



МАСТЕРСКАЯ ПАРА

МЕНЮ

Русские традиции формировались и видоизменялись на протяжении многих веков. А современные обычаи представляют собой симбиоз прошлого и настоящего, это культурное наследие, которое стало отличительной чертой русского народа. Так и наше меню - это сочетание прошлого и настоящего, традиций и техник, обычаев и инноваций.

Но, несомненно, основная идея - это традиционный вкус, знакомый каждому, в элегантном облике Новой Русской Кухни.

«Уверен, мы затронем нашей едой самые ваши сокровенные воспоминания и придадим им новые очертания. Наслаждайтесь!»



**Бренд-шеф
Никита Сечин**



Фирменные блюда

∇ Дюжина отварных в фирменном
рассоле Севанских раков

5000 ₺

Сладкие Магаданские креветки
с клубничным айоли

4200 ₺



Закуски

Мясная тарелка

1700 ₺

Джерки к пиву

450 ₺



Тарелка солений по-домашнему

900 ₺

Огурец по-домашнему с чесночком

350 ₺

Рийет из шпрот на бездрожжевом хлебе
и яйцом пятиминуткой

650 ₺



Данную позицию необходимо заказать минимум
за 24 часа до вашего визита к нам.



Тар-тар из говядины с трюфельной сальсой
на зерновом хлебе

1200 ₺

Паштет из куриных потрошков с брусникой
и золотым хлебом

650 ₺

Алютерская сельдь с молодым картофелем

850 ₺



Форель с хреном и соусом понзу

950 ₺

Вяленая рыба 1 хвост

450 ₺



Грузди со сметаной и зеленым луком

850 ₺

Белые грибы маринованные

Подаются со сметаной / с ароматным маслом на выбор

850 ₺

Костный мозг с ржаными гренками

850 ₺

Хлебная корзина со взбитым маслом
с белыми грибами

350 ₺



Салаты

Винегрет из печеных овощей
с опятами и ялтинским луком

450 ₺

▽ Салат с ростовским гусем,
печеным сыром и ягодами

1200 ₺



Оливье по-домашнему
с докторской колбасой

550 ₺

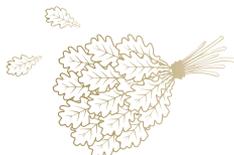
Оливье с лангустинами и икрой нерки

850 ₺

Салат из фермерских овощей
с семнами льна, подсолнуха и тыквы

Подаётся со сметаной / с оливковым маслом на выбор

690 ₺



Горячие закуски

▽ Пирожок с куриными потрошками
и вяленой утиной грудкой

220 ₺

▽ Пирожок с рыбами и красной икрой

350 ₺



Данную позицию необходимо заказать минимум
за 24 часа до вашего визита к нам.



∇ Посекунчики из кабана с соусом
из черного чеснока

630 ₽

Гренки из бородинского хлеба
с чесноком и соусом тар-тар

590 ₽

Жульен с камчатским крабом,
гребешком и цыпленком

1200 ₽

Оладушки из цукини с лососем шеф-посола
и сметаной из кешью

850 ₽

Печеный картофель с щуцьеь икрой

850 ₽



Телячий язык обжаренный на гриле
с муссом из печеного чеснока и горчицей

750 ₽

∇ Пирог с телячьими щечками,
лангустинами и трюфельным соусом

850 ₽



Данную позицию необходимо заказать минимум
за 24 часа до вашего визита к нам.



Супы

Биск с раковыми шейками

1100 ₽

Борщ с салом и подкопченной сметаной

850 ₽

Суточные щи с телячьими щечками
и белыми грибами

850 ₽



Горячие блюда

Томленая гречневая каша с олением
и соленым творогом

1400 ₽

Мраморная грудинка с вешенками
и трюфельным пюре

1400 ₽

Синекорый палтус с белыми грибами
и кремом из цветной капусты

1200 ₽

Ладожский Судак с пюре
и соусом из печеных яиц

950 ₽





Утиная ножка с пюре из топинамбура
и кремом из печеного яблока

1490 ₺

Вареники с картофелем, белыми грибами
и жареным суджуком

690 ₺



Пельмени с морепродуктами и красной икрой

1200 ₺

Пельмени сибирские с бульоном,
белыми грибами и подкопченной сметаной

850 ₺



Без лишнего жира

Куриная грудка су-вид с брокколи
и цветной капустой

820 ₺

Филе Миньон из фермерской говядины
с кабачком гриль и томатной сальсой

1800 ₺

Палтус на пару со шпинатом
и ореховым соусом

1200 ₺



Детское меню

Салат овощной детский

350 ₽

Оливье с цыпленком

350 ₽

Суп детский куриный

350 ₽

Суп овощной

350 ₽

Макароны с сыром

450 ₽



Картофель фри с наггетсами

450 ₽

Куриные котлетки с пюре

350 ₽

Томлёная куриная грудка
с брокколи и сливочным соусом

450 ₽

Мороженое в ассортименте

250 ₽





Десерты

Вареники с вишней и сметанным муссом

520 ₺

Ленивый наполеон с кремом
из белых грибов

650 ₺

Рожок с малиной и творожным кремом

690 ₺

Яблочные драники со сметаной и медом
с тархуном и чабрецом

350 ₺





Крепкие напитки

Онегин Gourmet Черноплодная рябина	50мл.	380 Р
Онегин Gourmet Вишня	50мл.	380 Р
Онегин Gourmet Курага	50мл.	380 Р
Водка Онегин	0.7л.	4000 Р
Водка Онегин	50мл.	400 Р
Водка Чистые Росы	0.5л.	4000 Р
Водка чистые Росы	50мл.	450 Р



Черноплодка настойка 50мл.

Мини-тост с нежным крем-чизом, тающим на языке и пикантным кисло-сладким вареньем из чёрной смородины обязательно порадует гурманов

600 Р

Курага настойка 50мл.

Мини-тост, сочетающий в себе сладость мёда, нежность вяленой кураги и изысканный вкус сыра горгонзола

600 Р

Клюква настойка 50мл.

Сочный соус раклет, ароматный маринованный лук и кисло-сладкая моченая клюква создают великолепное сочетание вкусов, которое порадует самых изысканных гурманов

600 Р



СЕТ из 3-х настоек и 3-х мини-тостов 1600Р

Черноплодка настойка 50мл.

Мини-тост с нежным крем-чизом, тающим на языке и пикантным кисло-сладким вареньем из чёрной смородины обязательно порадует гурманов



Курага настойка 50мл.

Мини-тост, сочетающий в себе сладость мёда, нежность вяленой кураги и изысканный вкус сыра горгонзола

Клюква настойка 50мл.

Сочный соус ракет, ароматный маринованный лук и кисло-сладкая моченая клюква создают великолепное сочетание вкусов, которое порадует самых изысканных гурманов



Бутылочное пиво

Bakalar (ориг. Лагер)	0.5л.	650 Р
Praga Premium Pils	0.5л.	650 Р
Клаусталер (Non-Alcoholic)	0.33л.	550 Р
Flensburger, Weizen	0.5л.	670 Р
Guinness Draught Stout	0.44л.	650 Р
Corona Extra (имп)	0.33л.	450 Р



Просьба предупредить администратора об имеющейся
аллергии на определённые продукты питания

Веб версия меню:



Каждое блюдо вы можете посмотреть
и убедиться в его непревзойденности