



МІСЦЮ РЕСТОРАНА



МІСЦЕ



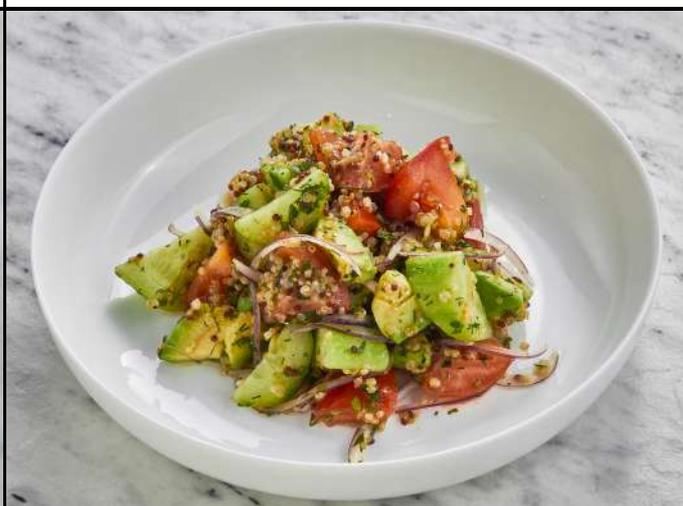


ОХОТНИЧИЙ 250гр 450₽

Тёплый салат с охотничьими колбасками, картофелем беби, морковью, двумя видами огурца, брокколи, стручковым горохом и перепелиным яйцом.
Заправленный соусом а-ля тартар

ОЛИВЬЕ 250гр 450₽

Традиционный салат с колбасой и отварными корнеплодами



ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В КУНЖУТНОМ СОУСЕ 200гр 600₽

Запеченная цветная капуста в кунжутном соусе, посыпанная жареным арахисом и рубленым зеленым луком. Украшается слайсами чили перца и соцветиями кинзы

ФИТНЕС 250гр 550₽

Салат из авокадо, киноа, красного лука, помидора, огурцов, микса зелени и ароматного масла



БОРЩ С КАБАНОМ 300гр 350₽

Домашний наваристый борщ с кабаном, подается со сметаной

ОХОТНИЧЬИ РЕЦЕПТЫ В ЧУГУНКАХ



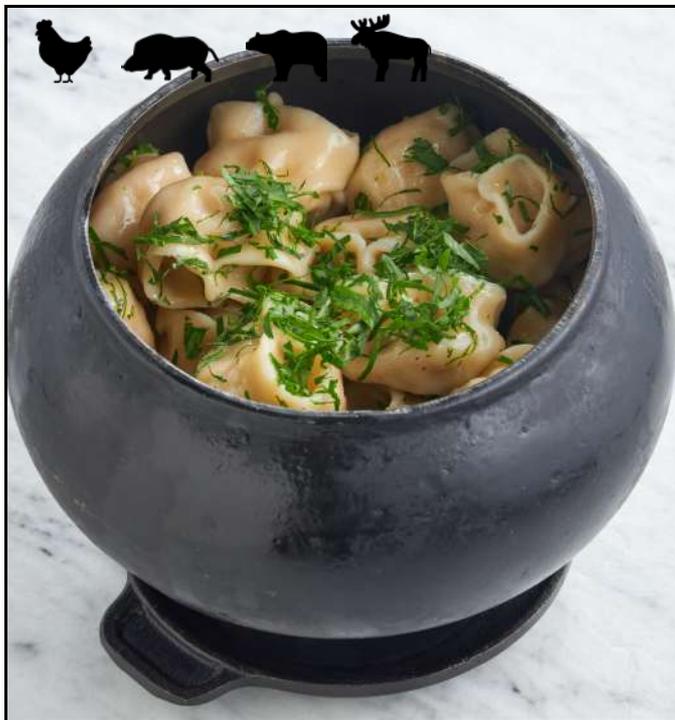
ЗАЯЦ РУСАК 500гр 800₽ ТУШЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

Обжаренное филе Зайчатины с репчатым луком, морковью, чесноком и шампиньонами, тушеное в сметане с картофелем. Перед подачей запекается в горшочке с сыром



ТОМЛЕНАЯ 450гр 800₽ УТИНАЯ НОЖКА С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ И ШАМПИНЬОНАМИ

