

## МЕНЮ/ MENU

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/ COLD PLATTER

---

50/50/50	<b>Сет из костромских сыров</b>	480
40/40/40	<b>Рыбный сет</b> Трио из слабосоленой сельди, волгореченских сома и форели холодного копчения	620
1/215	<b>Сет из разносолов</b> Квашеная капуста с клюквой, бочковыми огурцами и маринованными опятами	260
100/10/60	<b>Сало с бородинскими гренками</b> Сало от костромских ферм с гренками из бородинского хлеба собственного приготовления	410
90/60/80/30	<b>Мясной сет</b> Говяжий язык, приготовленный на гриле, в компании с альпийскими колбасками, обжаренными в беконе. Подается с фирменным соусом Барбекю	580

### САЛАТЫ/ SALADS

---

1/225	<b>Оливье с языком-гриль</b> Насыщенный, благодаря фирменной заправке, салат, с обжаренным на гриле нежным языком	340
1/285	<b>Цезарь с креветками</b> Салат Цезарь с королевскими креветками в классической заправке	450
1/200	<b>Мюнхен</b> Теплый, выразительный салат, родом с Октоберфест. Обжаренные копчености с картофелем Айдахо и маринованными огурчиками в чесночно-горчичной заправке	340
1/180	<b>Грин Грис</b> Зеленая Греция - говорящее название этого салата. Новое прочтение классики от Шефа	350
1/260	<b>Итальянский салат с тунцом</b> Яркий салат с тунцом, огуречным тар-таром и маринованными томатами, заправленный бальзамическим крем-соусом. Подается под яйцом пашот	520
130/70	<b>Гриль-салат с Халлуми</b> Теплый салат в стиле "Рататуй" из, запеченных на гриле овощей, с маринованными опятами и жареным костромским сыром Халлуми	370

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/HOT APPETIZERS

---

1/100	<b>Жюльен с морепродуктами</b> Невероятное сочетание средиземноморских морепродуктов со сливками, костромской Моцареллой и имбирем	230
1/100	<b>Жюльен с куриной грудкой и грибами</b> Нежная грудка с шампиньонами в деревенской сметане под костромской Моцареллой	200
1/300	<b>Медальоны цукини по-итальянски</b> Запеченные в итальянском стиле с пикантной Маринарой, вялеными томатами и костромской Моцареллой, цукини-гриль	360
240/30	<b>Крылышки "Баффало"</b> Острые крылышки, приготовленные методом глубокой обжарки. Подаются с соусом Тар-тар	350

---

## СУПЫ/SOUPS

1/320	<b>Борщ с говядиной</b> Классический, наваристый на говядине, московский борщ	270
1/300	<b>Солянка сборная мясная</b> Густой суп на насыщенном бульоне с мясом, колбасами и языком	270
1/350	<b>Крем-суп с грибами</b> Невероятно вкусное и питательное первое блюдо с ярким вкусом и неповторимым сливочно-грибным ароматом	270
1/300	<b>Бульон куриный</b> Наваристый, но в то же время, легкий бульон. Подается с отварным яйцом	180
1/380	<b>Каллен Скинк</b> Очень сытный сливочный суп с копченым лососем и картофелем	490

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА/MAIN COURSES

---

120/150/50	<b>Бефстроганов с пюре</b> Знаменитая говядина по-строгановски, приготовленная по классической технологии 1871 года. Подается с бархатистым сливочным пюре	590
130/100/30	<b>Панфиш из волжского судака</b> Классическое блюдо кухни Северной Германии, представляющее собой, приготовленное в трех фазах, рыбное филе. Подается под сливочно-горчичным соусом на подушке из обжаренных картофельных слайсов	470
1/380	<b>Сом, томленный по-софийски</b> Волжский сом, запеченный в болгарском соусе, вместе со сливочным пюре и костромской Моцареллой	500
1/330	<b>Тартифлет</b> Традиционное блюдо савойской кухни из запеченного в сливках Гратена, с томленной в белом вине грудинкой, под одеялом из двух сыров	410
140/120/25/15	<b>Медальон из щуки</b> Нежнейший медальон из филе, свежевывловленной в Волге, щуки. Подается в компании с маринованными опятами и сливочным пюре под фирменным горчичным соусом	430
200/200	<b>Тельное из сома</b> Старинное русское блюдо, в нашем случае, из волгореченского сома, с классической грибной начинкой. Подается на сливочно-устричном гречотто от Шефа	460
1/345	<b>Чашушули</b> Вариация классического грузинского блюда из тушеной в густом томатном соусе, говяжьей вырезки, с присущей блюду пикантностью. Сверху укрыто костромским сырным пледом	630

## ПАСТА/PASTE

---

1/350	<b>Араббьятта с морепродуктами</b> Классическая итальянская паста в пикантном томатном соусе с средиземноморскими морепродуктами	520
1/335	<b>Фарфалле с копченым лососем</b> Нежнейшая паста севера Италии в сливках, с томленным в белом вине, копченым лососем. И, конечно же, под Пармезаном	540
1/300	<b>Фузилли с грибами в сливочном Песто</b> Вид пасты с юга Италии, в сочетании с шампиньонами, Пармезаном, сливками и лигурийским Песто	320
1/300	<b>Карбонара со сливками</b> Полюбившаяся многим, сливочная Карбонара, с ярким обжаренным беконом и Пармезаном	320

## **ДОМАШНИЕ БЛИНЫ/HOMEMADE PANCAKES**

---

150/20/10	<b>Блины с красной икрой</b>	230
150/40	<b>- с вареньем</b>	130
150/20	<b>- со сметаной</b>	130
150/20	<b>- с сгущенным молоком</b>	130

## **ДЕСЕРТЫ/DESSERT**

---

180/25/10/40	<b>Венские вафли</b> Десерт с более чем вековой историей. Легкие бисквитные вафли, приготовленные по авторской рецептуре, с шоколадным топингом, клюквой и шариком ванильного мороженого	190
225/50/25	<b>Штрудель яблочный</b> Знаменитый австрийский сладкий рулет с начинкой из яблок, изюма, орехов, меда и карамели. Подается с мороженым	230
125/30	<b>Сырники с клубничным джемом</b> Нежнейшие сырники без использования муки по, проверенной временем, авторской рецептуре, из творога с костромских ферм. Подаются с клубничным джемом	140
100	<b>Мороженое</b>	110
20	<b>- топинг карамельный</b>	130
20	<b>- шоколад</b>	130
20	<b>- орехи</b>	140

## **ФРУКТЫ/FRUIT**

---

100	<b>Фрукты на выбор</b>	90
50/20	<b>Лимон</b>	20