

Полное меню "Шотландской Клетки"	Выход, г	Цена, руб	Количество, шт	Сумма, руб	Комментарии
Основное меню					
Холодные закуски					
Ассорти мясных деликатесов (оленина сырокопчёная, рулет из цесарки, утиная грудка, буженина из кабана, ростбиф из оленины подаётся с брусникой в меду и брусничным соусом)	260/40/30	1750		0	
Строгананина из мяса оленя. Подаётся с солью с перцем, с маринованным луком, таёжным соусом и брусничным соусом.	75/40/30/20	450		0	
Холодец из мяса оленя и кабана. Подается с горчицей и сливочным хреном.	200/60/50	620		0	
Утиная грудка по шотландскому рецепту (запечёная утиная грудка, брусничным соус, салат фриссе, заморожена клюква)	80/60/20	550		0	
Стерлядь из нашей коптильни. Подаётся с картофелем, обжаренным с розмарином и чесноком.	3а 100 г	530		0	
Ассорти соленых и копченых рыб (муксун и омуль слабой соли, муксун, сиг и омуль холодного копчения, юкола из муксуна, подаётся с отварным картофелем и гренками с икрой сига)	290/150/70	1550		0	
Строганина из чиры, нерки и нельмы. Подаётся с таёжным и соевым соусами, дроблённым перцем и чёрной солью.	175/100/80	1500		0	
Строганина из муксуна	75/40/20	450		0	
Строганина из нельмы	75/40/20	560		0	
Сугудай из муксуна. Свежезамаринованное филе муксуна с маринованным луком и отварным картофелем.	120/150/50	650		0	
Нерка слабой соли. (Подаётся с обжаренным картофелем, ржаными гренками и лимоном.)	120/260	690		0	
Ассорти к пиву. Корюшка из нашей коптильни, суджук из оленины, оленина сырокопчёная, хворост и чипсы из оленины, копчёный сыр и пикантные ржаные гренки. Подаётся с таёжным и брусничным соусами	460	1750		0	
Ассорти сыров (козий сыр шевретт, грюйер, бри, санта-роса, хайзен, подаётся с виноградом, мёдом, клюквенным вареньем и грецким орехом).	500	1950		0	
Ассорти маринованных овощей (маринованный помидор, малосолёный огурец, маринованная капуста, моченое яблоко и соленый папоротник)	480	650		0	
Маринованная капуста от Шефа, подаётся с клюквой и хреном.	170/20	170		0	
Солёные рыжики/солёные грузди (грузди с маринованным луком и сметаной, рыжики с ароматным подсолнечным маслом и маринованным луком) подаются со свежим зелёным луком.	120/30	470		0	
Икорная карта					
Икра речных рыб					
Икра нельмы. Сервируется свежим ржаным хлебом, деревенской сметаной, луком-шалот и лимоном.	150/200/100/30	2000		0	
Икра сига. Сервируется свежим ржаным хлебом, деревенской сметаной, луком-шалот и лимоном.	150/200/100/30	2000		0	
Икра шуки. Сервируется свежим ржаным хлебом, деревенской сметаной, луком-шалот и лимоном.	150/200/100/30	2000		0	
Ассорти икры речных рыб. Сервируется свежим ржаным хлебом, деревенской сметаной, луком-шалот и лимоном.	150/200/100/30	2100		0	
Икра красная					
Икра нерки. Сервируется свежим ржаным хлебом, багетом, сливочным маслом, деревенской сметаной, луком-шалот и зелёным пучком	140/200/175/70	2400		0	
Икра кижуча. Сервируется свежим ржаным хлебом, багетом, сливочным маслом, деревенской сметаной, луком-шалот и зелёным пучком	150/200/175/70	2400		0	
Икра кеты. Сервируется свежим ржаным хлебом, багетом, сливочным маслом, деревенской сметаной, луком-шалот и зелёным пучком	150/200/175/70	2400		0	
