

# МЕНЮ

# LESNOY

## РЕСТОРАН

# MENU

### САЛАТЫ/SALADS

<b>ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩЕЙ ЧИАБАТТЫ, СПЕЛЫХ ТОМАТОВ, СЛАДКОГО ЛУКА И КОПЧЕНЫХ КОЛБАСОК</b> Country salad of crispy ciabatta, ripe tomatoes, sweet onions and smoked sausages	200	540 p.
<b>РУССКИЙ САЛАТ ИЗ ТЕПЛОЙ ПЕРЕПЕЛКИ</b> Russian salad of warm quail	180	750 p.
<b>САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ, ЛУКА И ЗЕЛЕНИ</b> Salad of ripe tomatoes, onions and greens	200	520 p.
<b>САЛАТ ИЗ ОБЖАРЕННЫХ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ С ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ</b> Salad of roasted forest mushrooms with crispy onions and dried tomatoes	180	715 p.
<b>ТЁПЛЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ И АРАХИСОМ</b> Warm eggplants with tomatoes and peanuts	210	550 p.
<b>САЛАТ КАПРЕЗЕ</b> Caprese salad	190	520 p.

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/COLD STARTERS

<b>ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ</b> Salted milk mushrooms with sour cream	100/30/20	800 p.
<b>АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ</b> Assorted home pickles	300	470 p.
<b>ПОДКОПЧЕННАЯ ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ХРУСТЯЩИМИ ТОСТАМИ</b> Smoked eggplant caviar with crispy toasts	200/50	570 p.
<b>ЗАПЕЧЕННАЯ БУЖЕНИНА С НАСТОЯЩИМ ДОМАШНИМ ХРЕНОМ</b> Baked cold-boiled pork with real home horseradish	175	710 p.
<b>ФИРМЕННЫЙ ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ</b> Brand herringforshmak (appetizer)	170/25	535 p.
<b>САЛО «РОМАНОВСКОЕ»</b> Romanovskoe salo (dripping)	100/70/100	550 p.
<b>ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКА С ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ФРУКТАМИ</b> Paste of rabbit with hazelnuts and dried fruits	115/30	580 p.
<b>ОВОЩНОЙ БУКЕТ</b> Vegetable bouquet	330	570 p.

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

<b>ЖАРКОЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ, ЗАПЕЧЕННОЕ ПОД СЫРОМ С АРОМАТОМ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ</b> Hot-pot of forest mushrooms baked under cheese with the scent of white truffle	160	600 p.
<b>РЖАНЫЕ ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ</b> Rye garlic croutons	100	290 p.
<b>ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ</b> Lamb cheburek	110/60	410 p.
<b>САМСА С КУРИЦЕЙ</b> Chicken samsa	110	315 p.
<b>САМСА С БАРАНИНОЙ</b> Lamb samsa	110	410 p.
<b>ЖАРЕННЫЙ СЫР ХАЛУМИ</b> Grilled cheese Haloumi	150	570 p.

### БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ НА КОМПАНИЮ PRE-ORDER DISHES FOR MORE THEN ONE PERSON

<b>ПЛОВ «УЗБЕКИСТАН» (ОТ 10 ПОРЦИЙ)</b> Pilaf «Uzbekistan» (min. 10 portions) Традиционный узбекский плов, приготовленный из мяса молодого барашка с горохом нут A traditional Uzbek pilaf made from fresh young lamb with chickpea	350	700 p.
--	-----	--------

