РЕСТОРАН
ОХОТНИЧИЙ КЛУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАПИТКИ К БЛЮДАМ

ВИНО белое, сухое, Италия «Pinot Grigio»
(150мл.) 290=

ВИНО красное, сухое, Франция «Pinot Noir»
(750мл.) 2250=

	Цена в руб.
Тар-тар из косули (120/30/20) подается с вялеными томатами, тостами из бородинского хлеба и перепелинным яйцом	790
Тар-тар из норвежского лосося (120/30/20) тар-тар из лосося с нежным муссом из спелого авокадо, подается с белыми гренками	790
Холодец из дичи (лось, кабан, косуля) (200/75/100) традиционно-русский холодец, сваренный из мяса лося, кабана, косули, подается с микс-салатом, хреном и горчицей	525
Ассорти из дичи «Левша» (50/50/50/50) рулет из цесарки, оленина сырокопченая, домашняя буженина, острое кабанье сало, заливные язычки оленя подается с лесными ягодами и зеленью	765
Телячий язычок (90/67/60) отварной телячий язык подаётся со свежими овощами и хрен-соусом	425
Оленина сыровяленая (100/55/50) оленина сыровяленая, малосольный огурчик подается с тостами из ржаного хлеба и соусом бальзамик с трюфелем	690
Строганина из северного оленя с печеной молодой свеклой (100/55/50) маринованное в пряностях и красном вине мясо северного оленя, печеная молодая свекла, кедровые орешки, лесные ягоды	690
Строганина из печорской семги с красной икрой (100/55/50) маринованное в пряностях и соке лимона филе семги, подается с красной икрой, острым перцем и лимоном	795

Приятного аппетита

РЕСТОРАН
ОХОТНИЧИЙ КЛУБ

САЛАТЫ

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАПИТКИ К БЛЮДАМ

ВИНО белое, сухое, Новая Зеландия «Caroline Bay, Совиньон блан»
(150мл.) 395=

ВИНО красное, сухое, Италия «Amarone della Valpolicella»
(750мл.) 6950=

	Цена в руб.
Салат «Столичный» (220) традиционный салат с мясом цыпленка с перепелинным яйцом и красной икрой	395
Салат из свежих овощей с рынка (250) **с адыгейским фермерским сыром** адыгейский сыр, огурцы, помидоры, паприка, красный лук, оливки, подается под соусом песто	425
Теплый салат с кабаном (195) обжаренные кусочки дикого кабана, маринованные опята, микс-салат под тайским соусом	565
Салат с ростбифом из лося (195) вырезка лося, маринованная с темьяном и розмарином, паприка, микс-салат, соус песто	565
Фирменный салат с телячьим языком (195) мелко рубленые подкопченные телячьи языки со свежими овощами и обжаренными шампиньонами в свекольном соусе	525
Салат с уткой и сельдереем (290) жареная утиная грудка, подаётся с сельдереем и яблоками под легким соусом из йогурта и сока цитрусовых	645
Салат с малосольным лососем (180) лосось шеф-посола с микс-салатом, помидорами черри и креветками подается с отварным яйцом и заправкой из оливкового масла	635
Салат «Цезарь» (250) • **с курицей** • **с тигровыми креветками**	 575 795
Салат из морских деликатесов (250) кальмары, королевские креветки, морские гребешки подаются с микс-салатом, рукколой, помидорами черри и гигантскими оливками	975

Приятного аппетита

РЕСТОРАН
ОХОТНИЧИЙ КЛУБ

ФИРМЕННЫЕ ЗАКУСКИ ПОД-ВОДОЧКУ

Цена в руб.

Домашнее сало (100/75) 395
домашнее сало, подается с чесночными ржаными гренками

Закуска «Питерская» (1/210) 395
тосты черного хлеба с малосольной антлантической килечкой,
подаются с запеченой в фольге картошечкой и луком

Селедочка с горячим картофелем «шато» (75/170) 375

Купаты из медведя на гриле (75/170) 375
с домашней острой аджикой

Русский разносол (40/40/40/40/40) 425
квашеная капуста, огурчики свежепросоленые,
грузинская капуста, чеснок, маринованные грибочки

Рулетики из баклажанов с грецким орехом (200) 485

Грузди по-деревенски (100/75/50) 595
подаются со сметаной и картошечкой

Приятного аппетита

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАПИТКИ К БЛЮДАМ

ВОДКА «Белуга»
(50мл.) 310=

ВОДКА
«Грейс Гус»
(50мл.) 350=

ПОЛУГАР №1
рожь, пшеница
(50мл.) 350=

РЕСТОРАН
ОХОТНИЧИЙ КЛУБ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Цена в руб.

