

ТЕРМОДИНАМИЧЕСКОЕ МЕНЮ



ЗАВТРАК

	ккал	б, ж, у	гр	Р
Слабосоляная форель Морская форель слабой соли, подаётся с лимоном и зеленью	<u>146</u>	19, 5, 1	100	1600
Брускетта с авокадо и тайменем Брускетта, обжаренная на гриле, сливочный сыр, авокадо, таймень малой соли, перепелиное яйцо пашот	<u>237</u>	13, 15, 12	225	1600
Омлет с черри Классический омлет с помидорами черри	<u>98</u>	19, 15, 5	200	800
Омлет с папоротником Классический омлет с папоротником орляк	<u>200</u>	19, 17, 3	200	800
Скрэмбл с сыром и зеленью Яичница-болтуня с сыром гауда и рубленой свежей зеленью	<u>192</u>	19, 15, 3	200	750
Драники из батата Нежные драники с золотистой карамелизированной корочкой	<u>133</u>	3, 1, 13	150 30	900
Драники из цукини Золотистые драники из молодого кабачка	<u>223</u>	6, 19, 9	150 30	900
Сырники Собственного приготовления, из обезжиренного творога, подаются со сметаной и домашним вареньем	<u>277</u>	17, 3, 5	150 30	650
Куриные колбаски Домашние куриные колбаски с соусом сацебели	<u>328</u>	21, 19, 8	100 30	900
Безглютеновые блины Классические блинчики, приготовленные на безглютеновой амарантовой муке, подаются со сметаной	<u>208</u>	12, 8, 20	150 30	600

ЗАКУСКИ

Карпаччо из морского гребешка Тонко нарезанные слайсы гребешка с легкой цитрусовой заправкой	<u>164</u>	15, 7, 10	150	1800
Сугудай из нельмы Филе рыбы, нарезанное кусочками, маринованное с луком и мочёной брусникой	<u>333</u>	21, 26, 3	100	2000
Тар-тар из марала Рубленая вырезка марала с каперсами, луком-шалотом, ароматными травами и перепелиными яйцами, с заправкой из вустерского соуса	<u>492</u>	46, 32, 4	150	2100
Карпаччо из косули Подаётся с чипсами из ржаного хлеба, брусничным соусом и сыром пармезан	<u>253</u>	15, 17, 9	100 70	2200

САЛАТЫ

	<u>ккал</u>	б, ж, у	гр	Р
Из свёклы с рикоттой Запечённая свёкла, рикотта собственного приготовления, малина, кедровый орех, гель из чёрной смородины	<u>150</u>	2, 10, 13	330	1250
С авокадо Авокадо, помидоры черри, огурец, микс салата, сыр кремлетто, микс семян, оливковое масло	<u>175</u>	5, 15, 5	250	1300
8 овощей Лёгкий салат-микс из сезонных овощей с пикантным яблочным соусом	<u>180</u>	1, 17, 6	160	900
Винегрет с тыквой Классический салат винегрет с печёной тыквой	<u>188</u>	3, 14, 14	150	900
Из папоротника Папоротник орляк, жареный с луком и морковью, приправлен алтайским маслом и чесноком	<u>178</u>	2, 14, 12	150	1150
Тёплый с форелью Микс из свежих овощей, заправленный чесночным соусом с ломтиками жареной форели, птитимом, украшается маслинами и лососёвой икрой	<u>202</u>	11, 14, 7	200	1600
Оливье с камчатским крабом Мясо камчатского краба, овощи, яйцо, заправлен домашним йогуртом	<u>250</u>	9, 13, 8	200	2100
Оливье с курицей Классический салат оливье с запечённым куриным филе	<u>305</u>	12, 14, 7	100	700
Охотничий Тёплый салат с жареными ломтиками косули, редькой дайкон, луком, сладким перцем, свежими томатами, кедровым орехом, заправлен чесночным соусом	<u>261</u>	8, 24, 4	220	1800

СУПЫ

Суп крем из брокколи Подаётся с креветками	<u>218</u>	10, 18, 4	300	1000
Похлёбка из белых грибов Подаётся со сметаной	<u>107</u>	5, 7, 6	250	1450
Куриный с фрикадельками С домашней лапшой и куриными фрикадельками	<u>85</u>	6, 4, 6	200	700
Калья тройная Традиционное блюдо русской кухни из трёх видов рыб: тайменя, форели, нельмы, речных раков и щуцъей икры	<u>157</u>	20, 7, 4	350 100	1600
Борщ из лося Сибирский борщ с красной фасолью, подаётся со сметаной и груздями	<u>294</u>	17, 18, 15	250 30/50	1350

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	<u>ккал</u>	<u>б, ж, у</u>	<u>гр</u>	<u>Р</u>
Голубцы из тайменя Томлёные в сливочно-томатном соусе	<u>219</u>	9, 17, 7	150 75	2300
Таймень со шпинатом и спаржей Филе тайменя со спаржей и сливочно-шпинатным соусом	<u>224</u>	23, 13, 3	100 80 50	2700
Филе нельмы с птитимом Филе нельмы с пастой птитим и икорным соусом	<u>432</u>	14, 38, 7	100 80 50	2500
Бифштек из белуги и рататуй Рубленое филе белуги с овощным рататуем в томате	<u>371</u>	4, 34, 9	180 150	2600
Котлета из тайменя Подается с кускусом и соусом бер-блан	<u>363</u>	9, 31, 13	100 100 30	2500
Кальмар-гриль с перлотто Подается с овощным перлотто и рыбным дальневосточным соусом	<u>144</u>	15, 5, 10	200 80 30	2000
Утиная грудка с муссом из сельдерея Подается на карамельном соусе с муссом из сельдерея	<u>387</u>	13, 28, 14	120 150	2200
Перепёлка тапака Перепёлка, обжаренная на гриле с чесноком и пряной зеленью. Подается с соусом сачебели	<u>504</u>	27, 43, 4	200 30	2100
Трофейный фазан Грудка и ножка фазана су-вид, обжаренные на сковороде, подается с томлёной грушей, брусникой и карамельным соусом	<u>336</u>	17, 24, 3	250 100 50	5000
Индейка у Озера Филе индейки, обжаренное на гриле. Подается с фермерскими томатами и пряным соусом	<u>272</u>	14, 21, 7	150 150	2300
Стейк миньон Нежнейший постный стейк из филе мраморной говядины. Подается с карпаччо из батата и перечным соусом	<u>409</u>	13, 37, 6	250 100 50	5300

ДЕСЕРТЫ

Десертный мусс из авокадо	<u>179</u>	3, 10, 20	150	700
Сливочный чизкейк	<u>253</u>	14, 20, 4	150	700
Овсяно-банановый брауни	<u>245</u>	11, 9, 29	150	700
Тыквенный крем-брюле	<u>127</u>	4, 2, 23	150	700