

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.	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 150 г. 280 ₽
с луком шалот, сливками и сыром Моцарелла

Драники 130 г. 190 ₽

Подаются на выбор:

- со сметаной 40 г. 40 ₽
- с грибами 40 г. 50 ₽
- с грудинкой 40 г. 90 ₽
- со слабосоленой неркой 40 г. 100 ₽

Сыр жареный 200 г. 370 ₽

Сыр фета в панировке «Панко» с пикантным томатным соусом

СУПЫ

Борщ «Кубанский» 350 г. 340 ₽
с фасолью, домашним салом и сметаной

Уха рыбацкая, поданная с горячей щепой 350 г. 420 ₽
на бульоне из нерки, трески и судака, со свежими овощами и пшеном. Подается с расстегаем

Крем-суп из копченого палтуса с яйцом пашот 310 г. 360 ₽
палтус х/к, лук шалот, молодой картофель и сладкий печеный перец

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Пельмени ручной лепки из трех видов мяса 200 г. 450 ₽
телятина, свинина и домашняя курица, подаются со сметаной

Черные пельмени с тигровыми креветками 220 г. 490 ₽
тигровые креветки, томаты, зелень, сыр сливочный, сливочное масло, чернила каракатицы, базилик

БЛЮДА С ОТКРЫТОГО ОГНЯ

Шашлык из мяса домашней курицы 280 г. 440 ₽
маринованный в оливковом масле и специях, подается на лаваше с острым перцем и красным луком

Шашлык из свинины 280 г. 460 ₽
шейка, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком

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

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 ₽