

ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ, ГРИБНЫЕ, СЫРНЫЕ

Маринованный боровой белый гриб, заправленный душистым маслом и укропом 242 ккал | 100/20 г | **385 Р**

Царские грузди сухого посола, подаем с ялтинским луком и деревенской сметаной 319 ккал | 100/30/30 г | **380 Р**

Ассорти домашних солений слабой соли, подаем с пастернаком и маринованной свеклой 244 ккал | 360 г | **410 Р**

Ассорти фермерских сыров с каштановым медом, цветочной пыльцой и землёй из семян подсолнечника 780 ккал | 250/30 г | **1100 Р**

ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Ассорти икры щуки, сига, форели и палтуса, подаем на льду с подрумяненными пшеничными тостами, сливочным маслом и рюмкой морозной водки 235 ккал | 20/20/20/20/42/20 г | **1350 Р**

Филе олютерской сельди слабой соли с мини картофелем, поджаренным на сливочном масле, маринованным сладким луком и душистым маслом 595 ккал | 100/180/20 г | **380 Р**

Опаленный на огне тунец с соевой заправкой и икрой палтуса 118 ккал | 80/80/16 г | **750 Р**

Синекорый палтус слабой соли с фенхелем и ломтиками свежего огурца 325 ккал | 140/80 г | **810 Р**

Ломтики омуля слабой соли с молодым картофелем беби, поджаренным на сливочном масле 422 ккал | 100/50 г | **675 Р**

Муксун слабой соли, подаем с мини картофелем, поджаренным на сливочном масле 373 ккал | 100/50 г | **680 Р**

Креветки северные на выбор жареные с чесноком или подкопчёные, подаем с лимоном 332 ккал | 250 г | **810 Р**

Фаланги камчатского краба на льду, подаются с соусом на основе каперсов и домашнего майонеза, лимонграсса и лаймовой заправкой 734 ккал | 150/90 г | **1850 Р**



СТРОГОВ

РЕСТОРАН

МЕНЮ

Курильские гребешки с соусом из зелёного печёного винограда и икрой палтуса 168 ккал | 60/40/15 г | **950 Р**

Калитка из ржаного теста с морепродуктами 296 ккал | 80 г | **265 Р**

Ассорти морепродуков на льду 829 ккал | 370/90/100 г | **2500 Р**

Ассорти морепродуков на льду для большой компании (подаем с игристым и фейерверками) 2130 ккал | 2100/200 г | **12500 Р**

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ДИЧИ

Грудинка свиная собственного приготовления в трёх вариациях, подаем с аджикой из кориандра и подкопченной сальсой 889 ккал | 150/30/30 г | **475 Р**

Деревенское сало классического посола, подаем с чесноком и ржаными тостами 785 ккал | 150/30/60 г | **390 Р**

Строганина из оленины с маринованным луком и ягодами моченой брусники 120 ккал | 60/10 г | **750 Р**

Ломтики вяленого оленя в ореховой траве, подаем с мочёной брусникой и четверговой солью 186 ккал | 70 г | **650 Р**

Ломтики вяленой косули в горном чабреце и чёрном перце, подаем с кориандровой аджикой 173 ккал | 70 г | **650 Р**

Нежная утиная грудка, подкопченная на яблоневого щепе, с томлёной грушей, подаем со взваром из брусники 471 ккал | 120 г | **510 Р**

Пряный ростбиф из говядины с ароматными травами и кремом из лесных грибов 341 ккал | 170 г | **580 Р**

Текстурный паштет из печени цыплёнка с кремом из пастернака и авокадо 587 ккал | 120/10/10 г | **390 Р**

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей со спаржей, ростками подсолнечника и яйцом пашот 283 ккал | 240 г | **470 Р**

«Оливье» с креветкой-медведкой 457 ккал | 290 г | **650 Р**

«Оливье» с пряным ростбифом и артишоками 512 ккал | 250 г | **560 Р**

Нежный салат с камчатским крабом и авокадо 577 ккал | 160 г | **780 Р**

Теплый салат с морепродуктами 764 ккал | 280 г | **750 Р**

Салат с пряной рукколой, сочными креветками, клубникой, лепестками пармезана и кедровыми орешками 412 ккал | 230 г | **650 Р**

Зеленый салат с подкопченной утиной грудкой, грушей, томленной в вине, и нежной страчателлой 686 ккал | 210 г | **580 Р**

Теплый салат с жареной телятиной и овощами 794 ккал | 230 г | **680 Р**

Фермерская буррата на подушке микса салата с молодыми побегами подсолнечника, сладкими томатами, семенами льна и тыквенным маслом 523 ккал | 250 г | **720 Р**

Салат с перепелкой гриль, птитимом, печеными овощами и нежным шпинатом 777 ккал | 210 г | **580 Р**