



## Застолье от Мари Ванны

**5 Блюد от Шеф-Повара. Пожалуйста, предупредите нас о каких-либо диетических ограничениях или аллергии**

### Русское застолье

\$ 70 с человека

### Царский Пир

\$100 с человека

#### Салаты

Домашний Оливье с курицей, колбасой или вегетарианский (V).....	12
Классический винегрет с квашеной капустой (V).....	12
Деревенский салат с огорода - помидоры, огурцы, редис, зелёный лук, петрушка и морковь (заправим по вашему выбору: подсолнечное, оливковое масло или сметана (V).....	14
Подсолнечный салат – свежие овощи, руккола, вяленые помидоры с подсолнечным ароматным маслом и семечками (V).....	15
Салат с маринованным артишоком – авокадо, помидоры, сельдерей, сладкий перец, листья базилика, заправленный оливковым маслом (V).....	17
Сельдь под шубой.....	15

#### Холодные закуски

Маринованная сельдь с отварным картофелем, луком и тостами из Бородинского хлеба..	12
Домашние соленья под водочку - грузинская капуста, черемша, солёные помидоры и малосольные огурцы (V).....	12
Баклажанная икра с тёплой pitой, брынзой и помидорами черри (V).....	13
Устрицы Кумамото с лимоном и соусом из винного уксуса и лука.....	3(1шт)
Ассорти из домашнего сала с тостами из Бородинского хлеба, горчицей и чесноком.....	19
Ассорти из рыбы холодного копчения.....	23
Мясное ассорти - буженина домашняя, язык отварной, куриный рулет, бастурма.....	20

#### Горячие закуски

Хачапури по-аджарски с перепелиным яйцом (V).....	14
Хачапури по-мегрельски с моцарелой и брынзой .....	14
Пирожки с мясом, капустой или картошкой (V).....	4(1шт)
Блины с грибами (V).....	12
Блины с рубленным мясом.....	14

#### Икорное меню

*Подается с яйцом, сметаной и красным луком*

10 блинов с красной икрой и лососем домашнего посола .....	36
Блины с красной икрой (50гр).....	29
Чёрная икра Golden Osetra 30гр .....	100
Чёрная икра Platinum Osetra 30гр.....	175
Чёрная икра Palladium Osetra 30гр.....	275
Тройка – три вида чёрной икры, подаются с графином водки 500мл.....	425
Красная Площадь – чёрная икра Platinum Osetra 30гр и красная икра 50гр, подаются с рюмкой водки на каждого.....	195

(V) –Vegetarian



## Супы

Борщ с говядиной. Подаётся с салом, чесноком, зеленью и Бородинским хлебом.....	12
Куриный бульон с домашней лапшой.....	11
Суп из белых грибов с перловкой.....	13

## Горячие блюда

Запечённый стейк лосося с брусничным соусом.....	25
Говяжьи котлетки с пюре и салатом из солёных помидоров и красного лука.....	25
Бефстроганов с гречкой, запечённым картофелем или пюре. Подаётся с солёным огурцом.....	29
Котлета по-киевски с овощами на гриле.....	27
Жареный картофель по-домашнему с луком и грибами (V).....	19
Каре ягнёнка с лечо и ароматными травами.....	34
Голубцы с говядиной и сметаной.....	25
Куриные котлетки с гречкой, запечённым картофелем или пюре .....	25
Филе чилийского морского окуня с овощным соусом из белого вина на подушке из шпината .....	32
Цыплёнок табака с соусом по-кавказски.....	27
Пельмени с телятиной .....	19
Сибирские пельмени со свининой и говядиной.....	19
Вареники с картофелем и грибами (V).....	19

## Гарниры (V)

Овощи на гриле.....	8	Спаржа на гриле .....	8
Картофель запечённый с пряными травами.....	8	Картофельное пюре.....	6
Соте из шпината .....	8	Гречка с жареным луком .....	6
Тушеные грибы с луком и чесноком.....	9		

## Напитки

Морс.....	5
Квас.....	5
Вода без газа Evian .....	12
Вода с газом Badoit.....	12
Лимонад с бузиной .....	6
Свежевыжатый сок: яблочный, свекольный, морковный, сельдереевый, ананасовый, грушевый, апельсиновый и грейпфрутовый .....	12
<i>Кофе \$5 Эспрессо \$5 Капучино \$6 Стакан чая \$4 Чайник чая \$14</i>	

(V) – Vegetarian