

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

- | | | |
|--|--------|-------|
| Сливочный паштет из цесарки
Томяное мясо цесарки, лук, морковь, специи | 190 г. | 350 P |
| Салат с вяленой свеклой и калужским творогом
Вяленая свекла, соус на основе свекольного сока с добавлением черной смородины и эстрагона | 210 г. | 350 P |
| Севиче из калужской форели
Подогретенные кусочки форели с легким васаби соусом | 180 г. | 400 P |

СУПЫ

- | | | |
|---|--------|-------|
| Тыквенный крем-суп
Крем-суп из тыквы, овощей и сливок с гренками из пшеничного хлеба | 250 г. | 290 P |
| Том ям
Острый суп с креветками и кальмарами | 380 г. | 480 P |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- | | | |
|---|---------------|-------|
| Ножка цесарки (конфи) с тыквенным пюре и ягодным соусом
Ножка цесарки, тыква, лук, сливочное масло, черная смородина, клюква | 140/130/40 г. | 520 P |
| Котлетки из цесарки
Котлеты из фарша цесарки, с кукурузным пюре | 140/80/40 г. | 520 P |
| Калужская форель на гриле со сливочно-шпинатным соусом
Филе форели, сливочно-шпинатный соус, припущенные брокколи, цветная капуста и морковь | 160/130/40 г. | 550 P |
| Стейк из буженины с соусом "луковое варенье" | 220/150/50 г. | 520 P |

ДЕСЕРТЫ

- | | | |
|--|--------|-------|
| Печеные яблоки с муссом пломбир
Яблоки, фаршированные гранолой в пряном сиропе, подается с муссом пломбир | 180 г. | 300 P |
|--|--------|-------|