



MISHKA VODKA BALALAIKA

LESNOE

PECHKA – HLEB

Пшеничная булочка с кунжутом	65
Ржаная булочка на закваске	65
Лепешка из полбы	150
Амарантовый луговой хлеб	250
Корзина свежееиспечённых хлебов	350

PODVODKA

Обыкновенные солёные огурцы с хреном, чесноком и листом чёрной смородины (100г)	400
Маринованные томаты от бабушки Маши	400
Сет маринованных овощей и солений	580
Соленые лесные грибы: черные грузди, опята, лисички, подберезовики, подосиновики, маслята, розовые волнушки и сыроежки	650
Белые грузди (100г)	750
Лесные мини боровики на шпажке (100г)	950
Ястык сельди на ржаной краюхе с перепелиным яйцом	550
Балтийский бутерброд на ржаной краюхе с килькойпряного посола, творожный сыр, огурец, укроп	450
Половина бочковой пряной сельди, картофель, зелёный и красный лук	770
Холодец-леденец на палочках из разварного мяса чёрного петуха, свиных ушей и рулек, мяса цыплёнка	750
Деревенское сало с мясной прослойкой и ядрёной горчицей	680

LAKOMSTVA

Ассорти сыров на балалайке с мёдом диких пчёл и конфитюром из райских яблок	890
Опалённый на огне баклажан со Страчателлой	980
Хрустящие трубочки с брынзой и брусничным соусом	780
Запечённый в печи Камамбер с хрустящей лепёшкой	980
Мини оладьи с красной икрой	1150
Щучья икра в ягеле, картофельные драники, яичный крем и зелёный лук	1380
Расстегай с красной и белой рыбой, сметанный соус, икра	950
Тартар из лосося с пикантными тостами и каперсами	1100
Мясное плато из сыровяленой говяжьей вырезки, телячьего языка, Тамбовского окорока, благородной колбасы «Фуэт» и домашнего сала	1150
Тартар из мраморной говядины с перепелиным яйцом и ржаными тостами	1150

SALAT – VINEGRET

Салат из огородных овощей с ароматным маслом или сметаной на выбор	650
Салат из сладких томатов с красным луком	650
Буррата на салате из разноцветных овощей с вялеными томатами	1300
Классическая «Сельдь под шубой»	750
«Мимоза» с копченой макрелью и лососем	790
Тёплый салат с тигровыми креветками, мидиями и кальмарами, медово – имбирная заправка	1150
Салат с печенью цыплёнка, вешенки, имбирный соус	880
Салат Оливье с куропаткой и каперсами	650
Салат Оливье с раковыми шейками и икрой летучей рыбы	850
Рустик Цезарь салат с кебабом из индейки на гриле и яйцом деревенской курицы	850
Цезарь салат с тигровыми креветками и беконом	980

OVOSHI - KASHA

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	500
Томлённая гречневая каша с белыми грибами	790
Жемчужная каша с желудочками, хрустящая петрушка	550

PELMENI – MAKARONI

Черёмуховые вареники с садовой вишней, творожный мусс	750
Пельмени с креветками и древесными грибами, соус из шпината	980
Микро-хинкали с щукой и судаком, соус из трёх видов икры	950
Домашняя паста с лососем и красной икрой, сливочный соус	1150
Вареники из печи с белыми грибами, картофелем и беконом	890
Сибирские пельмени с мясом таёжного лося	1150

SHI – BORSHI

Крем суп из лесных белых грибов	650
Рыбная солянка из лосося и судака с каперсами и соком лайма	750
Традиционный борщ с мясом на кости и сметаной	650
Наваристые щавелевые щи с яйцом деревенской курицы	650

RIBA – PECH

Дальневосточный кальмар и соус Айоли	750
Колбаса-самокрутка из трёх рыб: судак, лещ и щука, шпинат	980
Филе камбалы, вяленые томаты, чеснок, розмарин	980
Деликатесная крабовая котлета с имбирным мини салатом «Понзу» и сливочным соусом	1280
Котлета из щуки с кедровым маслом, пареной репой и икрой летучей рыбы	1150
Красная форель печёная на полене с кореньями, простокваша, четверговая соль	1300
Котлета из чёрной трески, пюре брокколи, хрустящие ростки маша и икра палтуса	1180
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 запечённых на углях	890
Сморчки в сметане с картофельным пюре	1100
Картофель с боровиками и трюфельным маслом	980
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	1100
Сельский цыплёнок жаренный целиком под чугунным утюгом	1150
Кебаб из утки на сосновой ветви с ежевично-вишнёвым мармеладом	890
Стейк из мраморной говядины Black Angus Prime на углях (за 100г)	950
Бефстроганов из оленины с пюре	1250
Говяжьи щёчки тушеные в костном бульоне с пюре из цветов капусты и взваром из корнейев	1150
Большая котлета «MISHKA» из мраморной говядины с брусничным киселем	1100
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/	4200

