



ЗАКУСКИ

Ассорти из свежих овощей, 210 г Редис, томаты черри, огурцы, перец болгарский, зелень	560
Соленая собственного посола, 240 г Томат черри, огурец, яблоко мочёное, капуста	650
Грузди со сметаной и красным луком, 210 г вн	650
Щучья икра с пшеничными оладьями и термостатной сметаной, 135 г Сметана готовится на основе топлёных сливок	960
Мусс из сельди с яблоком и кедровыми орехами, 105 г	590
Севиче из чира с цитрусовой заправкой, 150 г	990
Куриный паштет на ромовой бабе с томатно-клубничным вареньем, 170 г	790
Тар-тар из мраморной говядины «Кросс-Вагю» с хрустящим картофелем, 140 г Заправляется вяленым желтком, мисо-майонезом	850
Нарезка из сала с горчицей и сливочным хреном, 245 г	670
Сырная тарелка из четырёх видов сыра, 260 г Подается с мёдом и виноградом	1100
Рыбная тарелка из малосольной сёмги собственного посола, масляной рыбы с оладьями и лимонной сметаной, 235 г	1340
Тарелка вяленых и подкопченных домашних мясных деликатесов, 195 г Мраморная говядина, таймырский олень, свиной окорок подаются с чесночным хлебом и мисо-майонезом	1170
Хлебная корзина на двоих, 200 г Ржаной хлеб, пшеничный хлеб, копчёное масло	320

САЛАТЫ

Салатные листья с авокадо, огурцом и проросшей гречей, 190 г	540
Домашний овощной салат, 250 г	450
Стрчателла с печёным перцем, томатами и базиликовым маслом, 200 г	950
Листья салата романо с куриной грудкой, гренками и соусом из корюшки, 180 г	540
Салат из северной креветки с авокадо и яблочной эспумой, 180 г	930
Салат оливье с олениной, мочёной грушей и топинамбуром, 140 г	590
Салат с вяленым говяжьим окороком, салатными листьями и томатами черри, 180 г	810

СУПЫ

Сливочная уха с форелью и сигом, 350 г Бульон на основе красной рыбы, с копчёными сливками и рассолом из перлового коджи. Украсивается смородиновым маслом	690
Борщ с разваренной говядиной и термостатной сметаной, 360 г Подается с пирожком с начинкой из мяса	600
Серые щи из крошева, 320 г Щи готовятся из свиной рулькис разваристым картофелем	610
Суп из тыквы с бриошью и утиным паштетом, 310 г	600

вн – специалитеты Великого Новгорода.

Уважаемый гость, если у Вас аллергия на какие-либо ингредиенты, сообщите, пожалуйста, об этом Вашему официанту.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Картофельная лепёшка с грибами, топлёной сметаной и хрустящим топинамбуром, 330 г	580
Черная треска с пюре из топинамбура и пеной из соуса биск, 260 г	1300
Сиг с картофельно-укропным пюре и сливочным соусом, 280 г Сиг из устья реки Лены. Гарнируется картофельным пюре с пюре укропа, легко обжаренным шпинатом и сливочным соусом	1150
Ряпушка в пшеничной панировке с картофельной лепёшкой и огуречным тар-таром, 290 г	930
Котлета из ильменской рыбы с картофельным пюре, 270 г	870
Куриное бедро с печёным перцем, зелёным луком и острым йогуртовым соусом, 260 г	790
Утная грудка с осоложненной гречей, кислой карамелью и чернёной грушей, 270 г Чернота груши достигается двухнедельным томлением, а сладость гречи – соложением с пророщенной пшеницей. Рекомендуем прожарку медиум	910
Бефстроганов из говядины с картофельным пюре, 320 г	1050
Стейк бычка «Кросс-Вагю», 280 г Мы рекомендуем прожарку медиум и медиум велл	1200
Стейк из мраморной говядины (за 100 г)	800
Говяжьи щечки с пюре из пастернака, 274 г	970
Рубленый бифштекс из оленины с картофельным пюре и мочёной брусникой, 320 г	1100
Стейк из оленины с перловым аранчини и припущененным шпинатом, 220 г Стейк готовится из окорока таймырского оленя, подаётся с соусом демигляс и брусничной несладкой карамелью	1140
Скоблянка из свинины, картофеля и грибного соуса, 320 г	870
Мозговая запеченная косточка (за 100 г)	180
Пельмени с мраморной говядиной / олениной и сливочным соусом, 300 г	700
Вареники с уткой и вишней под соусом кремино, 260 г	690

ГАРНИРЫ

Шпинат припущеный с кедровым орехом, 80 г	400
Цветная капуста под соусом бри, 200 г	400
Овощи на гриле, 160 г	400
Цукини, баклажан, перец, шампиньоны, заправляется соусом песто и подаётся под острым йогуртовым соусом	
Картофельное пюре, 150 г	350
Картофель фри, 150 г	350
Картофель жареный с луком, 180 г	400

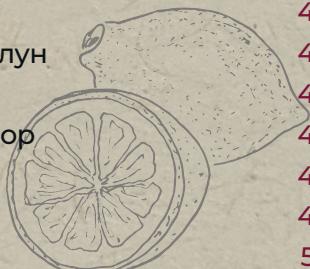
ДЕСЕРТЫ

Шарик мороженого, 70 г Ванильное / шоколадное / ромовое / фундукное / сметанное / хвойное – из еловых шишек / авторское	220
Баскский чизкейк, 160 г	400
Чернёное яблоко с ромовым мороженым, 200 г Яблоко, томленое 14 дней, подаётся на шоколадном бисквите	495
Шоколадный фондант с мороженым из еловых шишек, 160 г Классическое сочетание горячего и холодного	590
Ганаш из вареного белого шоколада на масляном бисквите, 150 г Основа десерта – белый шоколад, сваренный до состояния тёмного цвета. Имеет глубокий, насыщенный вкус. Десерт рекомендован для любителей сладкого	590
Медовик на термостатной сметане, 150 г Медовик без сахара на сметане из 22 % сливок. Рекомендуется любителям несладких десертов	590
Десерт «Черный лес», 160 г	550
Конфета ручной работы, 1 шт.	150



