

# МЕНЮ КАРАОКЕ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|  |        |              |
|--|--------|--------------|
| <b>Форшмак из сельди собственного посола</b><br>сельдь, яйцо, лук красный, лук зеленый, морковь, масло сливочное, уксус яблочный | 125 г. | <b>240 ₺</b> |
| <b>Сельдь собственного посола</b><br>с хрустящей картофельной стружкой, соленым огурцом и красным луком                          | 230 г. | <b>420 ₺</b> |
| <b>Рукодельная овощная икра</b><br>с тонкими гренками из бородинского хлеба  | 250 г. | <b>280 ₺</b> |
| <b>Овощное плато</b><br>свежие томаты, огурцы, редис, перец, зелень  | 400 г. | <b>440 ₺</b> |
| <b>Русский разносол</b><br>собственного приготовления  | 310 г. | <b>340 ₺</b> |
| <b>Томаты и моцарелла а-ля капрезе</b><br>заправленные оливковым маслом и соусом песто   | 300 г. | <b>480 ₺</b> |
| <b>Авторские брускетты</b><br>на выбор:  |        |              |
| • со спаржей, крем сыром и сладкими томатами Черри   | 70 г.  | <b>160 ₺</b> |
| • с печеным кабачком и кунжутом  | 90 г.  | <b>150 ₺</b> |
| • с тигровой креветкой, авокадо и томатами   | 80 г.  | <b>260 ₺</b> |
| • с ростбифом, печеным сладким перцем и сливочным сыром  | 80 г.  | <b>220 ₺</b> |

## СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО МОЛОКА

|  |        |              |
|--|--------|--------------|
| <b>Сырная тарелка</b><br>Камамбер, Пармезан, Дор Блю, Скаморца, Адыгейский, мед, варенье, грецкий орех, виноград, груша, печенье | 320 г. | <b>750 ₺</b> |
|--|--------|--------------|

## САЛО СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

|  |       |             |
|--|-------|-------------|
| <b>Сало соленое № 1</b><br>грудинка свиная, выдержанная в специальном рассоле «Тузлук» из чеснока, перца, семян горчицы, семян кориандра и лаврового листа | 30 г. | <b>65 ₺</b> |
| <b>Сало соленое № 2</b><br>грудинка свиная, натертая солью, паприкой и чесноком  | 30 г. | <b>65 ₺</b> |
| <b>Сало соленое № 3</b><br>сало, натертое солью, хмели-сунели, перцем, аргентинской приправой, лавровым листом и чесноком                                  | 30 г. | <b>65 ₺</b> |
| <b>Сало соленое № 4</b><br>сало, натертое солью, семенами кориандра, перцем, паприкой, семенами тмина и чесноком   | 30 г. | <b>65 ₺</b> |
| <b>Сало соленое № 5</b><br>сало, натертое солью, семенами тмина, перцем, лавровым листом и чесноком  | 30 г. | <b>65 ₺</b> |

## РЫБА ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

|   |              |       |
|---|--------------|-------|
| <b>Омуль горячего копчения</b><br>вес рыбы 650-1000 г.  | за<br>100 г. | 200 ₽ |
| <b>Муксун горячего копчения</b><br>вес рыбы 650-1000 г. | за<br>100 г. | 200 ₽ |

## КОЛБАСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Домашняя вареная ветчина «Салтисон»</b><br>из свиной рульки, со сроком созревания 14 дней          | 50 г. | 150 ₽ |
| <b>«Московская» домашняя копченая</b><br>говяжья варено-копченая колбаса, со сроком созревания 7 дней | 50 г. | 150 ₽ |
| <b>Свиной балык «Охотничий» сыровяленый</b><br>в специях, со сроком созревания 21 день                | 50 г. | 180 ₽ |
| <b>Рубленая запеченная колбаса из баранины</b><br>со сроком созревания 7 дней                         | 50 г. | 150 ₽ |
| <b>Колбаса «Чоризо» сыровяленая</b><br>с острой паприкой, со сроком созревания 28 дней                | 50 г. | 180 ₽ |
| <b>Колбаса «Крестьянская» сыровяленая</b><br>свиная колбаса, со сроком созревания 21 день             | 50 г. | 180 ₽ |

