



МЕНЮ



Меню с фотографиями
можно посмотреть здесь

БЛЮДА ИЗ КОПТИЛЬНИ

СОБЕРИ НА СВОЙ ВКУС — ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО+ГАРНИР+СОУС

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

БРИСКЕТ

Грудинка мраморной говядины

200 г 950.-

РЕБРА СВИНЫЕ ПРЯНЫЕ

200 г 460.-

РЕБРА СВИНЫЕ МЕДОВЫЕ

200 г 460.-

РЕБРА ГОВЯЖЬИ

200 г 640.-

УТИНОЕ ФИЛЕ

100 г 430.-

БУЖЕНИНА

Маринованная свиная шея

200 г 580.-

СОУС

БАРБЕКЮ

Кисло-сладкий соус, готовится на основе апельсина, томата и говяжьего бульона

30 г 60.-

ПОРТО-ВВQ

Готовится на основе портвейна и соуса ВВQ

30 г 60.-

СЛИВОЧНЫЙ С ДРОБЛЕННЫМ ПЕРЦЕМ

30 г 60.-

“
Все горячие блюда мы готовим в нашей ТЕХНОЛОГИЧНОЙ КОПТИЛЬНЕ по технологии Slow'n'Low — медленно и при небольшой температуре, так мясо получается особенно нежным и сочным. Наши повара прошли обучение у легендарного бренд-шефа ресторанов Stoke BBQ Алексея Каневского. Рекомендуем вам попробовать

”

ГАРНИР

СЕЗОННЫЙ ТОМАТ

Сладкие помидоры, лук полукольцами, листья кинзы, заправка на севиче из томатов

100 г 150.-

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Баклажан, перец болгарский, кабачок

100 г 180.-

КАПУСТА ЖАРЕНАЯ

100 г 120.-

КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ

Маринуется с добавлением свеклы

100 г 120.-

КАПУСТА КВАШЕННАЯ

100 г 120.-

КОУЛ СЛОУ

Салат из краснокочанной капусты с морковью, зеленью, огурцом и соусом винегрет

50 г 120.-

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Картофель отварной, обжаренный на сливочном масле, с чесноком и зеленью

100 г 120.-

СТАРТЕРЫ

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ И МАСЛО

Чиабатта на закваске, зерновой хлеб Фьорд, льняной чипс, сливочное масло с семенами подсолнечника и водорослями комбу

120 г 170.-

ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ

Бри, Драй Джек, Бельпер Кнолле, Скаморца, мед, брусника моченая

230 г 1300.-

РЫБНЫЙ СЕТ

Риет из копченой скумбрии, слабосоленый лосось, слабосоленый муксун

305 г 1600.-



СИБИРСКИЕ АНТИПАСТИ

Ростбиф, буженина, копченая утка, соус брусничный чили

180 г 860.-



ТОМАТ / СТРАЧАТЕЛЛА / ЧИАБАТТА

Сладкие томаты с пряным песто и Страчателлой, хрустящая чиабатта

150/40 г 420.-

ПАШТЕТ / ИНЖИР / БРИОШЬ

Паштет из печени цыпленка с конфитюром из инжира и хрустящей бриошью

145 г 350.-

ТАРТАР / АЙОЛИ / ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Тартар из говядины с солеными огурчиками и зерновым хлебом

115/40 г 590.-

РИЕТ ИЗ СКУМБРИИ / ОГУРЦЫ / ГРЕЧИШНЫЕ ЛЕПЕШКИ

Тако с риетом из скумбрии, слабосоленным огурцом в гречишных лепешках

130 г 320.-



БРИСКЕТ / МЕДОВЫЙ СОУС / ГРЕЧИШНЫЕ ЛЕПЕШКИ

Тако с брискетом в медовом соусе, с попкорном из гречки

120 г 430.-



УТКА / ТЫКВА / СОУС БРУСНИЧНЫЙ ЧИЛИ

Тако с копченой уткой, печеной тыквой и соусом брусничный чили

130 г 380.-



КАБАЧОК / КЛУБНИКА / СОУС ЦИТРОНЕТ

Кабачок, слайсы клубники, соус цитронет,
микрозелень, кинза, мята

100 г 300.-



УРЮК ИЗ ТОМАТА / СТРАЧАТЕЛЛА

Подается с соусом из трав и соусом мохо

205 г 380.-



УТКА / ЯБЛОКО / МАЛИНА

Салат с копченой уткой,
печеным яблоком и малиной

145 г 480.-



ЛИСТОВОЙ САЛАТ / ЛОСОСЬ «ГРАВЛАКС» / МОРКОВЬ

Микс салатных листьев, лосось слабого посола,
печеная морковь, эспума из сыра Бри

150 г 720.-



ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЬИ / УТКА / БРУСНИКА

Тыквенные оладьи с копченой уткой,
свежим шпинатом и брусничным соусом

210 г 390.-



МОРКОВЬ / БРИ / ЧЕСНОК

Медовая морковь с эспумой из фермерского
сыра Бри, черным чесноком и жареным фундуком

105 г 300.-



САЛАТ «ДАЧНЫЙ»

Сладкие томаты, огурец, шпинат, семечки
подсолнечника, нерафинированное
подсолнечное масло

155 г 350.-



СВЕКЛА / МЯГКИЙ СЫР / СМОРОДИНА

Копченая свекла с мягким сыром,
соусом из смородины и жареными орешками

130 г 350.-

КАРПАЧО ИЗ ОЛЕНИНЫ СО СЛАЙСАМИ ШАМПИНЬОНОВ

Карпаччо из оленины с соусом брусничный чили,
слайсы из шампиньонов, сыр Бельпер Кнолле

145 г 780.-

“
Особенность нашей кухни — локальные
продукты. Мы сотрудничаем с местными
фермерами. Например, специально для нас
тюменские сыровары готовят различные сыры.
Это гарантирует нам качество и свежесть.

