



Готовим по книге рецептов  
1901 года

## ЗАКУСКИ

<b>Сыр к вину с малиновым джемом</b> (Пармезан и Бри)	2800 тенге
<b>Маринованные грибы</b> (Опята, вешенки и белые грибы заправляются душистым подсолнечным маслом, подаются с луком и зеленью)	2800 тенге
<b>Филе копчёной форели с ароматным муссом</b> (Форель коптят на грушевых опилках и подают с яично-рыбным муссом)	2800 тенге
<b>Холодец</b> (Вечная классика)	1850 тенге
<b>Домашние соленья</b> (Помидоры, огурцы, квашеная с клюквой капуста, заправленные ароматным подсолнечным маслом)	1800 тенге
<b>Тартар из сельди</b> (Рубленая сельдь собственного посола с вареным картофелем и корнишонами на подушке из микс-салата, подается с яйцом-пашот)	1680 тенге
<b>Свекольное карпачо с домашним сыром</b> (Сыр rot-case и свекла-sous-vide* подаются с зеленью и малиновой заправкой)	1680 тенге
<b>Домашний паштет с инжирным вареньем</b> (Секрет шефа. Единственное, что удалось у него вывести: готовится на Мадере)	1500 тенге
<b>Форшмак</b> - Копчёный - Малосольный (Шеф готовит форшмак по старинному еврейскому рецепту, для которого использует сельдь только собственного посола, добавляет алматинские яблоки и пряные специи, а подает с кисло-сладким хлебом собственной выпечки)	1500 тенге
<b>Смороброд с яйцом-пашот и пряной заправкой</b> (Яйцо-пашот варится в душистых травах и выкладывается на кисло-сладкий ржаной хлеб собственной выпечки. Зелень - из нашей теплицы)	980 тенге



Готовим по книге рецептов  
1901 года

## САЛАТЫ

### **Салат с морепродуктами**

(Гребешки, кальмары, креветки и осьминожки присыпают зеленью с собственной грядки, сдобренной заправкой на основе инжира)

3500 тенге

### **Салат с языком и японской горчицей**

(Отварной телячий язык подают с миксом из рукколы, сельдерея, яблока и жареных грибов, заправляют васаби и посыпают семенами кунжута)

2850 тенге

### **Салат с радужной форелью**

(Филе форели-гриль подают с жареными грибами, свежими огурцами, яйцами и зеленым горошком, смешанными с яично-сырным соусом)

2380 тенге

### **Винегрет с копченым муссом**

(Традиционный состав известного салата шеф дополнил ворохом зелени, маринованными грибами, креветками в соусе песто и заправил копченым яично-рыбным муссом)

1980 тенге

### **Оливье**

(Шеф отказался от вареной колбасы в пользу дуэта телячьего языка с ростбифом-гриль)

1780 тенге

### **Салат с перечной колбасой**

(Рубленую перечную колбасу смешивают с микс-салатом, заправляют белым соусом с пряными травами, посыпают семечками и добавляют перепелиные яйца)

1780 тенге

### **Салат с морёной грушей и подкопченным ростбифом**

- из телятины
- из конины

(Телятина или конина подкопченные в нашей коптильне на опилках груши, мореная в собственном соку и пряных травах груша-sous-vide\* в ворохе зелени из нашей теплицы с пармезаном и кедровыми орешками)

1680 тенге

### **Салат из тыквы с подкопченным ростбифом**

- с телятиной
- с кониной

(Телятина или конина подкопченные в собственной коптильне на опилках ольхи, тыква-sous-vide\* в ворохе зелени из нашей теплицы с паназиатской заправкой)

1680 тенге

### **Салат из огуречной лапши с телятиной**

(Натертый в лапшу огурец и телятина-гриль с паназиатской заправкой)

1580 тенге

### **Салат с морскими водорослями**

(Японские водоросли с ореховым соусом)

1500 тенге



Готовим по книге рецептов  
1901 года

## СУПЫ

**Томатный суп с креветками** 1880 тенге  
(К бланшированным томатам добавляют тимьян, оливковое масло, после чего заливают крепким рыбным бульоном, а креветки обжаривают с добавлением сухого вина с зеленью)

**Крем-суп бефстроганов** 1850 тенге  
(Телятину-гриль томят с овощами, заправляют сливками, взбивают в пюре и заправляют крепким мясным бульоном)

