



# ЕЛИ В ЛЕСУ

загородный ресторан

## ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ВС-ЧТ  
с 9-00 до 22-00



ПТ-СБ  
с 9-00 до 23-30

[view-ga.ru](http://view-ga.ru)


### ЗАВТРАКИ (подаем весь день)

Фермерский завтрак (глазунья, сосиски, жареный бекон, печеные грибы, зеленый салат)	330 г	<b>650 ₹</b>
Рисовая каша на молоке с лепестками миндаля и вяленой клубникой	260 г	<b>390 ₹</b>
Домашний творог с голубикой и ванильной сметаной	120 г	<b>420 ₹</b>
Сырники с ванильной сметаной и соленой карамелью	230 г	<b>480 ₹</b>

### СТАРТЫ

Драники из тыквы со сметаной и икрой форели	210 г	<b>660 ₹</b>
Бутерброды с риемом из копченой форели	170 г	<b>790 ₹</b>
 Сыр, жаренный в печи с ягодным вареньем	200 г	<b>420 ₹</b>
Паштет из печени цыпленка с орешками и черной смородиной	170 г	<b>390 ₹</b>
<b>NEW</b>  Блины пшеничные с тремя видами икры: щуки, форели и палтуса	190 г	<b>790 ₹</b>

### ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

 Сет из мини-калиток (по 2 шт. с картофелем и брусникой)	240 г	<b>320 ₹</b>
Домашний хлеб с тремя видами масла: «четверговая соль», «копченая паприка и семена льна» и «зеленое» с чесноком	240 г	<b>330 ₹</b>

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Квашеная капуста с ароматным маслом и моченой брусникой	240 г	<b>270 ₹</b>
Соленые грибы со сметаной / ароматным маслом:		
– лисички	220 г	<b>590 ₹</b>
– грузди	210 г	<b>760 ₹</b>
– белые грибы	210 г	<b>870 ₹</b>
– ассорти грибов	210 г	<b>580 ₹</b>
Ростбиф с грибным соусом	150 г	<b>650 ₹</b>
Копченая утиная грудка с вареньем из черной смородины	130 г	<b>620 ₹</b>







### САЛАТЫ

Винегрет из запеченных овощей с маринованными опятами	200 г	<b>420 ₹</b>
Салат оливье с говяжьим языком и домашним майонезом	200 г	<b>460 ₹</b>
Деревенский салат с копченой форелью и красной икрой	240 г	<b>550 ₹</b>
<b>NEW</b> Салат из свежих овощей с семечками подсолнечника и зеленью	200 г	<b>450 ₹</b>


### СУПЫ

Гороховый суп с копченостями	400 г	<b>450 ₹</b>
Карельская уха с форелью и сливками	410 г	<b>680 ₹</b>
Грибная похлебка	430 г	<b>420 ₹</b>
<b>NEW</b> Тыквенный крем-суп с копченой уткой и кедровыми орешками	360 г	<b>550 ₹</b>
Щавелевый суп с фрикадельками	380 г	<b>550 ₹</b>

### ГОРЯЧЕЕ

<b>NEW</b> Тонкий край бычка с овощами и соусом из крыжовника	370 г	<b>1 500 ₹</b>
<b>NEW</b>  Филе оленя с белыми грибами	370 г	<b>2 550 ₹</b>
 Куриные котлетки с запеченным картофелем и соусом «лисийичковый тартар»	180 г / 210 г	<b>670 ₹</b>
 Филе цыпленка в сливочно-чесочном соусе с крапивой	330 г	<b>720 ₹</b>
<b>NEW</b>  Щучьи котлеты с яйцом пашот, икрой и картофелем по-деревенски	330 г	<b>900 ₹</b>
 Филе форели с брокколи в сливочно-шпинатном соусе	380 г	<b>990 ₹</b>
Пельмени с форелью	290 г	<b>850 ₹</b>
 Перловая каша с грибами в горшочке	350 г	<b>590 ₹</b>

### СЛАДКОЕ

Лесной десерт (кедровые орешки, сгущенное молоко, свежая брусника). Подается с брусничными чипсами из ягеля	110 г	<b>480 ₹</b>
 Блины пшеничные / гречишные с топпингом на выбор (мед, сгущенное молоко, сметана, варенье в ассортименте)	170 г	<b>320 ₹</b>
<b>NEW</b> Пирожное «Буше»	80 г	<b>240 ₹</b>
<b>NEW</b> Торт «Медовик»	150 г	<b>450 ₹</b>
Домашнее мороженое и сорбеты, 3 шарика (пломбир, ржаное, свекла, бабл-гам, лимон-фейхоа, земляника)	150 г	<b>350 ₹</b>

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом при приеме заказа.

Данная продукция является рекламным материалом.  
Подробную информацию вы можете узнать у менеджера ресторана.