Утиная ножка, томленая с овощами в печи при температуре 160 градусов на протяжении 2 часов. Подается без кости с гречневой кашей на суточном бульоне с добавлением жареного репчатого лука и шампиньонов



ПЕЛЬМЕНИ

С КУРИЦЕЙ	250гр	300₽
С КАБАНЯТИНОЙ	250гр	500₽
С ЛОСЯТИНОЙ	250гр	700₽
С МЕДВЕЖАТИНОЙ	250гр	900₽

Домашние пельмени с фаршем из Курицы/Кабанятины/Лосятины/Медвежатины с репчатым луком и черным перцем. Подаются со сметаной и зеленью
Бульон по желанию



ЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

С КУРИЦЕЙ	250гр	300₽
С КАБАНЯТИНОЙ	250гр	500₽
С ЛОСЯТИНОЙ	250гр	700₽
С МЕДВЕЖАТИНОЙ	250гр	900₽

Домашние пельмени с фаршем из Курицы/Кабанятины/Лосятины/Медвежатины с репчатым луком и черным перцем. Подаются со сметаной и зеленью

ПОКА ЖДЕМ МЯСО



РИЙЕТ ИЗ МЕДВЕДЯ 175гр 2500₽

Паштет с крупной фракцией мяса Медведя, овощей и вяленых томатов. Готовится при температуре 120 градусов на протяжении 12 часов. Подается с ржаным хлебом и двумя видами джема: луковым и абрикосовым





ХВОСТ БОБРА 190гр 3500₽

Филе хвоста Бобра, томленое 14 часов в су-виде. Подается с тремя видами соуса: черный перец, пряный азиатский и кисло-сладкий



ТАРТАР ИЗ БУЙВОЛА 220гр 950₽

Мясо Буйвола, нарезанное мелким кубиком, замешанное с бланшированным луком шалот, каперсами, зерновой горчицей и оливковым маслом, посыпанное кунжутом. Подается на поджаренной чиабатте



ТАРТАР ИЗ СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ 160гр 950₽

Мясо Северного Оленя, нарезанное мелким кубиком, замешанное с соленой черемшой, томатами конкассе, бланшированным луком шалот, оливковым маслом и зерновой горчицей. Посыпается тертым пармезаном



СЕВИЧЕ ИЗ ОЛЕНЯ 230гр 1200₽

Тонко нарезанная Оленина с азиатской заправкой, красным луком, томатами конкассе и печеной паприкой



ТУШЕННЫЕ ХВОСТЫ ЯКА С БУЛГУРОМ 600гр 1600Р

Тушеные в томатном соусе с овощами хвосты Яка на хряще, подаются со сложным булгуром



РУБЛЕННЫЙ СТЕЙК ИЗ ЗАЙЦА 550гр 1600Р

Рубленное мясо Зайца с восточными специями, подается на подушке из картофельных драников, посыпанных чипсами из тыквы



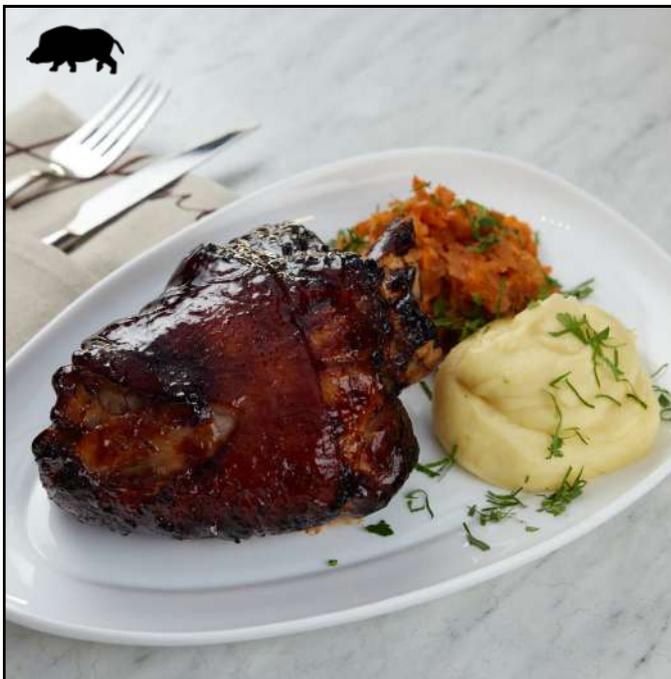
МЯСО ИЗЮБРЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 470гр 1600Р

