MENU

RESTAURANT GRILL & BAR

ЗАКУСКИ

Chef **Таежные грибы** 1200 ₽
с муссом пармезан

Стейк из баклажана с томатами 830 ₽
моцареллой, прошутто и кремом бальзамик

Хумус из печёной моркови 570 ₽
с пастой тахини, томатной сальсой и хрустящим хлебом

Томаты черри кимчи с битыми огурцами 620 ₽
острая азиатская закуска с хрустящим яблоком, маринованным в соусе зеленый чили

Сугудай из нельмы 1750 ₽
с репчатым луком, лимонным соком и брусникой

Лосось Шеф посола 1550 ₽

Пате из печени цыпленка 610 ₽
с муссом из горгонзолы, карамельным луком и хлебом

Ростбиф с кунжутным соусом 950 ₽
миксом салатов и битыми огурцами

Тартар из телятины 1350 ₽
с трюфельным муссом, жженым луком, хрустящим хлебом и соусом

Chef **Тартар из оленины** 1750 ₽
с муссом из пармезана, трюфельным маслом, икрой щуки и соусом тартар, подается на сливочной бриоши

Ремесленный хлеб 450 ₽
с маслом с четверговой солью

САЛАТЫ

Салат из хрустящих баклажанов 980 ₽
с томатами, кремом страчателла и пряным соусом

Салат из печёной свеклы 850 ₽
с миксом салатов, жареным камамбером, грецким орехом, зеленым маслом и кремом из брусники

Салат с креветками 950 ₽
миксом салатов, яблоками в зеленом чили, томатами черри и устричным соусом

Chef **Салат с подкопчённой уткой** 1070 ₽
миксом салатов, таежными грибами, томатами черри, сметанным муссом с хреном и луковым мармеладом

Салат с ростбифом 1020 ₽
томатами кимчи, миксом салатов и имбирной заправкой

СУПЫ

Chef **Сибирский борщ по бабушкиному рецепту** 930 ₽
подается с бородинским хлебом и салом, зеленым луком и рюмочкой водки

Рыбацкая уха из северных рыб 790 ₽
с картофелём, томатами черри, свежей зеленью и подкопченным маслом

Крем-суп из цветной капусты 690 ₽
с сырным тостом заправленный трюфельным и зеленым маслами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Chef **Оленина с еловым соусом** 1390 ₽
и картофельным гратеном с ванилью

Утиное филе с полбой 1170 ₽
лесными грибами, еловым соусом и зеленым маслом

Телячьи щечки 1150 ₽
со шпинатом, трюфельным кремом и солодовым соусом

Chef **Нельма в соусе рислинг** 2300 ₽
со шпинатом, томатами черри и икрой щуки

Чир с овощами 1250 ₽
огуречным дзадзыки, обжаренным картофелем, морковью

Chef **Пельмени с северной рыбой** 1150 ₽
в сливочно-устричном соусе и базиликом

Пельмени с олениной 1050 ₽
в соусе демиглас с добавлением белых грибов и зеленого масла

Chef **Паста с креветками** 1250 ₽
со шпинатом, пармезаном, в сливочном соусе из мидий

Паста с утиным рагу с кореньями
подается в чугунной сковороде с муссом пармезан *на 2 перс.* 1950 ₽
на 1 перс. 1120 ₽

WOOD

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Стейк Рибай *за 100 гр.* 2500 ₽
с розмарином, морской солью, томатами черри и соусом демиглас

Говяжье ребро 1350 ₽
с капустным стейком, в перечном соусе

Куриная грудка 950 ₽
с картофельным кремом и грибным соусом демиглас

Кальмар на гриле 1180 ₽
с соусом на основе сливочного масла, чеснока, свежей петрушки, базилика и лайма

Аргентинская креветка 1550 ₽
с молочной кукурузой и соусом чимичури

ГАРНИРЫ

Стейк из капусты 530 ₽
с ореховым соусом

Трюфельный крем 450 ₽
из картофеля и трюфельного масла

Полба с овощами 450 ₽
и лесными грибами

Картофельный гратен с ванилью 450 ₽

Печеный батат 520 ₽
с кремом из страчателлы, в соусе чимичури

ДЕСЕРТЫ

Chef **Бриошь с еловой карамелью** 680 ₽
ягодой и мороженым

Chef **Таежный** 630 ₽
с кремом из печеного шоколада

Медовик 550 ₽

Чизкейк с ягодным джемом 690 ₽