



# Сказка

ЕДА И ВИНО

## МЕНЮ



## ЗАКУСКИ

Тартар из говядины с вялеными томатами и гречишными чипсами	150 г	680₽
Паштет из печени цыплёнка с уваренной фейхоа и фисташками	110/60 г	380₽
4 вида сыра Трюфель, Горгонзола, Гудбрандсдален, Пармезан, жареный орех, гречишный мед	20/20/15 /30/30 г	680₽
Маринованные оливки	100 г	390₽
Запечённый камамбер с виноградом на гриле и солёной фисташкой	170/60 г	740₽
Жареные чесночные креветки с хрустящей чабаттой	80/30 г	560₽
Малосольные огурцы	150 г	220₽
Запечённая свёкла с малиновым соусом и страчателлой	200 г	440₽
Тартар из лосося с манго, авокадо и фиолетовой редькой	145 г	690₽
Чипсы из индейки и полукопчёные колбаски	40/50 г	440₽

## БРУСКЕТТЫ

Брускетта с сыровяленой коппой, с запечённой грушей и кремом из горгонзолы	2шт/110 г	340₽
Бородинский с копчёным лососем и сливочным сыром	2 шт/130 г	540₽
Брускетта с креветками и соусом дзадзыхи	2шт/135 г	380₽

## СУПЫ




Уха с лососем, судаком, печёным картофелем и томатами	300/40 г	580₽
Лесной суп с подосиновиками и белыми грибами, полбой и корнем сельдерея	300/40 г	380₽
Борщ с говяжьей грудинкой и бородинским хлебом со шпиком	300/30/50 г	440₽


## ХЛЕБ







Чабатта	60 г	40₽
Бородинский	60 г	40₽

## ГРИЛЬ

В нашем ресторане мясо, птицу и рыбу на гриле мы готовим разными способами. На решётке - по классической технологии. На сетке - в основном, готовим рыбу, чтобы добиться хрустящей корочки по всей поверхности продукта. При приготовлении на спицах - блюдо готовится на языках пламени при пиковых температурах, без соприкосновения с металлом.

Такими значками у каждого блюда раздела отмечены технологии приготовления:  – Решётка /  – Спицы /  – Сетка.

Сомелье подобрал идеальную винную пару, она отмечена таким значком: 

 Лосось с фасолью и морковным кремом 🍷 Tête de Cheval Brut / Россия, Краснодарский край / 125 мл	230 г	990₽
 Гусь с яблоками, сельдереем, соусом из шиповника и маринованным изюмом 🍷 Shiraz 30 Mile / Австралия, Юго-Восточная Австралия / 125 мл	240 г	890₽
 Стейк мясника с запечёнными на углях томатами, миксом из молодой кинзы и подсолнечника и соусом из лука 🍷 Faustino Dos Caprichos Crianza 2018 / Испания, Риоха / 125 мл	160/80 г	1390₽
 Шашлык из сома с маринованными томатами, сливочным хреном и молодым печёным картофелем 🍷 The Lines. Рислинг - Цитронный Магарача 2022 / Россия, Краснодарский край / 125 мл	270 г	740₽
 Котлета из говядины с брусничным соусом и сливочным сыром 🍷 Nederburg Duet Shiraz Pinotage 2018 / Южная Африка, Западный Кейп / 125 мл	220 г	860₽
 Куриная грудка с печёным перцем, кабачком на гриле и соусом ранч 🍷 Askaneli Brothers Rkatsiteli Qvevri Orange / Грузия, Кахетия / 125 мл	300 г	580₽

Если у вас есть аллергии или другие пищевые предпочтения, просьба сообщить нам об этом.  
Данное меню является рекламным материалом. С контрольным меню можно ознакомиться в уголке потребителя.



## САЛАТЫ

Салат с уткой, грушей и козым сыром	170 г	580₽
Обжаренный халуми с бакинскими томатами и красным луком	200 г	640₽
Креветки с печёным кабачком, пармезаном и кедровыми орехами	180 г	650₽
Свежие овощи со сливочным сыром и злаковыми чипсами	280 г	490₽
Копчёный телячий язык, печёная тыква, микс салата, гранатовый соус	210 г	560₽
Обжаренный кальмар с маринованной свёклой, грейпфрутом и пюре из корня сельдерея	200 г	590₽

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Перепёлка с булгуром и вёшенками в сливочно-трюфельном соусе	360 г	790₽
Щёки с трюфельным пюре, чёрными лисичками и мочёной брусникой	280 г	880₽
Запечённая треска с картофельным пюре, кабачком, томатами черри и зелёными бобами	250 г	760₽
Утиная ножка конфи, полба с белыми грибами и морковный крем	280 г	860₽
Куриное бедро в сливочно-чесночном соусе с печёным картофелем и чёрными лисичками	240 г	640₽
Тальятелле с креветками в сливочном соусе	300 г	680₽
Тальятелле с креветками в томатном соусе	300 г	680₽
Мясо с молодым картофелем, перцем и грибами	420 г	540₽
Филе миньон с картофелем и белыми грибами с соусом демиглас и муссом из пармезана	340 г	1390₽

## ОВОЩИ

Печёный баклажан с бакинскими томатами со сливочным сыром	220 г	440₽
Батат фри с пармезаном и кремом горгонзола	140/30 г	460₽
Запечённая цветная капуста с трюфельным соусом	210 г	340₽
Молодой картофель с гуанчале и грибами на гриле	190/40 г	440₽
Картофельное пюре	150 г	180₽

## ДЕСЕРТЫ

Морковный торт "Сказка"	110 г	290₽
Крем-брюле на бобах тонка с малиновым сорбетом	140/50 г	450₽
Шоколадный фондан с ванильным мороженым и орехом пекан	105/50 г	450₽
Медовик с ванильным мороженым	105/50 г	360₽
Грушевая шарлотка с ванильным соусом, маринованным изюмом и мороженым	160/50 г	380₽
Холодный чизкейк с манговым муссом	200 г	450₽
Конфеты ручной работы: трюфель, фисташка, малина	3 шт	280₽
Мороженое	50 г	140₽

Menu in English



Информация о КБЖУ

