

## НА ЗАКУСКУ

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| Домашний салат из овощей со сметаной и яйцом.....             | 500 ₺     |
| Салат с куриной печенью в устричном соусе.....                | 520 ₺     |
| Оливье с лососем холодного копчения .....                     | 500 ₺     |
| Салат из помидоров с красным луком <b>VEG</b> .....           | 590 ₺     |
| Ассорти итальянских деликатесов <b>NEW</b> .....              | 1790 ₺    |
| Домашние соленья (капуста квашеная, огурцы малосольные) ..... | 230 ₺     |
| Артишоки в масле <b>VEG</b> .....                             | 550 ₺     |
| Оливки <b>VEG</b> .....                                       | 340 ₺     |
| Сельдь с картофелем <b>NEW</b> .....                          | 420 ₺     |
| Тартар из говядины .....                                      | 790 ₺     |
| Паштет из куриных сердец и печени .....                       | 650 ₺     |
| Слабосоленый лосось с пюре из авокадо .....                   | 890 ₺     |
| Салат с крабом, авокадо и киноа .....                         | 1590 ₺    |
| Салат с ростбифом и печеным баклажаном .....                  | 730 ₺     |
| Салат с копченой треской и беби картофелем .....              | 590 ₺     |
| Салат с цыпленком на гриле .....                              | 610 ₺     |
| Оладьи из кабачков с лососем .....                            | 890 ₺     |
| Грузди соленые <b>VEG</b> .....                               | 650 ₺     |
| Салат с авокадо, шпинатом/гребешком/креветками .....          | 590/990 ₺ |
| Зеленый салат с медово-горчичным соусом <b>VEG</b> .....      | 570 ₺     |
| Сырная тарелка <b>NEW</b> .....                               | 1790 ₺    |

## ФОКАЧЧА И БРУСКЕТТЫ

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| Фокачча с Бурратой и базиликом.....                    | 750 ₺  |
| Фокачча с Моцареллой, помидорами и рукколой.....       | 690 ₺  |
| Брускетта с авокадо и яйцом пашот .....                | 700 ₺  |
| Брускетта с сельдью .....                              | 430 ₺  |
| Брускетта с Камчатским крабом.....                     | 1400 ₺ |
| Брускетта со Страчателлой и слабосоленым лососем ..... | 750 ₺  |

## ПАСТА



### СОУС К ПАСТЕ

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Четыре сыра .....                                         | 600 ₺ |
| Болоньезе .....                                           | 450 ₺ |
| Карбонара .....                                           | 620 ₺ |
| С креветками (томатный/сливочный соус).....               | 900 ₺ |
| Песто с кедровыми орехами и страчателлой <b>NEW</b> ..... | 990 ₺ |
| С лососем в сливках .....                                 | 990 ₺ |
| С томатами и бурратой .....                               | 520 ₺ |

## ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Маргарита .....                      | 430 ₺  |
| Четыре сыра.....                     | 790 ₺  |
| С Тамбовским окороком .....          | 780 ₺  |
| Пепперони .....                      | 600 ₺  |
| С томатами, моцареллой и песто ..... | 780 ₺  |
| С грушей и сыром Монт Блю .....      | 800 ₺  |
| С сыровяленным окороком .....        | 1190 ₺ |



ДЕРЕВЕНСКИЙ РЕСТОРАН

## СЫРОВАРНЯ

СЫРНАЯ  
ТАВКА

## СЫРЫ ИЗ СЫРОВАРНИ

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Моцарелла (мешочек) .....           | 350 ₺ |
| Буррата (мешочек) .....             | 390 ₺ |
| Рикотта (100гр.) .....              | 160 ₺ |
| Страчателла (100гр.) .....          | 180 ₺ |
| Качотта (100гр.).....               | 200 ₺ |
| Качотта с пажитником (100гр.) ..... | 200 ₺ |
| Халуми (200гр.).....                | 450 ₺ |
| Скаморция копченая (100гр) .....    | 220 ₺ |

## САЛАТЫ С СЫРОМ

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| С Бурратой на печеном перце с помидорами ..... | 650 ₺ |
| С печеными овощами и Моцареллой .....          | 590 ₺ |
| Овощной салат с печеной брынзой .....          | 720 ₺ |
| Со Страчателлой, рукколой и помидорами .....   | 760 ₺ |
| С жареным сыром Качотта.....                   | 510 ₺ |
| Капрезе.....                                   | 950 ₺ |