Ассорти икры красных рыб. Сервируется свежим ржаным хлебом, багетом, сливочным маслом, деревенской сметаной, луком-шалот и зелёным пучком	150/200/175/70	2600		0	
Икра чёрная					
Икра чёрная осетровая. Подаётся на льду. Сервируется свежим ржаным хлебом, багетом, сливочным маслом, деревенской сметаной пучком-шалот и зелёным пучком	100/160/75	6800		0	
"Дикая коллекция" пельменей					
Пельмени из лосося и шуки. Подаются с кружкой наваристой юшки из северных рыб,и сметаной.	200/200/30	560		0	
Пельмени из мяса кабана и оленя. Подаются с жареным папоротником, сметаной и брусничным соусом.	200/60/70	670		0	
Пельмени из мяса оленя. Запеченные с соусом из белых грибов и сыром "Гойя"	310	670		0	

Пельмени с копченой уткой и цесаркой. Подаются с брусничным соусом, ягодами и сметаной.	200/60/50	690		0	
Пельмени из муксуна и нерки. Подаются со сливочным соусом и икрой нерки.	200/100/15	610		0	
Салаты					
Салат "Храброе сердце". Классический шотландский салат с говяжим сердцем, яблоком и корнем сельдерея, заправленный домашним майонезом и горчицей	220	490		0	
Салат "Абердинский". Теплый салат с говядиной, обжаренными белыми грибами, кенийской фасолью и томатами, заправленный оливковым маслом и зернистой горчицей.	240	760		0	
Шотландский салат с копчёной цесаркой. Филе цесарки, солёный огурец, отварное яйцо, кенийская фасоль, перловая крупа и заправка на основе майонеза	230/20	580		0	
Салат английский. Обжаренная мраморная говядина с картофелем, в сочетании с листьями салата, свежим огурцом и сырокочёной опениной	250	770		0	
Салат с неркой слабой соли, креветками и булгуром. Дополнен салатом микс, икрой нерки и соусом на основе майонеза.	210	570		0	
Цезарь с креветками.	250	990		0	
Капрезе с папоротником (Свежие томаты, сыр моцарелла, руккола, папоротник и бальзамический крем)	280	560		0	
Салат из свежих овощей с папоротником. (Огурец, помидор, редис, папоротник, заправлен кедровым маслом)	200	370		0	
Супы					
Пастушья похлебка из баранины. Подается с деревенским хлебом, чесноком и луком.	400/60	650		0	
Суп с копченой рыбой Каллен-скинк. Классический шотландский рыбный суп-пюре, подается с копченой треской и сельдереем.	300/60	570		0	
Шулюм из перепёлки и утки. Охотничий суп с мясом птицы и булгуром. подаётся с хреновой.	400/30/30	590		0	
Окрошка с олениной на имбирном квасе. Классическая окрошка на квасе, заправленном имбирём, хреном и горчицей. Подаётся со сметаной.	350	400		0	
Уха из копчёного караса и муксуна на сливках. Подаётся с гренками из пшеничного и ржаного хлеба.	400	580		0	
Суп по-шотландски с белыми грибами. Готовится на грибном бульоне с белыми грибами, перловой крупой, морковью и луком. Подается со сметаной.	350	420		0	
Горячие блюда					
Хаггис. Национальное шотландское блюдо. Бараний ливер с луком и овсяной мукой приготовленный в бараньем желудке. Подаётся с перловым ризотто.	350/150/10	990		0	
Пирог "Кокки-лики". Шотландский пирог с утиным и куриным филе, подается с ягодным соусом	250/40	790		0	
Котлеты из кабана. Подаются с картофельным пюре свешенками, с брусничкой и брусничным соусом.	130/200/40	690		0	