Кусочки вырезки Изюбря, обжаренные на сковороде с луком шалот и шампиньонами в сливочно-сметанном соусе. Подаются с картофельным пюре, зеленью и маринованными огурцами



ТОМЛЕННЫЕ РЕБРА МОЛОДОГО КАБАНЧИКА 1100гр 1800Р

Томленые с овощами Кабаньи ребра, глазируются соусом BBQ, подаются с картофелем Айдахо и салатом коул слоу



"ВЕПРЕВО КОЛЕНО" 1350гр 1800₽
ПО-НЕМЕЦКИ
С ТУШЕНОЙ КВАШЕНОЙ
КАПУСТОЙ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Рулька Кабана, томленая на протяжении 10 часов с овощами и специями. Перед подачей глазируется соусом BBQ и запекается в печи. Подается с тушеной квашеной капустой в немецком стиле, воздушным картофельным пюре, горчицей и хреном



СЕТ ШТЕКСОВ 550гр 1400₽
ИЗ МЕДВЕДЯ,
ЛОСЯ И КАБАНА
ПОД ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

Рубленые Штексы из мяса диких животных, каждый со своим наполнением: рубленое мясо Кабана и Медведя с алтайскими травами, рубленое мясо Лося с хмели-сунели. Подаются с запеченным в фольге картофелем с укропным маслом

ОХОТНИЧЬИ СЕТЫ



КАБАН, МАРАЛ, 300гр 9500₽
КОСУЛЯ
МЕДВЕДЬ, ТУР, 300гр 12 500₽
ИЗЮБРЬ
МЕДВЕДЬ, ЛОСЬ, 300гр 14 500₽
КАБАН

Мясо диких животных, маринованное в нашем фирменном рассоле, приготовленное на лавовых камнях. Поливается соусами от шеф-повара и украшается кедровыми орешками



БУЛГУР С ОВОЩАМИ

Булгур с печеной паприкой, томатами конкассе, морковью и репчатым луком

200г 350₽



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Запекается с оливковым маслом

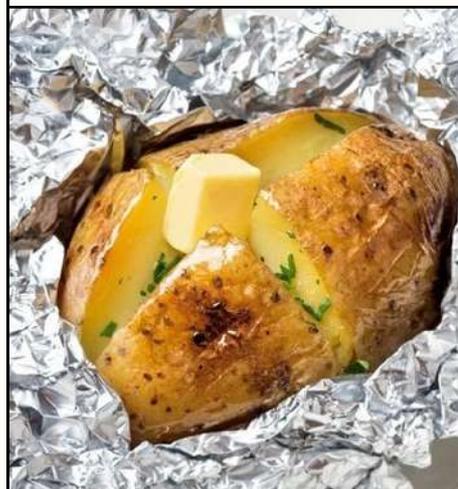
200гр 350₽



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Со сливками и сливочным маслом

200гр 350₽



ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ В ФОЛЬГЕ

Запечённый в печи картофель, со взбитым сливочным маслом, укропом и чесноком

230гр 400₽



ТЫКВА ИЗ ПЕЧИ

Тыква, запеченная в меду с алтайскими травами

200гр 400₽

СОУСЫ

ПЕРЕЧНЫЙ

Соус на основе сливок, зеленого ферментированного перца, коньяка, дижонской горчицы и соуса демиглас

80гр 150₽

ГОРГОНЗОЛА

Соус на основе сливок, сыра горгонзолы, свежего тимьяна, розмарина и белого вина

80гр 250₽



ЖАРЕННОЕ МОЛОКО 250гр 450₽

Десерт на основе молока и муки с добавлением корицы и лимонной цедры, панированный сухарями. Обжаренный в раскалённом масле до хрустящей золотистой корочкой, покрытой карамелью. Подается с шариком ванильного мороженого и украшается жареным арахисом



