

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.	280 ₽
Овощное плато свежие томаты, огурцы, редис, перец, зелень	400 г.	440 ₽
Русский разносол собственного приготовления	310 г.	340 ₽
Томаты и моцарелла а-ля капрезе заправленные оливковым маслом и соусом песто	300 г.	480 ₽
Авторские брускетты на выбор:		
• со спаржей, крем сыром и сладкими томатами Черри	70 г.	160 ₽
• с печеным кабачком и кунжутом	90 г.	150 ₽
• с тигровой креветкой, авокадо и томатами	80 г.	260 ₽
• с ростбифом, печеным сладким перцем и сливочным сыром	80 г.	220 ₽

СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО МОЛОКА

Сырная тарелка Камамбер, Пармезан, Дор Блю, Скаморца, Адыгейский, мед, варенье, грецкий орех, виноград, груша, печенье	320 г.	750 ₽
--	--------	-------

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.	75 ₽
Сало соленое № 2 грудинка свиная, натертая солью, паприкой и чесноком	30 г.	75 ₽
Сало соленое № 3 сало, натертое солью, хмели-сунели, перцем, аргентинской приправой, лавровым листом и чесноком	30 г.	75 ₽
Сало соленое № 4 сало, натертое солью, семенами кориандра, перцем, паприкой, семенами тмина и чесноком	30 г.	75 ₽
Сало соленое № 5 сало, натертое солью, семенами тмина, перцем, лавровым листом и чесноком	30 г.	75 ₽

РЫБА ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

Омуль горячего копчения вес рыбы 650-1000 г.	за 100 г.	250 Р
Омуль дальневосточный вяленый вес рыбы 400-600 г.	за 100 г.	300 Р
Муксун горячего копчения вес рыбы 650-1000 г.	за 100 г.	250 Р

КОЛБАСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

САЛАТЫ

Салат с копченым угрем, авокадо и креветками нежный салат с добавлением спелых томатов под соусом из домашнего майонеза и терияки	195 г.	590 Р
Салат с жареным сыром и орехами кешью томаты, огурец, болгарский перец, редис, лук красный, салат корн, кешью, домашний сыр, оливковое масло, бальзамический уксус	275 г.	420 Р
Теплый салат с телятиной с жареным картофелем и грибами, рукколой и соусом «Шалот»	250 г.	560 Р
Салат «Цезарь» с курицей с салатом Романо	220 г.	480 Р
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками с салатом Романо	200 г.	620 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Лесные грибы, запеченные в сырном соусе с луком шалот, сливками и сыром Моцарелла	150 г.	280 ₽
Драники 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 ₽
Сыр жареный Сыр фета в панировке «Панко» с пикантным томатным соусом	200 г.	370 ₽
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.	160 ₽
Томленые в сливках куриные потрошки перец болгарский, лук шалот огурцы малосольные, сыр Пармезан, сыр Моцарелла, соус Ворчестер	155 г.	270 ₽

СУПЫ

Борщ «Кубанский» с фасолью, домашним салом и сметаной	350 г.	340 ₽
Уха рыбацкая, поданная с горячей щепой на бульоне из нерки, трески и судака, со свежими овощами и пшеном. Подается с расстегаем	350 г.	420 ₽
Крем-суп из копченого палтуса с яйцом пашот палтус х/к, лук шалот, молодой картофель и сладкий печеный перец	310 г.	390 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Пельмени ручной лепки из трех видов мяса телятина, свинина и домашняя курица, подаются со сметаной	200 г.	450 ₽
Греческая Мусака печеные баклажаны, перец, томаты, фарш из молодой баранины, соус бешамель, сыр домашний, чеснок, кинза	320 г.	450 ₽
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.	700 ₽
Филе миньон говяжья вырезка, обжаренная на углях. Рекомендуемая прожарка – medium rare	250 г.	910 ₽
Стейк Рибай средний вес стейка 300-400 г. в сыром виде	100 г.	^{за} 660 ₽
Стейк из чавычи маринованный в оливковом масле с тимьяном	230 г.	720 ₽
Дорадо с пряностями запеченная целиком на углях	350 г.	680 ₽

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.	280 ₽
Домашний тирамису	180 г.	350 ₽
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 пряника• ванильное• клубничное• шоколадное	50 г.	120 ₽

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 ₽