”
Наши фермеры:
@farmer4me
@chernychesnok

СУПЫ

ТЫКВА / УТКА / СЕМЕНА

Крем-суп из тыквы, копченая утка, микс семечек, жареный фундук

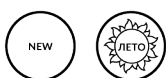
270 г 350.-



ОКРОШКА МЯСНАЯ

Подается со сметаной

245 г 310.-



СУДАК / КОРНЕПЛОДЫ / СЛИВОЧНЫЙ БУЛЬОН

Рыбный бульон со сливками, кусочками судака, картофелем и морковью

315 г 490.-

СОЛЯНКА / КОПЧЕНОСТИ / ЧИАБАТТА

Дачная солянка с фирменными копченостями, подается со сметаной и тостом чиабатты

260/40/40 г 490.-

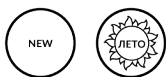


ГОРЯЧЕЕ

КУРИЦА ТАНДУРИ / КАРТОФЕЛЬ

Кусочки куриного бедра, замаринованные в кефирном маринаде и обжаренные на гриле, подаются с печеным картофелем и соусом BBQ

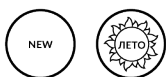
410 г 490.-



СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ С СОУСОМ ПАРМЕЗАН

Стейк из капусты, прижаренный на сливочном масле, соус пармезан, масло зеленое, микрозелень

200 г 350.-



СВЕКОЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С КРАБОМ

Крем-суп из свеклы с нитями из кабачка с крабом

265 г 460.-



ГАСПАЧО ИЗ ЖЕЛТЫХ ТОМАТОВ С КУСОЧКАМИ АРБУЗА

Освежающий томатный суп с кусочками холодного арбуза

295 г 350.-



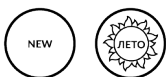
“
Концепт-шеф нашего ресторана – Ксения Вахрушева. Ксения с детства увлекалась кулинарией, много училась, практиковала, стажировалась в Италии, была основателем и преподавателем кулинарной школы «МаксиМ. Класс», спикером на крупных гастрономических фестивалях и амбассадором METRO Cash&Carry в России. Ксения – фанат итальянской и французской кухонь и свежих местных продуктов.”

”

РИЗОТТО ЗЕЛЕНОЕ / КРАБ / БЕЛЬПЕР КНОЛЛЕ

Ризотто готовится в соусе из сезонных трав, подается с крабом и сыром Бельпер Кнолле

265 г 790.-



ЛОСОСЬ / СВЕКЛА / МОРКОВЬ

Стейк лосося с кусочками печеной свеклы и моркови, подается со сметаной

240 г 1200.-



БУЛГУР / ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ / СОУС ВВQ

Томленые щечки с булгуром в кокосовом соусе

320 г 980.-

БЁФ-БУРГЕНЬОН

Говядина медленного томления в вине и бульоне, подается с зеленым горошком и чабаттой

360 г 890.-

ЦЫПЛЕНOK / КАБАЧOK / ВВQ

Куриная грудка, приготовленная при низкой температуре по технологии су-вид, с медальонами кабачка и соусом ВВQ

310 г 580.-

СУДАК / КАПУСТА / СОУС ШАМПАНЬ

Стейк судака с цветной капустой и соусом шампань

260 г 780.-

КАРТОШКА / ИКРА / СМЕТАНА

Картофель, жареный до хрустящей корочки, подается со сметаной, яйцом пашот и щучьей икрой

270 г 490.-

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ РУККОЛА / КОКОС / БАНАН

145 г 320.-



ТАРТ / ПАТИСЬЕР / ЯГОДЫ

Подается с сегментами тархуна

185 г 450.-



РИКОТТА / СМОРОДИНА / СМЕТАНА

Рикоттники из фермерского сыра, подаются со сметаной и вареньем из черной смородины

210 г 310.-

СУДАК / ПАЛТУС / ОВОЩИ

Запеченные овощи с двумя видами рыбы в мешочке, подается с соусом сливочный песто

235 г 670.-



СТЕЙК МЯСНИКА / КАРТОФЕЛЬ / ВВQ

Стейк, приготовленный при низкой температуре по технологии су-вид, с картофелем по-деревенски и соусом ВВQ

300 г 1200.-

ПАЛТУС / КАРТОФЕЛЬ / ШПИНАТ

Палтус, копченый в нашем смокере, подается с эспумой из жареного картофеля и обжаренным шпинатом

180 г 910.-



БРАУНИ СВЕКОЛЬНЫЙ / АБРИКОС / КЕШЬЮ-СМЕТАНА

Брауни со свеклой и финиками, подается с кешью-сметаной и абрикосом

120 г 310.-



ЧИЗКЕЙК / ОРЕХ КЕДРОВЫЙ / ШИШКИ

Крем-чизкейк с песочной крошкой и вареньем из шишек

125 г 310.-