ПЕЧЕНОЕ ЯБЛОКО В КАРАМЕЛИ 250гр 450₽

Печеное яблоко с амаретто, подается с карамелью и шариком мороженого



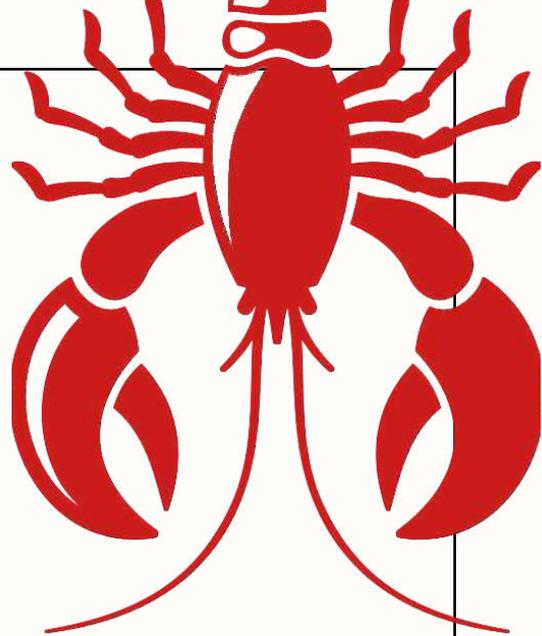
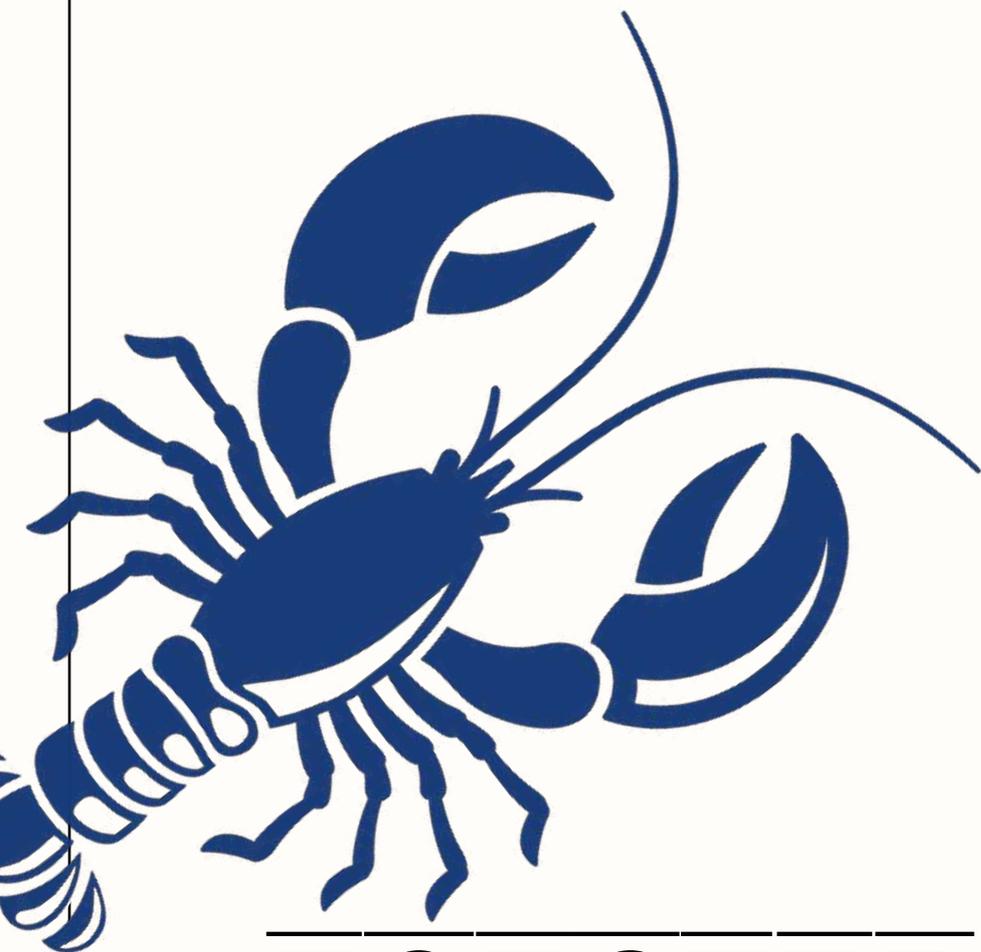
ПАННА КОТТА С КЛУБНИКОЙ 250гр 450₽

Нежный итальянский сливочный десерт на основе сливок, сахара, желатина и ванили. Подаётся с клубничным конфитюром

