

less

лиси
РЕСТОРАН

more

Пробуждение леса /Закуски и стартеры/

"Непроходимый валежник: гренки из хлеба"

Гренки с чесночком, тертым сыром и оригинальным лесным соусом

"Мы хищники: тартар из оленины"

Пробуждающий инстинкты тартар из оленьей вырезки, заправленной вустерским и соевым соусом с черным перцем и пастеризованным яичным желтком, с черемшой, луком шалот и почками каперсов, подается с моченой брусникой и валежником из картофеля пай

"Наваждение леса: гнездо цесарки"

Знакомые вкусы на новый лад: листья салата романо в ароматном соусе с анчоусами, хрустящая фокачча, ароматные слайсы твердого сыра и кусочки жареной цесарки. Что-то напоминает?

"С ветки на ветку: легкий салат"

Микс салатных листьев с авокадо, спелыми бакинскими томатами в пикантной салатной заправке с запечёнными томатами черри.

"Хруст мха: салат с печеными баклажанами"

Печеные баклажаны с хрустящей корочкой, пропитанной пикантной заправкой, смесь трав и салатных листьев заправляются кунжутным маслом и создают неповторимую симфонию вкуса, успешно приземляемую спелыми томатами и сливочным сыром с трюфелем.

Зыбкие топи /Супы/

"Шепот древнего леса: крем-суп из лесных грибов"

Насыщенный, бархатный крем-суп из лесных грибов, приготовленный на легком грибном бульоне. Подается с невесомой, ароматной эспумой, припорошенной пылью из сушеных белых грибов. Вкус, который кажется таким же древним и вечным, как сам лес.

"Мерцание звезд в глуши: таежный борщ"

Яркий борщ на мясном бульоне с нотками таежных трав и ароматным смальцем из подкопченного сала в пряным бородинским хлебом. Захватывает дух, питает мысли.

"Полуденные лучи сквозь чащу: суточные щи с боровиками"

Щи из квашеной капусты на терпком грибном бульоне с белыми грибами и печеным на костре картофелем. Вкус бодрящий, восстанавливающий, переносящий в детство с забываемыми ощущениями пробивающихся сквозь кроны солнечных лучей.

Главные моменты вкуса: сердце чащи /Основные блюда/

"Путь лесного охотника: оленья вырезка с пюре из корнеплодов"

Сочная, нежнейшая вырезка оленя, приготовленная методом су-вид с добавлением еловых побегов до идеальной мягкости, затем быстро обжаренная для корочки и аромата. Подается с насыщенным соусом из красного вина, лесных ягод и бархатным пюре из запеченного сельдерея, картофеля и сладкой моркови. Вкус настоящей дичи, мощный и полный.

"Трофей егеря: бургер с олениной по-лессморски"

Булочка бриошь с румяной корочкой, внутри: хрустящий салат, шкворчащая оленина, жареные грибы под сырной шапкой, тонкие ломтики помидора, дикий чеснок и красный лук приправленные таежным соусом. Настоящий заслуженный трофей, остается выбрать гарнир из классической картошки фри или хрустящего батата фри и композиция завершится триумфом вкуса.

"Лесная сторожка: говяжья вырезка страчателла с печеным картофелем"

Ощущение домашнего уюта в лесу, нежные полоски мяса с грибами и жареным луком под облаком сливочного сыра, с хрустящей печеной картошкой.

"Отшельник: кабанчик на острове"

Моменты уединения, заполняем вываренной до нежности свиной грудинкой на острове из тушеной квашеной капусты с печеным молодым картофелем в разливе неповторимого авторского чимичурри, настолько гармонично, что хочется зажмуриться от удовольствия.

"Невероятный полет: утиная ножка конфи с орзо и курагой"

Головокружительные сочетания нежного утиног мяса конфи с упругим орзо в остром замесе с соусом сладкий чили и погруженном в гладкий и спокойный крем из сливочной кураги, способен вырвать из обыденности и поднять к облакам удовольствия.

"Уткина заводь: грудка с бататом и вишней в мадере"

Утиное филе, маринованное в лесных травах с клюквой, гладкое пюре из сладкого батата, в обрамлении кисло-пряного соуса из дикой вишни в мадере и всё закучивается в неповторимый запоминающийся вкус.

"Танец ветра в лесной чаще: фаршированная куриная грудка"

Деликатное, замаринованное в лесных травах куриное филе, прижаривается до золотистой корочки и фаршируется мелко рубленными белыми грибами с зеленью.