## РИЗОТТО/ ЛАЗАНЬЯ/ РАВИОЛИ

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Ризотто с лососем горячего копчения ..... | 750 ₺  |
| Ризотто с белыми грибами .....            | 810 ₺  |
| Лазанья болоньезе .....                   | 550 ₺  |
| Равиоли с крабом и Рикоттой .....         | 1100 ₺ |
| Равиоли с кроликом <b>NEW</b> .....       | 480 ₺  |

## БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Греча, томленая с уткой .....                       | 850 ₺  |
| Креветки, обжаренные с чесноком и петрушкой .....   | 990 ₺  |
| Гребешки, обжаренные с чесноком и петрушкой .....   | 1100 ₺ |
| Бефстроганов с картофельным пюре .....              | 950 ₺  |
| Судак по-сицилийски .....                           | 920 ₺  |
| Черноморский Рапан с овощами в сливочном соусе..... | 780 ₺  |
| Жульен из лесных грибов .....                       | 980 ₺  |

## СУПЫ

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Лапша куриная .....                                   | 350 ₺ |
| Тыквенный суп на кокосовом молоке .....               | 440 ₺ |
| Сырный суп с беконом .....                            | 570 ₺ |
| Борщ .....                                            | 490 ₺ |
| Сливочный крем-суп из цветной капусты с лососем ..... | 590 ₺ |
| Уха с судаком и палтусом .....                        | 590 ₺ |
| Кислые щи .....                                       | 390 ₺ |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| Пельмени с телятиной .....                           | 710 ₺  |
| Стейк лосося с пастой из кабачка <b>NEW</b> .....    | 1390 ₺ |
| Лосось Терияки с салатом из огурца .....             | 1190 ₺ |
| Палтус с брокколи и ореховым соусом .....            | 1350 ₺ |
| Свинные ребра с салатом из капусты .....             | 1250 ₺ |
| Котлеты из индейки с картофельным пюре .....         | 620 ₺  |
| Утиная ножка со сливочным булгуром .....             | 990 ₺  |
| Голубцы из телятины со сливочным соусом .....        | 780 ₺  |
| Куриные оладьи с грибным соусом .....                | 580 ₺  |
| Шницель куриный с чесночным соусом и коул-слоу ..... | 780 ₺  |
| Говядина с грибами, страчателлой и пюре .....        | 850 ₺  |
| Котлеты из щуки с цуккини в сливочном соусе.....     | 650 ₺  |

## НА ГРИЛЕ

|                                                                                           |                                                                                    |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Стейк Рибай (за 100 гр)<br>21 день влажного вызревания.....                               | МИРАТОРГ<br><b>BLACK ANGUS</b><br>МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА<br>200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА | 1120 ₺ |
| Скерт стейк из мраморной говядины<br>21 день влажного вызревания .....                    |                                                                                    | 1350 ₺ |
| Говядина с соусом из белых грибов, с печеным картофелем и сыром Монт Блю <b>NEW</b> ..... |                                                                                    | 1350 ₺ |
| Дорадо на гриле .....                                                                     |                                                                                    | 1190 ₺ |
| Бифштекс рубленый из мраморной говядины .....                                             |                                                                                    | 820 ₺  |
| Халуми на гриле с вялеными томатами и мятой .....                                         |                                                                                    | 700 ₺  |
| Шашлык куриный .....                                                                      |                                                                                    | 900 ₺  |

## НА ГАРНИР

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Овощи гриль <b>VEG</b> .....     | 370 ₺ |
| Жареные кабачки <b>VEG</b> ..... | 240 ₺ |
| Пюре картофельное .....          | 270 ₺ |
| Беби картофель <b>VEG</b> .....  | 230 ₺ |

## ДЕСЕРТЫ

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| Фисташковый рулет .....                                    | 690 ₺  |
| Тирамису из Рикотты (за 100 гр).....                       | 220 ₺  |
| Пирог со свежей малиной (порц.) .....                      | 1480 ₺ |
| Пирог со свежей голубикой (порц.) .....                    | 890 ₺  |
| Шоколадный фондан с мороженым.....                         | 450 ₺  |
| Панна-котта с клубникой .....                              | 470 ₺  |
| Наполеон .....                                             | 500 ₺  |
| Деревенский торт с брусникой .....                         | 450 ₺  |
| Яблочный пирог с мороженым и соленой карамелью ...         | 570 ₺  |
| Брауни с хурмой <b>NEW</b> .....                           | 450 ₺  |
| Кофейный крем с хурмой <b>NEW</b> .....                    | 390 ₺  |
| Медовик .....                                              | 380 ₺  |
| Сырники из Рикотты со сметаной и вареньем .....            | 380 ₺  |
| Мини-буррата с хурмой и соленой карамелью <b>NEW</b> ..... | 420 ₺  |