**Солянка на трех бульонах** 1680 тенге  
(Конина, говядина, копченая индейка и телячий язык заправляются тремя бульонами: из копченых ребрышек, птицы и телятины)

**Нарын** 1680 тенге  
(Рубленые тончайшие сочни и нежная конина заливаются душистой сорпой с луком и зеленью)

**Грибной крем-суп** 980 тенге  
(Боровики и подосиновики смешивают с крепким овощным бульоном)

**Гриль суп с мясом и овощами** 980 тенге  
с телятиной/ с кониной/ с курицей/ с овощами  
(Зажаренные на бумаге мясо и овощи – в "соке из телятины" – бульоне, который варится при низкой температуре 18 часов. Это делает его прозрачным, как слеза, а пряным бульон получается из-за корений)

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

*(любое мясо можно приготовить по вашему выбору: на пару, на гриле или подкоптить)*

### Морепродукты

**Дорада** 5800 тенге

**Сибас** 5600 тенге

**Лосось норвежский** 4800 тенге

(Шеф приготовит рыбу – целиком или только филе – в паназиатском или европейском стиле по вашему желанию: запечет, пожарит на гриле, припустит или приготовит на пару. Наилучший гарнир к вашей рыбе посоветует официант)

**Тигровые креветки** 5200 тенге  
(Креветки обжаривают на гриле и подают с паназиатским томатным соусом)



Готовим по книге рецептов  
1901 года

<b>Лытка ягненка с овощами на гриле</b> (Лытка ягненка-sous-vide* обжаривается на гриле с кореньями и овощами)	2950 тенге
<b>Филе с глазированной тыквой и картофельным пюре</b> - из говядины - из конины (Шеф прожарит филе по вашему желанию и подаст с глазированной тыквой, печеным чесноком, картофельным пюре с грибами и соусом из говяжьих костей с пряными травами)	2800 тенге
<b>Радужная форель со шпинатом и грибами</b> (Целая форель подается с тушеным в сливочном соусе шпинатом и грибным миксом)	2800 тенге
<b>Телячий язык с перловкой и белыми грибами</b> (Телячий язык и перловая крупа, томлённая в сливках с белыми грибами, подаются с зеленым луком и бородинским хлебом)	2650 тенге
<b>Оссобуко с овощами</b> (Телятина на косточке коптится, обжаривается на гриле, а после этого сутки томится с овощами. Готовое оссобуко поливается овощным соусом и подается с картофельным пюре и овощным миксом)	2580 тенге
<b>Цыпленок-гриль с печеным картофелем</b> (Цыпленка-sous-vide* обжаривают на гриле. Запеченный целиком картофель поливают растопленным сливочным маслом с пряными травами )	2580 тенге
<b>Ребрышки ягненка с брокколи</b> (Ребрышки маринуют и готовят sous-vide*, подают с брокколи и ореховым соусом)	2580 тенге
<b>Говядина по строгановски с цветной капустой</b> (Говядину жарят с луком и грибами, заправляют сливками. Цветную капусту поливают сливочным маслом с зеленью)	2500 тенге
<b>Пирог по-домашнему с курицей, картофелем и грибами</b> (Пирог из слоеного теста с курицей и грибами. Подается со сметаной и зеленью)	2250 тенге



Готовим по книге рецептов  
1901 года

### Бургер в пиите

1980 тенге

- с курицей
- с овощами гриль
- с говядиной
- с кониной

(Тесто для питы делают на закваске из домашнего козьего молока (нашу козу зовут Варя), мясо жарят на гриле, а картофель подают с пряными травами)

### Фреш-паста с соусом на ваш выбор: белым/красным/зеленым

- с сезонными овощами
- с курицей
- с морепродуктами

1780 тенге

1780 тенге

2950 тенге

(Паста собственного приготовления, которая варится в глубоком котле при интенсивном кипении 50 секунд)

### ДЕСЕРТЫ

Медовый чиз

1350 тенге

Яблочный штрудель

1250 тенге

Шоколадный кейк

980 тенге

Панакота

980 тенге

Творожный пирог с черной смородиной

980 тенге

Наполеон

980 тенге

Медовый

960 тенге

---

\*Sous-vide - способ приготовления, позволяющий сохранить вкус и свежесть ингредиентов блюда. Продукты запечатываются в специальный пластиковый пакет, из которого откачивается воздух, после чего готовятся в воде, при температуре от 55 до 70 градусов. При низкотемпературной обработке клеточные мембраны не разрушаются – блюдо получается намного более сочным.

