

ФОРТЕПЬЯНО



Меню & Бар

Традиционная Уральская кухня в оригинальном прочтении.
Фирменные настойки и живая музыка.



Шеф-повар Евгений Михайлов

Южный Урал на вкус — это сила, доброта и простота.

В каждой тарелке вы найдете не только вкус,
но и искреннее гостеприимство.

Mikhailov



*Подача блюд может отличаться

Сырное ассорти

гауда с трюфелем, томм, краснопольский, белпер кнолле, новый выдержанный

790.-
120 г

Оливки

в ароматном масле с добавлением чеснока и трав

300.-
50 г

Овощи квашеные и моченые

квашеная капуста, бочковые огурцы, черемша, маринованные помидоры, маринованный чеснок, маринованный красный лук

450.-
★ 250 г

Хлеб с грибным маслом

обжаренные ломти чиабатты, взбитое сливочно-грибное масло

350.-
160 г

Мясная тарелка

бастурма, сало солёное, сало копченое, вяленая оленина, горчица, маринованный лук, черемша, гренки из бородинского хлеба

790.-
220 г

★ – маринуем сами

**Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, сообщите нам



Шанежки и бутерброды.

*Подача блюд может отличаться

Шанежка с запеченной грушей

шаньга, сливочно-ореховая намазка, запеченная груша

Шанежка с запеченным болгарским перцем

шаньга, сливочная намазка, запеченный болгарский перец

Шаньга с рваным гусиным мясом

шаньга, горчица из запеченных яблок, квашеная капуста, разварное гусиное мясо

Шаньга с копчёной скумбрией

шаньга, намазка-маринад из лука, соленого огурца и моркови с горчицей, филе копчёной скумбрии

210.-

🍴 120 г

210.-

🍴 120 г

210.-

🍴 120 г

210.-

🍴 120 г

Профитроль бородинский

профитроль из заварного теста с тмином и кориандром, начиненный еврейской закуской

160.-

45 г

Бутерброд с красной икрой

белый багет, сливочное масло, красная икра

390.-

50 г

Бутерброд с балтийской килькой

бородинский хлеб, сливочная намазка, винегрет, филе балтийской кильки в пряном маринаде

160.-

60 г

Бутерброд с прокрученным салом

бородинский хлеб, сало солёное, черемша

160.-

55 г

🍴 – уральское блюдо

**Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, сообщите нам



Закуски.

Хумус

пюре из нута, кунжутная паста, оливки, болгарский перец, оливковое масло, чеснок, специи

370.-

410 г

Паштет из куриной печени

паштет из куриной печени, джем из брусники, чиабатта, дробленый фундук

490.-

♥ 185 г

Тартар из конины

лопатка конины, красный лук, зернистая горчица, каперсы, оливковое масло, чиабатта

650.-

220 г

Тартар из тайменя

филе тайменя, красный и зелёный лук, сливовое пюре, яблочный сок, крем из моркови, бородинский хлеб.

650.-

170 г

Маринованное яйцо

маринованное яйцо 4-минутка в пряном рассоле, грибной майонез, зелень

200.-

85 г

Копчёное сало с кремом из тыквы и бородинским хлебом

крем из запеченной в печи тыквы, обжаренный бородинский хлеб, тонко нарезанное копченое сало

210.-

120 г

*Подача блюд может отличаться

♥ — наш паштет считается лучшим в городе

**Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, сообщите нам



Салаты.

Салат со страчателлой, запечёнными и свежими овощами

листья салата, морковь, болгарский перец, варенье из огурца, помидоры, страчателла, ломтики чабатты, кисло-сладкая заправка

560.-

240 г

Салат с briskетом, картофелем, свежими овощами и гриль соусом

листья салата, обжаренный беби картофель, briskет, маринованные огурцы, свежие помидоры, горчиная заправка

590.-

220 г

Салат с маринованными грибами

солёные грузди, опята, маслята, обжаренный беби картофель, красный лук, сметана, зелень

650.-

▲ 300 г

▲ – собираем и маринуем сами

*Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, сообщите нам



Горячие закуски.

