

# МЕНЮ КАРАОКЕ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Скумбрия собственного посола</b> с печеным картофелем и хреном	230 г.	440 ₽
<b>Сельдь собственного посола</b> с хрустящей картофельной стружкой, соленым огурцом и красным луком	230 г.	420 ₽
<b>Рукодельная овощная икра</b> с тонкими гренками из бородинского хлеба	250 г.	280 ₽
<b>Овощное плато</b> свежие томаты, огурцы, редис, перец, зелень	400 г.	440 ₽
<b>Русский разносол</b> собственного приготовления	310 г.	340 ₽
<b>Томаты и моцарелла а-ля капрезе</b> заправленные оливковым маслом и соусом песто	300 г.	480 ₽

## СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО МОЛОКА

<b>Рикотта</b> Итальянский сыр мягких сортов. Имеет нежный творожный вкус и высокую зернистость, с нежной кремове-творожной структурой	10 г.	30 ₽
<b>Адыгейский</b> Традиционный сыр Средиземноморья и Кавказа, относится к мягким сырам. Для него характерен чуть сливочный вкус и мягкая текстура	10 г.	30 ₽
<b>Лимбургер</b> Известный сорт немецкого сыра, отличается интенсивным, ярко выраженным «сырным» вкусом, чуть солоноватым, с острыми и одновременно пряными нотками.	10 г.	35 ₽
<b>Морбье</b> Французский сыр, его вкус зависит от степени зрелости. Чаще насыщенный, иногда чуть горьковатый, с легкими фруктовыми и ванильными нотами.	10 г.	35 ₽
<b>Камамбер</b> Французский сыр, имеет яркий сливочный вкус с легкими оттенками орехов и грибов и очень нежной текстурой. Внешняя поверхность сыра покрыта тонкой корочкой белой плесени.	10 г.	40 ₽
<b>Стилтон</b> Английский сыр, с ярко выраженным запахом и пикантно-сливочным, с нотками горчинки, вкусом. Внутри «тело» сыра пронизано уникальным рисунком из голубых прожилок благородной плесени.	10 г.	35 ₽

## 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. 65 ₽

### Сало соленое № 2

грудинка свиная, натертая солью, паприкой и чесноком

30 г. 65 ₽

### Сало соленое № 3

сало, натертое солью, хмели-сунели, перцем, аргентинской приправой, лавровым листом и чесноком

30 г. 65 ₽

### Сало соленое № 4

сало, натертое солью, семенами кориандра, перцем, паприкой, семенами тмина и чесноком

30 г. 65 ₽

### Сало соленое № 5

сало, натертое солью, семенами тмина, перцем, лавровым листом и чесноком

30 г. 65 ₽

## РЫБА ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

### Омуль горячего копчения

вес рыбы 650-1000 г.

за  
100 г. 200 ₽

### Муксун горячего копчения

вес рыбы 650-1000 г.

за  
100 г. 200 ₽

## СЫРОВЯЛЕННОЕ МЯСО

### Вяленая говядина «Аргентина»

выдержанная в соли и натуральной смеси аргентинских приправ

50 г. 150 ₽

### Вяленая говядина «Хмели-сунели»

выдержанная в соли с ароматными травами и хмели-сунели

50 г. 150 ₽

### Вяленая говядина «Барбекю»

выдержанная в соли и натуральной смеси приправ «Барбекю»

50 г. 150 ₽

## КОЛБАСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Домашняя вареная ветчина «Салтисон»

из свиной рульки, со сроком созревания 14 дней

50 г. 150 ₽

### «Московская» домашняя копченая

говяжья варено-копченая колбаса, со сроком созревания 7 дней

50 г. 150 ₽

### Свиной балык «Охотничий» сыровяленый

в специях, со сроком созревания 21 день

50 г. 180 ₽

### Рубленая запеченная колбаса из баранины

со сроком созревания 7 дней

50 г. 150 ₽

### Колбаса «Чоризо» сыровяленая

с острой паприкой, со сроком созревания 28 дней

50 г. 180 ₽

### Колбаса «Крестьянская» сыровяленая

свиная колбаса, со сроком созревания 21 день

50 г. 180 ₽

## САЛАТЫ

<b>Салат «Сибирский»</b> со строганиной из муксуна, картофелем, листьями салата Романо и квашеной капустой	220 г.	<b>340 ₺</b>
<b>Салат «Шопский»</b> свежие овощи с печеным перцем и тертым адыгейским сыром	280 г.	<b>420 ₺</b>
<b>Теплый салат с телятиной</b> с жареным картофелем и грибами, рукколой и соусом «Шалот»	250 г.	<b>560 ₺</b>
<b>Салат «Цезарь» с курицей</b> с салатом Романо	220 г.	<b>480 ₺</b>
<b>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками</b> с салатом Романо	200 г.	<b>620 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

