

# Menu

## RESTAURANT

### Холодные закуски Cold appetisers

<b>Тартар из дичи с кремом из рикотты и трюфеля /210 /</b>	<b>25.00</b>
Game tartare with ricotta and truffle cream	
<b>Карпаччо из говядины /175 /</b>	<b>22.00</b>
Beef carpaccio	
<b>Тартар изпряного бочка на хрустящем картофелем рости /290 /</b>	<b>22.00</b>
Spicy barrel tartare on crispy rosti potatoes	
<b>Томленая оленина с огурцами и хлебом /390 /</b>	<b>25.00</b>
Stewed venison with cucumbers and bread	
<b>Форель слабой соли с маринованными кореньями /146 /</b>	<b>22.00</b>
Lightly salted trout with pickled roots	
<b>Бутерброд с Тамбовским окороком /370 /</b>	<b>20.00</b>
Sandwich with Tambov ham	

### Салаты Salads

<b>Салат Цезарь с креветками /280 /6шт /</b>	<b>24.00</b>
Caesar salad with shrimps	
<b>Мимоза с форелью горячего копчения и печенью трески /264 /</b>	<b>24.00</b>
Mimosa with hot smoked trout and cod liver	
<b>Салат с угрем и печеным баклажаном /215 /</b>	<b>24.00</b>
Salad with eel and baked aubergine	
<b>Салат с уткой и моченой клюквой /225 /</b>	<b>24.00</b>
Salad with duck and soaked cranberries	
<b>Салат в балканском стиле /260 /</b>	<b>15.00</b>
Balkan style salad	

### Супы Soups

<b>Борщ сибирский с пряным салом /300/40/40/30/20 /</b>	<b>12.00</b>
Borscht siberian with spicy fat	
<b>Солянка из дичи 270/20/10 /</b>	<b>12.00</b>
Game hodgepodge	
<b>Томатный суп качукко с морепродуктами /379г/4шт/2шт /</b>	<b>22.00</b>
Tomato soup cachucco with seafood	

# Меню

## RESTAURANT

### Второй курс Second course

<b>Оссо-бука с картофельным пюре /1шт/520 /</b>	<b>35.00</b>
Osso buka with mashed potatoes	
<b>Бифштекс из оленины с запеченным картофелем /354 /</b>	<b>30.00</b>
Venison steak with baked potatoes	
<b>Говяжья вырезка с соусом из черного перца и трюфельным пюре /160/204/</b>	<b>30.00</b>
Beef loin with black pepper sauce and truffle puree	
<b>Картофельные драники с томлеными в сметане лисичками и Тамбовским окороком /400 /</b>	<b>24.00</b>
Potato pancakes with chanterelles stewed in sour cream and fried sausage	
<b>Кровяная колбаса с тушеной квашеной капустой и сушеными грибами /370 /</b>	<b>24.00</b>
Blood sausage with stewed sauerkraut, dried mushrooms and miso-sour cream	
<b>Булгур с лесными грибами и кроликом /310/1шт /</b>	<b>30.00</b>
Bulgur with wild mushrooms and rabbit stew	
<b>Утиное филе с лапшой удон и азиатским соусом /394 /</b>	<b>30.00</b>
Duck fillet with udon noodles and Asian sauce	
<b>Стейк Нью-Йорк *</b>	<b>25.00</b>
Steak New York	
<b>Стейк Фланк*</b>	<b>20.00</b>
Steak Flank	

### Муса Meal

<b>Орзо с креветками, вялеными томатами и соусом харисса /275/5шт /</b>	<b>24.00</b>
Orzo with shrimps, sun-dried tomatoes and harissa sauce	
<b>Равиоли с кроликом /244 /</b>	<b>24.00</b>
Ravioli with rabbit	
<b>Ригатони с Тамбовским окороком /400 /</b>	<b>24.00</b>
Rigatoni with Tambov ham	
<b>Паста карбонара /310 /</b>	<b>20.00</b>
Pasta carbonara	

# Menu

## RESTAURANT

### Рыба Fish

<b>Филе форели со свекольным ризотто и соусом из подкопченной рыбы /130/120/57/18</b>	<b>35.00</b>
Trout fillet with beetroot risotto and smoked fish sauce	
<b>Палтус в мисо соусе со сладкой кукурузой /360 /</b>	<b>35.00</b>
Halibut with miso sauce and sweet corn	
<b>Гребешки с кремом из подкопченного картофеля, шпинат и бобами эдамаме /315 /</b>	<b>40.00</b>
Scallops with cream of smoked potatoes, spinach and green peas	

### Гарниры Garniers

<b>Овощи гриль /200 /</b>	<b>11.00</b>
Grilled vegetables	
<b>Картофель печеный с розмарином /150 /</b>	<b>4.00</b>
Baked potatoes with rosemary	
<b>Картофельные дольки /150 /</b>	<b>5.00</b>
Potato wedges	
<b>Картофель фри /150 /</b>	<b>5.00</b>
French fries	
<b>Пюре картофельное /200 /</b>	<b>3.00</b>
Mashed potatoes	
<b>Батат фри /100 /</b>	<b>8.00</b>
Sweet potato fries	

### Соус Sauces

<b>Соус сливочно-лимонный /100 /</b>	<b>4.00</b>
Creamy Lemon Sauce	
<b>Хрен /Горчица /Аджика /Кетчуп/</b>	
<b>Соус BBQ /Горчичный /Сырный /Чесночный /50 /</b>	<b>4.00</b>
Horseradish /Mustard /Agica /Ketchup/	
BBQ Sauce/ Mustard/ Cheese/ Garlic	

# Menu

## RESTAURANT

### Dessert Dessert

<b>Фисташковый наполеон с вишневым мороженым /215/</b>	<b>12.00</b>
Pistachio napoleon with cherry ice cream	
<b>«Не брауни» с кремом ганаш с добавлением черного перца и мороженым Филадельфия /180/</b>	<b>12.00</b>
«Not Brownies» with ganache cream and black pepper and Philadelphia ice cream	
<b>Чизкейк Сан Себастьян с провесной сметаной и соленой карамелью /225/</b>	<b>12.00</b>
Cheesecake San Sebastian with sour cream and salted caramel	
<b>Сырная тарелка /158/</b>	<b>25.00</b>
Cheese plate	
<b>Сорбет в ассортименте /50/</b>	<b>5.00</b>
Assorted Sorbet	
<b>Мороженное с топингом /100/32/</b>	<b>5.00</b>
Ice cream with topping	

### Bread Bread

<b>Хлебная корзина с чесночным маслом /3шт/50/</b>	<b>12.00</b>
Bread basket with garlic butter	
<b>Чиабатта /110/</b>	<b>3.50</b>
Ciabatta	
<b>Французская булочка с чесночной начинкой /75/</b>	<b>3.50</b>
French bun with garlic butter filling	
<b>Мультизлаковая булочка /35/</b>	<b>3.50</b>
Multigrain bun	
<b>Темный хлеб /65/</b>	<b>1.00</b>
Dark Bread	

\*Цена указана за 100 г готового блюда, окончательная цена блюда формируется с учетом фактического веса  
Меню действительно с 20.10.2023г по 31.05.2024 г

\*The price is given per 100 g of ready dish, the final price of the dish is formed taking into account the actual weight of the dish  
The menu is valid from 20.10.2023 till 31.05.2024