



# МИШКА ВОДКА БАЛАЛАЙКА

## МЕНЮ

### ХЛЕБ - ПИРОГИ ИЗ ПЕЧИ

Пшеничная булочка	95
Ржаная булочка на закваске	95
Лепешка из полбы	150
Амарантовый луговой хлеб	250
Корзина свежеспечённых хлебов	350
<b>Нов</b> Большой пирог с начинкой из белой капусты и перепелиных яиц	850
<b>Нов</b> Деревенский мясной пирог с томлёным ливером и сердечками	1100

### ПОД ВОДКУ

<b>Нов</b> Обыкновенные солёные огурцы с хреном, чесноком и листом чёрной смородины (100г)	400
<b>Нов</b> Маринованные томаты от бабушки Маши	400
<b>Нов</b> Сет маринованных овощей и солений	620
<b>Нов</b> Солёные лесные грибы: черные грузди, опята, лисички, подберезовики, подосиновики, маслята, розовые волнушки и сыроежки	650
<b>Нов</b> Белые грузди (100г)	790
<b>Нов</b> Деликатесные отборные лесные мини боровики на шпажке (100г)	950
<b>Нов</b> Ястык сельди на ржаной краюхе с перепелиным яйцом	550
<b>Нов</b> Балтийский бутерброд на ржаной краюхе с килькой пряного посола, творожный сыр, огурец, укроп	450
<b>Нов</b> Рыбный форшмак с икрой сельди, амарантовые тосты	550
<b>Нов</b> Половина бочковой пряной сельди, картофель, зелёный и красный лук	790
<b>Нов</b> Холодец-леденец на палочках из разварного мяса чёрного петуха, свиных ушей и рулек, мяса цыплёнка	750
<b>Нов</b> Деревенское сало с мясной прослойкой и ядрёной горчицей	720

### ЛАКОМСТВА

Ассорти сыров на балалайке с мёдом диких пчёл и конфитюром из райских яблок	920
<b>Нов</b> Хрустящие трубочки с брынзой и брусничным соусом	890
<b>Нов</b> Паштет из лесных грибов, попкорн из гречки, мультизлаковые тосты	600
<b>Нов</b> Мини оладьи с красной икрой	1150
<b>Нов</b> Щучья икра в ягеле, картофельные draniki, яичный крем и зелёный лук	1380
<b>Нов</b> Слабосолёный лосось с картофельными draniki, сливочный сыр	880
<b>Нов</b> Расстегай с красной и белой рыбой, сметанный соус, икра	980
<b>Нов</b> Тартар из лосося с пикантными тостами и каперсами	1150
<b>Нов</b> Курники с утиной грудкой и печенью, ежевичный соус	650
<b>Нов</b> Мясное плато из сыровяленой говяжьей вырезки, телячьего языка, Тамбовского окорока, благородной колбасы «Фуэт» и домашнего сала	1250
<b>Нов</b> Тартар из мраморной говядины с перепелиным яйцом и ржаными тостами	1300

### ЩИ - БОРЩИ

Крем суп из лесных белых грибов	690
Рыбная солянка из лосося и судака с каперсами и соком лайма	820
<b>Нов</b> Традиционный борщ с мясом на кости и сметаной	690
<b>Нов</b> Гороховый суп с разварными копчёными ребрами	690

### САЛАТ - ВИНЕГРЕТ

<b>Нов</b> Салат из огородных овощей с ароматным маслом или сметаной на выбор	720
<b>Нов</b> Салат из сладких томатов с красным луком	780
<b>Нов</b> Винегрет из печёных в золе овощей с килькой и мочёным яблоком	750
<b>Нов</b> Сезонный салат с фермерским сыром, поджаренным на гриле, и заправкой из Краснодарской клубники	890
<b>Нов</b> «Царский салат» из морских гадов с красной икрой	980
<b>Нов</b> «Мимоза» со слабосолёной макрелью и лососем	850
<b>Нов</b> Тёплый салат с тигровыми креветками, мидиями и кальмарами, медово-имбирная заправка	1200
<b>Нов</b> Салат с печенью цыплёнка, вешенки, имбирный соус	880
<b>Нов</b> Салат Оливье с куропаткой и каперсами	790
<b>Нов</b> Салат Оливье с раковыми шейками и икрой летучей рыбы	980
<b>Нов</b> Рустик Цезарь салат с кебабом из индейки на гриле и яйцом деревенской курицы	950
<b>Нов</b> Цезарь салат с тигровыми креветками и беконом	1100

