

## МЕНЮ/ MENU

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/COLD PLATTER

---

50/50/50	<b>Сет из костромских сыров</b>	480
1/215	<b>Сет из разносолов</b> Квашеная капуста с клюквой, бочковыми огурцами и маринованными опятами	260
1/345	<b>Фермерское сало и слабосоленая сельдь с домашними бородинскими гренками</b> Сало от костромских ферм с гренками из бородинского хлеба собственного приготовления	430
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	380
1/285	<b>Цезарь с креветками</b> Салат Цезарь с королевскими креветками в классической заправке	470
1/200	<b>Мюнхен</b> Теплый, выразительный салат, родом с Октоберфест. Обжаренные копчености с картофелем Айдахо и маринованными огурчиками в чесночно-горчичной заправке	370
1/180	<b>Грин Грис</b> Зеленая Греция - говорящее название этого салата. Новое прочтение классики от Шефа	420
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	430
1/260	<b>Греческий</b>	390

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/HOT APPETIZERS**

---

1/320	<b>Королевские креветки в беконе</b>	670
1/100	<b>Жюльен с куриной грудкой и грибами</b> Нежная грудка с шампиньонами в деревенской сметане под костромским сыром	200
1/290	<b>Черри, запеченные в бруснично-клюквенном соусе под Моцареллой</b>	380

---

## **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	290
1/350	<b>Крем-суп с грибами</b> Невероятно вкусное и питательное первое блюдо с ярким вкусом и неповторимым сливочно-грибным ароматом	290
1/300	<b>Бульон куриный</b> Наваристый, но в то же время, легкий бульон. Подается с отварным яйцом	180

## **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	560
1/275	<b>Шакшука с брынзой и беконом</b> Блюдо традиционной ближневосточной кухни из яиц, томленных в густом томатном соусе	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	470
1/390	<b>Медальоны из цукини с морепродуктами по-итальянски</b> Запеченные в итальянском стиле морепродукты с пикантной Маринарой, вялеными томатами и костромской Мацареллой	810
1/345	<b>Чашушули</b> Вариация классического грузинского блюда из тушеной в густом томатном соусе, говяжьей вырезки, с присущей блюду остротой. Сверху укрыто костромским сырным пледом	730

## **ПАСТА/PASTE**

---

1/350	<b>Арабьята 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	350
1/300	<b>Карбонара со сливками</b> Полюбившаяся многим, сливочная Карбонара, с ярким обжаренным беконом и Пармезаном	350
1/425	<b>Паста Куатро формаджи</b> Паста пенне с четырьмя видами сыра	490

## **ДОМАШНИЕ БЛИНЫ/HOMEMADE PANCAKES**

---

150/40	<b>Блины с вареньем</b>	130
150/20	<b>Блины со сметаной</b>	130
150/20	<b>Блины с гущенным 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	210
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	160
100	<b>Мороженое</b>	110
20	- топинг карамельный	130
20	- шоколад	130
20	- орехи	140

---

**ФРУКТЫ/FRUIT**

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

**Фото блюд меню здесь**



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

---