

**ТРИ ВИДА
СЫРОВЯЛЕННОЙ ОЛЕНИНЫ**
с мочёной брусникой и горчицей

*Three kinds of dry-cured venison
with lingonberry and mustard*

140g | 990.-



Уральская гурь
в ресторане «ПАШТЕТ»

ТАРТАР ИЗ ОЛЕНЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
с зелеными томатами
и картофельными оладьями

*Venison tartare with green tomatoes
and potato pancakes*

170g | 1050.-



**ШАШЛЫЧОК
ИЗ МУКСУНА
С КЕДРОВЫМИ
СЛИВКАМИ**

и шпинатом
*Muksun skewer with cedar
cream and spinach*

210g | 990.-

**ТОМЛЕНАЯ
УТИНАЯ НОЖКА**
с печеными
садовыми яблоками
и таежным соусом

*Braised duck leg with baked
orchard apples and taiga sauce*

210g | 870.-

**ВЫРЕЗКА ОЛЕНИНЫ
С ОРЕХОВЫМ ПЮРЕ**
и соусом из сосновых шишек

*Venison tenderloin with walnut mash
and pine cone sauce*

180g | 1350.-

**ТОМЛЁНОЕ
МЯСО ЛОСЯ**
с картофельным
пюре и мясной
подливой

*Braised elk with mashed
potatoes and meat gravy*

230g | 1150.-

ПУМПЕРНИКЕЛЬ

с маслом из сливочного
хрена и розового перца

*Pumpernickel with creamy horseradish
butter and pink pepper*

280g | 290.-



ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ С КОРИЦЕЙ и сорбе из облепихи

*Chocolate ganashe with cinnamon
and sea buckthorn sorbet*

120g | 390.-



Если у Вас есть аллергия
на определённые продукты,
просим сообщить об этом
официанту.