### ПЕЛЬМЕНИ - ЛАПША

<b>Нов</b> Микро-хинкали с щукой и судаком, соус из трёх видов икры	1050
<b>Нов</b> Пельмени «Ушки» с крабом и лососем	1280
<b>Нов</b> Домашняя лапша с лососем и красной икрой, сливочный соус	1150
<b>Нов</b> Вареники из печи с белыми грибами, картофелем и беконом	980
<b>Нов</b> Сибирские пельмени с мясом таёжного лося	1150

### РЫБА ИЗ ПЕЧИ

Дальневосточный кальмар на гриле и соус Айоли	850
<b>Нов</b> Черноморские мидии в соусе из голубого сыра, мультизлаковые тосты	1100
<b>Нов</b> Домашняя колбаса в натуральной оболочке из трёх видов рыб: судак, лещ и щука с кашей из молодого гороха	1150
<b>Нов</b> Филе камбалы, вяленые томаты, чеснок, розмарин	1120
<b>Нов</b> Деликатесная крабовая котлета с имбирным мини салатом «Понзу» и сливочным соусом	1350
<b>Нов</b> Котлета из щуки с кедровым маслом, пареной репой и икрой летучей рыбы	1190
<b>Нов</b> Зраза по-скоморохски из судака с начинкой из молодого горошка	1150
<b>Нов</b> Красная форель печёная на полене с кореньями, простокваша, четверговая соль	1500

### МЯСО - ГРИБЫ

<b>Нов</b> Жульен из сезонных грибов сначала запечённых на углях	920
<b>Нов</b> Лисички в сметане с картофельным пюре	1300
<b>Нов</b> Картофель с боровиками и трюфельным маслом	1250
<b>Нов</b> Куриная печень в сметанном соусе с мини картофелем и молодым сыром	750
<b>Нов</b> Тефтели из курицы с соусом из белых грибов и картофельное пюре	890
<b>Нов</b> Хрустящий Колобок из мяса цыплёнка, начинённый зелёным сыром на картофельной соломе	1150
<b>Нов</b> Сельский цыплёнок жареный целиком под чугунным утюгом	1300
<b>Нов</b> Кебаб из утки на сосновой ветви с ежевично-вишнёвым мармеладом	980
<b>Нов</b> Голубец с мясом зайца, соус с белыми груздями	1150
<b>Нов</b> Стейк из мраморной говядины Black Angus Prime на углях (за 100г)	1100
<b>Нов</b> Говяжьё щёчки тушёные в костном бульоне с пюре из цветов капусты и взваром из кореньев	1350
<b>Нов</b> Большая котлета «MISHKA» из мраморной говядины с брусничным киселем	1150
<b>Нов</b> Голяшка бычка на мозговой кости сутки томленая с корнеплодами и сельдереем в ароматном соусе (за 100г)	800
<b>Нов</b> Стейк из алтайского марала с ягодами черноплодной рябины (за 100г)	750
<b>Нов</b> Бефстроганов из оленины с пюре	1250
<b>Нов</b> Охотничья котлета из мяса дикого кабана, хвойно-ягодный соус	1070
<b>Нов</b> Язычки ягнёнка на ольховых ветках, соус из ягод можжевельника	1350
<b>Нов</b> Баранья лопатка томлёная в печи ровно сутки /рекомендуем на 2 персоны/ (за 100г)	450

### СОУСА

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

### ОВОЩИ

<b>Нов</b> Тыква на гриле с чесноком, травами и маслом из тыквенных семечек	400
<b>Нов</b> Картофельное пюре	400
<b>Нов</b> Картофель печёный в костре	400
<b>Нов</b> Картофель фри	400
<b>Нов</b> Трюфельный картофель фри	550
<b>Нов</b> Мини картофель опалённый в оловом лапнике	450
<b>Нов</b> Брокколи / на гриле	450
<b>Нов</b> Спаржа на гриле с соусом Блючиз и Пармезаном	720
<b>Нов</b> Овощи на углях	550

