

РУССКОЕ МЕНЮ от шефа

Ленивые голубцы
с лосятиной,
соусом из сморчков
и хрустящей капустой
(280 г) 470 р.



Лосятина с томлёной
гречневой кашей
и брусникой
(230 г) 260 р.



Домашний борщ с телятиной
Подаётся с салом на литовском
чёрном хлебе, сметаной, зубчиком
чеснока и зелёным лучком
(350 г) 360 р.



Белые грибы с томлёной
гречневой кашей
(230 г) 290 р.
Рекомендуем добавить ещё 25 гр
грибов - 130 руб.



Белые грибы и грузди
с копчёной сметаной, красным
лучком и четверговой солью
(100 г) 350 р.



Солонина из кабана
с моченой брусникой
(60 г) 170 р.



Пельмени из кабана
с копчёной сметаной
и топленным маслом.
Подаются с моченой брусникой
(200 г) 220 р.



Говяжий бок (12 часов в печи)
со свекольню-картофельным пюре
и соусом из печёной моркови
(230 г) 360 р.



“Оливье”
с солониной из кабана
и боттаргой из желтка
(220 г) 250 р.