### ШАШЛЫКИ/KEBABS

<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ</b> Kebab of pork neck Ароматный шашлык из свиной шеи, замаринованный по специальному рецепту шеф-повара. Подается с салатом из томатов, красного лука и зелени Fragrant kebab of pork neck marinated by the special chef's recipe. Served with salad of tomatoes, red onions and greens	160/100/40	830 p.
<b>ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ</b> Kebab of chicken fillet Шашлык из куриного филе бедра, приготовленный с ароматными специями на мангале. Подается с салатом из томатов, красного лука и зелени Kebab of chicken leg quarter fillet grilled with fragrant spices. Served with salad of tomatoes, red onions and greens	160/100/40	750 p.
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ НА ГРИЛЕ</b> Grilled chicken wings Подаются с сырным соусом дорблю и брусочками из моркови и сельдерея Served with Dorblu cheese sauce and cubes of carrots and celery	150/60/50	750 p.
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ</b> Lulah kebab of mutton Шашлык из рубленной с курдюком баранины со специями. Подается со свежими овощами и зеленью Kebab of mutton minced with fat tail with spices. Served with fresh vegetables and greens	150/70/30	1160 p.

<b>КОЛБАСКА СВИНАЯ</b> Pork sausage Колбаска из свинины с добавлением розмарина, подается с картофельным пюре, капустой и соусом сальса Sausage of pork with the addition of rosemary, served with mashed potatoes, cabbage and salsa sauce	130/100/85/50	750 p.
--	---------------	--------

<b>КОЛБАСКА КУРИНАЯ</b> Chicken sausage Куриная колбаска, жаренная на углях, подается с картофельным пюре, капустой и соусом сальса Sausage of chicken roasted on coals, served with mashed potatoes, cabbage and salsa sauce	130/100/85/50	750 p.
--	---------------	--------

<b>ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ</b> Turkey kebab	160/60/40	790 p.
--	-----------	--------

<b>МЕТР УДОВОЛЬСТВИЯ</b> Шашлык из свиной шеи, куриные крылышки, колбаска свинная, колбаска куриная, люля-кебаб из баранины, мини-чебуреки, ржаные гренки, картофельные дольки, овощи на гриле	1670/160	4500 p.
---	----------	---------

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА/HOT DISHES

<b>ФИЛЕ МИНЬОН С КАРТОФЕЛЕМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> Filet mignon with potatoes and porcini mushrooms	160/160/50	1440 p.
--	------------	---------

<b>СТЕЙК ИЗ ЛОСОСА</b> Salmon steak Филе лосося, обжаренное на углях с ароматными специями. Подается с овощами-гриль и томатной сальсой Grilled salmon fillet with aromatic spices. Served with grilled vegetables and tomato salsa	150/80/50	1730 p.
--	-----------	---------

<b>ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР «РОМАНОВСКИЙ»</b> Signature burger «Romanovsky» Подается с картофелем фри и кетчупом Served with French fries, tartar sauce and ketchup	280/100/50/50	1010 p.
--	---------------	---------

<b>БУРГЕР «БАРБЕКЮ»</b> Burger «B-B-Q» Подается с картофелем фри и кетчупом Served with French fries, tartar sauce and ketchup	280/100/50/50	1010 p.
---	---------------	---------

<b>БУРГЕР ИЗ ЛОСЯ С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО</b> Moose burger with Idaho potatoes	260/100/80	950 p.
---	------------	--------

<b>БАРАНИЙ КОТЛЕТЫ С ГРАНАТОМ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ</b> Lamb croquettes with pomegranates and grilled vegetables	150/60/50	1160 p.
---	-----------	---------

<b>КОРЕЙКА ЯГНЕНКА</b> Lamb loin	150/130/30	1730p.
-------------------------------------	------------	--------

<b>ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА</b> Chicken tabaka Цыпленок, приготовленный со специями на гриле. Подается с овощами-гриль и томатной сальсой. Grilled chicken with spices. Served with grilled vegetables and tomato salsa	260/120	1010p.
---	---------	--------

<b>СИБАС С ЧАБРЕЦОМ</b> Sea bass with thyme	200/50	1155 p.
--	--------	---------

<b>ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ</b> Rainbow trout with mashed potatoes	120/100/50	890 p.
--	------------	--------

<b>СОМ НА ГРИЛЕ</b> Catfish on the grill	180/80/30	780 p.
---	-----------	--------

<b>ПЕЛЬМЕНИ САМОЛЕПНЫЕ</b> Handmade pelmeni Из свинины и говядины со сметаной Of pork and beef with sour cream	200/50	560 p.
---	--------	--------

