

ПЕЧНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Печёный цыплёнок с апельсинами 1450 Р
и мочёной брусникой 1/355 г

Цыплёнок корнишон, запечённый в русской печи с квасным соусом.

Сыр французский, запечённый по-русски 1/265 г 1300 Р

Сыр камамбер, завернутый в бекон и приготовленный в печи.

*Подаётся с хрустящим хлебом, вишнёвым конфитюром
и тыквено-грушевым соусом.*

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Охотничий пирог из мяса лося 1/310 г 1300 Р

*Фарш из лося, томлённый с овощами (перец болгарский, лук, морковь,
сельдерей, зелёный горошек, томаты в собственном соку).*

Запекается в горшочке с шапкой из картофельного пюре.

Томлёное ребро бычка с картофельным пюре 2050 Р
и мясным соусом 1/650 г

*Говяжье ребро томлённое в печи (8 часов) в красном вине, говяжьим
бульоне с овощами. Подаётся со сливочным картофельным пюре
и соусом из говяжьего бульона и красного вина.*

Судак, запечённый в печи 1200 Р
с овощным соусом и цветной капустой 1/270 г

*Ароматный судак в специях запекается в овощном соусе из томатов, лука,
моркови, чеснока, рыбного бульона и белого вина.*

СУПЫ

Суп гороховый на копчёном свином ребре 1/350 г 890 Р

*Томлёный гороховый суп из дровяной печи
на копченых свиных рёбрах.*

Щи валаамские: запечённые в печи, 590 Р
с грибами и корнеплодами 300/50 г

ПЕЧНОЕ МЕНЮ

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Телячий язык томлёный в печи с пюре из корня сельдерея и морковно-тминным соусом 1450 Р
355 г

Телячий язык длительного томления в печи и после запеченный, подаётся с пряным пюре из корня сельдерея и ярким соусом из моркови тмина и мёда.

Жаркое из кролика и овощей 1/350 г 1450 Р

Нежное филе кролика, томлённое в бульоне с овощами (лук, морковь, тыква, картофель) и сметаной.

Томлёная свиная грудинка 1200 Р
с пюре из корня сельдерея 1/250 г

Свиная грудинка, томлённая в печи на слабом огне в течение 6 часов. Подаётся с пюре из корня сельдерея.

Каша из зелёной гречи 1200 Р
с томлёной в печи уткой 1/350 г

Пресная лепёшка, с томлёной говядиной 1/240 г 750 Р

Подаётся с пылу с жару.

ДЕСЕРТЫ

Печёное яблоко в мёде с брусничным взваром 750 Р
и лепестками миндаля с шариком
мороженого 1/290 г

Яблоко, мёд, медово-брусничный соус, лепестки миндаля, ванильное мороженое.

Шоколадный фондан 850 Р
со сметанным кремом 1/150 г

Классическое пирожное, приготовленное в печи. Подаётся со сметанным кремом и свежими ягодами.