

Предлагаем Вам попробовать фирменные блюда от нашего шеф-повара, созданные с сохранением старинных методов и рецептов вековой истории русских ресторанов и трактиров;

*Молочный поросенок запеченный, фаршированный кислой капустой и яблочками или гречей с грибами и луком от 3 кг 1 кг 3600руб

*Окорок молодого барашка фламбе от 3 кг 1 кг 2500руб

*Осетр запеченный фаршированный лососем и креветками от 1,5 кг 1 кг 4800руб

*Индейка фаршированная от 4 кг 1 кг 2500руб

*Цесарка в красном вине по-древнегречески от 1 кг 1 кг 2700руб

*Утка по фирменному рецепту от 1 кг 1 кг 2400руб

*Кролик в собственном соку от 2 кг 1 кг 2700руб

*Свиной окорок запеченный от 4 кг 1 кг 2300руб

*Гусь фаршированный от 3 кг 1 кг 2700руб

*Рябчики по-русски от 1 кг под заказ

*Стерлядки по-царски от 1 кг под заказ

Десерты от Шеф-кондитера из натуральных ингредиентов

Миндальный торт 2500 руб /кг

Тирамиссу 2400 руб /кг

Наполеон 2200 руб /кг

Медовик 2000 руб /кг

Черемуховый Торт 1800 руб /кг

Торт «Белоснежка» 1700 руб/кг

Бисквитные составы 1500 руб /кг

Закупаем продукты только у фермеров!

Бисквитные составы 1500 руб /кг

А также расстегаи, кулебяки, пироги и пирожки в ассортименте (пирожок от 50р за шт, пирог от 500 р за шт)

Предлагаем добавить к каждому блюду соусы от нашего Шеф- повара!

50г

Сливочно -чесночный 70 рублей

Тар-тар 70 рублей

Цезарь 70 рублей
Бальзамик 70 рублей
Сальса 70 рублей
Грибной 70 рублей
Песто 100 рублей
Эстрагон 100 рублей
Порто 100 рублей

Приятного аппетита!