



Холодные и горячие закуски

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

14€

Жульен из лесных грибов

14€

Морские гребешки на гриле с муссом из авокадо
и тонкой сдобной выпечкой с белой спаржей

19€

Лососевое трио (тартар, гравлакс, гриль)

15€

Жареная утиная печень с карамелизованным луком
и трюфельным -картофельным пюре

24€

Тартар из говядины с традиционным гарниром

17€

Карпаччо из говядины с гусиной печенью, рукколой, сыром пармезан
и медово-соевым соусом

17€

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€

Жареная кобия с семенами айвы, зеленым горошком
и соусом из лимонной травы
26€

Осеннее рыбное рагу
18€

Конфи утиной ножки с тыквенным ризотто и шпинатом
21€

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

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

Стейк из вырезки с мозговой косточкой,
хрустящий жареный картофель, овощи на гриле и соус из зеленого перца
28€

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 фондант из темного шоколада
с ромовым мороженым с орехами пекан и винно-клюквенным соусом
7€