

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

<b>Салат фермерский с ароматным маслом "Олей Лefкадии"</b>		200 гр.	<b>240 р.</b>
<i>Farmer's salad with fragrant oil by Lefkadia "Olei"</i>			
Овощи и листья салата из теплиц долины Лefкадия, заправленные маслом Олей			
<b>Салат с запеченным сыром "Бюш Лefкадии"</b>		200 гр.	<b>380 р.</b>
<i>Salad with cheese (Buche)</i>			
Листья салата с мягким козьим сыром и медово-горчичным соусом			
<b>Листья салата с куриным филе и Лefкадийским сыром</b>		250 гр.	<b>320 р.</b>
<i>Salad with chicken fillet and cheese by Lefkadia</i>			
Листья салата с помидорами, нежнейшим куриным филе и твердым сыром, заправлен домашним майонезом.			
<b>Теплый салат с говядиной и медово-горчичным соусом</b>		250 гр.	<b>550 р.</b>
<i>Warm salad with beef tenderloin with honey-mustard dressing</i>			
Обжаренное на гриле маринованное филе говядины с листьями салата			
<b>Запеченый "Камамбер Лefкадии"</b>	мал./бол.	160гр / 270 гр.	<b>340р / 500р</b>
<i>Grilled camembert (large/small)</i>			
Запеченный Камамбер Лefкадии с розмарином, луковыми сухариками и щавельным песто			
<b>Салат с васаби майонезом, тигровыми креветками и карамелизированным манго</b>		300 гр.	<b>620 р.</b>
<i>Salad with wasabi dressing, tiger shrimps and grill honey mango</i>			
<b>Тартар из лосося с соусом Кимчи</b>		160 гр.	<b>610 р.</b>
<i>Salamone tartar with kimchi souce</i>			
<b>Тартар из говядины с горчичным кремом</b>		160 гр.	<b>610 р.</b>
<i>Beef tartar with mustard cream and black olives</i>			
Нежная говядина, маринованные огурцы, черные оливки			
<b>Сыры "Лefкадии" (камамбер, скаморца, Лefкадийский, латтерия, капретто, бюш, мёд)</b>		500 гр.	<b>1000 р.</b>
<i>Lefkadia Cheeses</i>			

## СУПЫ

<b>Борщ с телячьим филе</b>		300 гр.	<b>300 р.</b>
<i>кубанский борщ с зеленью, салом, огурцами и сметаной</i>			
<i>Borscht with veal fillet cuban soup with greens, served with salo, pickles and sourcream</i>			
<b>Окрошка</b> на ваш выбор с говядиной/вегетарианская, на квасе/кефире		300 гр.	<b>300 р.</b>
<i>Okroshka local cold soup for your choice sourmilk / kvas &amp; vegetarian/ beef</i>			

## ОСНОВНОЕ БЛЮДО

<b>Телячьи щеки с копченым картофельным пюре и дижонской горчицей</b>	360 гр.	<b>590 р.</b>
Beef cheeks with mirapua souce ande red wine and smoked smash potatos		
Телячьи щеки с соусом мирапуа из красного вина и копченым картофельным пюре		
<b>Кундюбки</b>	300 гр.	<b>410 р.</b>
Kundyubki"- authentic variation of dumplings, stuffed with veal, ceps and sorrel, served with sourcream		
Старинное блюдо русской национальной кухни, подобие пельменей, с начинкой из телячьей вырезки, белых грибов и щавеля, подаются со сметаной		
<b>Домашний перепел</b>	300 гр.	<b>550 р.</b>
Farmed quali with buckwheat porridge		
Запеченный перепел с гречневой кашей на сливках и белыми грибами		
<b>Стейк из говядины</b>	200 гр.	<b>790 р.</b>
Beef steak, garnished with smoked smash potatos served with local adjika sauce		
Филе говядины с печеным картофелем, морковью, травами и аджикой		
<b>Филе семги с соусом бурманте</b>	300 гр.	<b>1000 р.</b>
Salmon fillet with burmante sauce		
Обжаренное филе семги с соусом бурманте и картофельным пюре		
<b>Жареная макрель</b>	300 гр.	<b>410 р.</b>
Grilled mackerel with herbs served with potato with cream		
Обжаренное филе макрели с травами, томленным картофелем в сливочном соусе		
<b>Цыпленок в пивном соусе</b>	380 гр.	<b>850 р.</b>
Chicken consume on pan with beer, served with baked potato		
Жареный цыпленок томленный в пиве с печеным картофелем		

## ДЕСЕРТЫ

<b>Морковный торт</b>	150 гр.	<b>250 р.</b>
Carrot cake		
Орехово-морковные коржи с апельсиновой цедрой и творожно-сливочным кремом		
<b>Медовик</b>	150 гр.	<b>230 р.</b>
Honey cake		
Медовый торт, приготовленный на основе мёда Аккурай		
<b>Сырный пирог</b>	150 гр.	<b>200 р.</b>
Cheese cake cooked with local farm Ricotta		
Воздушный сочный пирог из Рикотты		