

## Меню кухни

### **Закуски**

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| Разносолы (Капуста ледяная, огурцы бочковые, ягоды и грибы) 240 гр. .... | 900  |
| Грузди солёные в сметане 130 гр. ....                                    | 930  |
| Сало с прожилочкой и горчицей 120гр. ....                                | 350  |
| Ростбиф с стружкой хрена «По-Английски» 105 гр. ....                     | 1150 |
| Осетрина горячего копчения приготовленная с лимоном. 80 гр. ....         | 1200 |
| Овощи свежие, отборные 250 гр. ....                                      | 600  |

### **Устрицы на льду**

|                  |      |
|------------------|------|
| Одна штука ..... | 450  |
| Дюжина .....     | 5300 |

### **Икра**

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Чёрная осетровая 25 гр. .... | 1900 |
| Красная пососёвая 25гр. .... | 900  |

### **Салаты**

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Винегрет из печёных овощей с сельдью 210 гр. ....  | 950  |
| Оливье с шейками раковыми 150гр. ....              | 1990 |
| Салат «Сахалин» с лососем нежной соли 150 гр. .... | 1010 |

### **Закуски горячие**

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Кокиль из палтуса, лосося и гребешка 120 гр. .... | 1700 |
| Устрицы запеченные с пармезаном (за штуку).....   | 780  |
| Раки в укропе отваренные (за штуку).....          | 960  |
| Спаржа и артишоки под сыром 180 гр. ....          | 1300 |
| Блины тонкие с маслом 70 гр. ....                 | 370  |

### **Горячее**

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| Антрекот из говядины, пик коли гарнирован 270 гр. ....   | 3200 |
| Рыба «По-Русски» запечённая 250 гр. ....                 | 2200 |
| Палтус в папильоте с травами и лимоном 190 гр. ....      | 1500 |
| Перепела пара на гренках с соусом шампиньон 230 гр. .... | 1200 |
| Потроха на сковороде 170 гр. ....                        | 900  |
| Пельмени с говядиной и грудинкой 230 гр. ....            | 970  |
| Картошечка молодая с укропом печёна 200 гр. ....         | 480  |

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Консоме на говядине 350 гр. ....  | 500 |
| Консоме на осетровых 350 гр. .... | 700 |
| Консоме на птице 350 гр. ....     | 400 |

## Супы

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| Уха из белых и лососёвых рыб 350 гр. .... | 1100 |
| Щи суточные с солониной 350 гр. ....      | 650  |
| Солянка мясная 350 гр. ....               | 900  |
| Солянка рыбная 350 гр. ....               | 950  |

## Пирожки

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| С мясом 35 гр. ....      | 110 |
| С картофелем 35гр. ....  | 90  |
| С грибами 35 гр. ....    | 90  |
| С яйцом 35 гр. ....      | 90  |
| С потрошками 35 гр. .... | 100 |

## Сладкое

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Желе фруктовое 170 гр. ....     | 550 |
| Мороженое 70 гр. ....           | 120 |
| Парфе с земляникой 230 гр. .... | 990 |

## Барное меню

### Кофе

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Крепкий кофе 60 мл. ....      | 380 |
| Легкий кофе 200 мл. ....      | 420 |
| Кофе с молоком 200 мл. ....   | 480 |
| Kapuziner 200 мл. ....        | 580 |
| Latté 250 мл. ....            | 590 |
| Московский кофе 250 мл. ....  | 640 |
| Кофе с мороженым 250 мл. .... | 650 |
| Московская цедра 250 мл. .... | 710 |
| Кофе с ликером 200 мл. ....   | 730 |

### Авторские чай

|                                                                                                                                                 |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Таежная выюга (Пюре клюквы и брусники, еловый сироп, кордиал мандарин-пихта, украшается еловыми шишками и ягодами брусники) 400 мл/900 мл. .... | 810/1130 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|