## СУПЫ

<b>Борщ «Кубанский»</b> с фасолью, домашним салом и сметаной	350 г.	<b>340 ₺</b>
<b>Уха рыбацкая, поданная с горячей щепой</b> на бульоне из нерки, трески и судака, со свежими овощами и пшеном, с добавлением рюмки водки. Подается с расстегаем	350 г.	<b>420 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Пельмени ручной лепки из трех видов мяса</b> телятина, свинина и домашняя курица, подаются со сметаной	200 г.	<b>450 Р</b>
<b>Колбаски бараньи</b> с картофелем по-деревенски и свежими томатами	375 г.	<b>580 Р</b>
<b>Купаты свиные</b> с картофельным пюре и тушеной капустой	400 г.	<b>540 Р</b>

## БЛЮДА С ОТКРЫТОГО ОГНЯ

<b>Скумбрия с пряными травами</b> маринованная в оливковом масле с тимьяном и обжаренная на углях. Вес рыбы 250-500 г.	за 100 г.	<b>240 Р</b>
<b>Цыпленок с чесноком и розмарином</b> обжаренный на углях	350 г.	<b>590 Р</b>
<b>Шашлык из мяса домашней курицы</b> маринованный в оливковом масле и специях, подается на лаваше с острым перцем и красным луком	280 г.	<b>440 Р</b>
<b>Шашлык из свинины</b> шейка, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком	280 г.	<b>460 Р</b>
<b>Шашлык из молодого барашка</b> мякоть баранины, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком	290 г.	<b>680 Р</b>
<b>Филе миньон</b> говяжья вырезка (зерновой откорм), обжаренная на углях. Рекомендуемая прожарка – medium rare	250 г.	<b>860 Р</b>
<b>Стейк Рибай (чойс) «Мираторг»</b> средний вес стейка 300-400 г. в сыром виде	за 100 г.	<b>600 Р</b>
<b>Стейк из чавычи</b> маринованный в оливковом масле с тимьяном	230 г.	<b>640 Р</b>

## ГАРНИРЫ

<b>Картофельное пюре</b> с добавлением фермерского 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> кабачки, цукини, перец болгарский, баклажаны, помидоры, с добавлением чеснока и тимьяна	200 г.	<b>340 ₺</b>
<b>Отварной рис «Жасмин»</b>	120 г.	<b>160 ₺</b>

## СОУСЫ

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

## ХЛЕБ

<b>Бородинский</b>	150 г.	<b>150 ₺</b>
<b>Сельский бездрожжевой</b>	150 г.	<b>150 ₺</b>
<b>Деревенский пшеничный</b>	150 г.	<b>150 ₺</b>
<b>Хлебная корзинка</b>	150 г.	<b>150 ₺</b>
<b>Гренки тонкие из бородинского хлеба</b>	50 г.	<b>100 ₺</b>

## ДЕСЕРТЫ

Торт «Морковный»	190 г.	280 ₽
Домашний тирамису	180 г.	280 ₽
Торт «Медовик»	115 г.	280 ₽
Торт «Птичье молоко»	100 г.	280 ₽
Пирожное муссовое «Клубника- маракуйя»	100 г.	260 ₽
Тарталетка лимонная с заварной меренгой	90 г.	260 ₽
Торт «Ореховый»	90 г.	320 ₽
Пирожное «Три шоколада»	100 г.	280 ₽
Кекс миндальный с малиной и маком в шоколадно-ореховой глазури	90 г.	280 ₽
Кекс тыквенный с апельсиновыми цукатами в шоколадно-ореховой глазури	115 г.	280 ₽
Пирожное «Черничное»	110 г.	260 ₽
Рукодельное мороженое:	50 г.	120 ₽
• из тульского пряника		
• ванильное		
• клубничное		
• шоколадное		
Рукодельный сорбет:	50 г.	120 ₽
• малиновый сорбет		
• апельсиновый сорбет		
• клюквенный сорбет		