SAUSE

Сырный / Грибной / Чесночный (сливочный) / Масляный с печёным чесноком / Горчица / Сливочный хрен / Брусничный / Малиновый / Острый томатный / Понзу / Айоли / Можжевеловый / 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 / Чёрная смородина	300
Мороженое «Таёжный бор» / «Орехи карамель» / «Сливочная черника» / «Топлёное молоко»	300
Птичье молоко на берёзовом соке, вишня, манго, мелисса	550
«Бутерброд с икрой»	580
Суфле из лесной земляники с ягодным мармеладом	750
Пирог с ревенем и клубникой	700
Мини медовик / мороженое из чёрной смородины, брусники и мёда белой акации / ореховый соус	650
Сметанник с малиной	600
Сметанник с фламбе из свежей клубники	600



MISHKA VODKA BALALAIKA

LESNOE

FRESHLY BAKED

Wheat bun with sesame seeds	65
Rye sourdough bun	65
Spelt bread	150
Multigrain bread with hemp seeds.	250
Basket of freshly baked bread.	350

VODKA APPETIZER

Pickled cucumbers with horseradish, garlic and black currant leaf	400
Pickled oil tomatoes.	400
Set of marinated vegetables	580
Salted forest mushrooms: black milk mushrooms, honey mushrooms, chanterelles, birch boletes, aspen boletes, butter mushrooms, pink russulas and russulas	650
Marinated milk-mushrooms	750
Forest mini porcini mushrooms on a skewer.	950
Herring caviar on rye toast with quail egg	550
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	750
Rustic pork lard with meat layer and spicy mustard.	680

DELICACIES

Assorted cheeses on balalaika	890
Seared eggplant with Strachatella	980
Crispy hot rolls with cheese and lingonberry sauce	780
Oven-baked Camembert with crispy focaccia	980
Mini pancakes with red caviar	1150
Pike caviar, potato pancakes, egg cream and green onions served on reindeer lichen	1380
Rasstegai with red and white fish, sour cream sauce, caviar	950
Salmon tartar with spicy toasts	1100
Meat plateau of veal tongue, brezaola, Fuet sausage, homemade lard and Tambov ham	1150
Beef tartar with quail egg and rye chips	1150

SALADS

Vegetable salad with aromatic oil or sour cream of your choice	650
Sweet tomatoes with red onion and olive oil	650
Burrata on multicoloured veggies with sundried tomatoes	1300
Russian traditional salad «Herring under a fur coat»	750
«Mimosa» salad with smoked mackerel and salmon	790
Warm seafood salad with tiger shrimps, mussels and squid, honey-ginger dressing	1150
Salad with chicken liver, oyster mushrooms, ginger sauce	880
Olivie salad with partridge and capers.	650
Olivie salad with crayfish and flying fish roe	850
Rustic Caesar salad with grilled turkey kebab and village chicken egg	850
Caesar salad with fried tiger prawns	980

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	500
Stewed buckwheat porridge with porcini mushrooms.	790
Pearl barley porridge with gizzards, crispy parsley	550

DUMPLINGS – PASTA

Bird cherry dumplings with garden cherries, cottage cheese mousse	750
Dumplings with Tiger prawns and tree mushrooms, spinach sauce	980
Micro-khinkali with pike and pike perch, three types of caviar sauce	950
Fettuccine with salmon and red caviar, creamy sauce.	1150
Dumplings from the oven with porcini mushrooms, potatoes and bacon	890
Siberian dumplings staffed with taiga moose meat	1150

SOUPS

Cream soup with porcini mushrooms.	650
Salmon and walleye fish soup with capers	750
Borscht with meat and sour cream.	650
Rich sorrel cabbage soup with a village hen's egg	650

FISH

Far Eastern grilled squid and Aioli	750
Homemade sausage of three fishes: pike perch, bream and pike, spinach	980
Flounder fillet, dried tomatoes, garlic, rosemary	980
Delicious crab cutlet with ginger mini Ponzu salad and cream sauce	1280
Pike cutlet with cedar oil, steamed turnips and flying fish roe	1150
Red trout baked in the oven with roots, sour cream sauce, black Thursday salt.	1300
Black cod cutlet, mashed broccoli with crispy mash sprouts and halibut caviar	1180
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	890
Mushrooms morels in sour cream with mashed potatoes	1100
Potatoes with porcini mushrooms and truffle oil	980
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	1100
Whole village chicken under the cast iron, walnut sause.	1150
Duck kebab on a pine branch with blackberry and cherry marmalade	890
Beef Steak "Black Angus" Prime (per 100g).	950
Beefstroganoff of venison with mashed potatoes.	1250
Beef cheeks stewed in bone broth with cauliflower puree and root broth	1150
Big cutlet "MISHKA" of marbled beef with lingonberry jelly	1100
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	4200

SAUSE

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

DESSERTS

Jam for tea from the Manor made of orchard apples or from pine cones	150
Honey of wild bees from honey fields	350
Raspberry Sorbet / Blackcurrant Sorbet	300
Ice cream "Taiga Forest" / "Nuts Caramel" / "Creamy Blueberry" / «Baked Milk"	300
“Ptich'ye moloko” with birch juice, cherry, mango, lemon balm	550
“Sandwich with caviar"	580
Wild strawberry souffle with berry marmalade	750
Rhubarb and strawberry pie	700
Mini honey cake / blackcurrant, lingonberry and locust honey ice cream / walnut sauce.	650
Smetannik with raspberries	600
Smetannik with fresh strawberry flambe	600

Dear guests, we inform you, that service charge 10% will be included in your bill for a group of 8 people and more; as well as in the "Berloga" and "Attic" halls