

САЛАТЫ

260 г
Цезарь с цыплёнком **520 ₹**
Филе цыплёнка, обжаренное на древесных углях, свежие мини-томаты, крутоны из домашнего хлеба, хлопья сыра пармезан

260 г
Цезарь с тигровыми креветками **650 ₹**
Обжаренные тигровые креветки, сладкие томаты черри, крутоны из домашнего хлеба, хлопья сыра пармезан, авторский соус

200 г
Салат «Фермерский» **350 ₹**
Сладкие томаты, колючие огурцы, перец маркони, заправка на выбор

200 г
Салат с баклажанами и авокадо **500 ₹**
Баклажаны, обжаренные в хрустящей панировке, свежий авокадо, рассольная моцарелла, сладкий соус чили

200 г
Тёплый салат с телятиной **800 ₹**
Обжаренная телячья вырезка со свежими овощами и устричным кремом на кунжутном масле. Подаётся с ароматным кунжутом и соломкой из свежего огурца

220 г
Салат с манго и гребешком **800 ₹**
Дальневосточный гребешок, обжаренный на сливочном масле, сладкий манго, мини-томаты, колючие огурцы, сладкий соус терияки и кунжут

РУЧНАЯ ЛЕПКА

300 г
Жареные домашние пельмени **550 ₹**
Подаются в сливочном соусе и белыми грибами

250 г
Вареники с рассольным адыгейским сыром **400 ₹**
Подаются со сметаной

250 г
Вареники со сладкой вишней **400 ₹**
Подаются с жирной сметаной

70 г
Халюж **160 ₹**
Национальные адыгейские пирожки, жаренные в масле, с начинкой на выбор: рассольный адыгейский сыр или рубленое мясо из свинины и телятины

340 г
Хлебная корзина с домашними помазанками **290 ₹**

ЗАКУСКИ

300 г
Антипасто **1 350 ₹**
Балык, зельц, галантин из цыплёнка, адыгейский сыр, сливочный сулугуни, пармезан, оливки, корнишоны, гриссини, конфеты из сухофруктов, зелень

170 г
Тар-тар из радужной форели **850 ₹**
Подаётся с каперсами, сладким луком и перепелиным желтком

250 г
Сало домашнего посола **500 ₹**
С морской крупной солью, лавровым листом и копчёной паприкой. Подаётся со жгучей горчицей и сливочным хреном

100 г
Разносолы **120 ₹**
Бочковые огурцы, гурийская капуста с зеленью и луком «Перо», перец по-сербски, квашеная капуста с луком и ароматным маслом

300 г
Улов королевских креветок **900 ₹**
Креветки в панцире, обжаренные с добавлением соевого соуса, специй, чеснока и зелени

200 г
Томаты с Песто **500 ₹**
Томаты с соусом песто и жареным адыгейским сыром

300 г
Вяление и копчение **900 ₹**
Бастурма, балык свиной, суджук. Подаётся с корнишонами и фисташками

220 г
Жареный сыр сулугуни в воздушной панировке **500 ₹**
Подаётся с соусом из дикой брусники и красного вина божоле

ПАСТЫ

280 г
Паста «Карбонара» **620 ₹**
Классическая паста с бельгийским беконом, желтком и сыром пармезан

300 г
Паста «Дель Маре» **950 ₹**
Паста с гребешком, кальмаром, тигровыми креветками и мидиями, томлённые в домашнем соусе «Том Ям»

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

350 г
Утиная грудка с брусничным соусом **1 000 ₹**
Утиная грудка су-вид, карамелизированная в кленовом сиропе, на подушке из томлёной груши, моркови бейби и вяленых томатов. Подаётся с соусом на основе брусники, с легким оттенком цитруса и имбиря

330 г
Чахохбили **500 р**
Фермерский цыплёнок, обжаренный с луком, томатами в ореховом соусе «Баже»

300 г
Азу из телятины **900 ₹**
Фермерская телятина томленая в сливочном соусе с бочковыми огурцами и картофелем

350 г ⏱️ 🍴 *Острое*
Оджахури **550 ₹**
Свиной ошеек, обжаренный со свежими овощами в протёртых томатах, зелени и ароматных специях

370 г
Йоркширские свиные рёбра **750 ₹**
Томлёные в пряном бульоне и запечённые под медовой глазурью

1 000 г ⏱️ 40 мин.
Свиное колено **1 350 ₹**
В глазури с мятым картофелем

500 г
Черноморские мидии в створках **800 ₹**
Томлёные в сливочном соусе «Эшли»

