



MISHKA VODKA BALALAIKA

LESNOE

PECHKA – HLEB

| | |
|----------------------------------|-----|
| Пшеничная булочка с кунжутом | 65 |
| Ржаная булочка на закваске | 65 |
| Амарантовый луговой хлеб | 250 |
| Мультизлаковый хлеб с коноплей | 250 |
| Корзина свежее испечённых хлебов | 350 |

PODVODKA

| | |
|--|-----|
| Обыкновенные солёные огурцы с хреном, чесноком и листом чёрной смородины (100г) | 350 |
| Маринованные томаты от бабушки Маши | 350 |
| Сет маринованных овощей и солений | 580 |
| Солёные лесные грибы: черные грузди, опята, лисички, подберезовики, подосиновики, маслята, розовые волнушки и сыроежки | 580 |
| Белые грузди (100г) | 750 |
| Лесные мини боровики на шпажке (100г) | 850 |
| Две чаши с гигантскими оливками и маслинами с косточкой | 980 |
| Ястык сельди на ржаной краюхе с перепелиным яйцом | 450 |
| Балтийский бутерброд на ржаной краюхе с килькой пряного посола, творожный сыр, огурец, укроп | 450 |
| Половина бочковой пряной сельди, картофель, зелёный и красный лук | 770 |
| Холодец - леденец на палочках из разварного мяса, свиных ушей и рулек, мяса цыплёнка | 650 |
| Деревенское сало с мясной прослойкой и ядрёной горчицей | 640 |

LAKOMSTVA

| | |
|---|------|
| Ассорти сыров на балалайке с мёдом диких пчёл и конфитюром из райских яблок | 790 |
| Опалённый на огне баклажан со Страчателлой | 920 |
| Хрустящие трубочки с брынзой и брусничным соусом | 680 |
| Запечённый в печи Камамбер с хрустящей лепёшкой | 880 |
| Мини оладьи с красной икрой | 950 |
| Щучья икра в ягеле, картофельные draniki, яичный крем и зелёный лук | 1280 |
| Расстегай с красной и белой рыбой, сметанный соус, икра | 850 |
| Тартар из лосося с пикантными тостами и каперсами | 980 |
| Мясное плато из сыровяленой говяжьей вырезки, телячьего языка, Тамбовского окорока, благородной колбасы «Фуэт» и домашнего сала | 1050 |
| Тартар из мраморной говядины с перепелиным яйцом и ржаными тостами | 980 |

SALAT – VINEGRET

| | |
|---|------|
| Салат из огородных овощей с ароматным маслом или сметаной на выбор | 590 |
| Салат из сладких томатов с красным луком | 590 |
| Буррата на салате из разноцветных овощей с вялеными томатами | 1050 |
| Классическая «Сельдь под шубой» | 650 |
| «Мимоза» с копченой макрелью и лососем | 790 |
| Тёплый салат с тигровыми креветками, мидиями и кальмарами, медово – имбирная заправка | 1020 |
| Салат с печенью цыплёнка, вешенки, имбирный соус | 780 |
| Салат Оливье с куропаткой и каперсами | 590 |
| Салат Оливье с раковыми шейками и икрой летучей рыбы | 750 |
| Рустик Цезарь салат с кебабом из индейки на гриле и яйцом деревенской курицы | 750 |
| Цезарь салат с тигровыми креветками и беконом | 950 |

OVOSHI

| | |
|--|-----|
| Картофельное пюре | 350 |
| Картофель печёный в костре | 350 |
| Картофель фри | 350 |
| Трюфельный картофель фри | 500 |
| Мини картофель опалённый в еловом лапнике | 400 |
| Брокколи на пару / на гриле | 350 |
| Спаржа на гриле с соусом Блючиз и Пармезаном | 650 |
| Овощи на углях | 450 |

PELMENI – MAKARONI

| | |
|---|------|
| Черёмуховые вареники с садовой вишней, творожный мусс | 650 |
| Пельмени с креветками и древесными грибами, соус из шпината | 780 |
| Микро-хинкали с щукой и судаком, соус из трёх видов икры | 890 |
| Домашняя паста с лососем и красной икрой, сливочный соус | 1080 |
| Вареники из печи с белыми грибами, картофелем и беконом | 850 |
| Сибирские пельмени с мясом таёжного лося | 980 |