### СЛАДКОЕ

<b>Нов</b> Варенье к чаю из Усадьбы из садовых яблок / из сосновых шишек	150
<b>Нов</b> Мёд диких пчёл с медоносных полей	400
<b>Нов</b> Сорбет Малина / Чёрная смородина	350
<b>Нов</b> Мороженое «Таёжный бор» / «Орехи карамель» / «Сливочная черника» / «Топлёное молоко»	350
<b>Нов</b> Московские сырники с начинкой из земляники, сироп из лепестков розы	600
<b>Нов</b> «Бутерброд с чёрной икрой»	650
<b>Нов</b> Суфле из лесной земляники с ягодным мармеладом	850
<b>Нов</b> Пирог с ревенем и клубникой	750
<b>Нов</b> Черёмуховые вареники с садовой вишней, творожный мусс	750
<b>Нов</b> Мини медовик / мороженое из чёрной смородины, брусники и мёда белой акации / ореховый соус	650
<b>Нов</b> Сметанник с малиной	600
<b>Нов</b> 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 также на залы «Берлога» и «Мансарда».



# MISHKA VODKA BALALAIKA

## MENU

### FRESHLY BAKED

Wheat bun	95
Rye sourdough bun	95
Spelt bread	150
Amaranth meadow bread	250
Basket of freshly baked bread	350
<b>New</b> Large Russian pie with white cabbage and quail egg filling	850
<b>New</b> Rustic meat pie with slow-braised offal and chicken hearts	1100

### VODKA APPETIZER

<b>New</b> Pickled cucumbers with horseradish, garlic and black currant leaf	400
<b>New</b> Pickled oil tomatoes	400
<b>New</b> Set of marinated vegetables	620
<b>New</b> Salted forest mushrooms: black milk mushrooms, honey mushrooms, chanterelles, birch boletes, aspen boletes, butter mushrooms, pink russulas and russulas	650
<b>New</b> Marinated milk mushrooms	790
<b>New</b> Forest mini porcini mushrooms on a skewer	950
<b>New</b> Herring caviar on rye toast with quail egg	550
<b>New</b> Baltic sandwich on a rye loaf with spiced salted sprat, cottage cheese, cucumber, dill	450
<b>New</b> Fish forshmak with herring caviar, amaranth toasts	550
<b>New</b> Marinated herring with potatoes, onion and sunflower oil	790
<b>New</b> Traditional jellied meat on sticks made of long time boiled black rooster meat, pig's ears and shanks and chicken meat	750
<b>New</b> Rustic pork lard with meat layer and spicy mustard	720

### DELICACIES

Assorted cheeses on balalaika	920
<b>New</b> Crispy hot rolls with cheese and lingonberry sauce	890
<b>New</b> Forest mushroom pate, buckwheat popcorn and multigrain toasts	600
<b>New</b> Mini pancakes with red caviar	1150
<b>New</b> Pike caviar, potato pancakes, egg cream and green onions served on reindeer lichen	1380
<b>New</b> Lightly cured salmon with potato draniki and creamy cheese	880
<b>New</b> Rasstegai with red and white fish, sour cream sauce, caviar	980
<b>New</b> Salmon tartar with spicy toasts	1150
<b>New</b> Traditional poultry pies «Kurniki» stuffed with duck breast and liver, blackberry sauce	650
<b>New</b> Meat plateau of veal tongue, brezaola, Fuet sausage, homemade lard and Tambov ham	1250
<b>New</b> Beef tartar with quail egg and rye chips	1300

### SOUPS

Cream soup with porcini mushrooms	690
Salmon and walleye fish soup with capers	820
<b>New</b> Borscht with meat and sour cream	690
<b>New</b> Pea soup with pork smoked ribs	690

### SALADS

<b>New</b> Vegetable salad with aromatic oil or sour cream of your choice	720
<b>New</b> Sweet tomatoes with red onion and olive oil	780
<b>New</b> Traditional Russian beetroot salad "Vinaigrette" with ash-baked vegetables, sprats and fermented apples	750
<b>New</b> Seasonal salad with grilled farmer's cheese and Krasnodar strawberry dressing	890
<b>New</b> «Tsar's» seafood salad with red caviar	980
<b>New</b> «Mimosa» salad with home-salted mackerel and salmon	850
<b>New</b> Warm seafood salad with tiger shrimps, mussels and squid, honey-ginger dressing	1200
<b>New</b> Salad with chicken liver, oyster mushrooms, ginger sauce	880
<b>New</b> Olivier salad with partridge and capers	790
<b>New</b> Olivier salad with crayfish and flying fish roe	980
<b>New</b> Rustic Caesar salad with grilled turkey kebab and village chicken egg	950
<b>New</b> Caesar salad with fried tiger prawns	1100