Оленина с белыми грибами в сливочном соусе. Подаётся в корзинке из слоёного теста, с запечённым картофелем и малосоленым огурцом.	200/230	890		0	
Корюшка с лимоном и зеленью	160/90	770		0	
Филе лосося с медово-вересковой заправкой. Подаётся с гарниром из рукколы	150/70	1300		0	
Котлета из щуки с листьями салата и сливочным соусом с добавлением свежих томатов.	140/70/60	670		0	
Филе муксуна с белыми грибами и картофельным пюре. Подаётся с соусом из сливок и лука с добавлением белого вина.	130/200/40	820		0	
Перловое скирли. Перловая каша, приготовленная на шотландский манер с добавлением стручковой фасоли, свежего помидора, чесночного масла и сыра пармезан	260	330		0	
Пирог с копченой треской и неркой. Подается на сырном соусе, с икрой нерки.	170/60	590		0	
Блюда на гриле					
Стейк по-шотландски. Говяжья вырезка, замаринованная в шотландском стауте, приготовленная на гриле, в сочетании с хлебным соусом и пюре из сельдерея	200/50/40	1300		0	
Косуля на гриле с клюквенным соусом и маринованной грушей.	150/100/50	2900		0	
Ассорти колбасок на гриле. Колбаски из лосятины, оленины и цесарки, подаются с тушёной капустой, баклажанами и соусами.	260/280/120	990		0	
Бифштекс из мяса оленя. Подаётся с запечённым картофелем, папоротником и острым томатным соусом.	140/150/40	790		0	
Утиная грудка с ягодным соусом и мочёным яблоком.	160/150/40	1250		0	

Филе омюля и муксуна, запечённые с луком и цукини. Подается с кенийской фасолью и соусом песто.	200/50	850		0	
Филе-миньон из оленины с папоротником и можжевельным соусом.	140/80/40	990		0	
Рибай стейк.	250/40/80	1900		0	
Печёные овощи. Цукини, болгарский перец, помидор, тыква, картофель, шампиньоны с соусом песто.	350	390		0	
Хлеб					
Хлебная тарелка. Булочки: пражская, французская и булочка с отрубями, подаются с солью, чесноком, зеленью и ароматным подсолнечным маслом.	120/20/20	100		0	
Десерты					
Фирменный десерт от Шефа. Нежное сочетание кофейного мусса, малинового желе и сливочно-орехового пралине.	210	390		0	
Шоколадный брауни. Шоколадный бисквит с горячим шоколадом внутри, подается с шариком ванильного мороженого.	150/50/30	380		0	
Йоркширский пудинг. Нежный бисквит с яблоком и грушей, подается брусничкой и ванильным соусом.	200	370		0	
Кейк по-шотландски. Десерт из овсяного печенья, пропитанного кофе, ванильный крем и свежие ягоды.	180	470		0	
Кранахан. Традиционный шотландский десерт из взбитых сливок, малины, виски и мёда.	110	350		0	
Замороженная брусника с теплым вересковым мёдом.	130/30	190		0	
Кедровое мороженое. Подается с ягодным соусом и можжевельником.	150/30	390		0	
Сорбеты. Лайм, чёрная смородина.	150	490		0	
Фруктово-ягодное ассорти. Ананас, апельсин, груша, киви, голубика, ежевика, клубника, красная смородина.	1000	1900		0	
Напитки					
Чай					
Таёжный чай. На снове чёрного чая с листьями смородины, чабрецом, душицей и вереском.	400	190		0	
Таёжный чай. На снове чёрного чая с листьями смородины, чабрецом, душицей и вереском.	650	320		0	
Имбирно-вересковый чай, имбирно-смородиновый чай, ромашковый чай, чай с чабрецом, ассам, ганпаудер, эрл грей с бергамотом, молочный улун.	400	190		0	