*Подача блюд может отличаться

Лепешка с картофельным кремом и груздями

лепешка из гречневого теста, картофельно-сырный крем, красный лук, соленые грузди, зелень

370.-

220 г

Мозговые кости с черным хлебом и чесноком

запеченные мозговые кости, чеснок, соль, зира, бородинский хлеб

490.-

170 г

Шаньга с икрой из белых грибов

шаньга, сметана, икра из белых грибов, зелень

390.-

🍴 170 г

Калач с утиным мясом

утиное мясо, яйцо и зелень
подаем с бульоном из утки со специями

450.-

🍴 250 г

🍴 — уральское блюдо

*Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, сообщите нам

Телячьи щеки с картофельным пюре

томлёные телячьи щеки, картофельное пюре, хрустящая крошка из лука и бекона

750.-

♥ 370 г

Котлета из оленя

фарш из северного оленя, обжаренный беби картофель, маринованный красный лук, брусничный джем

650.-

320 г

Голубцы с белой рыбой на овощном маринаде

салат айсберг, филе трески, форель, дальневосточный минтай, сливки, сливочный сыр, зелень, маринад из лука, моркови, томатов с добавлением чеснока

540.-

200 г

Орзо с индейкой, грибами и хвойным маслом

орзо, индейка, вешенки, твёрдый сыр, сливки, творожный сыр, песто из розмарина и петрушки

520.-

270 г

Перловка с томлёной говядиной и сырным соусом

перловая крупа, телячья щека, сливочный сыр, сливки, сыр белпер кнолле

560.-

♥ 340 г

Томлёный говяжий язык с кремом из цветной капусты

говяжий язык, цветная капуста, сливки

790.-

200 г



♥ — любимое блюдо наших гостей

*Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, сообщите нам

*Подача блюд может отличаться



Пельмени и супы

*Подача блюд может отличаться

Уральские пельмени с говядиной и свиной

говядина, свинина, лук, сливочное масло, соль, перец

490.-

♣ 300 г

Борщ с brisketом

классический борщ в уральском прочтении подаем с салом и сметаной

490.-

♥ 400 г

С копчёным гусем и кониной

фарш из конины, копченое гусиное мясо, лук, соль, перец

550.-

♣ 300 г

Уха из мурманской форели и дальневосточного минтая

с томатами и песто из петрушки и базилика

490.-

400 г

С картофелем и грибами

обжаренные белые грибы, лук, картофель

390.-

♣ 300 г

С капустой и копченым салом

капуста квашеная, капуста жареная, сало копченое, перец, соль

390.-

♣ 300 г

С олениной и брусничкой

фарш из северного оленя, лук, сливочное масло

590.-

♣ 300 г

♣ – лепим сами

♥ – любимое блюдо наших гостей

*Пельмени подаются со сметаной, горчицей или уксусом.

**Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, сообщите нам.

Десерты.



*Подача блюд может отличаться

Черёмуховый сметанник

по старому семейному рецепту

350.-

▲ 180 г

Мороженое с ягодным джемом

250.-

100 г

Зефир

классический домашний зефир на яблочном пюре

80.-

▲ 20 г

▲ – готовим сами

**Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, сообщите нам



Коктейли.

Сашенька любит погорячее

текстурный, с яркими нотами манго и остринкой чили

390.-

80 мл

Доброе утро

Крепкий, с тонами трав и цитрусов

790.-

300 мл

Хэпимилф

сладкий, с нежными нотами груши и послевкусием апельсина и карамели

390.-

100 мл

Моя японская бабушка летит в Россию

яркий, с азиатскими мотивами

420.-

100 мл

Хорошая девочка

питкий, с тонами тропических фруктов и ягод

450.-

150 мл

Батерфлай

питкий, с яркой кислинкой маракуйи и сладостью клубники

450.-

110 мл

Секс на грядке с бузиной

кислый, с ярким травяным ароматом в сочетании и лимы

450.-

100 мл

Фиалка вишню видела

этот коктейль придумал Chat GPT, попробуй технологии на вкус

450.-

100 мл

Россини

классика, клубника с игристым и ягодным ликером

450.-

150 мл

*Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, сообщите нам

Тубо.

Black Sheep Irish Stout

Кофейный стаут, 4%, Россия

390.-

500 мл

Flensburger Pilsner

Светлое фильтрованное, 4,8%, Германия

470.-

500 мл

Cherry Ruby

Вишневое пиво, 7%, Россия

480.-

500 мл

Schlitz Weissbier

Осветленное, нефильтованное 5%, Германия

390.-

500 мл

Ballantine

Стаут, 4,1 %, Россия

390.-

500 мл

Stiegl

Светлое фильтрованное, 5%, Австрия

510.-

500 мл

Безалкогольные напитки.

Лимонад

- ананас-маракуйя
- вишня-апельсин
- яблоко-бузина

350.-

250 мл

Сок

в ассортименте

150.-

250 мл

Чай домашний

- гранат-смородина
- клубника-базилик
- малина-маракуйя

350.-

500 мл

Тоник

классический

150.-

250 мл

Содовая

классическая

150.-

250 мл

Чай классический

- ассам
- сенча

250.-

500 мл

Виноградная вода «4 воды»

газированная вода с добавлением сока винограда

350.-

750 мл

*Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, сообщите нам

**Ассортимент разливного пива может меняться, актуальную информацию уточняйте у нас