### DUMPLINGS – PASTA

<b>New</b> Micro-khinkali with pike and pike perch, three types of caviar sauce	1050
<b>New</b> Siberian traditional dumplings stuffed with snow crab and salmon in cream sauce	1280
<b>New</b> Fettuccine with salmon and red caviar, creamy sauce	1150
<b>New</b> Dumplings from the oven with porcini mushrooms, potatoes and bacon	980
<b>New</b> Siberian dumplings stuffed with taiga moose meat	1150

### FISH

Far Eastern grilled squid and Aioli	850
<b>New</b> Black Sea mussels in blue cheese sauce with multigrain toasts	1100
<b>New</b> Homemade fish sausage in a natural casing, made from three types of fish: pike perch, bream, and pike, served with young green pea porridge	1150
<b>New</b> Flounder fillet, dried tomatoes, garlic, rosemary	1120
<b>New</b> Delicious crab cutlet with ginger mini Ponzu salad and cream sauce	1350
<b>New</b> Pike cutlet with cedar oil, steamed turnips and flying fish roe	1190
<b>New</b> Skomorokh-style zraza of pike perch with young green pea filling	1150
<b>New</b> Red trout baked in the oven with roots, sour cream sauce, black Thursday salt	1500

### MEAT - MUSHROOMS

<b>New</b> Julienne of seasonal char-grilled forest mushrooms	920
<b>New</b> Chanterelles in sour cream with mashed potatoes	1300
<b>New</b> Potatoes with porcini mushrooms and truffle oil	1250
<b>New</b> Chicken liver in sour cream sauce with mini potatoes and young cheese	750
<b>New</b> Chicken meatballs with porcini mushroom sauce and mashed potatoes	890
<b>New</b> Crispy chicken meatball «Kolobok» stuffed with green cheese with fried potatoes	1150
<b>New</b> Whole village chicken under the cast iron, walnut sauce	1300
<b>New</b> Duck kebab on a pine branch with blackberry and cherry marmalade	980
<b>New</b> Cabbage roll with hare meat and porcini milk cap mushroom sauce	1150
<b>New</b> Beef Steak «Black Angus» Prime (per 100g)	1100
<b>New</b> Beef cheeks stewed in bone broth with cauliflower puree and root broth	1350
<b>New</b> Big cutlet «MISHKA» of marbled beef with lingonberry jelly	1150
<b>New</b> Steer shank on the marrow bone, simmered for a day with root vegetables and celery in an aromatic sauce (per 100g)	800
<b>New</b> Altai maral venison steak with black chokeberry (per 100g)	750
<b>New</b> Beefstroganoff of venison with mashed potatoes	1250
<b>New</b> Hunter's cutlet of wild boar meat, coniferous berry sauce	1070
<b>New</b> Lamb tongues on alder branches, juniper berry sauce	1350
<b>New</b> Mutton shoulder stewed in the oven for 24 hours (per 100g)	450

### SAUCE

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

### SIDE DISHES

<b>New</b> Grilled pumpkin with garlic, herbs and pumpkin seed oil	400
<b>New</b> Mashed potatoes	400
<b>New</b> Charcoal-backed potato	400
<b>New</b> French fries	400
<b>New</b> Truffle fries	550
<b>New</b> Mini baked potatoes with rosemary and garlic	450
<b>New</b> Grilled broccoli	450
<b>New</b> Grilled asparagus with Blue cheese sauce and parmesan	720
<b>New</b> Grilled vegetables	550

### DESSERTS

<b>New</b> Jam for tea from the Manor made of orchard apples or from pine cones	150
<b>New</b> Wild honey from meadow apiaries	400
<b>New</b> Raspberry Sorbet / Blackcurrant Sorbet	350
<b>New</b> Ice cream «Taiga Forest» / «Nuts Caramel» / «Creamy Blueberry» / «Baked Milk»	350
<b>New</b> Moscow-style syrniki with wild strawberry filling and rose petal syrop	600
<b>New</b> «Sandwich with black caviar»	650
<b>New</b> Wild strawberry souffle with berry marmalade	850
<b>New</b> Rhubarb and strawberry pie	750
<b>New</b> Bird cherry dumplings with garden cherries, cottage cheese mousse	750
<b>New</b> Mini honey cake / blackcurrant, lingonberry and locust honey ice cream / walnut sauce	650
<b>New</b> Smetannik with raspberries	600
<b>New</b> 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