

## Хлеб / Мезе

*Дорогие гости!*

*Мы рады приветствовать Вас в  
ресторане «Лесопилка»*

*Будем признательны, если Вы отнесётесь  
с пониманием  
к нашим правилам.*

*- Просим Вас, сообщить нам до заказа блюда  
о наличии пищевой аллергии или  
непереносимости какого-либо продукта.*

*- К сожалению, домашние животные в  
ресторане не допускаются.*

*- Если Ваших гостей более 6 персон, мы  
добавим в счёт 10 % сервисного сбора. Мы  
стараемся, чтобы всем нашим гостям было  
максимально комфортно наслаждаться  
отдыхом в ресторане.*

*- Блюда, не входящие в меню, готовятся  
только после обсуждения этой возможности  
с шеф-поваром заранее.*

*- Подарочные сертификаты обмену и  
возврату не подлежат. Действительны при  
оплате услуг в ресторане.*

*К оплате принимаются рубли и основные  
банковские карты.*

*Меню с указанием килокалорий и  
ингредиентов подаётся по требованию.*

*Работа ресторана в ночное время  
оплачивается дополнительно.*

**Свежеиспечённый  
Лепешки (2 шт) 100 Р**

**- дзадзыхи 200 Р**  
йогурт, огурец, лук зелёный, укроп,  
петрушка, оливковое масло

**- гуакомоле 300 Р**  
авокадо, томат розовый, лук красный,  
кинза, перец чёрный, чили

**- йогурт  
с томатами черри конфи 200 Р**  
йогурт, томаты черри, розмарин,  
лук зелёный, укроп, петрушка,  
оливковое масло

**- йогурт  
с печёным баклажаном 200 Р**  
йогурт, печёный баклажан, розмарин,  
лук зелёный, укроп, петрушка, грецкий орех,  
оливковое масло

**- хумус 250 Р**  
нут, оливковое масло, тахина, чеснок,  
фундук

**- мухаммара 300 Р**  
перец болгарский, грецкий орех,  
паприка, чеснок, зира, фундук, петрушка,  
оливковое масло

**Корзина  
домашнего хлеба 300Р**

пшенично-ржаной или кукурузный хлеб,  
сливочное масло с зеленью  
и печёным чесноком

## Закуски

<b>Бриошь с форелью и голландским соусом</b> форель, авокадо, яйцо, голландский соус, бриошь	<b>550 Р</b>	<b>Тар-тар из мраморной говядины</b> говяжья вырезка, лук шалот, горчица, огурец маринованный, корнишоны, каперсы, пармезан, салат-микс, бриошь	<b>520 Р</b>
<b>Бриошь с ростбифом и маринованным огурцом</b> ростбиф, огурец марин., горчица, камамбер, руккола, лук красный, бриошь	<b>420 Р</b>	<b>Тар-тар из тунца</b> тунец свежий, авокадо, лук зелёный, имбирь	<b>650 Р</b>
<b>Бриошь «Бенедикт» с мортаделлой</b> мортаделла, яйцо, соус творожный, соус голландский, фисташка, бриошь	<b>450 Р</b>	<b>Тако с томлёной свининой и гуакомоле</b> свинная грудинка, гуакомоле, томат розовый, жёлтый, лук красный маринованный, кинза, горчица, шрирача, соус чимичурри, лепёшка	<b>420 Р</b>
<b>Карпаччо из говяжьей вырезки</b> маринованная говяжья вырезка, каперсы, руккола, пармезан, бальзамический крем, оливковое масло	<b>550 Р</b>	<b>Тако с курицей и ананасовой сальсой</b> куриное бедро, гуакомоле, ананасовая сальса, кукуруза, чеддер, шрирача, кинза, лепёшка	<b>370 Р</b>
<b>Паштет из куриных сердечек с кукурузным хлебом</b> куриные сердечки, лук, чеснок, тимьян, чили, вино, сливки, кукурузный хлеб, луковый джем	<b>350 Р</b>	<b>Драники из цукини с лососем и муссом из авокадо</b> драники из цукини, лосось, мусс из авокадо, икра красная, масло оливковое	<b>550 Р</b>
<b>Форель гравлакс</b> форель филе, каперсы, укроп, петрушка, оливковое масло, соус творожный, хрен	<b>790 Р</b>	<b>Тарелка под вино</b> вяленые деликатесы, камамбер, горгонзола, оливки/ маслины	<b>1190 Р</b>
<b>Креветки в чесночном соусе</b> креветки маринованные, гренки, чеснок, петрушка, чили, масло сливочное, масло оливковое	<b>890 Р</b>	<b>Фермерские сыры</b> грana падано, камамбер, горгонзола, мёд	<b>990 Р</b>
		<b>Микс оливок</b>	<b>390 Р</b>

## Салаты

### **Салат с тунцом и киноа 590 ₽**

тунец свежий, авокадо, томат розовый, жёлтый, киноа, салат микс, лук репчатый, имбирь, кинза, кешью, салатная заправка

### **Салат 450 ₽**

#### **с карамелизированной куриной печенью**

печень куриная, томаты черри, ананас, салат микс, редис, чеснок, масло растительное, тимьян