SHI – BORSHI

| | |
|---|-----|
| Гороховый суп с разварными копчёными рёбрами | 550 |
| Крем суп из лесных белых грибов | 550 |
| Рыбная солянка из лосося и судака с каперсами и соком лайма | 750 |
| Традиционный борщ с мясом на кости и сметаной | 550 |

RIBA – PECH

| | |
|--|------|
| Дальневосточный кальмар и соус Айоли | 750 |
| Колбаса-самокрутка из трёх рыб: судак, лещ и щука, шпинат | 870 |
| Филе камбалы, вяленые томаты, чеснок, розмарин | 890 |
| Деликатесная крабовая котлета с имбирным мини салатом «Понзу» и сливочным соусом | 1180 |
| Котлета из щуки с кедровым маслом, пареной репой и икрой летучей рыбы | 1050 |
| Красная форель печёная на полене с кореньями, простокваша, четверговая соль | 1100 |
| Котлета из чёрной трески, пюре брокколи, хрустящие ростки маша и икра палтуса | 1120 |
| Плато морских деликатесов на гриле из филе камбалы, кальмара, лангустинов и мидий, соус Айоли и чесночный /рекомендуем на 2 персоны/ | 2200 |

MYASO – GRIBI

| | |
|---|------|
| Жульен из сезонных грибов сначала запеченных на углях | 750 |
| Лисички в сметане с картофельным пюре | 980 |
| Картофель с боровиками и трюфельным маслом | 950 |
| Куриная печень в сметанном соусе с мини картофелем и молодым сыром | 650 |
| Тефтели из курицы с соусом из белых грибов и картофельное пюре | 730 |
| Хрустящий Колобок из мяса цыплёнка, начинённый зелёным сыром на картофельной соломе | 970 |
| Сельский цыплёнок жаренный целиком под чугунным утюгом | 950 |
| Кебаб из утки на сосновой ветви с ежевично-вишнёвым мармеладом | 890 |
| Стейк из мраморной говядины Black Angus Prime на углях (за 100г) | 900 |
| Бефстроганов из оленины с пюре | 1250 |
| Говяжьих щёчки тушеные в костном бульоне с пюре из цветов капусты и взваром из корней | 1050 |
| Большая котлета «MISHKA» из мраморной говядины с брусничным киселем | 980 |
| Охотничья котлета из мяса дикого кабана, хвойно-ягодный соус | 1070 |
| Жаркое из ягнёнка в медном горшке с репой, сельдереем и прочими корнеплодами | 890 |
| Язычки ягнёнка на ольховых ветках, соус из ягод можжевельника | 1180 |
| Баранья лопатка томлёная в печи ровно сутки /рекомендуем на 2 персоны/ | 3500 |

SAUSE

Сырный / Грибной / Чесночный (сливочный) / Масляный с печёным чесноком / Горчица / Сливочный хрен / Брусничный / Малиновый / Острый томатный / Понзу / Айоли / Можжевельниковый / Барбекю острый 150

SLADKOE

| | |
|--|-----|
| Варенье к чаю из Усадьбы из садовых яблок / из сосновых шишек | 150 |
| Мёд диких пчёл с медоносных полей | 350 |
| Сорбет Малина / Манго - маракуйя | 300 |
| Мороженое «Таёжный бор» / «Чёрная смородина» | 270 |
| Птичье молоко на берёзовом соке, вишня, манго, Melissa | 550 |
| «Бутерброд с икрой» | 580 |
| Суфле из лесной земляники с ягодным мармеладом | 650 |
| Пирог с ревенем и клубникой /рекомендуем на 2 персоны/ | 650 |
| Мини медовик / мороженое из чёрной смородины, брусники и мёда белой акации / ореховый соус | 550 |
| Сметанник с малиной | 600 |
| Сметанник с фламбе из свежей клубники | 600 |
| Сметанник с хурмой | 600 |