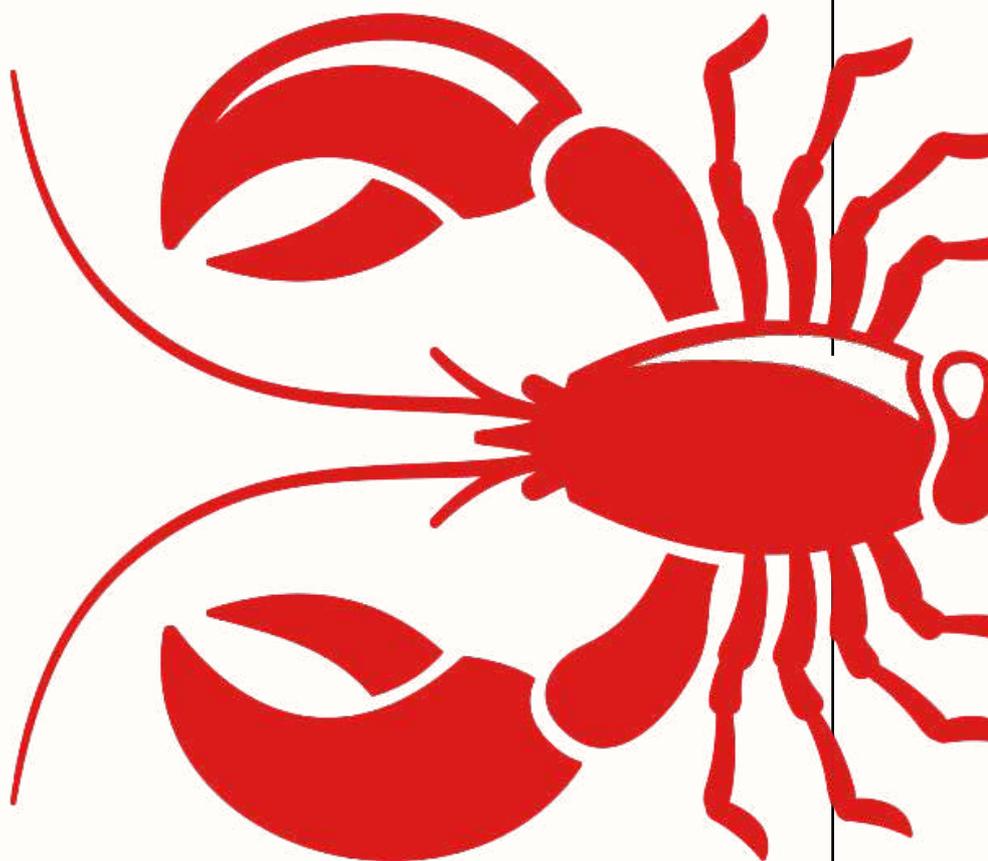


ПАННА КОТТА С МАНГО 250гр 450₽

Нежный итальянский сливочный десерт на основе сливок, сахара, желатина и ванили. Подаётся с манговым конфитюром



ЛОБСТЕР БАР





САЛАТ 280гр **600₽**
**С КАЛЬМАРОМ
И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ**

Листья салата Ромейн замешиваются с жареным командорским кальмаром, запеченной цветной капустой, свежими слайсами огурца. Заправляется ореховым соусом



ТЁПЛЫЙ САЛАТ 220гр **650₽**
**С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ**

Салат с цукини, приготовленный во фритюре с крахмальной корочкой, жаренными в прованских травах тигровыми креветками и сладкими томатами черри. Заправляется сладко-острым тайским соусом



САЛАТ 270гр **750₽**
**С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ
ЧЕСНОЧНЫЙ СПАЙСИ**

Листья салата Ромейн смешаны с жареными брокколи, свежими томатами черри. Заправлен пикантным, чесночным соусом спайси. При подаче посыпается икрой летучей рыбы и луком фри

ЗАКУСКИ



БРОККОЛИ В КЛЯРЕ

Жаренные брокколи
в темпуре с классическим
унаги соусом и кунжутом

200гр **450₽**



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В ТЕМПУРЕ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

Жаренный Командорский
кальмар в японской темпуре.
Подается с чесночным айоли,
жареным лимоном и икрой
масаго

200гр **500₽**



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Жаренные тигровые креветки
в японской темпуре. Подаются
с ореховым соусом, жареным
лимоном и икрой масаго

245гр **650₽**

СУПЫ



ТОМ ЯМ 460гр **650₽**

Тайский острый суп с морепродуктами,
лемонграссом, листьями лайма
и кинзой. Подается с рисом