Блинчики с лосятиной, запеченные с сыром (2/200) — 420

Грибной жульен (1/120) — 320
традиционный жульен из
шампиньонов и белых грибов

Перепелка - гриль (1 шт.)
на сене из лука порея (100/50) — 350

Картофельные драники с лососем шеф-посола (120/80/50) — 625
румяные драники, лосось, сметана

Икра красная с блинчиками и фермерской сметаной (30/120/135) — 575
традиционно русская подача
с блинами и сметаной

ПЕЛЬМЕНИ

Руколепные пельмени из мяса (250/65/50):
подаются со сметаной,
грибами, маринованным огурчиком

- **лося** — 575
- **кабана** — 575
- **медведя** — 625
- **косули** — 695

Приятного аппетита

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАПИТКИ К БЛЮДАМ

ВИНО красное, сухое, Италия «Montepulciano D`Abruzzo» (150мл.) 290=

ВИНО красное, сухое, Испания «Торре де гольбан Темпранильо резерва» (750мл.) 3450=

РЕСТОРАН
ОХОТНИЧИЙ КЛУБ

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Цена в руб.

Щи «Петровские» (300/50/30) — 435
густые щи на навaристом бульоне из лося и кабана,
подаются со сметаной и свежей зеленью

Похлебка из кабана (300/30)
с чесночными пампушками — 475

Борщ с индейкой (300/50/30) — 450
готовится по классическому рецепту
с добавлением обжаренного филе индейки со специями, подаётся
с домашней сметаной и зеленью

Солянка мясная «Охотничья» (300/30) — 475
из оленя, кабана, лося с добавлением копченостей
подаётся с домашней сметаной и зеленью

Уха по-фински (300) — 520
наваристая уха из форели и чира
с овощами и сливками

Крем-суп из лосося (300/15) — 595
подаётся с креветками и гренками из белого хлеба

Постный крем-суп из тыквы (300/15) — 450
подается с тыквенными семечками

Крем-суп из белых грибов (300/80) — 495
ароматный крем-суп из белых грибов и шампиньонов

Харчо «Левша» с бараниной и косулей (300/30) — 595

Суп гороховый (300/30) — 495
на копченых ребрышках с охотничьими колбасками

Приятного аппетита

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАПИТКИ К БЛЮДАМ

ПОЛУГАР №10
можжевеловый
(50мл.) 350=

ВОДКА
«Финляндия»
(50мл.) 250=

РЕСТОРАН
ОХОТНИЧИЙ
КЛУБ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
РЫБНЫЕ

Цена в руб.

Филе енисейского чира (150/20/10) — 790
на подушке из запеченых овощей с голландским соусом

Судак с картофелем по-деревенски (150/20/10) — 675
и соусом из белых грибов

Норвежский палтус гриль (150/20/10) — 695
с запеченными овощами и шеф-соусом

Стейк из лосося (150/20/10) — 870
со свекольным ризотто и сливочным соусом

СЕЗОННОЕ БЛЮДО

Филе скумбрии гриль — 595
с картофелем роте (200/50/10)

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ

Котлетки из судака (150/150/70) — 595
с картофельным пюре и соусом гримолата

Котлетки щучьи (150/150/70) — 595
с цуккини гриль и щучьей икрой

Паровые котлетки из лосося (150/150/70) — 695
с брокколи и креветочным соусом

Приятного аппетита

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАПИТКИ К БЛЮДАМ

ВИНО белое, сухое, Новая Зеландия «Caroline Bay Совиньон блан»
(150мл.) 395=

ВИНО белое, сухое, Франция «Chablis»
(750мл.) 3960=

ВИНО белое, сухое, Германия «Riesling Red Stone»
(750мл.) 4500=

РЕСТОРАН
ОХОТНИЧИЙ КЛУБ

ДИЧЬ

Цена в руб.

МЕДВЕДЬ

Бифштекс из медвежатины (200/100/50) — 920
с яйцом пашот, картофельным пюре
и сливочно-перечным соусом

Томленая медвежатина (200/100/50) — 1100
с полбой, овощным рататуем и соусом demi-glace

КАБАН

Легендарная котлета из кабана (180/150/50) — 790
с жареным картофелем с грибами и таежным соусом

Мясо дикого кабана (200/100/30) — 780
деликатного приготовления с толченым картофелем
и трюфельным маслом

ОЛЕНЬ

Рубленая котлета из оленины (180/50) — 950
с нежным картофельным пюре
и брусникой в красном вине

Филе северного оленя (180/50) — 1250
с грушей гриль и с соусом порто

Приятного аппетита

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАПИТКИ К БЛЮДАМ

ВИНО красное, сухое, Италия «Chianti Fontegra»
(150мл.) 350=

ВИНО красное, сухое, Италия «Amarone della Valpolicella»
(750мл.) 6950=

ВОДКА «Грей Гус»
(50мл.) 350=

РЕСТОРАН
ОХОТНИЧИЙ КЛУБ

ДИЧЬ

Цена в руб.