MISHKA VODKA BALALAIKA

LESNOE

FRESHLY BAKED

| | |
|----------------------------------|-----|
| Wheat bun with sesame seeds | 65 |
| Rye sourdough bun | 65 |
| Multigrain bread with hemp seeds | 250 |
| Multigrain bread with hemp | 250 |
| Basket of freshly baked bread | 350 |

VODKA APPETIZER

| | |
|---|-----|
| 🥕 Pickled cucumbers with horseradish, garlic and black currant leaf | 350 |
| 🥕 Pickled oil tomatoes | 350 |
| 🥕 Set of marinated vegetables | 580 |
| New 🍄 Salted forest mushrooms: black milk mushrooms, honey mushrooms, chanterelles, birch boletes, aspen boletes, butter mushrooms, pink russulas and russulas | 580 |
| 🍄 Marinated milk-mushrooms | 750 |
| 🍄 Forest mini porcini mushrooms on a skewer | 850 |
| 🥕 Two bowls of large green and black olives | 980 |
| 🐟 Herring caviar on rye toast with quail egg | 450 |
| New 🍷 Baltic sandwich on a rye loaf with spiced salted sprat, cottage cheese, cucumber, dill | 450 |
| 🍷 Marinated herring with potatoes, onion and sunflower oil | 670 |
| 🍷 Traditional jellied meat made of pork and chicken | 650 |
| 🍷 Rustic pork lard with meat layer and spicy mustard | 640 |

SOUPS

| | |
|---|-----|
| New 🍷 Pea soup with pork smoked ribs | 550 |
| 🍷 Cream soup with porcini mushrooms | 550 |
| New 🍷 Salmon and walleye fish soup with capers | 750 |
| 🍷 Borscht with meat and sour cream | 550 |

DELICACIES

| | |
|--|------|
| 🥕 Assorted cheeses on balalaika | 790 |
| 🥕 Seared eggplant with Strachatella | 920 |
| 🍷 Crispy hot rolls with cheese and lingonberry sauce | 680 |
| 🍷 Oven-baked Camembert with crispy focaccia | 880 |
| 🍷 Mini pancakes with red caviar | 950 |
| 🍷 Pike caviar, potato pancakes, egg cream and green onions served on reindeer lichen | 1280 |
| 🍷 Rasstegai with red and white fish, sour cream sauce, caviar | 850 |
| 🍷 Salmon tartar with spicy toasts | 980 |
| 🍷 Meat plateau of veal tongue, brezaola, Fuet sausage, homemade lard and Tambov ham | 1050 |
| 🍷 Beef tartar with quail egg and rye chips | 980 |

SALADS

| | |
|---|------|
| 🥕 Vegetable salad with aromatic oil or sour cream of your choice | 590 |
| 🥕 Sweet tomatoes with red onion and olive oil | 590 |
| 🍷 Burrata on multicoloured veggies with sundried tomatoes | 1050 |
| New 🍷 Russian traditional salad «Herring under a fur coat» | 650 |
| New 🍷 «Mimosa» salad with smoked mackerel and salmon | 790 |
| 🍷 Warm seafood salad with tiger shrimps, mussels and squid, honey-ginger dressing | 1020 |
| 🍷 Salad with chicken liver, oyster mushrooms, ginger sauce | 780 |
| 🍷 Olivie salad with partridge and capers | 590 |
| 🍷 Olivie salad with crayfish and flying fish roe | 750 |
| 🍷 Rustic Caesar salad with grilled turkey kebab and village chicken egg | 750 |
| 🍷 Caesar salad with fried tiger prawns | 950 |

DUMPLINGS – PASTA

| | |
|--|------|
| 🥕 Bird cherry dumplings with garden cherries, cottage cheese mousse | 650 |
| 🍷 Dumplings with Tiger prawns and tree mushrooms, spinach sauce | 780 |
| 🍷 Micro-khinkali with pike and pike perch, three types of caviar sauce | 890 |
| 🍷 Fettuccine with salmon and red caviar, creamy sauce | 1080 |
| 🍷 Dumplings from the oven with porcini mushrooms, potatoes and bacon | 850 |
| New 🍷 Siberian dumplings staffed with taiga moose meat | 980 |

