



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 свежеиспечённых 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	620
Солёные 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 килькой пряного посола, творожный сыр, огурец, укроп	450
Макрель пряного посола.	550
Половина бочковой пряной сельди, картофель, зелёный и красный лук	770
Деревенские чипсы из хрустящего цыплёнка	520
Холодец-леденец на палочках из разварного мяса чёрного петуха, свиных ушей и рулек, мяса цыплёнка	550
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 draniki, 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
Курники с утиной грудкой и печенью, ежевичный соус	650
Мясное плато из сыровяленой говяжьей вырезки, телячьего языка, Тамбовского окорока, благородной колбасы «Фуэт» и домашнего сала	1250
Тартар из мраморной говядины с перепелиным яйцом и ржаными тостами	1200

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
Салат с треугольниками начиненными горячим творогом из козьего молока, бекон, ягоды годжи.	1150
«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	750
Салат Оливье с раковыми шейками и икрой летучей рыбы.	950
Рустик Цезарь салат с кебабом из индейки на гриле и яйцом деревенской курицы	850
Цезарь салат с тигровыми креветками и беконом	1100
Салат с ростбифом, черная редька, битые огурцы	1050

OVOSHI

Тыква на гриле с чесноком, травами и маслом из тыквенных семечек.	400
Картофельное пюре	400
Картофель печёный в костре	400
Картофель фри	400
Трюфельный картофель фри	550
Мини картофель опалённый в еловом лапнике	450
Брокколи / на гриле	400
Спаржа на гриле с соусом Блючиз и Пармезаном.	650
Овощи на углях	500

PELMENI – MAKARONI

Черёмуховые вареники с садовой вишней, творожный мусс	750
Микро-хинкали с щукой и судаком, соус из трёх видов икры	980
«Ушки» с мясом краба - стригуна и лососем	1300
Домашняя паста с лососем и красной икрой, сливочный соус	1150
Вареники из печи с белыми грибами, картофелем и беконом	950
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	790
Традиционный борщ с мясом на кости и сметаной	650
Наваристые крапивные щи с яйцом деревенской курицы.	650

RIBA – PECH

Дальневосточный кальмар на гриле и соус Айоли.	850
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	1230
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
Лисички в сметане с картофельным пюре	1300
Картофель с боровиками и трюфельным маслом	1100
Куриная печень в сметанном соусе с мини картофелем и молодым сыром	750
Тефтели из курицы с соусом из белых грибов и картофельное пюре	850
Хрустящий Колобок из мяса цыплёнка, начинённый зелёным сыром на картофельной соломе	1150
Сельский цыплёнок жаренный целиком под чугунным утюгом	1250
Кебаб из утки на сосновой ветви с ежевично-вишнёвым мармеладом	980
Стейк из мраморной говядины Black Angus Prime на углях (за 100г).	1050
Говяжьи щёчки тушеные в костном бульоне с пюре из цветов капусты и взваром из корней.	1200
Большая котлета «MISHKA» из мраморной говядины с брусничным киселем	1100
Голяшка бычка на мозговой кости сутки томленая с корнеплодами и сельдереем в ароматном соусе (за 100г)	680
Бефстроганов из оленины с пюре	1250
Охотничья котлета из мяса дикого кабана, хвойно-ягодный соус	1070
Язычки ягнёнка на ольховых ветках, соус из ягод можжевельника	1180
Баранья лопатка томлёная в печи ровно сутки /рекомендуем на 2 персоны/.	4200

SAUCE

Сырный / Грибной / Чесночный (сливочный) / Масляный с печёным чесноком / Горчица / Сливочный хрен / Брусничный / Малиновый / Острый томатный / Понзу / Айоли / Можжевельовый / 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».	330
Щи из ревеня с клубникой, сорбет лайм, карамель	600
«Бутерброд с икрой»	600
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

Уважаемые гости, уведомляем вас о том, что плата за сервисное обслуживание в размере 10% от счета распространяется на компании от восьми человек; а так же на залы «Берлога» и «Мансарда».



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	620
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
Lightly salted mackerel with spices	550
Marinated herring with potatoes, onion and sunflower oil	770
Deep fried chicken wings and feet	520
Traditional jellied meat on sticks made of long time boiled black rooster meat, pig's ears and shanks and chicken meat	550
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
Traditional poultry pies «Kurniki» staffed with duck breast and liver, blackberry sauce	650
Meat plateau of veal tongue, brezaola, Fuet sausage, homemade lard and Tambov ham	1250
Beef tartar with quail egg and rye chips	1200

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
Salad with triangles stuffed with hot goat cheese, bacon and goji berries	1150
«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	750
Olivie salad with crayfish and flying fish roe	950
Rustic Caesar salad with grilled turkey kebab and village chicken egg	850
Caesar salad with fried tiger prawns	1100
Salad with Roastbeef, black radish and lightly marinated cucumbers	1050

SIDE DISHES

Grilled pumpkin with garlic, herbs and pumpkin seed oil	400
Mashed potatoes	400
Baked in charcoals potato	400
French fries	400
Truffle fries	550
Mini baked potatoes with rosemary and garlic	450
Grilled broccoli	400
Grilled asparagus with Blue cheese sauce and parmesan	650
Grilled vegetables	500

DUMPLINGS – PASTA

Bird cherry dumplings with garden cherries, cottage cheese mousse	750
Micro-khinkali with pike and pike perch, three types of caviar sauce	980
Siberian traditional dumplings staffed with snow crab and salmon in cream sauce	1300
Fettuccine with salmon and red caviar, creamy sauce	1150
Dumplings from the oven with porcini mushrooms, potatoes and bacon	950
Siberian dumplings staffed with taiga moose meat	1150

SOUPS

Cream soup with porcini mushrooms	650
Salmon and walleye fish soup with capers	790
Borscht with meat and sour cream	650
Rich nettle soup with a village egg	650

FISH

Far Eastern grilled squid and Aioli	850
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	1230
Seafood plateau on grill of flounder fillet, squid, langoustines and mussels, Aioli and garlic sauce /recommended for 2 persons/	2200

MEAT - MUSHROOMS

Julienne of seasonal char-grilled forest mushrooms	890
Chanterelles in sour cream with mashed potatoes	1300
Potatoes with porcini mushrooms and truffle oil	1100
Chicken liver in sour cream sauce with mini potatoes and young cheese	750
Chicken meatballs with porcini mushroom sauce and mashed potatoes	850
Crispy chicken meatball «Kolobok» stuffed with green cheese with fried potatoes	1150
Whole village chicken under the cast iron, walnut sause	1250
Duck kebab on a pine branch with blackberry and cherry marmalade	980
Beef Steak «Black Angus» Prime (per 100g)	1050
Beef cheeks stewed in bone broth with cauliflower puree and root broth	1200
Big cutlet «MISHKA» of marbled beef with lingonberry jelly	1100
Steer shank on the marrow bone, simmered for a day with root vegetables and celery in a aromatic sauce (per 100g)	680
Beefstroganoff of venison with mashed potatoes	1250
Hunter's cutlet of wild boar meat, coniferous berry sauce	1070
Lamb tongues on alder branches, juniper berry sauce	1180
Mutton shoulder stewed in the oven for 24 hours	4200

SAUCE

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»	330
Cold refreshing rhubarb soup with strawberries, lime sorbet and caramel	600
«Sandwich with caviar»	600
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