


## Холодные закуски

Буррата с сочными томатами  
и соусом песто 150 / 150 / 20 **445.-**

Трио буррат 200 / 100 **675.-**  
Буррата сливочная, буррата с соусом песто,  
буррата с оливками гриль, руккола, томаты

Ассорти домашних сыров 200 / 30 **445.-**  
Скаморца, сулугуни, качотта,  
моцарелла с паприкой, моцарелла  
с зеленью и чесноком, джем из томатов

 Антипасти 210 **345.-**  
Оливки, валеные томаты, сыр с трюфелем,  
сыр пиканте, бастурма из оленя, бастурма из лося,  
печеный болгарский перец

Ассорти мясной гастрономии 280 / 30 **625.-**  
Куриная колбаса, куриная грудка, говядина  
вяленая, язык, буженина, щечки свиные, горчица

Ассорти из сала 200 / 50 / 30 **340.-**  
Грудинка, щечки, шпик, сало копченое,  
смалец, горчица, хлеб

 Тар тар из тунца 145 **395.-**  
Тунец, авокадо, огурец, заправка, чипсы

Грузди по-домашнему 150 / 200 / 50 **525.-**  
Со сметаной, луком и разварным картофелем в горшочке

Селедка домашнего посола 100/60/200 **250.-**  
Подаётся овощным миксом и горшочком  
отварного картофеля

Лосось слабой соли 100 / 80 / 30 **545.-**  
Подаётся с чабатта и соусом Фета

## Горячие закуски

- Драники картофельные  
с грибной икрой и сметаной 170 / 50 / 30 **245.-**
- Драники из цукини с лососем  
и сырным муссом 170 / 50 / 30 **365.-**
- Закуска к пиву 600 / 60 **565.-**  
Снеки куриные, сулугуни в панировке, гренки,  
кольца кальмара, чебуреки с сыром, соус бафало,  
соус сырный. Время приготовления от 40 минут
- Мидии в сливочном соусе  
с горгонзоллой 350 / 80 **520.-**

## Салаты

-  Греческий с сербской брынзой 280 **350.-**  
Томаты, огурцы, перец сладкий, брынза, орегано,  
каперсы, масло оливковое
-  Вяленая свекла с сырным муссом 250 **235.-**
-  Домашний овощной салат  
с яйцом пашот 300 **295.-**  
Огурец, черри, микрозелень, яйцо, лук, соус фета
- Тунец с печёным картофелем и яйцом 360 **675.-**  
С добавлением черри, огурцов, салатного микса,  
медовой горчицы, масла оливкового
- Салат с обожженным лососем 250 **585.-**  
Салатным миксом, соусами, огурцами,  
томатами и дайконом
- Салат с креветками  
и оладьями из конопляной муки 270 **595.-**  
Креветки, салатный микс, томаты,  
оладьи из конопляной муки, сливки, соуса

Цезарь с тигровыми креветками 250 **610.-**

Цезарь с куриным филе 250 **395.-**

Жаренный сыр с овощами, грушей  
и куриными слайсами 300 **410.-**

Домашний сыр в сухарях, помидор, персик, груша,  
салатный микс, куриные слайсы, кедровый орех,  
медовая горчица

Оливье с языком 250 **245.-**

Оливье с семгой 250 **320.-**

Сельский с языком 250 **350.-**

Мясо копченое, язык, курица, огурцы, корнишоны,  
перец болгарский, лук, шампиньоны, картофель пай,  
майонез, соевый соус

## Супы

Грибная похлебка 400 **255.-**

Лесные грибы, шампиньоны, лук, морковь,  
картофель, перловка, чеснок, копченая сметана

Уха по-русски 400 **360.-**

Судак, лосось, картофель, лук, томаты, зелень

Домашний куриный суп 400 **150.-**

Лук, морковь, курица, зелень, лапша, яйцо

Борщ домашний со свиным  
копченым ребром 400 **375.-**

Подается с солёной грудинкой и пампушками

Праздничный борщ миссис Клаус 400 **450.-**

С разварной говядиной, солёной грудинкой  
и пампушками

Солянка мясная 400 **330.-**

## Домашняя паста

- Оригкьетти с тунцом 350 / 80 **495.-**  
Паста, тунец, каперсы, томатный соус, пармезан
- Птитим с курицей и брокколи 360 **320.-**  
Паста, курица, брокколи, пармезан, сливки
- Птитим с белыми грибами 300 **420.-**  
Паста, белые грибы, лук, чеснок, специи, пармезан, сливки
- Спагетти карбонара 250 **340.-**  
Паста, сливки, бекон, яйцо, чеснок, пармезан, зелень

## Горячие блюда

- Обоженный лосось розе с цветной капустой 100 / 40 / 70 **595.-**
- Судак по старорусскому рецепту в томленом молоке 150 / 150 / 30 **565.-**  
Судак, крем-пюре из сельдерея, соус том ям, молоко
- Стейк из тунца 170 **625.-**
- Дорада в азиатском стиле 300 **765.-**  
Дорада, лук, брокколи, морковь, перец болгарский, кунжут, азиатский соус
- Дорада запеченная 1 шт (280 гр) **690.-**
- Куриная грудка маринованная в песто с овощным миксом 100 / 150 **345.-**
- Цыпленок по грузински с лепешкой и маринованным луком 350 / 80 / 50 **540.-**
- Чикен болы с картофельным кремом 150 / 150 / 140 **455.-**

