



МАСТЕРСКАЯ ПАРА

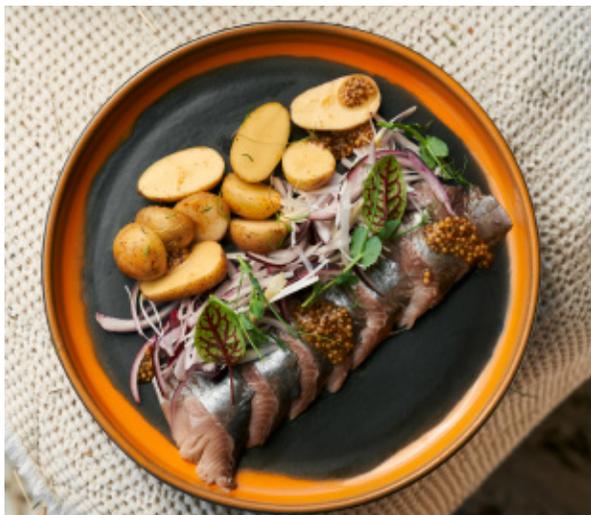
МЕНЮ



# Холодные закуски



Сырные дары с фермы  
нежные и пикантные, с медом и вареньем  
**1500 Р**



Сельдь олюторская  
с молодым обжаренным картофелем  
**850 Р**



Рыбное плато  
**1500 Р**



Соленья а-ля-русс бочковые домашние  
**900 Р**



Блюдо мясных яств  
**1700 Р**



Плошка белых грибов со сметаной и луком  
**1300 Р**

Белые грузди в сметане  
**1300 Р**



Тартар из форели  
в союзе с каперсами и ароматными травами  
**900 Р**



Тартар из мяса молодого бычка  
**1200 Р**



Первая фаланга камчатского краба охлажденная  
с горячим чесночным маслом за 100 г  
**1800 Р**

# Салаты



# Первые блюда



Борщ со сметаной  
и фермерским салом  
**950 Р**



Сборная мясная солянка  
**950 Р**



Уха лохикейто  
из двух видов рыб, со сливками  
**1200 Р**



Уха поморская  
из двух видов рыб  
**1200 Р**

# Закуски горячие

Цельное блюдо креветок,  
отварных

**500 гр – 3500 Р**  
**1 кг - 5500 Р**

Креветки жаренные  
с чесноком и морской солью

**500 гр – 4000 Р**  
**1 кг - 6000 Р**

Ассорти креветок магаданские,  
тигровые и лангустины,  
подаются с клубничным айоли

**500 гр – 4500 Р**  
**1 кг - 6500 Р**



Закуска первобытная костный мозг с томатной сальсой  
поджаренным бородинским хлебом  
**900 Р**



Гренки из бородинского хлеба ароматные,  
с чесноком и чесночным соусом  
**500 Р**



Гренки из бородинского хлеба с сыром  
пармезан и чесночным соусом  
**650 Р**



Куриные крылышки хрустящие,  
жаренные во фритюре, к пиву  
**750 Р**



Куриные крылышки баффало острые  
**600 Р**



Драники золотистые, из деревенской  
картошечки с густой сметаной  
**800 Р**

\*Добавить к драникам  
форель слабой соли  
**350 Р**



Пара/две пары карельских  
калиток с рисом  
**700 / 1300 Р**

Пара/две пары карельских  
калиток с картошкой  
**700/ 1300 Р**

\*Добавить к калиткам  
форель слабой соли  
**350 Р**



Блины домашние, румяные, со сметаной  
**800 Р**

\*Добавить к блинам форель слабой соли  
**350 Р**

# Горячие блюда



Стейк рибай  
прожарки на выбор, с перечным соусом  
**2000 Р**



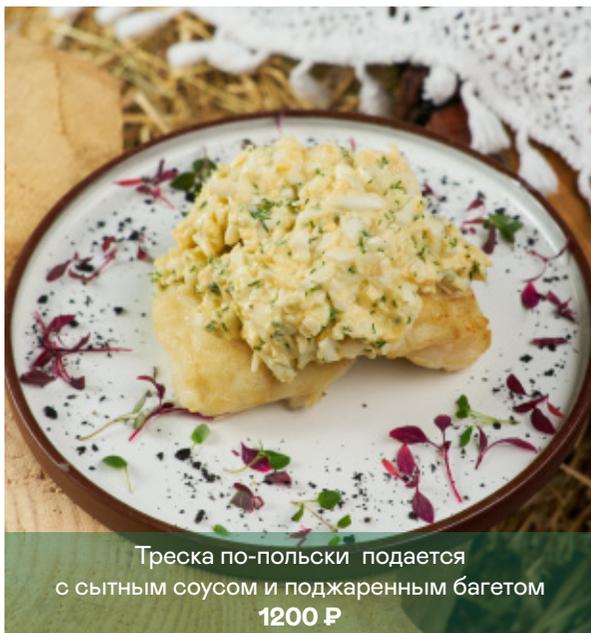
Цыпленок табака зажаренный с обжигającym,  
в меру острым соусом  
**1200 Р**



Стейк из рыбки ладожской форели  
**1200 Р**



Котлеты из филе трески со сметаной  
**800 Р**



Треска по-польски подается  
с сытным соусом и поджаренным багетом  
**1200 Р**



Вареники классические с картошкой  
**700 ₺**

Вареники с творогом и сливочной сметаной  
**700 ₺**



Пельмени сибирские с мраморной говядиной  
**800 ₺**

Пельмени сочные, домашние  
**800 ₺**

# Гарниры



Гречневая каша  
с обжаренными лесными грибами  
500 Р



Овощи на гриле  
500 Р



Брокколи  
в сливочном соусе  
450 Р



Картошечка золотистая,  
жаренная с лесными грибами  
**500 Р**

Картофель по деревенски  
**450 Р**



Картофель фри без лишних калорий,  
приготовленный без масла, в печи  
**450 Р**



Батат фри без лишних калорий,  
приготовленный без масла, в печи  
**450 Р**

# Пасты



Паста с лангустинами в сливочном соусе  
**1200 Р**



Паста с форелью в сливочном соусе  
**1200 Р**



Паста песто с томатами  
**1100 Р**



Паста с трюфелем  
**1400 Р**

# Десерты



Штрудель а-ля-русс с яблоками и ягодами  
600 Р



Фирменный десерт «Мастерская пара»  
150 Р



Мороженое сливочное, разных вкусов  
250 Р



# МАСТЕРСКАЯ ПАРА

Действует сервисный сбор 10%  
на кухню и бар

Просьба предупредить администратора об имеющейся  
аллергии на определённые продукты питания