

Холодные закуски

-Заливное рыбное из осетрины и лосося	150гр	290р
-Рыба под классическим маринадом «а-ля 80-ые»	200гр	210р
-Заливное мясное «Дворянское»	150гр	260р
-Ассорти домашних мясных деликатесов	200/30/30гр	390р

Салат

-Салат «Морской Оливье»	260гр	350р
-Салат с утиной грудкой собственного копчения с тiх салатом и оригинальной заправкой	260гр	380р
-Салат с телячьей вырезкой, теплым картофелем и тiх салатом	260гр	350р

Горячие закуски

-Кокиль из осетрины с белыми грибами	160гр	330р
-Жюльен с белыми грибами	160гр	280р
-Креветки тигровые в хрустящем тесте «Катаифи» и соусом Кочудян	150/50гр	450р
-Кулебяка по-питерски с лососем	180гр	300р

Горячие блюда

-Судак фаршированный	за 1кг	1240р
-Стерлядь «Царская» запеченная	за 1кг	2650р
-Филе семги, подкопченное на вишневых стружках, подается с соусом Бешамель	за 1кг	2000р
-Стейк Шато Брион (фламбе) <i>(Вырезка говядины целиком, подается с тремя соусами)</i>	за 1кг	1670р
-Утка фаршированная яблоками	за 1кг	1100р
-Утка фаршированная гречкой и белыми грибами, запечённая в тесте из ржаной муки	за 1кг	1100р
-Индейка, фаршированная апельсинами	за 1кг	1100р
-Курица по-Боярски, фаршированная блинами, мясом, сливками	за 1кг	480р
-Нога баранья томленая, запечённая в пряном тесте	за 1кг	1350р
-Язык говяжий фаршированный белыми грибами с соусом из лисичек, запечённый в слоеном тесте	за 1кг	1150р
-Поросенок молочный запечённый, приготовленный по рецепту донских казаков	за 1кг	2200р
-Поросенок молочный фаршированный	за 1кг	2200р