 Стейк из индейки с овощным миксом	180 / 120	<b>470.-</b>
 Конфи из утиной ножки Подается с яблоками и грушей в карамели с клюквенным соусом и специями	170 / 120	<b>645.-</b>
Запеченная голень индейки	650	<b>875.-</b>
Стейк Рибай	цена за 100 г	<b>630.-</b>
Говядина на березе С соусом из бородинского хлеба и биточками из картофельного пюре с грибами	90 / 70 / 100	<b>520.-</b>
Бифштекс из говядины Подается с перепелиным яйцом	220	<b>595.-</b>
 Щеки говяжьи, томленные в кофейном соусе с гречкой и вяленой клюквой	200 / 80 / 150	<b>560.-</b>
Грестль из языка Язык, картофель, лук, чеснок, сливки, соевый соус	340	<b>485.-</b>
Стейк из свинины с маринованным луком	200 / 50	<b>425.-</b>
Запеченный бараний бок	400	<b>1200.-</b>

## Пельмени

Пельмени сибирские с соусом из белых грибов	250	<b>310.-</b>
Пельмени из судака с пюре из сельдерея	300	<b>370.-</b>

## Котлеты домашние

Биточки из щуки  
с кремом из сельдерея 130 / 150 / 50 **420.-**

Биточки из кролика с грибным  
соусом и картофельным кремом 130 / 80 / 150 **650.-**

Котлета из баранины  
на косточке с овощным миксом 150 / 120 / 50 **550.-**

## Гарниры

Овощи гриль 200 **220.-**  
Помидоры, перец сладкий, шампиньоны,  
цукини, баклажан, лук

Картофельные дольки айдахо 200 **120.-**

Картофельный крем-пюре 150 **95.-**

Крем пюре из сельдерея 150 **195.-**

Гречка с вяленой клюквой и луком 150 **145.-**

## Выпечка

Хлебная корзина с ароматным маслом 200/30 **85.-**

## Десерты

Чизкейк «Нью-Йорк» с малиновым конфитюром	120/30	<b>200.-</b>
Тирамису манго-маракуйя	150	<b>190.-</b>
Медовый торт от миссис Клаус	125	<b>150.-</b>
Торт Три шоколада	130	<b>145.-</b>
Штрудель с яблоком и грушей Подаётся с шариком пломбира	150/50	<b>245.-</b>
Сырники с клубничным вареньем	180	<b>160.-</b>
Домашние вафли с варёным стуженным молоком и ореховыми лепестками	150	<b>130.-</b>
Пирожное картошка	150	<b>230.-</b>
Мороженое домашнее ванильное	60	<b>60.-</b>
Еловое мороженое	60	<b>70.-</b>

## Домашние сыры

1 кг

Буррата	<b>1000.-</b>
Скаморца	<b>1200.-</b>
Качотта	<b>1300.-</b>
Сулугуни	<b>650.-</b>
Моцарелла с зеленью и чесноком	<b>900.-</b>
Моцарелла с паприкой	<b>900.-</b>



Идеально к вину



Вегетарианское блюдо



Фитнес-меню

## Детское меню

Ассорти овощей Свежие огурец, помидор, редис, перец сладкий, зелень, сметана	180	<b>120.-</b>
Салат Краб Крабыч Крабовые палочки, кукуруза, рис, яйцо, майонез	100	<b>120.-</b>
Суп куриный Бульон куриный, курица, морковь, лапша, зелень, лук	250	<b>110.-</b>
Куриный шашлычок с кетчупом	90 / 30	<b>175.-</b>
Куриные нагетсы с сырным соусом	100 / 30	<b>185.-</b>
Куриные пельмени со сметаной	150 / 30	<b>150.-</b>
Корн-доги Сосиски, тесто	140 (2 шт.)	<b>150.-</b>
Горячий бутерброд а-ля пицца -с томатами	140	<b>130.-</b>
-с сосисками	160	<b>150.-</b>
Картофель фри С кетчупом	150 / 30	<b>100.-</b>
Макароны с сыром и сливочным маслом	140	<b>110.-</b>
Вареники с картофелем и сметаной	180 / 30	<b>120.-</b>
Вареники с вишней	200 / 30	<b>190.-</b>
Блинчики с ветчиной и домашним сыром Подаются со сметаной	150 / 30	<b>115.-</b>
Блинчики -со сгущенкой -с клубничным вареньем	150	<b>75.-</b>

Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.

Все цены указаны в рублях с учетом НДС. Оплата производится в рублях или основными картами. Данная полиграфия является рекламным буклетом. Более подробную информацию о выходе блюд и калорийности вы можете узнать у официанта.

22.12.20 г.

#ХаусМиссисКлаус



hmk55



house\_mrs.claus



907-757