

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

Рикотта Итальянский сыр мягких сортов. Имеет нежный творожный вкус и высокую зернистость, с нежной кремово-творожной структурой	10 г.	30 ₽
Адыгейский Традиционный сыр Средиземноморья и Кавказа, относится к мягким сырам. Для него характерен чуть сливочный вкус и мягкая текстура	10 г.	30 ₽
Лимбургер Известный сорт немецкого сыра, отличается интенсивным, ярко выраженным «сырным» вкусом, чуть солоноватым, с острыми и одновременно пряными нотками.	10 г.	35 ₽
Морбье Французский сыр, его вкус зависит от степени зрелости. Чаще насыщенный, иногда чуть горьковатый, с легкими фруктовыми и ванильными нотами.	10 г.	35 ₽
Камамбер 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 ₽
Стилтон Английский сыр, с ярко выраженным запахом и пикантно-сливочным, с нотками горчинки, вкусом.	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 ₽

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

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

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 ₽

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.	360 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

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

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.	440 Р
Шашлык из свинины шейка, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком	280 г.	460 Р
Шашлык из молодого барашка мякоть баранины, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком	290 г.	680 Р
Филе миньон говяжья вырезка, обжаренная на углях. Рекомендуемая прожарка – medium rare	250 г.	860 Р
Стейк Рибай средний вес стейка 300-400 г. в сыром виде	за 100 г.	600 Р
Камбала с открытого огня Вес рыбы 220-300 г.	1 шт.	440 Р
Стейк из чавычи маринованный в оливковом масле с тимьяном	230 г.	640 Р

ГАРНИРЫ

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

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		

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 ₺