FISH

| | |
|--|------|
| 🍷 Far Eastern grilled squid and Aioli | 750 |
| 🍷 Homemade sausage of three fishes: pike perch, bream and pike, spinach | 870 |
| 🍷 Flounder fillet, dried tomatoes, garlic, rosemary | 890 |
| New 🍷 Delicious crab cutlet with ginger mini Ponzu salad and cream sauce | 1180 |
| 🍷 Pike cutlet with cedar oil, steamed turnips and flying fish roe | 1050 |
| 🍷 Red trout baked in the oven with roots, sour cream sauce, black Thursday salt | 1100 |
| 🍷 Black cod cutlet, mashed broccoli with crispy mash sprouts and halibut caviar | 1120 |
| 🍷 Seafood plateau on grill of flounder fillet, squid, langoustines and mussels, Aioli and garlic sauce /recommended for 2 persons/ | 2200 |

MEAT – POULTRY

| | |
|---|------|
| 🍷 Julienne of seasonal char-grilled forest mushrooms | 750 |
| New 🍷 Chanterelle mushrooms in sour cream with mashed potatoes | 980 |
| 🍷 Potatoes with porcini mushrooms and truffle oil | 950 |
| 🍷 Chicken liver in sour cream sauce with mini potatoes and young cheese | 650 |
| 🍷 Chicken meatballs with porcini mushroom sauce and mashed potatoes | 730 |
| 🍷 Crispy chicken meatball “Kolobok” stuffed with green cheese with fried potatoes | 970 |
| 🍷 Whole village chicken under the cast iron, walnut sauce | 950 |
| 🍷 Duck kebab on a pine branch with blackberry and cherry marmalade | 890 |
| 🍷 Beef Steak “Black Angus” Prime (per 100g) | 900 |
| 🍷 Beefstroganoff of venison with mashed potatoes | 1250 |
| New 🍷 Beef cheeks stewed in bone broth with cauliflower puree and root broth | 1050 |
| 🍷 Big cutlet “MISHKA” of marbled beef with lingonberry jelly | 980 |
| 🍷 Chopped reindeer steak, smoked plum sauce | 1070 |
| 🍷 Stewed lamb in a copper pot with turnips, celery and other root vegetables | 890 |
| 🍷 Lamb tongues on alder branches, juniper berry sauce | 1180 |
| 🍷 Mutton shoulder stewed in the oven for 24 hours | 3500 |

SAUSE

| | |
|---|-----|
| Cheese / Mushroom / Creamy garlic / Garlic butter / Mustard / Creamy horseradish / Lingonberry / Raspberry / Tomato-chili / Ponzu / Aioli / Juniper / BBQ | 150 |
|---|-----|

SIDE DISHES

| | |
|---|-----|
| 🥕 Mashed potatoes | 350 |
| 🥕 Baked in charcoals potato | 350 |
| 🥕 French fries | 350 |
| 🥕 Truffle fries | 500 |
| 🥕 Mini baked potatoes with rosemary and garlic | 400 |
| 🥕 Steamed broccoli | 350 |
| 🥕 Grilled broccoli | 350 |
| 🥕 Grilled asparagus with Blue cheese sauce and parmesan | 650 |
| 🥕 Grilled vegetables | 450 |

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| 🍷 Jam for tea from the Manor made of orchard apples or from pine cones | 150 |
| New 🍷 Honey of wild bees from honey fields | 350 |
| 🍷 Sorbet Raspberry / Mango - passion fruit | 300 |
| 🍷 Ice-cream “Taiga forest” / “Black currant” | 270 |
| 🍷 “Ptich'ye moloko” with birch juice, cherry, mango, lemon balm | 550 |
| 🍷 “Sandwich with caviar” | 580 |
| 🍷 Wild strawberry souffle with berry marmalade | 650 |
| New 🍷 Rhubarb and strawberry pie /recommended for 2 persons/ | 650 |
| 🍷 Mini honey cake / blackcurrant, lingonberry and locust honey ice cream / walnut sauce | 550 |
| 🍷 Smetannik with raspberries | 600 |
| 🍷 Smetannik with fresh strawberry flambe | 600 |
| New 🍷 Smetannik with persimmon | 600 |