



Холодные и горячие закуски

Бархатистое пюре из лесных грибов и турецкого гороха
с маринованным цуккини, карамелизованным козьим сыром,
оливками и трюфельным соусом

14€

Тёплый салат из лесных грибов,
подаётся в пироге из слоёного теста, с мармеладом из красного лука,
шпинатом, хрустящим беконом и соусом из малинового уксуса

12€

Жульен из лесных грибов

14€

Холодец из оленины,
подаётся с домашними соленьями и подливкой из свежего хрена

15€

Супы

Крем-суп из боровиков
с хрустящим утиным *confit* и пеной трюфеля

14€

Суп – гуляш из оленины

12€

Тыквенно-имбирный крем-суп
с тыквенными семечками и растительным маслом

10€



Вторые блюда

Стейк из осетрины,
подаётся с жареными кабачковыми блинчиками,
картофельными жемчужинами и сметанно-укропным соусом
26€

Осеннее рыбное рагу
18€

Фаршированный дичью перец,
подаётся с пюре из лесных грибов и турецкого гороха,
пикантной томатной сальсой и обжаренным в масле цикорием и анчоусами
18€

Медальоны из оленины с пюре из лесных грибов,
чипсами из корнеплодов и соусом из можжевельника и красного вина
26€

Охотничье рагу
Оленина и мясо косули с грибами, картошкой,
сметаной и соусом из клюквы
19€

Охотничий мега бургер
с печеным в фольге картофелем, кукурузой,
луковым мармеладом и чесночным соусом
26€

Десерты

”Осенний вкус”
Тыквенный Grand Marnier чизкейк
с хрустящими тыквенными семечками и мхом из тыквенного масла
7€

Яблочный штрудель
подаётся с домашним ванильным мороженым и тыквенным маслом
7€

Шоколадный сливовый фондант
подаётся соусом из корицы
7€