## САЛАТЫ

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| <b>Салат с копченым угрем, авокадо и раковыми шейками</b><br>нежный салат с добавлением спелых томатов под соусом из домашнего майонеза и терияки | 195 г. | 560 ₽ |
| <b>Салат «Шопский»</b><br>свежие овощи с печеным перцем и тертым адыгейским сыром   | 280 г. | 420 ₽ |
| <b>Теплый салат с телятиной</b><br>с жареным картофелем и грибами, рукколой и соусом «Шалот»  | 250 г. | 560 ₽ |
| <b>Салат «Цезарь» с курицей</b><br>с салатом Романо   | 220 г. | 480 ₽ |
| <b>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками</b><br>с салатом Романо  | 200 г. | 620 ₽ |

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| <b>Лесные грибы, запеченные в сырном соусе</b><br>с луком шалот, сливками и сыром Моцарелла | 150 г. | 280 ₽ |
| <b>Драники</b><br>Подаются на выбор:  | 130 г. | 190 ₽ |
| • со сметаной   | 40 г.  | 40 ₽  |
| • с грибами   | 40 г.  | 50 ₽  |
| • с грудинкой   | 40 г.  | 90 ₽  |
| • со слабосоленой неркой  | 40 г.  | 100 ₽ |
| <b>Сыр жареный</b><br>Сыр фета в панировке «Панко» с пикантным томатным соусом              | 200 г. | 370 ₽ |

## СУПЫ

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| <b>Борщ «Кубанский»</b><br>с фасолью, домашним салом и сметаной   | 350 г. | 340 ₽ |
| <b>Уха рыбацкая, поданная с горячей щепой</b><br>на бульоне из нерки, трески и судака, со свежими овощами и пшеном. Подается с расстегаем | 350 г. | 420 ₽ |
| <b>Крем-суп из копченого палтуса с яйцом пашот</b><br>палтус х/к, лук шалот, молодой картофель и сладкий печеный перец                    | 310 г. | 360 ₽ |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| <b>Пельмени ручной лепки из трех видов мяса</b><br>телятина, свинина и домашняя курица, подаются со сметаной                                    | 200 г. | 450 ₽ |
| <b>Черные пельмени с тигровыми креветками</b><br>тигровые креветки, томаты, зелень, сыр сливочный, сливочное масло, чернила каракатицы, базилик | 220 г. | 490 ₽ |

## БЛЮДА С ОТКРЫТОГО ОГНЯ

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| <b>Шашлык из мяса домашней курицы</b><br>маринованный в оливковом масле и специях, подается на лаваше с острым перцем и красным луком | 280 г. | 440 ₽ |
| <b>Шашлык из свинины</b><br>шейка, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком                | 280 г. | 460 ₽ |

|   |              |              |
|---|--------------|--------------|
| <b>Шашлык из молодого барашка</b><br>мякоть баранины, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком | 290 г.       | <b>680 ₽</b> |
| <b>Филе миньон</b><br>говяжья вырезка, обжаренная на углях. Рекомендуемая прожарка – medium rare  | 250 г.       | <b>860 ₽</b> |
| <b>Стейк Рибай</b><br>средний вес стейка 300-400 г. в сыром виде  | за<br>100 г. | <b>600 ₽</b> |
| <b>Камбала с открытого огня</b><br>Вес рыбы 220-300 г.  | 1 шт.        | <b>440 ₽</b> |
| <b>Стейк из чавычи</b><br>маринованный в оливковом масле с тимьяном   | 230 г.       | <b>640 ₽</b> |

## ГАРНИРЫ

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

## ДЕСЕРТЫ

|   |        |              |
|---|--------|--------------|
| <b>Торт «Морковный»</b>   | 190 г. | <b>280 ₽</b> |
| <b>Домашний тирамису</b>  | 180 г. | <b>280 ₽</b> |
| <b>Пирожное муссовое «Клубника- маракуйя»</b>   | 100 г. | <b>260 ₽</b> |
| <b>Торт «Ореховый»</b>  | 90 г.  | <b>320 ₽</b> |
| <b>Пирожное «Три шоколада»</b>  | 100 г. | <b>280 ₽</b> |
| <b>Рукодельное мороженое:</b>   | 50 г.  | <b>120 ₽</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• из тульского пряника</li> <li>• ванильное</li> <li>• клубничное</li> <li>• шоколадное</li> </ul> |        |              |

## 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 ₽ |
| Сельский бездрожжевой               | 150 г. | 150 ₽ |
| Деревенский пшеничный               | 150 г. | 150 ₽ |
| Хлебная корзинка                    | 150 г. | 150 ₽ |
| Гренки тонкие из бородинского хлеба | 50 г.  | 100 ₽ |