



# Холодные закуски

Цена в руб.

<b>Тар-тар из косули</b> (120/30/20) (подается с вялеными томатами, тостами из бородинского хлеба и перепелинным яйцом)	<b>790</b>
<b>Тар-тар из норвежского лосося</b> (120/30/20) (тар-тар из лосося с нежным муссом из спелого авокадо, подается с белыми гренками)	<b>790</b>
<b>Холодец из дичи (лось, кабан, косуля)</b> (200/75/100) (традиционно-русский холодец, сваренный из мяса лося, кабана, косули, подается с микс-салатом, хреном и горчицей)	<b>495</b>
<b>Ассорти из дичи «Левша»</b> (50/50/50/50) (рулет из цесарки, оленина сырокопченая, домашняя буженина, острое кабанье сало, заливные язычки оленя подается с лесными ягодами и зеленью)	<b>675</b>
<b>Телячий язычок</b> (90/67/60) (отварной телячий язык подаётся со свежими овощами и хрен-соусом)	<b>425</b>
<b>Оленина сыровяленая</b> (100/55/50) (оленина сыровяленая, малосольный огурчик подается с тостами из ржаного хлеба и соусом бальзамик с трюфелем)	<b>690</b>
<b>Строганина из северного оленя с печеной молодой свеклой</b> (100/55/50) (маринованное в пряностях и красном вине мясо северного оленя, печеная молодая свекла, кедровые орешки, лесные ягоды)	<b>690</b>
<b>Строганина из печорской семги с красной икрой</b> (100/55/50) (маринованное в пряностях и соке лимона филе семги, подается с красной икрой, острым перцем и лимоном)	<b>795</b>



# Салаты

Цена в руб.

<b>Салат с телячьим языком (195)</b> (мелко рубленые подкопченные телячьи языки со свежими овощами и обжаренными шампиньонами в свекольном соусе)	<b>525</b>
<b>Теплый салат с кабаном (195)</b> (обжаренные кусочки дикого кабана, маринованные опята, микс-салат под тайским соусом)	<b>590</b>
<b>Салат с ростбифом из лося (195)</b> (вырезка лося, маринованная с темьяном и розмарином, паприка, микс-салат, соус песто)	<b>590</b>
<b>Салат с малосольным лососем (180)</b> (лосось шеф-посола с микс-салатом, помидорами черри и креветками подается с отварным яйцом и заправкой из оливкового масла)	<b>640</b>
<b>Салат «Столичный» (220)</b> (традиционный салат с мясом перепелки и красной икрой)	<b>495</b>
<b>Салат с уткой и сельдереем (290)</b> (жареная утиная грудка, подаётся с сельдереем и яблоками под легким соусом из йогурта и сока цитрусовых)	<b>590</b>
<b>Салат из свежих овощей с рынка с адыгейским фермерским сыром (250)</b> (адыгейский сыр, огурцы, помидоры, паприка, красный лук, оливки подается под соусом песто)	<b>440</b>
<b>Салат "Цезарь" с курицей (250)</b>	<b>490</b>
<b>Салат "Цезарь" с тигровыми креветками (250)</b>	<b>630</b>
<b>Салат из морских деликатесов (250)</b> (кальмары, королевские креветки, морские гребешки подаются с микс-салатом, рукколой, помидорами черри и гигантскими оливками)	<b>975</b>



## *Горячие закуски*

Цена в руб.

<b>Блинчики с лосятиной, запеченные с сыром (1/200)</b>	<b>420</b>
<b>Жульен из куропатки (1/120)</b> с белыми грибами и шампиньонами	<b>320</b>
<b>Грибной жульен (1/120)</b> (традиционный жульен из шампиньонов и белых грибов)	<b>320</b>
<b>Перепелка - гриль на сене из лука порея (100/50)</b>	<b>325</b>
<b>Картофельные драники с лососем шеф-посола (120/100/50)</b> (румяные драники, лосось, сметана)	<b>525</b>
<b>Икра красная с блинчиками и фермерской сметаной (30/120/135)</b> (традиционно русская подача с блинами и рубленой зеленью сметаной и перепелиным яйцом пашот)	<b>575</b>

## *Пельмени*

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

<b>• лося</b>	<b>575</b>
<b>• кабана</b>	<b>575</b>
<b>• медведя</b>	<b>625</b>
<b>• косули</b>	<b>625</b>



# Первые блюда

Цена в руб.

## **Похлебка из кабана**

с чесночными пампушками (300/30)

395

## **Борщ с индейкой** (300/50/30)

(готовится по классическому рецепту

с добавлением обжаренного филе индейки со специями, подаётся с домашней сметаной и зеленью)

395

## **Солянка мясная «Охотничья»** (300/30)

(из оленя, кабана, лося с добавлением копченостей  
подаётся с домашней сметаной и зеленью)

450

## **Уха по-фински** (300)

(наваристая уха из форели и чира  
с овощами и сливками)

465

## **Крем-суп из лосося** (300/15)

(подаётся с креветками и гренками из белого хлеба)

595

## **Постный крем-суп из тыквы** (300/15)

(подаётся с тыквенными семечками)

320

## **Крем-суп из белых грибов** (300/80)

(ароматный крем-суп из белых грибов и шампиньонов  
подаётся с горячими пирожками)

420

## **Харчо «Левша» с бараниной и косулей** (300/30)

495