



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН

мясная кухня



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

САЛАТ С РОСТБИФОМ

с печёными овощами и соусом «Винегрет»

ТАР-ТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ

с перепелиным яйцом, каперсами
и пшеничными тостами

КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

с сыром Пармезан, грейпфрутом
и медово-бальзамическим соусом

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

с фирменным зелёным маслом



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПАПОРОТНИК С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ И ПЕКИНСКОЙ КАПУСТОЙ

приготовленный на воке

ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ СКОБЛЯНКА ИЗ КУКУМАРИИ

со свининой, луком, чесноком, морковью, томатами пронто и специями

СТЕЙКИ НА ВЫБОР:

БЫЧКИ ПОРОДЫ
BLACK ANGUS



ФИРМЕННЫЙ СТЕЙК «СИНДИКАТ»

стейк Рибай высокой категории мраморности. 200 дней зернового откорма. Отличается сочностью и мягкой структурой. Подается со сливочно-трюфельным маслом



НЬЮ-ЙОРК ПРАЙМ

стейк высшей категории мраморности из реберной части (тонкий край). 200 дней зернового откорма. В меру жирный, с ароматным соком внутри

* Стейки подаются с тремя видами соусов: барбекю, перечным и американской сальсой и двумя видами гарниров: овощами гриль и запеченным картофелем с розмарином



НАПИТКИ

ТАЁЖНЫЙ ЧАЙНЫЙ СБОР

с вареньем из лимонника
джемом из актинидии
вареньем из сосновых шишек

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ТАЁЖНЫХ НАСТОЕК

на лимоннике
на кедровых орехах
на облепихе





САЛАТ С РОСТБИФОМ



ТАР-ТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ



КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ



ПАПОРОТНИК С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ





СТРОГАНИНА ИЗ ОЛЕНИНЫ



СКОБЛЯНКА ИЗ КУКУМАРИИ СО СВИНИНОЙ



ФИРМЕННЫЙ СТЕЙК «СИНДИКАТ»



СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК ПРАЙМ



ТАЁЖНЫЙ ЧАЙНЫЙ СБОР



ТАЁЖНЫЕ НАСТОЙКИ