

## Салаты

### Салат с креветкой и хрустящим баклажаном

Жаренные тигровые креветки с гарниром из баклажанов в панировке, с томатами и соусом чили  
220 г | 750 р.

### Цезарь с цыпленком

Листья салата с томатами Черри, сыром Пармезан, филе цыпленка и классической заправкой Цезарь.  
220 г | 650 р.

### Цезарь со слабосоленым лососем

Листья салата с томатами Черри, сыром Пармезан, слабосоленым лососем и классической заправкой Цезарь.  
220 г | 700 р.

### Нисуаз

Традиционный французский салат с филе тунца в фирменном маринаде, печеным картофелем, стручковой фасолью, томатами Черри и медово-горчичной заправкой.  
250 г | 700 р.

### Теплый салат с папоротником и сердцем оленя

Блюдо коренных народов с сердцем северного оленя, маринованным по традиционному рецепту папоротником, с гарниром из картофеля и соленых  
250 г | 750 р.

### Салат с телятиной, сыром фета и кускусом

Классический европейский салат с греческими нотками-мраморная говядина, сыр фета, ароматный кускус и медово-горчичная заправка  
220 г | 700 р.

### Соусы:

Тар-тар 50 г | 100 р.  
Шрирача 50 г | 100 р.  
Кимчи 50 г | 100 р.  
Сладкий чили 50 г | 100 р.  
Ткемали 50 г | 100 р.  
Сацебели 50 г | 100 р.

 Блюда местной кухни

 Острое блюдо

## Супы

### Венгерский суп-гуляш

Мраморная говядина, картофель, болгарский перец, морковь, лук, стебель сельдерея. Подается в горшочке с крышечкой из слоенного теста.  
250/50/30 г | 650 р.

### Буйабес

Традиционный французский рыбный супчик с ассорти морепродуктов, подается с обжаренными гренками и чесночным соусом  
250/30 г | 750 р.

### Том Кха

Пикантный суп с кокосовым молоком и мясом дикой перепелки, подается с рисом, лаймом и кинзой  
300 г | 650 р.

### Борщ

Горячий классический суп на основе свеклы, подается с копченым салом, пампушкой, и сметаной.  
250/50/30/30 г | 600 р.

## Основные блюда

### Стейк Рибай с перечным соусом и трюфельным маслом, с гарниром на выбор:

Черный рис  
Крем картофельный  
Снек из сладкого батата и цуккини  
100 г | 1700 р.

Минимальный вес сырого продукта 200гр.

### Куриная грудка, фаршированная шпинатом, ананасом и орехами с сырным соусом

Сбалансированное блюдо для ценителей здорового питания, подается с легким овощным салатом с апельсином и лимонной заправкой.  
180/100/30 г | 700 р.

### Филе подкопченного муксуна со снемком из сладкого батата и цуккини в хрустящей панировке

Аутентичный северный деликатес, подается с соусом из копченой ряпушки.  
150/150/30 г | 1400 р.

### Филе лосося с черным рисом и сливочно-имбирным соусом

Вариация известного блюда в прочтении фьюжн, с восточными нотками, можем подать для вас на пару или на гриле.  
140/150/30 г | 1400 р.

### Жаркое из оленины с маринованным папоротником и моченой брусничой

Блюдо, навеянное арктическими традициями кулинарии - филейный отруб северного оленя, подается с вымоченными по традиционному рецепту папоротником и брусничкой  
150/150/30 г | 800 р.

### Пельмени с медвежатиной

Знаменитые пельмени от шеф-повара. На ваш выбор можем подать соусы: уксус, сметана или горчица, а также любой другой из меню.  
200/30/20/20 г | 750 р.

### Строганов из оленины с картофельным пюре

Сибирская классика-кусочки оленины, томленные в сливках с белыми грибами, подается с нежным кремом из картофеля.  
150/110/40 г | 750 р.

### Фетучини с тунцом

Итальянская паста со сливочным соусом и филе тунца.  
300 г | 750 р.

### Телячьи щечки томленные в темном солоде с пастой птитим и соусом из шпината

300 г | 800 р.

### Черемуховая лепешка с томленным мясом лося, свежими и маринованными овощами,

подается с копчено-чесночной сметаной и картофелем айдахо  
280/100/30 г | 650 р.

## Холодные закуски

### Строганина из муксуна 100/20/20/15 г | 1200 р.

### Закуска к горячительному

Маринованные грузди с красным луком и сметаной.  
100/20/20/г | 800 р.

### Ассорти сыров

Европейские сыры Пармезан, Чильеджино, Дор Блю и Камамбер. Подается с цветочным медом, виноградом и соленым крекером.  
270 г | 1300 р.

### Овощные конвертики с пряной начинкой

Запечённые слайсы цуккини и баклажанов, фаршированные жульеном из индейки и сырно-ореховой начинкой.  
230 г | 650 р.

### Тартар из маринованной говядины с бальзамическим соусом сыром пармезан и перепелиным яйцом

Подается с пшеничными и ржаными гренками  
150 г | 650 р.

### Слабосоленый муксун

Филе муксуна собственного посола с брусничкой.  
100/30 г | 1200 р.

### Вителло Тонато

Итальянская закуска из телятины с соусом на основе тунца и домашнего майонеза.  
200 г | 800 р.

### Овощное ассорти

Помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень.  
100/100/100/30 г | 650 р.

### Мясная нарезка

Карбонат варено-копченный, ростбиф, рулет куриный, горчица зернистая, хрен сливочный.  
80/80/80/20/20/г | 1100 р.

## Десерты

### Ванильное мороженое с топингом на выбор 120/30 г | 350 р.

### Яблочный штрудель с корицей, ванильным мороженым 120/30 г | 450 р.

### Чизкейк Нью-Йорк 130/100 г | 400 р.

### Медовик 110/10 г | 400 р.

### Рикотта с грушей 80/10 г | 500 р.

### Тирамису 90/10 г | 500 р.

Все цены указаны с учетом доставки по городу 3000 руб. Доставка по области осуществляется за дополнительную плату. Доставка по Москве - 400 руб.