

Летняя коллаборация



- 550 Паштет из цыплёнка, масло с маслособойни, пятиминутка из яблока
- 570 Буррата из нашей сыродельни, маринованный редис
- 690 Разноцветные томаты, укроп, рикотта, масло жареных семечек подсолнуха
- 480 Свежий огурец, сметана, сванская соль, укроп
- 460 Жареные молодые кабачки с песто из трав и сметаной
- 420 Сыр бри из нашей сыродельни с чёрной смородиной и хрустящим тартином
- 1450 Вырезка бычка, молодые обжаренные овощи на утином жиру, сметана и песто из листьев черемши
- 1050 Почки кролика, лисички, молодой горошек
- 590 Холодный огуречный суп с нижегородским судаком
- 610 Суп из цыплёнка с лисичками
- 1290 Филе судака, обжаренное на топлёном масле, с картофельным пюре, запечённой молодой морковью и соусом из сыворотки
- 990 Обжаренная печень индейки с гречневой кашей
- 1090 Чизбургер
- 1180 Пирог с утиными потрохами
- 1350 Утиная грудка с жареными лисичками и печёным картофелем
- 460 Яблочный пирог с пломбиром
- 490 Тарталетка с голубикой и заварным кремом с варёной сгущёнкой

* просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты



Группа компаний ДЫМОВ.
Узнайте больше о ресторанах,
производстве керамики и аренде
гостевых домов в Суздале



Загородный гастрономический
проект шеф-повара
Дмитрия Парикова
в формате chef's table

Летняя коллаборация



завтраки

- 1220 *Завтрак Агронома 1*
Две жареные сосиски, свежий огурец, сыр рикотта, заправленный оливковым маслом, два куриных яйца пятиминутка, листья мангольд и свежий зелёный горошек
- 1220 *Завтрак Агронома 2*
Скрэмбл, мортаделла, свежий огурец, сыр рикотта, заправленный оливковым маслом, листья мангольд и свежий зелёный горошек
**по вашему желанию мы можем приготовить яйцо пятиминутку, глазунью или скрэмбл*
- 610 *Сырники с вареньем из чёрной смородины*
- 520 *Пшённая каша с садовыми ягодами*
- 460 *Яблочный пирог с пломбиром*
- 490 *Тарталетка с голубикой и заварным кремом с варёной сгущёнкой*

490 *Бокал игристого вина к завтраку***

*** только при заказе блюд из меню завтраков, подробности у вашего официанта*

**просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты*



Группа компаний ДЫМОВ.
Узнайте больше о ресторанах,
производстве керамики и аренде
гостевых домов в Суздале



Загородный гастрономический
проект шеф-повара
Дмитрия Парикова
в формате chef's table