колбаски с квашеной капустой и соусом барбекю	650
Ржаные сухарики с чесноком и сыром	450

СУПЫ

Куриный бульон с птитимом и яйцом	400
Борщ из говядины с печёной фасолью и домашним салом	500
Сливочный биск из раков с морепродуктами	850

СОУСЫ

Аджика Абхазская по рецепту шефа	150
Барбекю собственного производства	100
Сырный	100
Кетчуп томатный	100
Сметана домашняя	150

САЛАТЫ

Мимоза с копчёным палтусом с красной икрой	600
Оливье с говядиной с домашним майонезом и кремом из желтка	550
Салат с мраморной говядиной печёным перцем и картофелем пай	600
Баклажаны с томатами и страчателлой с соусом манго-чили	600
Винегрет классический с килькой с ароматным маслом и красным луком	400
Томаты на мягком сыре с печёным перцем и свежим огурцом	500

ПЕЛЬМЕНИ

Манты с медвежатиной в угольном тесте	950
Пельмени с олениной в морковном тесте	850
Пельмени с лососем в шпинатном тесте	750
Пельмени с телятиной с маслом и сметаной	400

ХЛЕБ

Булочки из печи с зелёным маслом	350
Хлеб ржаной	100

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Салат из огурца со сметаной	250
Сосиски отварные молочные	200
Наггетсы куриные с кетчупом	350
Макарошки с сыром	300
Пельмешки из телятины со сливочным маслом	300
Куриный супчик с овощами	300
Картофель фри с кетчупом	250
Пюре картофельное со сливочным маслом	200
Сырники с изюмом со сметаной	400

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты.

К оплате принимаются рубли и кредитные карты (VISA, Mastercard, Мир, СБП).

Если размер вашей компании от 8 человек, мы добавим к счету 10% за обслуживание. Благодарим за понимание.

Дата составления меню 15.01.2025г.