

МЕНЮ

РЫБНЫЕ САЛАТЫ/ЗАКУСКИ	ЦЕНА	МОРЕ	ЦЕНА
«Оливье» с красной рыбой и запеченным картофелем	780	Треска, овощной рататуй, японская айва	820
«Шуба» с балтийской сельдью	550	Палтус, картофельное пюре, соус «Бер блан»	1290
Салат из кальмара со свежим огурцом	490	Лосось, тыква, соус из шавеля	1250
Винегрет с килькой	460	Балтийский судак, картофельные ньокки с грибами	890
Тартар из красной рыбы	890	Котлеты из щуки, картофельное пюре, луковый взвар	780
Строганина из океанической рыбы	690	Кальмар с грибами, устричный соус	890
Балтийская килька с гренками	490	Креветка со шпинатом и грибами, сливочный соус	950
Сельдь под пряным маринадом	490		
		ФЕРМА	
МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ/САЛАТЫ		Говяжий язык томленный 24 часа с яблочным пюре	850
Салат с уткой и печёной грушей-гриль	620	Бефстроганов из говядины с картофелем пай	1150
Оливье с обжаренной телятиной	690	Бефстроганов из сердца индейки, перловка	620
Зеленый салат с ростбифом и авокадо	780	и топленная сметана	
Куриный паштет с вишней	420	Бычьи яйца с цукини в сливочном соусе	870
Тартар из телятины	750	Томлёные телячьи щеки с гречневой лапшой	980
Телятина «вителло тоннато»	690	Утка с репой и черносливом	890
		Кровяная колбаса с зеленой гречей	590
		СУПЫ	
ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ/САЛАТЫ		Уха «Царская» с растегаем	750
Винегрет с кореньями и грибами	590	Борщ по-домашнему с утиным мясом	590
Овощной салат с редисом	480	Суп куриный с голенью	490
Салат с вяленой свеклой и домашним сыром	690	Суп из белых грибов в хлебе	590
Зеленый салат (редька, морковь, яблоко)	460	Суп-пюре из тыквы и запеченной моркови	490
		Щи суточные из квашеной капусты	490
ПОГРЕБ		Щи из свежей капусты с грибами	590
Капуста маринованная по-домашнему	200	Гречневый суп с боровиками	490
Малосольные огурцы	200		
Маринованные помидоры	200		
Маринованная черемша	200		
Маринованные грибочки	390		

Меню для вашего питомца



Отварное куриное филе	290
Бефстроганов из телятины	410
Котлетки из телячьей печени	350
Котлетки из куриной печени	320

Усадьба

отель • ресторан

Собственное производство

Хлебная корзина:	160
— багет деревенский с семенами льна	
— ржаной хлеб с семенами подсолнечника	
Лепешка: *время приготовления 15 минут	
— бездрожжевая	150
— бездрожжевая с сыром	250

МАНГАЛ: МЯСО

Телятина вырезка	1100
Баранина (каре)	860
Свиная грудинка на кости	660
Свиная рулька в пиве, соус из кваса	1250
Шашлык куриный	590
Шашлык свиной	650
Люля-кебаб:	
— курица	560
— телятина и баранина	980
Домашние колбаски:	
— печень (2 шт.)	450
— телятина и свинина (2 шт.)	650
— курица (2 шт.)	480
— рыба (1 шт.)	490

ГАРНИР

Картофель запеченный с домашней сметаной и зеленым луком	350
Капуста запеченная	350
Картофельное пюре	350
Картофель жареный с луком	350
Картофель жареный с боровиками	550
Ломтики кукурузы-гриль	
соус сладкий Чили	350

— вегетарианские блюда

— локальные блюда

МАНГАЛ: СТЕЙК

	*цена за 100 гр.
Филе «Миньон» сухого вызревания (Dry Age)	1800
Стейк «Рибай» сухого вызревания (Dry Age)	1800
*рекомендуемая степень прожарки: medium, rare.	

МАНГАЛ: РЫБА

Лосось-гриль на кедровой дощечке	980
Балтийский угорь	1500
Шашлык из сома	590
Кальмар	590
Креветка королевская с ореховым маслом	690

СОУС

Аджика	100
Сацики	100
Чимичурри	100
Айоли	100
Наршараб	50
Ткемали	150

ПЕЛЬМЕНИ/ВАРЕНИКИ

Пельмени из судака, сметана, хрен	520
Пельмени мясные, соус от Шефа	490
Вареники с капустой, картофелем, луком и беконом	490
Вареники с вишней	420

БЛИНЫ/ДРАНИКИ

Блины с икрой	690
Блины с курицей, грибами и трюфельным соусом	560
Блины со сметаной и вареньем	390
Кабачковые оладьи с красной рыбой	590
Картофельные драники, икра/сметана	590/510

ДЕСЕРТЫ

Наполеон	390
Яблочный мильфей	390
Шоколадный бисквит с вишней	420
Медовик	390
Карпаччо из ананаса с соусом «Сабайон»	590
Печеная груша, вареная сгущенка	450
Профитроли с пломбиром и горячим шоколадом	420

Наш сайт:



Если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, просим сообщить нам об этом.