Сладкие воспоминания и мечты /Десерты/

"Лесная сказка бабушки: моченая брусника в креме" 550₽

Терпко-кислая моченая с хвоей ягода брусники в нежном сметанном креме с кедровыми орешками в обрамлении съедобного мха и сладких чипсов из маслянистого хлеба бриошь. Знакомый вкус с неожиданным "лесным" поворотом.

"Воздушная черёмуха" 650₽

Черёмуховый бисквит со свежей голубикой и лёгким воздушным кремом. Ароматы северного леса, свежесть и мягкость каждого слоя.

"Текстуры леса" 550₽

Шоколадный бисквит с вишнёвым соусом и кремом из варёной сгущёнки. Контрастные текстуры и глубокий вкус, словно прогулка по живописному лесу.

"Солнечный берег – баноффи" 550₽

Песочная основа, слои карамели с бананом, заварной крем с корицей, йогуртовый мусс под шоколадным покрывалом.

"Дух Дриады" 550₽

Морковный бисквит, воздушный кокосовый крем и вишнёвый соус. Вишневое сокровище в кокосовой пене.

"Тропинка в страну Басков" 550₽

Бакский чизкейк с нежным кремом, посыпанный хрустящей вафельной крошкой.

Брызги /Стартеры/

Канапе с лососем и лимонным кремом

390₽

Канапе с креветкой и кремом свит чили

390₽

Канапе с гребешком и кремом васаби

390₽

Приготовленные методом татаки, морепродукты с нежными авторскими кремами, на картофельном хашбрауне.

Прибой /Закуски/

Карельская форель шеф посола

Яркий свежий вкус местных специалитетов, с нотами свежей зелени, цитрусов и морского прибоя, в авторской засолке с хрустящим хлебом и лимонным кремом "Текила".

980₽

Креветки "пиль-пиль"

980₽

Ароматные тигровые креветки приготовленные на сковороде с ароматным чесноком, белым вином, розмарином и лаймом. Прислушайтесь, и вы услышите тоненькое: «пиль-пиль!».

Тартар из лосося с гуакамоле

1200₽

Свежий охлажденный лосось с пикантным гуакамоле, пряно – острым соусом и воздушной пеной из пармезана.

Морские гребни

890₽

Грилированные гребешки в сочетании текстур. Мы добавили к ним нежность пюре, сладость батата, хруст пая и пряность сырно-имбирного соуса.

Коралловый риф

480₽

Сладкий батат обжаренный во фритюре с приправой харрисса, под нежным покрывалом из тертого пармезана с кунжутным айоли

Основа /Салаты/

Зеленый салат с креветками

980₽

Спелый авокадо, огурцы и микс зеленых салатных листьев в пикантной легкой заправке, как сопровождение к ароматным свежеобжаренным тигровым креветкам с чесноком и розмарином.

Салат с пашированным лососем

980₽

Листья зеленых салатов в слайсах из огурца, заправлены французским дрессингом, соусом песто, запечённый с болгарским перцем лосось и яйцо пашот, для завершения композиции и вкусов.

Раковый кускус

890₽

Раковые шейки, замешанные в вихре пряной рукколы, кус-куса, томатов черри и домашнего майонеза, на островке из пряного песто

Осьминог на острове

1250₽

Водоворот зелени с салатным луком и яркой заправкой обрамляет кускусовую отмель с пряно обжаренными кусочками капюшона осьминога

Пучина /Супы/

Карельская уха Лохикейто сливочная

950₽

Сытный, северный суп, согревающий плотным наваристым бульоном из карельской форели с печеным картофелем, слегка прижаренным с луком порей и густыми сливками, щедро сдобренный ароматной зеленью.

Рыбная похлебка Качукко томатная с дижонской горчицей

980₽

Темпераментный средиземноморский суп, сочетающий все многообразие вкусов, от томатного наполи, до сладости креветки и пикантности дижонской горчицы.

Русская уха Белорыбица прозрачная с водкой и поленом

980₽

Ароматный суп лесных озер на прозрачном бульоне из белой рыбы с печеным на костре картофелем, кусочком томата для кислотности и рюмкой водки для темперамента (не волнуйтесь за алкоголь, он полностью выпарен), при варке бульона в нем традиционно тушим березовое полено для насыщения лесным духом.

Отмель /Основные блюда/

Дорадо гриль с цитрусами и розмарином

1650₽

Целая рыбина с гриля, с нотками паприки, розмарина и лимона во вкусе, в ней только хребет, покопаться с косточками одно удовольствие.

