

## САЛАТЫ

Деревенский салат из хрустящей чиабатты, спелых томатов, сладкого лука и копченых колбасок	250	250=
Русский салат из теплой перепелки	245	350=
Салат из спелых томатов, лука и зелени	260	210=
Салат из обжаренных лесных грибов с хрустящим луком и вялеными томатами	180	300=
Тёплые баклажаны с помидорами и арахисом	210	280=

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Грузди соленые со сметаной	100/30/20	310=
Ассорти домашних солений	300	300=
Подкопченная икра из баклажанов с хрустящими тостами	200/50	250=
Запеченная буженина с настоящим домашним хреном	175	300=
Фирменный форшмак из сельди	170/25	220=
Сало «Романовское»	100/70/100	350=
Паштет из кролика с лесными орехами и вялеными фруктами	115/30	250=
Овощной букет	330	380=

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченный копченый домашний сыр сулугуни с томатами и базиликом	200	250=
Жаркое из лесных грибов, запеченное под сыром с ароматом белого трюфеля	160	240=
Ржаные чесночные гренки	100	70=

## СУПЫ

Борщ с разварной телятиной и деревенской сметаной	300/50	250=
Похлебка из лесных грибов с картофелем и зеленью	355/50	300=
Суп из сезонных овощей с пикантными гренками	300/20	250=
Рыбный суп из волжской рыбы и овощей	300	250=
Суп из косули	250	300=

## ШАШЛЫКИ

<b>Шашлык из свиной шеи</b> <i>Ароматный шашлык из свиной шеи, замаринованный по специальному рецепту шеф-повара. Подается с салатом из томатов, красного лука и зелени</i>	170/130/30	420=
<b>Шашлык из куриного филе</b> <i>Шашлык из куриного филе бедра, приготовленный с ароматными специями на мангале. Подается с салатом из томатов, красного лука и зелени</i>	170/130/30	380=
<b>Куриные крылышки на гриле</b> <i>Подаются с сырным соусом дорблю и брусочками из моркови и сельдерея</i>	180/60/50	300=
<b>Люля-кебаб из баранины</b> <i>Шашлык из рубленой с курдюком баранины со специями. Подается со свежими овощами и зеленью</i>	150/70/30	450=
<b>Колбаска свиная</b> <i>Колбаска из свинины с добавлением розмарина, подаётся с картофельным пюре, капустой и соусом сальса</i>	130/100/85/50	350=
<b>Колбаска куриная</b> <i>Куриная колбаска, жаренная на углях, подаётся с картофельным пюре, капустой и соусом сальса</i>	130/100/85/50	350=

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе миньон с картофелем и белыми грибами	160/160/50	750=
Стейк из лосося <i>Филе лосося, обжаренное на углях с ароматными специями. Подается с овощами-гриль и томатной сальсой</i>	130/80/50	800=
Бургер из лосося с картофелем Айдахо	260/100/80	500=
Бараньи котлеты с гранатом и овощами гриль	150/60/50	350=
Корейка ягненка	150/130/30	800=
Цыпленок табака <i>Цыпленок, приготовленный со специями на гриле. Подается с овощами-гриль и томатной сальсой</i>	260/120	450=
Сибас с чабрецом	250/50	800=
Судак волжский	480/10/30	850=

## БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ НА КОМПАНИЮ

Плов «Узбекистан» (от 10 порций) <i>Традиционный узбекский плов, приготовленный из мяса молодого барашка с горохом нут</i>	350	350=
Ягненок, замаринованный в травах и приготовленный на вертеле (от 10 порций)	3000	12000=

## ГАРНИРЫ

Овощи с мангала <i>Помидоры, цуккини, баклажаны, перец болгарский</i>	175	220=
Рис комбинированный <i>Смесь дикого и длиннозернового риса</i>	150	100=
Картофель молодой с белыми грибами	150	165=
Картофель фри или дольки по-деревенски на Ваш выбор	150/50	100=
Картофельное пюре	150	150=

Картофель печеный в фольге <i>Подается с зеленью и маслом</i>	150	100=
--	-----	------

## СОУСЫ

Кетчуп	50	50=
Аджика	50	50=
Сырный дорблю	50	60=
Фахито	50	50=
Тартар	50	50=

## ХЛЕБНОЕ МЕНЮ

Хлебная корзина домашняя <i>Булочки пшеничные, ржаные, со злаками. Подается с домашним маслом</i>	150/20	80=
--	--------	-----

## ДЕСЕРТЫ

«Медовик» Ивлева	180/20	250=
Малиново-шоколадное хрустящее печенье	110/40	250=
Мороженое в ассортименте	50/2	90=

## КОФЕ

Эспрессо	35 мл	90=
Двойной эспрессо	70 мл	160=
Американо	150 мл	90=
Капучино	150 мл	110=

## НАПИТКИ

Квас домашний	200 мл	50=
Сок в ассортименте	200 мл	60=
<i>Апельсиновый, персиковый, яблочный, ананасовый, томатный, грейпфрутовый, вишневый</i>	1000 мл	300=
Морс клюквенный	200 мл	80=
	1000 мл	400=
Лимонад собственного приготовления	200 мл	80=
	1000 мл	400=
Романов лес (газированная/негазированная вода)	500 мл	70=
Ессентуки 4 (газированная)	500 мл	120=
Аква Минерале (газированная, негазированная вода)	600 мл	80=
Perrier (газированная минеральная вода)	330 мл	250=
Evian (негазированная вода)	330 мл	250=
Pepsi, Mirinda, 7up	330 мл	80=
	600 мл	110=
Coca-Cola, Fanta, Sprite	250 мл	120=

## ЧАЙНАЯ КАРТА

Ассам	200 мл	60=
<i>Чай черный (Индия, Ассам). Классический индийский чай с насыщенным бархатным вкусом и приятным медовым ароматом.</i>	400 мл	120=
Эрл Грей	200 мл	60=
<i>Купаж из лучших индийских и цейлонских сортов с элегантными цитрусовыми нотками бергамота.</i>	400 мл	120=
Бодрящий пунш	200 мл	60=
<i>Смесь кусочков яблок, папайи, манго, авокадо и шиповника с лепестками гибискуса.</i>	400 мл	120=

<b>Ройбуш «Лесная ягода»</b>	200 мл	60=
<i>Африканский ройбуш с добавлением кусочков яблок, лесной малины, клубники и ароматом лесных ягод.</i>	400 мл	120=
<b>Сенча</b>	200 мл	60=
<i>Зеленый китайский чай, изготовленный по японской технологии – после сбора чайные листья пропаривают раскаленной струей пара.</i>	400 мл	120=
<b>Дикие травы</b>	200 мл	60=
<i>Травяная смесь, состоящая из листьев земляники, душицы, мелиссы, мяты и крапивы с добавлением кусочков персика, манго, яблок, моркови, ягод брусники, гибискуса и лепестков календулы.</i>	400 мл	120=
<b>Чай на травах</b>	200 мл	60=
<i>Листья брусники, подорожник, ромашка, шиповник, березовые почки, зверобой, душица.</i>	400 мл	120=