

room service

М→Н←РИ

магия места

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

Огурцы бочковые
с ароматным маслом
и зеленью

130/20 г / 400.-

Скороспелая капуста
с брусникой и луком

130/20 г / 400.-

Томаты пряные
с соусом из свежей зелени

130/25 г / 450.-

Белые грузди с провесной
сметаной и мятым картофелем

80/60/30 г / 750.-

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Намазка из печёной свеклы
с брынзой и разными семенами

170/60 г / 500.-

Драники картофельные
с фермерской сметаной и икрой

120/30/20/10 г / 750.-

Муксун в соусе из домашней зелени
с пряными томатами

130 г / 800.-

Ростбиф из копченой пиканьи
с соусом из домашней зелени

120/30 г / 900.-

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

На картофельной лепешке:

Рубленные грузди с домашней
сметаной и сладким луком

210 г / 750.-

Паштет из сибирских рыб
и молодого сыра с имбирными огурцами

210 г / 850.-

Тартар из марала
с грибным кремом и вяленным лосем

210 г / 950.-

САЛАТЫ

Винегрет с балтийской килькой

170 г / 550.-

С утиной грудкой, вяленой
свеклой и кремом из молодого сыра

160 г / 800.-

С языком , молодым картофелем,
соусом беарнез и яйцом

160 г / 850.-

С ростбифом из пиканьи
и пряными томатами

160 г / 850.-

Большой зеленый салат

150 г / 700.-

Добавьте лосось:

50 г / 350.-

Добавьте креветки:

50 г / 350.-

СУПЫ

Щи зеленые с июльской
капустой и сезонными овощами

350/60/40 г / 650.-

Окрошка с говядиной

280/300/30 г / 800.-

Борщ с мясом марала

370/60/60 г / 850.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Пельмени
из горного оленя и кабана

250/40 г / 1050.-

Строганов из говядины
с белыми грибами
и картофельным пюре

160/100 г / 1050.-

Пирог из муксуна и форели
с соусом из жареных раков

160/50 г / 1100.-

Шея быка с томленой капустой
и крепким мясным соусом

120/70/20 г / 1200.-

Утиная грудка с яблоками
и кремом из сельдерея

150/90/50 г / 1250.-

ГРИЛЬ JOSPER

Куриная грудка на гриле
с зеленым соусом

160/30/30 г / 850.-

Свинные ребра в глазури
из кваса с домашними соленьями

300/20/20/60 г / 950.-

Креветки на гриле со шпинатом
и топлеными сливками

100/50/15 г / 1100.-

Язык говяжий с деревенским пюре
и соусом из зернистой горчицы

120/100/30 г / 1150.-

Бифштекс из дичи с пряными огурцами
и брусничной аджикой

180/50 г / 1200.-

ГРИЛЬ JOSPER

Филе форели на гриле
с зеленым гарниром

120/30/20 г / 1500.-

Стейк Мясника с брусничной аджикой
и пряными огурцами

за 100 г / 850.-

Карэ онгудайского ягненка

за 100 г / 950.-

Рибай со сливочно-перечным соусом

за 100 г / 1100.-

ОВОЩИ

Картофель на гриле
с фермерской сметаной и песто из зелени

200/60 г / 400.-

Жареный папоротник с овощами

150 г / 400.-

Кукуруза на гриле
с кремом из сыра и песто из зелени

200/30 г / 500.-

Шампиньоны на гриле с рубленой зеленью

190 г / 500.-

Брокколи из печи с перечным соусом,
сырным кремом и кедровым орехом

150/20/20 г / 650.-

Баклажан на углях
с томатным соусом и сыром

150/20/20 г / 750.-

ДЕСЕРТЫ

Шарлотка с соленой карамелью

100/40/60 г / 550.-

Сырный пирог с маком

120/20 г / 600.-

ЛАНЧ БОКСЫ В ДОРОГУ

С МЯСОМ

*Панини / ростбиф / ветчина / микс салата /
томатный соус / свежие овощи / чеддер / груша /
сухофрукты / орехи*

430/260 г / 1300.-

С креветками

*Панини / креветка / микс салата /
цитрусово-медовый соус / пряные огурцы /
розовые томаты / чеддер / груша /
сухофрукты / орехи*

430/260 г / 1300.-

С сырами

*Панини / халуми / микс салата /
соус из свежей зелени / розовые томаты /
огурцы / чеддер / груша / сухофрукты / орехи*

430/260 г / 1300.-

+ напиток на выбор