260 г
Запечёный судак с красным маслом и кабачковым ризотто **700 ₹**

300 г
Баранина, тушенная с овощами **950 ₹**
Мякоть барашка с репчатым луком, морковью, кабачком и баклажаном томится в собственным соку с горными травами и белым вином. Подаётся с перцем маркони и сладкими томатами



Электронное меню

Отсканируйте QR-код для просмотра меню



ГРИЛЬ - МЕНЮ

100 г
Стриплойн стейк **750 ₹**

100 г
Рибай стейк **1 000 ₹**

270 г
Люля-Кебаб **700 ₹**
Люля из мраморной телятины и местными травами

100 г
Каре фермерской баранины **650 ₹**
Обжаренное в хоспере, подаётся с соусом чимичури и гранатовым жемчугом

100 г
Стейк из лосося **750 ₹**

100 г
Форель на гриле **500 ₹**

100 г
Овощи гриль **170 ₹**
Кабачок, баклажан, перец болгарский, помидор, шампиньоны

250 г
Цыпленок табака с соусом чимичури **650 ₹**

100 г
Стейк из куриного филе **250 ₹**

300 г
Шашлык из свиного ошейка **900 ₹**

100 г
Стейк из осьминога **900 ₹**

300 г
Перепелка на гриле **700 ₹**
Подается на подушке из салата

ДЕТЯМ

250 г
Картофельное пюре с котлетками **390 ₹**

200 г
Паста в сливочном соусе **300 ₹**

320 г
Сэндвич с курицей **350 ₹**
Ломтики запечёного куриного филе с сочным салатом, свежими томатами, хрустящим огурцом и соусом «Цезарь»

320 г
Сэндвич с адыгейским сыром **350 ₹**
Обжаренный в специях адыгейский сыр со свежими томатами, хрустящим салатом и соусом «Песто»

СУПЫ

300 г
Суп-лапша по-домашнему **400 ₹**
Наваристый бульон из домашней птицы с лапшой и рубленой зеленью

300 г
Уха **700 ₹**
Насыщенный рыбный суп с судаком, речной форелью, океаническими креветками и черноморскими мидиями. Подаётся с зеленым маслом

500 г
Борщ с копченой уткой **500 ₹**
Подаётся с салом домашнего посола, луком «Перо» и жирной сметаной

500 г
Шурпа из фермерской баранины с корнеплодами **650 ₹**
Подаётся с рубленой зеленью и маринованным жгучим перцем

300 г
Крем суп грибной **500 ₹**
Сливочный крем суп на основе шампиньонов с добавлением белых грибов

300 г
Харчо **500 ₹**
Грузинский густой суп из говядины с рисом, грецкими орехами и вяленой сливой. Подаётся со свежей зеленью

ДЕСЕРТЫ

180 г
Наполеон **300 ₹**
Классический домашний торт из тонких слоёв с заварным кремом

150 г
Фондан **370 ₹**
Нежный горячий десерт из шоколадного бисквита с жидкой сердцевинкой. Подаётся с шариком мороженого

200 г ⏱️ 25 мин.
Штрудель **420 ₹**
Рулет из тонкого теста с начинкой из яблок с грецкими орехами. Подаётся с мороженым

200 г
Брауни **420 ₹**
Шоколадное пирожное с ягодами в сахаре

200 г
Тарт **390 ₹**
Тарт с фундуком и карамелью

250 г
Панна-котта **350 ₹**
Сливочная панна-котта с ягодным вареньем

ЧАЙ

400 мл/800 мл	Черный Ассам	160/320 Р
400 мл/800 мл	Зеленая Улитка	160/320 Р
400 мл/800 мл	Жасминовая слеза	160/320 Р
400 мл/800 мл	Красный с шиповником	160/320 Р
400 мл	Дворцовый Пуэр 15 лет	510 Р
400 мл	Молочный Улун	490 Р
210 мл	Матча на растительном молоке	260 Р
400 мл/800 мл	Таежный сбор	160/320 Р
400 мл/800 мл	Иван-чай классический	160/320 Р
400 мл/800 мл	Иван-чай с местными ягодами и веточкой чабреца	200/400 Р
400 мл/800 мл	Иван-чай с цитрусами и «дикой» мятой	200/400 Р
Фруктовые Чай		
800 мл	Облепиха-Манго	400 Р
800 мл	Имбирно-Ягодный	400 Р
800 мл	Грейпфрут-Тимьян	400 Р