КОСУЛЯ

Рубленая котлета из косули, 2 шт. (200/100/50) — 890
на подушке из овощей и можжевелово-ягодным соусом

Стейк из косули (300) — 2950
с брусничным соусом
*уточняется по наличию - сезонное блюдо

Каре косули (200/100/50) — 2750
с печеными овощами и брусничным соусом
*уточняется по наличию - сезонное блюдо

ЛОСЬ

Зраза из лося (180/150/50) — 690
фаршированная грибами
с картофельным пюре и сливочным соусом

Гуляш из лося в горшочке (300/30) — 690
с тушеными овощами в томатно-винном соусе

БОБР

Котлеты из бобра (180/100/50) — 695
с тушеной квашеной капустой
и можжевелово-ягодным соусом

Мясо бобра по-строгановски (180/100/50) — 675
с картофельным пюре
в сливочно-горчичном соусе

Приятного аппетита

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАПИТКИ К БЛЮДАМ

ВИНО красное, сухое, Италия «Chianti Fontegra» (150мл.) 350=

ВИНО красное, сухое, Италия «Amarone della Valpolicella» (750мл.) 6950=

ВОДКА «Белуга» (50мл.) 310=

РЕСТОРАН
ОХОТНИЧИЙ КЛУБ

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАПИТКИ К БЛЮДАМ

ВИНО красное, сухое, Италия «Chianti Fontegra» (150мл.) 350=

ВИНО красное, сухое, Италия «Amarone della Valpolicella» (750мл.) 6950=

ВОДКА «Грей Гус» (50мл.) 350=

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
МЯСНЫЕ

Цена в руб.

Бефстроганов из телятины (200/100/50) — 695
с картофельным пюре в сливочном соусе

Филе миньон из говяжьей вырезки (200/100/50) — 850
с рататуем и соусом порто,
рекомендуемая степень прожарки - средняя

Стейк (рибай) (300/60/50) — 1790
из мраморной говядины под перечным соусом,
рекомендуемая степень прожарки - средняя

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

- **из телятины** (180/70/50) — 575
- **из баранины** (180/70/50) — 575

две румяные котлетки, жареные на сливочном масле,
подаются с соусом из белых грибов на запеченных цукини)

Приятного аппетита

РЕСТОРАН
ОХОТНИЧИЙ
КЛУБ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
ПТИЦА

Цена в руб.

Филе фермеского цыпленка - гриль (150/100/50) — 575
(или су-вид по вашему желанию)
подается со спаржей и сливочным соусом

Печень цыпленка «по-охотничьи» — 575
готовится с грибами и луком шалот
в сметанном соусе с картофелем по-деревенски

Утиная грудка (180/100/50) — 790
подается с тыквенным пюре,
с апельсином и грушей

Мини-цыпленок (450/50) — 825
подается целиком с таежными травами
с соусом из черной смородины

КОТЛЕТЫ

Большая рубленая котлета из индейки (170/50) — 625
подается с подпеченными томатами и соусом гурме

Котлета «Столичная» — 675
филе куриное в румяной панировке с зеленым маслом,
подается с клюквенным соусом

Приятного аппетита

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАПИТКИ К БЛЮДАМ

ВИНО белое,
сухое, Италия
«Pinot Grigio»
(150мл.) 290=

ВИНО красное,
сухое, Аргентина
«Мальбек UNO»
(750мл.) 3250=

РЕСТОРАН
ОХОТНИЧИЙ КЛУБ

ДЕСЕРТЫ

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАПИТКИ К БЛЮДАМ

Prosecco National
Италия,
(150мл.) 350=

«Cava» брют,
Испания,
(750мл.) 2250=

«Asti Canty»,
белое сладкое,
Италия
(750мл.) 2250=

	Цена в руб.
Фирменный миндальный тортик	325
Мини-эклеры с заварным кремом и свежими ягодами (3 шт.)	325
Грушевый штрудель с ванильным мороженым	345
Панна-Кота ванильная с манго и маракуей	325
Малиновый чиз-кейк с мятой и малиновым соусом	345
Классический «Наполеон» со свежими ягодами	345

КОНФЕТЫ

Вишня в шоколаде (1 шт)	50
Чернослив с орехом (1 шт.)	50

Приятного аппетита

РЕСТОРАН
ОХОТНИЧИЙ КЛУБ

МОРОЖЕНОЕ

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАПИТКИ К БЛЮДАМ

Prosecco National
Италия,
(150мл.) 350=

«Cava» брют,
Испания,
(750мл.) 2250=

«Asti Canty»,
белое, сладкое,
Италия
(750мл.) 2250=

	Цена в руб.
ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ (50)	150
ЭКСКЛЮЗИВ	
• белые грибы	
• лен с васильковым медом на березовом соке	
• облепиха с калиной и вересковым медом	
• ржаное с луговым медом	
ТРАДИЦИОННОЕ МОРОЖЕНОЕ (50)	120
• крем-брюле	
• шоколадное	
• ванильное	

Приятного аппетита

РЕСТОРАН
ОХОТНИЧИЙ КЛУБ

ГАРНИРЫ (200)

	Цена в руб.
Рис басматти на пару	220
Картофельное пюре	220
Бигус с моченой клюквой	250
Греча с белыми грибами и луком	295
Жареный картофель с белыми грибами	295
Овощи гриль	345
Капуста цветная обжаренная на сливочном масле с чесноком	320

СОУСЫ

125

- **деми глясс из дичи**
- **можжевеловый**
- **клюквенный**
- **сливочный с белыми грибами**
- **перечный**
- **портвейн**
- **песто**
- **гримолата**

Приятного аппетита