

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из пряной тыквы 550
с мягким сыром

Подкопчённые миноги 650
с опалённым огурцом
и всеволожским пармезаном

Тигровые креветки 750
с романеско и яйцом пашот

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Стейк из капусты 580
с щучьей икрой
и фермерской сметаной

Перец, фаршированный 750
говяжьей грудинкой
и солёным огурцом

Кундюмы с бараниной 750
и соусом мацони

СУПЫ

Картофельный крем-суп 450
с подкопчённой олениной

Консоме из лесных грибов 650

ГОРЯЧЕЕ

Ладожский судак 950
с грибным капучино
и пюре с мидиями

Сибирский осётр 1950
с ленивыми варениками

Утка с пастернаком, печёной 950
айвой и кремом из груши

Домашняя пастроми с орзо 850
и томлёной тыквой

ДЕСЕРТ

Пряная айва с кофейным 350
кремом и мороженым из груши

SEASONAL MENU

COLD STARTERS

Spicy pumpkin tartar with mild cheese 550

Lightly smoked lampreys with scorched cucumber and Vsevolozhsk parmesan 650

Tiger shrimps with romanesco and poached egg 750

HOT STARTERS

Cabbage steak with pike caviar and farm sour cream 580

Pepper stuffed with beef brisket and pickle 750

Lamb kundyums with yogurt sauce 750

SOUPS

Potato cream soup with lightly smoked venison 450

Forest mushrooms consome 650

MAIN COURSE

Ladoga pike perch with mushroom cappuccino and mashed with mussels 950

Siberian sturgeon with lazy dumplings 1950

Duck with pasternak, baked quince and pear cream 950

Homemade pastrami with orzo and stewed pumpkin 850

DESSERT

Spicy quince with coffee cream and pear ice-cream 350