<b>ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ</b> Home pelmeni В бульоне из белых грибов или в курином бульоне In porcini broth or chicken broth	280/25	560 p.
--	--------	--------

### ГАРНИРЫ/SIDE DISHES

<b>ОВОЩИ С МАНГАЛА</b> Wood fire grilled vegetables Помидоры, цуккини, баклажаны, перец болгарский Tomatoes, zucchini, eggplants, bell peppers	175	480 p.
---	-----	--------

<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> Boiled rice	150	200 p.
------------------------------------	-----	--------

<b>КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> New potatoes with porcini mushrooms	150	350 p.
--	-----	--------

<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ ИЛИ ДОЛЬКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ НА ВАШ ВЫБОР</b> French fries or country-style wedges at your choice	150/50	350 p.
---	--------	--------

<b>БАТАТ ФРИ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ</b> Sweet potato fries with pepper sauce	140/50	520 p.
--	--------	--------

<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> Mashed potatoes	150	290 p.
---	-----	--------

<b>КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНый В ФОЛЬГЕ</b> Baked foil-wrapped potatoes Подается с зеленью и маслом Served with greens and butter	150	230 p.
--	-----	--------

### СУПЫ/SOUPS

<b>БОРЩ С РАЗВАРНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ И ДЕРЕВЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ И ПАМПУШКОЙ</b> Borsch with soft boiled beef and country sour cream	300/50	560 p.
---	--------	--------

<b>ПОХЛЕБКА ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ С КАРТОФЕЛЕМ И ЗЕЛЕНЬЮ</b> Broth of forest mushrooms with potatoes and greens	355/55	570 p.
---	--------	--------

<b>РЫБНЫЙ СУП ИЗ ВОЛЖСКОЙ РЫБЫ И ОВОЩЕЙ</b> Fish soup of Volga fish and vegetables	300	520 p.
---	-----	--------

<b>СУП – ГУЛЯШ ИЗ ЛОСЯ</b> Elk goulash soup	300	560 p.
--	-----	--------

<b>ХАРЧО</b> Kharcho	260/30	560 p.
-------------------------	--------	--------

### ХЛЕБНОЕ МЕНЮ/BREAD MENU

<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ДОМАШНЯЯ</b> Home bread basket Булочки пшеничные, ржаные, со злаками. Подается с домашним маслом	150/20	175 p.
--	--------	--------

<b>ЛЕПЕШКА ВОСТОЧНАЯ</b> Oriental flatbread	180	175 p.
--	-----	--------

### ДЕСЕРТЫ/DESSERTS

<b>«МЕДОВИК» ИВЛЕВА</b> Ivlev's honey pie	150/20	450 p.
--	--------	--------

<b>МАЛИНОВО-ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ</b> Raspberry chocolate cake	110/40	480 p.
---	--------	--------

<b>ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА»</b> Three Chocolates Cake	180	450 p.
---	-----	--------

<b>ТОРТ «Эстерхази»</b> Esterhazy Cake	160	470 p.
---	-----	--------

<b>ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»</b> «Potato» Cake	80	315 p.
---	----	--------

<b>МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ</b> Assorted ice cream	50/2	175 p.
---	------	--------

### КОФЕ/COFFEE

<b>ЭСПРЕССО / Espresso</b>	35ml	250 p.
----------------------------	------	--------

<b>ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО / Double espresso</b>	70ml	360 p.
---	------	--------

<b>АМЕРИКАНО / Americano</b>	250ml	270 p.
------------------------------	-------	--------

<b>КАПУЧИНО / Cappuccino</b>	300ml	380 p.
------------------------------	-------	--------

### НАПИТКИ/BEVERAGES

<b>КВАС</b> Kvass	200ml	150 p.
----------------------	-------	--------

<b>СОК В АССОРТИМЕНТЕ</b> Assorted juices Апельсиновый, персиковый, яблочный, ананасовый, томатный, грейпфрутовый, вишневый Orange, peach, apple, pineapple, tomato, grapefruit, cherry	200ml 1000ml	120 p. 600 p.
--	-----------------	------------------

