

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

И чарка, и шкварка 6 фирменных настоек от шефа с классической закуской из сала, капусты, семги, огурца и домашней копченой колбасы	395	28
Рулетики из баклажан классическая грузинская закуска с сыром и орехами	240	17
Рулетики из ветчины Рулетики из ветчины с сыром, чесноком и зеленью	220	17
Закуска из сала сало домашнего соления с ароматной абхазской аджикой, маринованным луком и соленым огурцом	220	13
Семушка домашнего копчения филе семги собственного посола копченое на вишневой щепе с соусом из сливок и хрена	160/80	27
Судак фаршированный с хреном классическая закуска из фаршированного судака с хреном, клюквой и лимоном	250	18
Крем-брюле из утиной печени нежнейшее сочетание утиной печени и сливок под сахарной корочкой с вареньем из апельсина с чили	150/120/30	16
Сельдь бочковая с картофелем бочковая сельдь в пряном маринаде с картофелем и луком	260	14
Свинные уши домашнего копчения свинные уши домашнего копчения в остром маринаде	150	11
Домашние разносолы домашние соленья собственного приготовления	350	15
Овощная тарелка нарезка свежих сезонных овощей с сырным соусом	350	15
Брускетта с ростбифом ароматный свежий хлеб с соусом, английским ростбифом и рукколой	140	19
Мясная тарелка из топора нарезка домашней гастрономии с хреном	430	32
Тар тар из говядины классический тар тар для истинных ценителей	320	32
Пивная скринка закуска под пенное: наггетсы, луковые колечки, сухарики, чипсы и острые куриные крылышки	500	28



САЛАТЫ

Нисуаз с тунцом салат с тунцом обжаренным до состояния аль денте со стручковой фасолью, томатами, картофелем и лимонно-имбирной заправкой	250	25
Татаки из говядины оригинальный татаки для любителей свежей говядины	230	28
Цезарь с курицей классика ресторанных салатов, приготовленная по оригинальному рецепту	260	19
Сельдь под шубой классика советской кухни с бочковой сельдью	250	15
С языком гриль и миндалем салат с говяжьим языком, рукколой и стружкой миндаля	235	20

ГАРНИРЫ

Драники со сметаной	180/30	12
Овощи гриль	120	9
Картофель фри	150/30	7
Картофельные дольки с травами	150	7

СУПЫ

Фляки по-варшавски	300/40	14
Солянка фирменная	300/50	15
Холодник полесский на кефире	440	14

ГРИЛЬ

Шашлык из свинины	200/50/30/40	19
Шашлык из свиных ребер	200/50/30/40	19
Шашлык из куриных крыльев	200/50/30/40	15
Люля кебаб из курицы	200/50/30/40	15

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рулька шляхецкая с медом и картофелем томленая рулька, запеченная в медово-горчичном соусе с картофелем	1250/440	49
Котлета по-киевски СССР котлета натуральная из курицы со сливочным маслом внутри в пшеничных сухарях с картофельным пюре и винегретом	140/100/80	25
Говяжьих щечки в демиглас с пюре из сельдерея нежнейшие говяжьи щечки в соусе демиглас с пюре из картофеля и сельдерея	150/50/150	30
Медальон из свинины с булгуром медальоны из свиной вырезки в беконе со сливочным булгуром и чесночным маслом	320	26
Верещака с драниками национальное блюдо из жареных картофельных драников с ребрышками и колбаской в сливочном соусе с чесноком и зеленью	450	25
Котлета из судака по-радзивиловски котлета из судака с соусом из сливок с лисичками и яйцом пашот, классика шляхецкой кухни	250	25
Сковородка белорусская горячая сковородка со свиной шеей, картофелем, грибами и яйцом, подается со сметаной	400	26
Утиные сердечки с грибами и картофельным пюре жареные утиные сердечки с лесными грибами и шампиньонами с соусом из картофеля и тимьяна	250/150	20
Томленые свиные ребрышки барбекю свиные ребрышки су-вид в соусе на основе пива и барбекю	300/60	30

ДЕСЕРТЫ

Огород шефа	170	11
Штрудель яблочный	150/50/2	11
Мороженое с тертым шоколадом	120	11

ХЛЕБ

Хлебная корзина	120	5
-----------------	-----	---