Имбирно-вересковый чай, имбирно-смородиновый чай, ромашковый чай, чай с чабрецом, ассам, ганпаудер, эрл грей с бергамотом, молочный улун.	650	320		0	
Согревающие чаи					
Облепиховый, брусничный, цитрусовый, смородиновый.	300	370		0	
Кофе					
Эспрессо	40	130		0	
Двойной эспрессо	80	150		0	
Американо	120	130		0	
Капучино	150	200		0	
Латте	200	210		0	
Латте с сиропом (ванильный, клубничный, шоколадный)	230	230		0	
Ирландский кофе (с виски)	200	250		0	
Бейлиз кофе	200	250		0	
Флэт&Уайт	250	200		0	
Лимонады					
Чёрная смородина-мята, базилик-ягоды, облепиха-имбирь, бабл гам, классический.	1000	690		0	
Морс					
Брусника, клюква, облепиха, чёрная смородина.	1000	250		0	
Сок					
"Паго" - апельсин, ананас, яблоко, томат.	200	150		0	
Свежевыжатые соки					
Сельдереевый, томатный, апельсиновый, яблочный, морковный, грейпфрутовый.	250	300		0	
Ананасовый, томатный.	250	550		0	
Минеральная вода					
Харрогейт (Великобритания) газ/негаз	750	280		0	
Восс (Норвегия) газ/негаз	800	750		0	
Харрогейт (Великобритания) газ/негаз	330	150		0	
Восс (Норвегия) газ/негаз	375	370		0	
Напитки					
Кока кола	250	130		0	
Алкогольные напитки					
Сидр					
Белхэвен Крафт Сидр (Шотландия)	500	370		0	
Пиво разливное					
Белхэвен Стаут, тёмное (Шотландия)	568	370		0	
Гиннесс, тёмное (Ирландия)	500	400		0	

Харп, светлое (Ирландия)	500	390		0	
Лимбург Витте, белое (Бельгия)	500	330		0	
Пиво бутылочное					
Вильям Брос "Фраох", вересковый эль (Шотландия)	500	470		0	
Блэк Вулф "Флорида Блэк", овсяный стаут (Шотландия)	500	490		0	
Харвистоун "Ола Ду Спешал 16", стаут (Шотландия)	330	700		0	
Бэлхевен Бэст, светлый эль (Шотландия)	440	350		0	
Эггенбергер, безалкогольное (Австрия)	330	250		0	
Настойки и вермут					
Кедровая	50	140		0	
Кедровая	500	1300		0	
Хреновуха	50	140		0	
Хреновуха	500	1300		0	
Брусничная	50	140		0	
Брусничная	500	1300		0	
Малиновая	50	140		0	
Малиновая	500	1300		0	
Мартини Бьянко, Экстра драй.	50	120		0	
Мартини Бьянко, Экстра драй.	1000	2400		0	
Дижестив					
Егермайстер	50	240		0	
Егермайстер	1000	4800		0	
Бехеровка	50	290		0	
Бехеровка	500	2900		0	
Арманьяк					
Шабо VSOP DELUXE	50	700		0	
Шабо VSOP DELUXE	500	7000		0	
Коньяк					
Хайн VSOP	50	950		0	
Хайн VSOP	700	13300		0	
Мартель VS	50	500		0	
Мартель VSOP	50	700		0	
Мартель XO	50	1900		0	
Кальвадос					
Дю Пэр Лэз VSOP	50	580		0	
Джин					
Гордонс (Англия)	50	310		0	
Хендрикс (Шотландия)	50	530		0	
Ром					
Закаппа 23 (Гватемала)	50	780		0	
Текила					
Казадорес Бланко	50	450		0	
Казадорес Репосадо	50	450		0	
Водка					
Грей Гуз (Франция)	50	300		0	

Мамонт (Россия)	50	280		0	
Белуга (Россия)	50	300		0	
Кауффман Еврейский стандарт (Россия)	50	220		0	
Байкал (Россия)	50	150		0	
Хаски (Россия)	500	1300		0	
Белые вина					
Sancerre AOC "Les Baronnes" Blanc, Henri Bourgeois/ Сансер "Ле Барон" Блан, Анри Буржуа	750	7500		0	
Gewuzttraminer "Tradition", Kuentz-Bas, Alsace Grand Cru/ Гевюрцтраминер "Традисьон", Куэнц-Ба, Эльзас Гран Крю.	750	4500		0	
Chablis, Bouchard Aine & Fils/ Шабли, Бушар Эне & Фис	750	4000		0	
"Le Monbese" Sauvignon Blanc/ "Ле Монбезе" Совиньон Блан	750	2300		0	
Gavi dei Gavi DOCG La Scolca / Гави дей Гави. Ла Сколка	750	10800		0	
Pfefferer / Пфедферер	750	4200		0	