### **Салат с печёной свёклой 480 ₽**

#### **и молодым сыром**

сыр молодой, свёкла печёная, руккола, орех кедровый, заправка

### **Салат с фермерской 460 ₽**

#### **брынзой и хрустящими баклажанами**

томат, салат, базилик, мята, баклажан, фермерская брынза

### **Салат с ростбифом и 520 ₽**

#### **стручковой фасолью**

ростбиф, томаты розовые, жёлтые, салат-микс, медово-горчичная заправка

### **Цезарь с курицей 450 ₽**

куриная грудка, ромейн, айсберг, черри, пармезан, соус цезарь, чесночные гренки

### **Цезарь с креветками 590 ₽**

креветки, ромейн, айсберг, черри, пармезан, соус цезарь, чесночные гренки

## Суп

### **Борщ с мраморной 490 ₽**

говядиной  
мраморная говядина, овощная основа для борща, сметана, зелень

### **Сливочная уха 520 ₽**

#### **с лососем и треской**

форель, треска, картофель, томат, сливки, укроп

### **Томатный суп 990 ₽**

#### **с морепродуктами**

креветки, осьминоги, кальмары, рыба, вино, томатная основа, чесночные гренки

### **Куриный суп со шпинатом 360 ₽**

#### **и домашней лапшой**

куриный бульон, куриные кнели, домашняя лапша, шпинат

## Основное блюдо

### **Дорадо по-сицилийски**

**890 ₽**

дорадо, томат, оливки, каперсы

### **Форель терияки**

**850 ₽**

#### **с цукини и муссом из авокадо**

форель, соус терияки, цукини, кунжут, мусс из авокадо

### **Треска с пюре**

**780 ₽**

#### **из корня сельдерея**

#### **и голландским соусом**

треска филе, тимьян, чеснок, фенхель, лук зелёный, масло оливковое, пюре из корня сельдерея

### **Соте из морепродуктов**

**1290 ₽**

креветки, кальмар, осьминоги, треска, лук порей, чеснок, петрушка, чили, лайм, сливки, масло оливковое, гренки

### **Свинные рёбра с печёным картофелем**

**690₽**

свинные рёбра томлёные, посыпка на ребра с кунжутом, глазурь джек дэниалс, розмарин, кинза, печёный картофель

### **Томлёная свиная грудинка с пюре из жареного картофеля**

**570 ₽**

томлёная свиная грудинка, сидр, горчица, мёд, томлёный лук, жареный картофель

### **Ростбиф с овощным соте и соусом демиглас**

**840 ₽**

ростбиф, горчица, брокколи, цветная капуста, морковь, молодой картофель, демиглас

### **Телячьи щёчки с полентой**

**750 ₽**

щёчки говяжьи томленные, шампиньоны, лук репчатый, чеснок, тимьян, пармезан, петрушка, масло оливковое, полента

### **Качопо с камамбером и луковым джемом**

**1150 ₽**

вырезка говяжья, камамбер, луковый джем, пармская ветчина, лук красный, томат розовый, желтый, соус чимичурри

### **Стейк мачете**

**1150 ₽**

#### **с салатом-микс**

#### **и соусом чимичурри**

диафрагма говяжья, салат микс, луковый джем, соус чимичурри

### **Куриный шницель**

**540 ₽**

#### **с картофелем в сметане**

куриная грудка, яйцо, пармезан, картофель, сметана, укроп, соус айоли из жареного чеснока

### **Бургер ВВQ**

**650 ₽**

#### **из мраморной говядины**

рубленая говяжья котлета, булочка для бургера, корнишоны, лук, томат, айсберг, горчица, чеддер, соус ВВQ

### **Бургер**

**550 ₽**

#### **с рваной свиной**

мясо томлёных свиных рёбер, булочка для бургера, корнишоны, лук, томат, айсберг, горчица, чеддер, салат коул слоу

## Гарниры

Салат-микс с оливковым маслом	200 ₽
Розовые томаты с луком	200 ₽
Картофель фри	120 ₽
Картофель айдахо	150 ₽
Киноа с пармезаном	250 ₽
Овощи на гриле	200 ₽

## Соус

Оливковое масло «Арбекина»	100 ₽
Чипотле	100 ₽
Блючиз	100 ₽
Чимичури	100 ₽
Демигляс	100 ₽
Кетчуп	50 ₽
Сметана	50 ₽

## Добавки в блюдо

Форель Гравлакс (50гр)	250 ₽
Ростбиф (50гр)	150 ₽
Икра красная (50гр)	300 ₽
Авокадо (60гр)	150 ₽
Пармезан (10гр)	100 ₽

## Паста/ризотто

Тальятелле с креветками	720 ₽
Тальятелле с фермерскими сырами	590 ₽
Тальятелле с морепродуктами	990₽
Тальятелли «качо-е-пепе»	450 ₽
Тальятелле «Карбонара» с гуанчале	550₽
Тальятелле с телячьими щёчками	690 ₽
Ризотто с креветками и тыквой	690 ₽
Равиоли с копчёным лососем и шпинатом	570 ₽

## Детские блюда

Куриный суп  
с домашней лапшой 300 ₽

Куриная котлетка  
с картофельным пюре 300 ₽

Картофель фри  
с кетчупом 120 ₽

## Десерт:

Творожный рулет  
со свежими ягодами 390 ₽

Пирожное Шу  
с маракуйей 350 ₽

Яблочный крембл  
с мороженым 380 ₽

Брауни с вишней и  
мороженым 420 ₽

Бельгийская вафля с  
карамелизированным  
бананом и мороженым 320 ₽

Наполеон 370 ₽

Крем Каталана 300 ₽