



Добро пожаловать в нашу уютную «Лесную Гавань», где вы найдете все для хорошего и по-настоящему вкусного отдыха!

Наш ресторан – это история любви к вкусной еде и особая, ни с чем не сравнимая эстетика. В меню мы соединили традиции мировой кухни с местными специалитетами, модные тенденции с вкусовыми предпочтениями наших постоянных гостей. Вдохновленные игрой с процессами приготовления и необычным сочетанием продуктов, мы создали наше меню.

Концепция нашей кухни – авторская. В ней нашли отражение гастрономические традиции славянской, французской, итальянской кухни, переосмысленные и адаптированные к национальной ментальности. В большинстве блюд мы используем местные ингредиенты, подбирая им идеальную огранку из мирового гастрономического наследия. Мы создаем свою уникальную культуру на том продукте, который есть в Беларуси. Для приготовления блюд мы используем современные кулинарные технологии: от су-вид и метода конфи до высокотехнологичной молекулярной кухни.

Нам нравится вдохновлять и удивлять вас. И если наша еда доставит вам не только гастрономическое удовольствие, но и порадует и заставит задуматься о чем-то приятном, значит, наша цель достигнута!

Отдыхайте со вкусом!



Welcome to our cozy Lesnaya Gavan restaurant! Here you will find everything for a good and truly delicious holiday.

Our restaurant is a love story with delicious food and a special incomparable art. In our menu we have combined the traditions of world cuisine with local specialties, new fashion trends with the taste preferences of our regular guests. Inspired by experimenting with cooking processes and an unusual food combination, we have created our menu.

Our cuisine is an original concept. It reflects the gastronomic traditions of Slavic, French, and Italian cuisine, which have been rethought and adapted to the national mentality. As for the most of the dishes served, we use local ingredients, selecting the perfect frame for them in the world gastronomic heritage. We create our unique culture with the ingredients produced in Belarus. We use modern cooking technologies: from sous vide and confit cooking method to high-tech molecular cuisine.

We like to inspire and surprise you. And if our food brings you not only gastronomic pleasure, but also indulges your soul and makes you think about something pleasant for a while, it means that our goal has been achieved!

Relax with taste!





Холодные закуски Cold Starters

Карпаччо из говядины <i>Beef carpaccio</i> 175г	18.00
Карпаччо из оленины <i>Venison carpaccio</i> 150г	18.00
Форшмак из сельди с подкопченной сметаной <i>Herring forshmak with smoked sour cream</i> 295г/1шт	18.00
Сашими из тунца с соусом понзу <i>Tuna sashimi with ponzu sauce</i> 168г	16.00
Бриошь с хамоном и маскарпоне <i>Brioche with jamon and mascarpone</i> 170г	15.00
Мясной сет из смальца, панчетты и свиного бочка в пряных специях <i>Meat set from lard, pancetta and pork barrel in spicy spices</i> 453г	20.00

Салаты Salads

Салат с маринованным тунцом и спаржей <i>Salad with marinated tuna and asparagus</i> 300г	19.00
Салат с угрем <i>Eel salad</i> 215г	19.00
Салат с битыми огурцами с говядиной и древесными грибами <i>Salad with smashed cucumbers with beef and tree mushrooms</i> 220г	18.00
Цезарь <i>Caesar salad</i> 273г	17.00
Салат в балканском стиле <i>Salad in Balkan style</i> 260г	12.00
Салат с пастроми из оленины <i>Venison pastrami salad</i> 195г	19.00

Супы Soups

Яхни шурпа <i>Yakim Shurpa</i> 420г	9.00
Уха с расстегаем <i>Uha with pie</i> 300/120г	10.00
Крем-суп из белых грибов <i>Porcini mushrooms cream soup</i> 195г	10.00

