

# ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Время приготовления от 40 мин. до 1 часа.



Семга в тесте под соусом  
икорным

(семга, грибы белые, тесто слоеное,  
икра лососевая ..... 250/70/5/100 гр.

554 р.00



Нельма с беконом в тесте.....  
..... 310/30/20/25/100гр.

501 р.00



Судақ, жареный на гриле  
(Судақ, огурцы свежие, маслины .....  
..... 130/60/20/10/30/10 гр.

319 р.00



Утиная грудка с апельсиновым  
соусом..... 115/50/100 гр.

679 р.00



Утиная грудка с соусом из белых  
грибов  
(Грудка маринованная в красном вине).  
..... 130/90/100/10/100 гр.

750 р.00

# ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Время приготовления от 40 мин. до 1 часа.



*Шашлык из утки в кунжуте*  
(Утка, пассированный репчатый лук,  
зеленый лук, кунжут, соус).....  
.....180/60/100 гр.

**245 р.00**



*Баранина в соусе ткемали*  
(Каре барашка в специях жаренное на  
гриле).....200/70/5/100 гр.

**671 р.00**



*Баранина в красном вине*  
(Каре барашка, маринованное в красном  
вине, жаренное на гриле с соусом из  
вишни).....200/5/70/100 гр.

**692 р.00**



*Филе оленя в рубашке*  
(филе оленя, бекон).....190/10/5/100 гр.

**576 р.00**



*Пирожки десертные с фруктами*  
(Тесто слоеное, ананас персик, банан)..  
.....115/50 гр.

**208 р.00**

# ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Время приготовления от 40 мин. до 1 часа.



- Жульен по-русски (куриное филе,  
грибы лесные).....270/5 гр. ....256 р.00
- Куриное сердце тушеное  
с фасолью в горшочке(куриное сердце,  
фасоль красная, чеснок, зелень - кинза).....350/5 гр. ....297 р.00
- Куриная печень  
“Пальчики оближешь” (куриная печень,  
бекон, соус).....200/10/5 гр. ....316 р.00
- Муксун “Северное сияние” в горшочке  
(муксун, грибы белые, овощи).....330/5 гр. ....408 р.00
- Рыба по-Ярославски  
(муксун, грибы подосиновики, огурцы маринов.,  
картофель отварной, сметана, майонез)..390/5 гр. ....400 р.00

## ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ

- |                                                                                           | 1 л.          | 100 гр. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|
| Сбитень (мед, зверобой, мята, перец черный гор.,<br>имбирь, корица) подается горячим..... | 110 р.00..... | 11 р.00 |
| Морс клюквенный.....                                                                      | 280 р.00..... | 28 р.00 |
| Морс брусничный.....                                                                      | 280 р.00..... | 28 р.00 |
| Морс черничный.....                                                                       | 300 р.00..... | 30 р.00 |
| Квас.....                                                                                 | 50 р.00.....  | 5 р.00  |