

ПЕЧНОЕ МЕНЮ

ОБЕДЕННОЕ
5000 Р /СЕТ



ЗАЕДКИ

Ремесленный хлеб со взбитым
коровьем маслом с печной капустой

1/60

Просольное сало
с четверговой солью и хреном

1/60

Яйцо каленое в печи со сметаной
копчёной и щучьей икрой

1/40

Бочковой огурец
с молодым редисом

1/70

1 ПОДАЧА

Овощи томлёные в печи
с разнотравьем и фермерским
сыром

1/150

2 ПОДАЧА

Похлёбка из гуся
с потрохами

1/250/50

3 ПОДАЧА

Томлёный на сене лось
с полбой из русской печи

1/120/50

4 ПОДАЧА

Печное молоко с мочёной
брусникой и кедровым орехом

1/200

БАР

Морс 300 мл

Вода «Серебро Суздаля» 500 мл

Сет настоек 100 мл

Сет медовухи 400 мл

ПЕЧНОЕ МЕНЮ

ВЕЧЕРНЕЕ
5000 Р /сет



ЗАЕДКИ

Ремесленный хлеб с подкопчённым
селёдочным маслом

1/60

Овощи с грядки
с четверговой солью

1/80

Моченые грузди

1/50

Блины с припёком из груздей
и зеленого лука

1/100

Свиная грудинка, томленая
в луковой шелухе с томатным
хренодером

1/60

1 ПОДАЧА

Латук с провенсалемъ
и жареной курочкой

1/150

3 ПОДАЧА

Жаркое из дичи с овощами

1/200

2 ПОДАЧА

Филей из форели съ роста
с бешамелью из сметаны и тархуна

1/150

4 ПОДАЧА

Яблочный пирог
с облепиховым мороженым

1/150

БАР

Морс 300 мл

Вода «Серебро Суздаля» 500 мл

Сет настоек 100 мл

Сет медовухи 400 мл