"Regaleali" Bianco IGT / "Регалеали" Бьянко	750	3500		0	
Villa Bianchi Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi DOC / Вилла Бьянки Вердиккио Дей Каstellи Ди Йези Классико	750	2700		0	
Pinot Grigio Tai. Cielo / Пино Гриджо Таи. Чело	750	2300		0	
Viña Maipo Chardonnay Mi Pueblo /Винья Майпо Шардонне Ми Пуэбло	750	2500		0	
Розовые вина					
Pinot Grigio Blush. Cielo / Пино Гриджо Блаш. Чело	750	2400		0	
Красные вина					
Bourgogne Pinot Noir "La Vignee"/ Бургонь Пино Нуар "Ля Винье"	750	7500		0	
Chateau Citran Haut-Medoc Cru Bourgeois / Шато Ситран О-Медок Крю Буржуа	750	6000		0	
Chateau Marjosse Rouge, Bordeaux AOC / Шато Маржос Руж, Бордо	750	4500		0	
Rosso di Montalcino "Campo ai Sassi" / Россо ди Монтальчино "Кампо ай Сасси"	750	7500		0	
Domini Veneti Valpolicella Classico Superiore DOC / Домини Венети Вальполичелла Классико Супериоре	750	3200		0	
Monterulciano d'Abruzzo "Riparosso" DOC / Монтепульчано д'Абруццо "Рипароссо"	750	2800		0	
Conti Serristori, Chianti DOCG / Кьянти. Конти Серристори	750	2400		0	
Viña Maipo, Cabernet Sauvignon/Винья Майпо, Каберне Совиньон	750	2500		0	
Шампанское					
Мозт и Шандон Брют Империял.	750	6600		0	
Мозт и Шандон Брют Винтаж.	750	7800		0	
Мозт и Шандон Нектар Империял.	750	7800		0	
Мозт и Шандон Брют Империял Розе.	750	7900		0	
Игристые вина					
Канти Асти	750	2000		0	
Канти Просекко Айс (п/сух)	750	1900		0	
Канти Просекко	750	1900		0	
Банкетное меню					
Закуски					
Жульен. С цесаркой, с морепродуктами, с белыми грибами. Подаётся в половинках запечённого картофеля.	110	350		0	
Канале. С олениной, косулей, уткой, омулём х/к, сигом х/к, муксуном х/к, лососем, овощами, сыром, фруктами.	40	110		0	
Канале. С креветкой, с кальмаром.	40	150		0	
Валован. С икрой лосося, с креветками.	50	130		0	
Блюда из рыбы					
Рыбное изобилие. Филе кальмара на гриле, шашлычки из креветок, стерлядь на гриле, филе нерки, муксуна и омуля на гриле. Подаётся в сопровождении соусов: таёжного, сливочного и песто.	3000/500/300	20000		0	
Щука. Фаршированная луком, морковью, цукини и болгарским перцем.	за 1000	2300		0	

Муксун. Фаршированная луком, морковью, цукини и болгарским перцем.	за 1000	4300		0	
Стерлядь. Фаршированная луком, морковью, цукини и болгарским перцем.	за 1000	5000		0	
Блюда из птицы					
Праздничный гусь. Фаршированный квашеной капустой и брусникой.	4000	10000		0	
Утка. Фаршированная яблоками и черносливом.	3500	6000		0	
Блюда из мяса и дичи					
Нога оленя, запечённая целиком. Подаётся с брусничным и горчичным соусами и мёдом с кедровым орехом.	7300	25000		0	
Кролик. Фаршированный белыми грибами и гречневой кашей.	2500	6000		0	
Молочный поросёнок. Фаршированный гречневой кашей с белыми грибами.	6000	12000		0	
Оленина запечённая крупным куском. Подаётся с папоротником, овощами и белыми грибами.	1400/100/200/100	8000		0	
Мясное изобилие. Медальоны и колбаски из оленины, каре кабана, утиная грудка, рулет из цесарки, перепёлка на гриле и котлеты из кабана. Подаётся с жареным картофелем, маринованными овощами и соусами: горчица, сливочный хрен и острый томатный.	3000/2300/300	18000		0	
Итого:				0	
Итого с учётом обслуживания 10%:				0	