ЧАЙ 600 мл

Смородиновое ассорти	490
Ассам	490
Эрл Грей	490
Сенча	490
Молочный улун	490
Фруктовый	490
Травяной сбор	490
Ромашка	490
Матча	490
Пуэр	570
Добавки: лимон, мята, имбирь, чабрец, 10 г	85



ЧАЙ ФИРМЕННЫЙ С ЯГОДОЙ 600 мл

Облепиха	500
Малина	500
Клюква	500
Вишня	500

ЛИМОНАДЫ 350 мл

Ананас с имбирем	460
Имбирь, лимон, сок ананаса	
Вишнёво-цитрусовый	460
Апельсин, лайм, сок вишни	
Манго-кокосовый	460
Сок манго, кокосовое молоко, лимон, мята, содовая	
Мохито классический	460
Клубника-базилик	500
Клубника, лимон, базилик, содовая	

ГОРЯЧИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн	350
Пунш	350
Грог	350
Сбитень	350

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Авторские

Проун, 200 мл

Вкус джина и имбиря символизирует геометрические формы и динамику проунов, создавая с соком лимона и ананаса палитру яркого вкуса и полной энергии

Конструктор, 350 мл

Экспериментальный подход к структуре баланса светлых алкогольных напитков: ликёра из миндального ореха и клюквенного морса

Чёрный квадрат, 120 мл

Минимализм и чистота вкуса джина с нотками лаванды – это настоящий авангард

Красный клин, 150 мл

Сила и ярость ощущений в сочетании вкуса манго и кайенского перца с минималистичным украшением из пряных специй

Новое зрение, 120 мл

Авангардный коктейль сочетает в себе яркость и экзотику рома, цитрусовые ноты апельсинового ликёра и сиропа айриш

Уважаемый гость, если у Вас аллергия на какие-либо ингредиенты, сообщите, пожалуйста, об этом Вашему официанту

КОФЕ



Эспрессо	280
Американо	290
Капучино	320
Латте	320
Флэт уайт	370
Моккачино	340
Раф-кофе <i>На выбор: лимонный, апельсиновый, ванильный, соленая карамель и миндаль, лавандовый, вишневый, фундучный, халва</i>	380
Какао	250
Капучино на альтернативном молоке <i>Миндальное, кокосовое и банановое</i>	340

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

350 мл	500 мл
Эдельвейс нефильтрованное	450 600
Крушовице, светлое, лагер	400 600

ПИВО БУТИЛОЧНОЕ

Византийские дары, 500 мл	620
<i>Вишнёвый эль</i>	
Велесова ночь, 500 мл	760
<i>Старт – тёмное нефильтрованное</i>	
Крушовице, тёмное, 450 мл	340
Крушовице, б/а, 330 мл	240
Медовуха, 500 мл	670

ГЛИНТВЕЙН И ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн	550
Пунш	550
Грог	550
Сбитень	550

НАПИТКИ

Сок Rich, стекло, 200 мл Апельсин, яблоко, вишня, томат	340
Сок свежевыжатый, 200 мл Апельсин	370
Грейпфрут	500
Морковь	330
Яблоко	370
Минеральная вода, стекло Сан Бенедетто газ, без газа, 750 мл	680
Аква Русса газ, без газа, 500 мл	330
Напитки Evervess в ассортименте, 250 мл Кола, Тоник, Лимон-лайм	290
Морс домашний, 1л	700
Морс домашний, 200 мл	220

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ 350 мл

Белая арка На кокосовом молоке с лавандовым вкусом и цитрусовым ароматом	500
Пространство и время Малина, тоник и бальзамик	500

ФИРМЕННЫЕ НАСТОЙКИ ОТ «ПРОУН»

Сет фирменных настоек Бородинский хлеб, мёд и перец, клюква и халва, 4x40 мл	990
Бородинский хлеб, мёд и перец, клюква, халва, лимончелло и брусника/базилик, 6x40 мл	1 485
Бородинский хлеб, мёд и перец, клюква, халва, лимончелло и брусника/базилик, вишня на роме и мандарин с корицей, 8x40 мл	1 920
Бородинский хлеб, 40 мл	270
Мёд и перец, 40 мл	270
Клюква, 40 мл	270
Халва, 40 мл	270
Лимончелло, 40 мл	270
Вишня на роме, 40 мл	320
Брусника/базилик, 40 мл	320
Мандарин с корицей, 40 мл	320

ИЗВЕСТНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Апероль спритс, 300 мл	750
Хуго, 300 мл	700
Негрони, 130 мл	720
Виски сауэр, 250 мл	630
Нью-Йорк сауэр, 250 мл	680
Лонг Айленд айс ти, 350 мл	680
Олд фешен, 150 мл	630
Эспрессо мартини, 120 мл	630
Харикейн, 350 мл	680
Мохито, 350 мл	630
Б-52, 45 мл	470
Маргарита, 135 мл	650
Кровавая Мэри, 350 мл	470
Белини, 200 мл	500
Космополитен, 135 мл	470

