

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

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

## ДИЧЬ

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

## BBQ

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

## НА КОМПАНИЮ

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

## ДРАНИКИ

|   |     |
|---|-----|
| <b>- с укропом</b><br>со сметаной                 | 450 |
| <b>- с форелью</b><br>и мягким сыром              | 650 |
| <b>- с красной икрой</b><br>и зеленью             | 950 |
| <b>- с белыми грибами в сливках</b><br>и сметаной | 700 |
| <b>- с жареным беконом</b><br>и сметаной          | 600 |

## ГАРНИРЫ

|  |     |
|--|-----|
| <b>Пюре картофельное</b><br>со сливочным маслом      | 200 |
| <b>Картофель фри</b><br>с кетчупом                   | 250 |
| <b>Картофель деревенский</b><br>с чесноком и зеленью | 300 |
| <b>Рис кубанский</b><br>отварной                     | 200 |
| <b>Греча</b><br>с грибами                            | 350 |

## ТОППИНГИ К BBQ

|  |     |
|--|-----|
| <b>Маринованный огурчик</b><br>хрустящий           | 150 |
| <b>Квашеная капуста</b><br>с ароматным маслом      | 200 |
| <b>Вяленые томаты</b><br>собственного производства | 250 |
| <b>Халапеньо</b><br>в маринаде                     | 150 |

## ДЕСЕРТЫ

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



РЕСТОРАН  
“РУССКОЕ ОРУЖИЕ”

## ЗАКУСКИ

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

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

## СУПЫ

|   |     |
|---|-----|
| <b>Куриный бульон</b><br>с птитимом и яйцом                   | 400 |
| <b>Борщ из говядины</b><br>с печёной фасолью и домашним салом | 500 |
| <b>Сливочный биск из раков</b><br>с морепродуктами            | 850 |

## СОУСЫ

|   |     |
|---|-----|
| <b>Аджика Абхазская</b><br>по рецепту шефа  | 150 |
| <b>Барбекю</b><br>собственного производства | 100 |
| <b>Сырный</b>                               | 100 |
| <b>Кетчуп</b><br>томатный                   | 100 |
| <b>Сметана</b><br>домашняя                  | 150 |

## САЛАТЫ

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

## ПЕЛЬМЕНИ

|  |     |
|--|-----|
| <b>Манты с медвежатиной</b><br>в угольном тесте    | 950 |
| <b>Пельмени с олениной</b><br>в морковном тесте    | 850 |
| <b>Пельмени с лососем</b><br>в шпинатном тесте     | 750 |
| <b>Пельмени с телятиной</b><br>с маслом и сметаной | 400 |

## ХЛЕБ

|  |     |
|--|-----|
| <b>Булочки из печи</b><br>с зелёным маслом | 350 |
| <b>Хлеб ржаной</b>                         | 100 |

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

|   |     |
|---|-----|
| <b>Салат из огурца</b><br>со сметаной               | 250 |
| <b>Сосиски отварные</b><br>молочные                 | 200 |
| <b>Наггетсы куриные</b><br>с кетчупом               | 350 |
| <b>Макарошки</b><br>с сыром                         | 300 |
| <b>Пельмешки из телятины</b><br>со сливочным маслом | 300 |
| <b>Куриный супчик</b><br>с овощами                  | 300 |
| <b>Картофель фри</b><br>с кетчупом                  | 250 |
| <b>Пюре картофельное</b><br>со сливочным маслом     | 200 |
| <b>Сырники с изюмом</b><br>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.