<b>ЛИМОНАД СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> Lemonade of our own making	200ml 1000ml	150 p. 750 p.
---	-----------------	------------------

<b>АКВА МИНЕРАЛЕ (ГАЗИРОВАННАЯ, НЕГАЗИРОВАННАЯ ВОДА)</b> Aqua Minerale (carbonated, non-carbonated water)	500ml	150 p.
--	-------	--------

<b>СОСА-COLA, FANTA, SPRITE Ж/Б</b>	330ml	180 p.
-------------------------------------	-------	--------

<b>СОСА-COLA, FANTA, SPRITE СТЕКЛО</b>	330ml	220 p.
--	-------	--------

<b>СОСА-COLA, FANTA, SPRITE</b>	500ml	220 p.
---------------------------------	-------	--------

<b>ЧАЙНЫЙ ГРИБ</b> Kombucha	200ml	190 p.
--------------------------------	-------	--------

<b>БОРЖОМИ</b> Borjomi	500ml	370 p.
---------------------------	-------	--------

### ЧАЙНАЯ КАРТА/TEA CARD

<b>АССАМ</b> Assam	200ml 400ml	190 p. 380 p.
-----------------------	----------------	------------------

<b>Индийский черный чай с глубоким бархатным вкусом и приятным медовым ароматом</b>		
---	--	--

<b>СЕНЧА</b> Sencha	200ml 400ml	190 p. 380 p.
------------------------	----------------	------------------

<b>Зеленый китайский чай, изготовленный по японской технологии, в результате которой отвар чая приобретает свежий, насыщенный вкус, богатый антиоксидантами</b>		
---	--	--

<b>БОДРЯЩИЙ ПУНШ</b> Exhilarating punch	200ml 400ml	190 p. 380 p.
--	----------------	------------------

<b>Освежающая смесь из кусочков яблок, папайи, манго, авокадо и шиповника, с лепестками гибискуса, дополненное ароматом малины.</b>		
---	--	--

<b>ДИКИЕ ТРАВЫ</b> Wild Herbs	200ml 400ml	190 p. 380 p.
----------------------------------	----------------	------------------

<b>Свежая травяная смесь из листьев земляники, мяты и крапивы, с кусочками малины, персика, моркови и календулы. Укрепляет иммунитет и поднимает настроение</b>		
---	--	--

<b>ЕРЛ ГРЕЙ</b> Earl Gray	200ml 400ml	190 p. 380 p.
------------------------------	----------------	------------------

<b>Черный чай с добавлением бергамота. Этот терпкий тропический фрукт прекрасно сочетается с крепостью и бархатистостью цейлонского чая</b>		
---	--	--

<b>РОЙБУШ «ЛЕСНАЯ ЯГОДА»</b> «Wild berry» rooibos	200ml 400ml	190 p. 380 p.
--	----------------	------------------

<b>Африканский ройбуш с добавлением яблок, клубники и ароматом лесных ягод. Прекрасно освежает и тонизирует</b>		
---	--	--

### СОУСЫ/SAUCES

<b>КЕТЧУП/Ketchup</b>	50	120 p.
-----------------------	----	--------

<b>АДЖИКА/Adjika</b>	50	120 p.
----------------------	----	--------

<b>СЫРНЫЙ ДОРБЛЮ/Dorblu cheese</b>	50	120 p.
------------------------------------	----	--------

<b>ФАХИТО/Fajita</b>	50	120 p.
----------------------	----	--------

<b>ТАРТАР/Tartar</b>	50	120 p.
----------------------	----	--------

<b>ГОРЧИЦА/Mustard</b>	50	120 p.
------------------------	----	--------

<b>СОУС 1000 ОСТРОВОВ/Sauce 1000 islands</b>	50	120 p.
--	----	--------