Стейк карельской форели с цуккини и соусом зеленый тартар

1750₽

Легкое блюдо, с прекрасным сочетанием местной рыбки и интересного соуса, с небольшой подгарнировкой грилированными кабачками цуккини.

Хочу Сибаса! И ни слова больше

1180₽

Нежное филе средиземноморского сибаса, с хрустящей корочкой, в обрамлении прижаренного с чесночком и тимьяном цуккини и темпераментной томатной сальсы не оставит времени на разговор, все только после...

Судак Сусанин

890₽

Паровое филе судака на подушке из овощного жульена под одеялом из оригинального польского соуса, постарайтесь не заблудиться во вкусах.

Жареная рыба с песто

980₽

Невероятно знакомый вкус в новом филигранном исполнении. Нежное картофельное пюре, филе ладожского судака под хрустящей корочкой из песто в сопровождении тонкого соуса с белым вином и грибами не оставят равнодушными даже самых требовательных гурманов

Кракен Медитерране

1850₽

Грилированные щупальца осьминога с насыщенным средиземноморским вкусом и гарниром, унесут к морю, хотя бы в мечтах...

Italy

Лист
РЕСТОРАН

Asia

Паста

Спагетти карбонара	680₽
Спагетти болоньезе	680₽
Лазанья Неаполитано	780₽
Пенне с томатами и базиликом	680₽
Папарделле с белыми грибами в сливках	990₽
Ригатони Арабьята с креветками	980₽
Орзо с лососем и шпинатом в белом вине	1150₽

Пиццетта

Для наших римских пиццетт мы готовим тесто из двух видов настоящей итальянской муки твёрдых сортов — pasta и semola. Благодаря этому оно получается пышным, воздушным, хрустящим — лёгким, с правильной текстурой и чистым вкусом. Наша пиццетта запоминается — как неспешная прогулка по узким улочкам Рима, к которой хочется возвращаться снова.

Маргарита Томатный соус, сыр моцарелла и свежий базилик	650₽
Пеперони Томатный соус, сыр моцарелла, колбаски пеперони	680₽
Фромажи Сливочный велюте, сыр с голубой плесенью, подкопченная качотта, моцарелла и пармезан	980₽
Креветки с цуккини Имбирный соус, креветки и цуккини с сыром моцарелла и пармезан	1200₽
Прощутто капрезе Томатный соус, сыр моцарелла, прошутто, соус песто, руккола	1380₽
Охотничья Томатный соус, сыр мацарелла копченые колбаски, говядина, бекон, грибы, халапеньо и маринованные огурчики	1150₽

Суши гунканы и роллы

Создавая меню нашего суши-бара, мы в первую очередь думали о вкусе и качестве. Мы работаем с понятными, свежими продуктами и классическими техниками, уделяя особое внимание деталям и балансу. В результате получилось меню, к которому хочется возвращаться: тёплое, гармоничное и по-настоящему вкусное.

Суши нигири

Лосось, тунец, креветка, угорь	340₽
--------------------------------	------

По вашему желанию мы можем сделать классические, острые или запеченные

Суши гункан

Лосось, тунец, креветка, угорь, краб	360₽
--------------------------------------	------

По вашему желанию мы можем сделать классические, острые или запеченные

Суши гункан фреш

Креветка, угорь, краб	380₽
-----------------------	------

Завернуты в свежий огурец. По вашему желанию мы можем сделать классические, острые или запеченные

Мини роллы хосомаки

Огурец, лосось, тунец, креветка, угорь	580₽
--	------

Классические роллы

Филадельфия с лососем, угрем или с лососем и угрем одновременно	890₽
Калифорния с крабом или креветкой	860₽

Фирменные роллы

Ролл татаки с 2 видами лосося и картофелем пай	1380₽
Ролл с креветкой темпура, соусом масаго и авокадо	1380₽
Ролл с креветкой темпура и острым крабом	1380₽
Ролл с тунцом татаки и острым крабом	1380₽

Запеченные роллы

Лосось с авокадо	1150₽
Краб с креветкой	1150₽
Гребешок с острым тунцом	1150₽
Угорь с огурцом	1050₽

Роллы в темпуре

Острый лосось темпура	1280₽
Угорь темпура	1180₽

Лессфишролл

Овощной ролл в нори	580₽
---------------------	------



less
more

Если у Вас аллергия на какой-нибудь продукт, сообщите нам об этом, при приеме заказа