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

450 мл	Ванильный	340 Р
450 мл	Шоколадный	340 Р
450 мл	Клубнично-Банановый	340 Р

КОФЕ

30 мл	Эспрессо	160 Р
60 мл	Доппио	280 Р
80 мл	Американо	160 Р
210 мл	Капучино	190 Р
240 мл	Латте	190 Р
240 мл	Халвичный кофе с орехами	350 Р
250 мл	Раф кофе	310 Р
Добавьте сироп		
Холодный кофе		
340 мл	Айс Латте	270 Р
240 мл	Клубничный Тайфун	360 Р
Клубника, эспрессо, молоко, сироп		
270 мл ☹	Шмель	290 Р
Эспрессо, апельсиновый фреш, содовая		
240 мл	Кофе с халвой	290 Р
Эспрессо, тахинная халва, шоколад, орехи, молоко		

Растительное молоко		
Для любого кофе можно заказать особый вариант исполнения напитка. Ассортимент уточняйте у официанта		

НАПИТКИ

500 мл	Боржоми	210 Р
330 мл	Ной	210 Р
200 мл	Coca-Cola	180 Р
330 мл	Sprite	140 Р
250 мл	Red Bull	190 Р
250 мл	Сок «Rich»	100 Р
В ассортименте		
270 мл	Какао с маршмеллоу	290 Р
400 мл	Хаджоха	200 Р
Компот из яблок и дикой смородины		

Смузи		
400 мл	Вьетнамский манговый шейк	700 Р
400 мл	Яблоко-Киви-Шпинат	340 Р

400 мл	Ягодный	390 Р
400 мл	Чиа-Клубника-Кокос	410 Р

Фреш		
250 мл	Яблочный	240 Р
250 мл	Морковный	200 Р
250 мл	Апельсиновый	300 Р

ЛИМОНАДЫ

450 мл	Просто Лимонад	250 Р
Яблоко, сок, содовая, лимонный фреш		
450 мл	Малиновый Джаз	270 Р
Малина, ванильный сироп, апельсин, содовая, лимонный фреш		
450 мл	Манго-Маракуйя	310 Р
Манго, сироп маракуйя, апельсин, лимонный фреш, содовая, мята		
450 мл	Тархун-Огурец	270 Р
Тархун, огурец, лимон, содовая, сироп тархун		
450 мл	Фиджи	270 Р
Имбирь, тростниковый сахар, лайм, спрайт, сироп «Зеленое яблоко»		
450 мл	Мохито б/а	300 Р
Классический, клубничный, маракуйевый: лайм, тростниковый сахар, мята, содовая или спрайт на выбор		
500 мл	Лимонад «Натахтари»	190 Р
Крем-сливки, барбарис		

ОСЕННЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

400 мл	Белый глинвейн с манго	520 Р
Вино рислинг с добавлением марочного муската, варенное с манго, липовым медом и апельсинами		
400 мл	Красный глинтвейн с грейпфрутом	520 Р
Вино каберне с грейпфрутом, соцвететиями аниса и гвоздики		
400 мл	Грог-пуэр	600 Р
Темный ром с черным чаем, цитрусами и корицей		
400 мл	Малина на белом	600 Р
Малина на белом вине, варенная с шиповником на кокосовом молоке		

БОКАЛ ВИНА

Россия, Фаногория	150 мл
F-style, Каберне по белому	220 Р
Белое полусухое	
Россия, Фаногория	150 мл
NR 1957, Белое	220 Р
Белое полусладкое	
Россия, Фаногория	150 мл
Авторское, Алиготе — Рислинг	260 Р
Белое сухое	
Россия, Фаногория	150 мл
F-style, Шардоне	220 Р
Белое сухое	
Россия, Фаногория	150 мл
Автохон, Саперави	320 Р
Красное сухое	
Россия, Фаногория	150 мл
F-style, Мерло	220 Р
Красное сухое	
Россия, Фаногория	150 мл
Авторское, Пино Нуар — Мерло	320 Р
Красное сухое	
Россия, Фаногория	150 мл
NR 1957, Каберне	220 Р
Красное полусладкое	
Россия, Массандра	150 мл
Херес	380 Р
Марочное белое	
Россия, Массандра	150 мл
Мускатель Чёрный	380 Р
Десертное красное	
Германия, Zimmermann-Graeff & Muller	150 мл
Gewurztraminer Special	398 Р
Гевюрцтраминер Спешл	
Белое Полусухое, 2020	
Италия, San Matteo	150 мл
Alla Moda, Pinot Grigio delle Venezie	310 Р
Алла Мода, Пино Гриджио делле Венеция	
Белое сухое, 2021	
Италия, Villa degli Olmi	150 мл
Corte dei Rovi, Montepulciano d'Abruzzo	380 Р
Корте дей Рови, Монтепульчано д'Абруццо	
Красное сухое	
ЮАР, Linton Park	150 мл
Elli, Cabernet Sauvignon	340 Р
Элли, Каберне Совиньон	
Красное сухое	



Электронное меню

Отсканируйте QR-код для просмотра меню

