

# МЕНЮ

от шеф-повара ресторана «Гжель» Елены Постельной  
и шеф-повара Алексея Семушкина

## АМИСБУШ

Трио икры щуچья, красная, чёрная

## ЗАКУСКИ

Сыры домашние трёх видов по авторскому рецепту

Ассорти сала с зелёным луком, чесноком  
и бородинскими гренками  
(солёное, копчёное, варёное)

Рыбный дуэт нерка-осётр

Ассорти солений  
(помидор, огурец, капуста, чеснок, слива,  
перец чили, перец болгарский)

Грибное лукошко из белых грибов и груздей

Баклажанная икра, копчённая на ольхе

Студень говяжий с хреном и горчицей

## САЛАТЫ

Грибной салат на молодом сыре

Салат с маринованным карпом

Царское оливье с изумрудом из шампанского  
и томлёной перепёлкой

Салат с ростбифом из утиной грудки

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Тельное из оленины

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Лопатка говяжья томлёная в печи  
со сливочной полбой и устричными грибами

Хариус на пюре из сельдерея,  
васильковым соусом и запечённой репой

## ДЕСЕРТ

Пирог из голубики с малиной