БИСК 360гр **650₽** С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Сливочный суп из панцирей креветок
и краба. Подается с жареными
тигровыми креветками, икрой летучей
рыбы и масла из петрушки



**ТЫКВЕННЫЙ
КРЕМ-СУП
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**

420гр **600₽**

Нежный, сливочный крем суп из запечённой тыквы, подается с жареными тигровыми креветками и запечёнными тыквенными семечками



**СУП
С ВОНТОНАМИ
ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК/
ИЗ СВИНИНЫ**

400гр **450₽**

Китайские пельмени отвариваем в наваристом курином бульоне, подаем с зеленью и чашкой горячего отварного риса

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



**НЬОККИ
С МИДИЯМИ**

220гр **450₽**

Жареные картофельные клецки со сливочной эмульсией и мидиями с прованскими травами



**ГЁДЗЕ
С ОВОЩАМИ**

190гр **450₽**

Жареные японские пельмени с пекинской капустой, луком, морковью и острым кимчи соусом

С КРЕВЕТКАМИ

210гр **650₽**

Жареные японские пельмени с тигровыми креветками и острым кимчи соусом



ПАЭЛЬЯ С МИДИЯМИ, КАЛЬМАРОМ И СЕВЕРНЫМИ КРЕВЕТКАМИ

НА ДВОИХ 1550гр 2700Р

НА ЧЕТВЕРЫХ 3100гр 5400Р

Традиционное Испанское блюдо из риса с северными креветками, мидиями и кальмаром

КАСТРЮЛИ МИДИЙ



С БЕЛЫМ ВИНОМ

MEDIUM 600гр 950Р

LARGE 950гр 1500Р

Чилийские Мидии, приготовленные в белом вине с прованскими травами и сливочным маслом. Подаются с картофелем фри и чабаттой



С СОУСОМ ГОРГОНЗОЛА

MEDIUM 600гр 950Р

LARGE 950гр 1500Р

Чилийские Мидии, приготовленные в сливочном соусе из сыра горгонзолы. Подаются с картофелем фри и чабаттой



С СОУСОМ ТОМ ЯМ

MEDIUM 600гр 950₽

LARGE 950гр 1500₽

Чилийские Мидии, приготовленные в тайском остром соусе, икрой масаго и кинзой. Подаются с картофелем фри и чабаттой



С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

MEDIUM 600гр 950₽

LARGE 950гр 1500₽

Чилийские Мидии, приготовленные в сливочно-чесночном соусе с прованскими травами и трюфельным маслом. Подаются с картофелем фри и чабаттой



С СОУСОМ КИМЧИ

MEDIUM 600гр 950₽

LARGE 950гр 1500₽

Чилийские Мидии, приготовленные в корейском остром соусе кимчи. Подаются с картофелем фри и чабаттой

МОРЕПРОДУКТЫ НА ВЕС



ОСЕТРОВАЯ ЧЕРНАЯ ИКРА

50гр 7500₽

Икра осетра подается с чабаттой и домашним взбитым сливочным маслом



СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ СО СПАЙСИ СОУСОМ

100гр 420₽

Северные Углохвостые креветки, приготавливаются на пару. Подаются с жареным лимоном и пикантным соусом спайси



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ БИСК

100гр 450₽

Тигровые креветки, обжаренные с прованскими травами и чесноком, деглазируются белым вином. Подаются с жареным лимоном и сливочным соусом из панцирей ракообразных



КОНЕЧНОСТЬ КАМЧАТСКОГО КРАБА, ЗАПЕЧЕННАЯ СО СПАЙСИ СОУСОМ И ПАРМЕЗАНОМ

100гр 1500₽

Конечность Камчатского краба запекаем под саламандром с острым соусом спайси и пармеджано реджано. Подаем с икрой масаго и жареным лимоном



КОНЕЧНОСТЬ КАМЧАТСКОГО КРАБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ПЕТРУШКОЙ

100гр 1500₽

Конечность Камчатского краба запекается под саламандром со сливочным маслом и песто из петрушки, подается с жареным лимоном и свежей петрушкой

* Продажа алкогольной продукции не осуществляется лицам, не достигшим 18 лет



РЕСТОРАН МЕДВЕДЬ



ЛОБСТЕР БАР

тел. +7 (999) 202-32-10

restaurant-medved@yandex.ru

наб. обводного канала, 118с, 2 этаж