Мука Flour

Паста карбонара <i>Pasta carbonara</i> 310г	18.00
Букатини с сыром таледжио и белыми грибами <i>Bucatini with taleggio cheese and porcini mushrooms</i> 439г	18.00
Пельмени из оленины с соусом из кваса и моченой брусникой <i>Venison dumplings with kvass sauce and soaked cranberries</i> 380г	20.00
Клецки с пастроми из оленины <i>Venison pastrami dumplings</i> 424г	21.00

Рыба Fish

Лосось с диким рисом и соусом карри <i>Salmon with wild rice and curry sauce</i> 367г	33.00
Филе тунца на гриле с касуле из фасоли <i>Grilled Tuna Fillet with Bean Cassule</i> 430г	26.00
Кальмар в устричном соусе <i>Squid in oyster sauce</i> 406г	20.00
Щучьи котлеты с толченым картофелем и облепиховым соусом <i>Pike cutlets with crushed potatoes and sea buckthorn sauce</i> 310г	20.00

Хлеб Bread

Хлебная корзина с чесночным маслом <i>Bread basket with garlic butter</i> 3шт/50г	8.50
Чиабатта нарезанная <i>Ciabatta sliced</i> 120г	2.70
Французская булочка с чесночной начинкой <i>French bun with garlic filling</i> 75г	2.50
Мультизлаковая булочка <i>Multigrain bun</i> 35г	1.20
Бородинский хлеб <i>Borodino bread</i> 70г	0.50

Мясо Meat

Бифштекс из оленины с ягодным соусом и печеным картофелем <i>Venison steak with berry sauce and baked potatoes</i> 354г	22.00
Оленина в ореховом соусе с картофельной лепешкой <i>Venison in walnut sauce with potato tortilla</i> 502г	28.00
Косуля с полбой и винным соусом <i>Roe deer with spelt and wine sauce</i> 515г	28.00
Утиное филе с лапшой удон и азиатским соусом <i>Duck fillet with udon noodles and Asian sauce</i> 394г	26.00
Говяжья вырезка с соусом из черного перца и трюфельным пюре <i>Beef tenderloin with black pepper sauce and truffle puree</i> 180/190г	29.00
Говяжьи щеки с кремом из корня сельдерея под винным соусом <i>Beef cheeks with cream of celery root and wine sauce</i> 348г	29.00
Кокот из сердца бычка <i>Cocotte from the heart of a bull</i> 300г	25.00
Картофельные драники с маринованными грибами и жареной свинойной <i>Potato pancakes with marinated mushrooms and fried pork</i> 411г	18.00

Стейки Steaks

Стейк Нью-Йорк* <i>Steak New York*</i>	22.00
Стейк Рибай* <i>Steak Ribeye*</i>	22.00
Стейк Фланк* <i>Steak Flank*</i>	18.00

* цена указана за 100 грамм готового блюда
Окончательная цена формируется с учетом фактического веса

* all prices are per 100 grams of the cooked dish
The final price of the dish shall be formed on the basis of its actual weight

Гарниры Side Dishes

Овощи гриль <i>Grilled vegetables</i> 200г	10.00
Картофель печеный с розмарином <i>Rosemary baked potatoes</i> 150г	4.00
Картофельные дольки <i>Potato wedges</i> 150г	4.00
Картофель фри <i>French fries</i> 150г	4.00
Пюре картофельное <i>Mashed potatoes</i> 200г	2.50

Десерты Desserts

Сырная тарелка <i>Cheese plate</i> 158г	25.00
Слоеный тарт с яблоками и ванильным мороженым <i>Puff tart with apples and vanilla ice cream</i> 223г	8.00
Торт наполеон с ягодным кули <i>Napoleon cake with berry coolies</i> 171г	8.00
Баскский чизкейк <i>Basque cheesecake</i> 232г	8.00
Сорбет в ассортименте <i>Sorbet in assortment</i> 50г	4.00
Мороженное с топингом <i>Ice cream with topping</i> 100/32г	4.50

Меню действительно с 29.10.2022
Prices are valid from 29/10/2022