



ДИКИЙ

РЕСТОРАН МЯСНОЙ КУХНИ



МЕНЮ

К ВИНУ

Сыры

Манчего с трюфелем	30/30 г.....	650
Голландский выдержанный.....	30/30 г.....	650
Пармезан	30/30 г.....	650
Камамбер.....	30/30 г.....	650

Мясные деликатесы

Соппрессата	50 г.....	850
Коппа	50 г.....	850
Копченая утка	50 г.....	850
Грудинка	50 г.....	850

ЗЕЛЕНЬ И НЕ ТОЛЬКО

Закуски

Ассорти фермерских овощей.....	870 г.....	2 500
Соленья собственного приготовления.....	360 г.....	1 250
Смалец с бородинским хлебом	180 г.....	980
Холодец из мяса дичи	180 г.....	1 700
Три вида сала	120/70 г.....	1 350
Паштет из фуа-гра с конфитюром.....	140 г.....	1 600
Тартар из оленины с копченой сметаной.....	140 г.....	2 500
Тартар из лани с копченым смальцем	140 г.....	2 300
Щучья икра с картофелем и кремом из порея.....	145/30 г.....	2 600
Индибирка из муксуна с брусникой	130 г.....	1 950

Салаты

Коул слоу.....	185 г.....	700
Крымский	190 г.....	890
<small>сметана/душистое масло</small>		
Весенний с копченым муксуном и яйцом пашот	240 г.....	1 250
Фермерский зеленый	230 г.....	1 650
"Кобб" с перепелкой.....	440 г.....	2 400

СУПЫ

Окрошка на квасе с ланью.....	350/40 г.....	1 500
Окрошка на кефире с копченым муксуном.....	350/30 г.....	1 500
Окрошка на квасе с мортаделлой.....	350/40 г.....	1 350
Суп щавелевый с дичью.....	300/50 г.....	1 500
Солянка с бобром и нутрией	300/50 г.....	1 800
Вечерний мясной суп с овощами	380 г.....	1 350
Беленый рыбный суп с пшеном	350 г.....	1 350

МЯСО И НЕ ТОЛЬКО

Гриль

Рибай.....	100 г.....	2 900
Рибай на кости	100 г.....	2 900
Портерхаус.....	100 г.....	2 900
Филе миньон.....	100 г.....	3 500
Мачете.....	100 г.....	2 500
Каре ягненка.....	100 г.....	2 900
Люля-кебаб из оленины и мраморной говядины.....	310 г.....	2 900
Шашлык из марала.....	310 г.....	3 800
Шашлык из куриного бедра.....	310 г.....	1 350

Не гриль

Мозговая кость с тартаром из оленины	480 г.....	3 200
Томленное говяжье ребро с тушеной капустой.....	150/140 г.....	3 700
Ребра кабана в медово-горчичном соусе	190/90 г.....	3 900
Печень лося в винном соусе с пюре.....	320 г.....	1 900
Бифштекс из лося с теплым салатом и яйцом пашот	300 г.....	2 900
Котлета из марала с брусничным соусом и полбой	170/170 г.....	3 700
Бургер с рваным мясом.....	350 г.....	2 900
Томленая баранина с ячневой кашей	340 г.....	2 500
Тушеный гусь с копченой сметаной и слоеным тестом.....	290 г.....	2 150
Голубцы из лани с еловым маслом	320 г.....	2 100
Жаркое из косули.....	140/150 г.....	2 900

НЕ МЯСО

Рыбная котлета с зеленым стейком	140 г.....	1 650
Муксун гриль с соусом чимичурри.....	120/170 г.....	3 600

ТЕСТО

Чебурек с дичью и трюфелем.....	150 г.....	1 500
Пельмени с северной рыбой	180 г.....	2 500
Пельмени с зайчатинной и морковным кремом.....	290 г.....	1 500
Пирог с ланью и луковым кремом	220 г.....	2 300
Пельмени с мясом кабана и копченой сметаной.....	280 г.....	2 500

ГАРНИРЫ

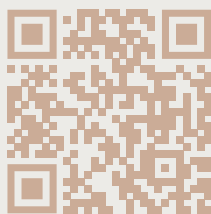
Овощи гриль	210 г.....	650
Дикий рис	150 г.....	500
Картофельное пюре	150 г.....	500
Тушеная капуста	150 г.....	500
Картофель фри.....	150 г.....	500

СОУСЫ

Чимичурри	50 г.....	290
Трюфельный	50 г.....	290
Перечный классический.....	50 г.....	290
Порто	50 г.....	290
Нью-Йорк	50 г.....	290
Домашняя аджика	50 г.....	290

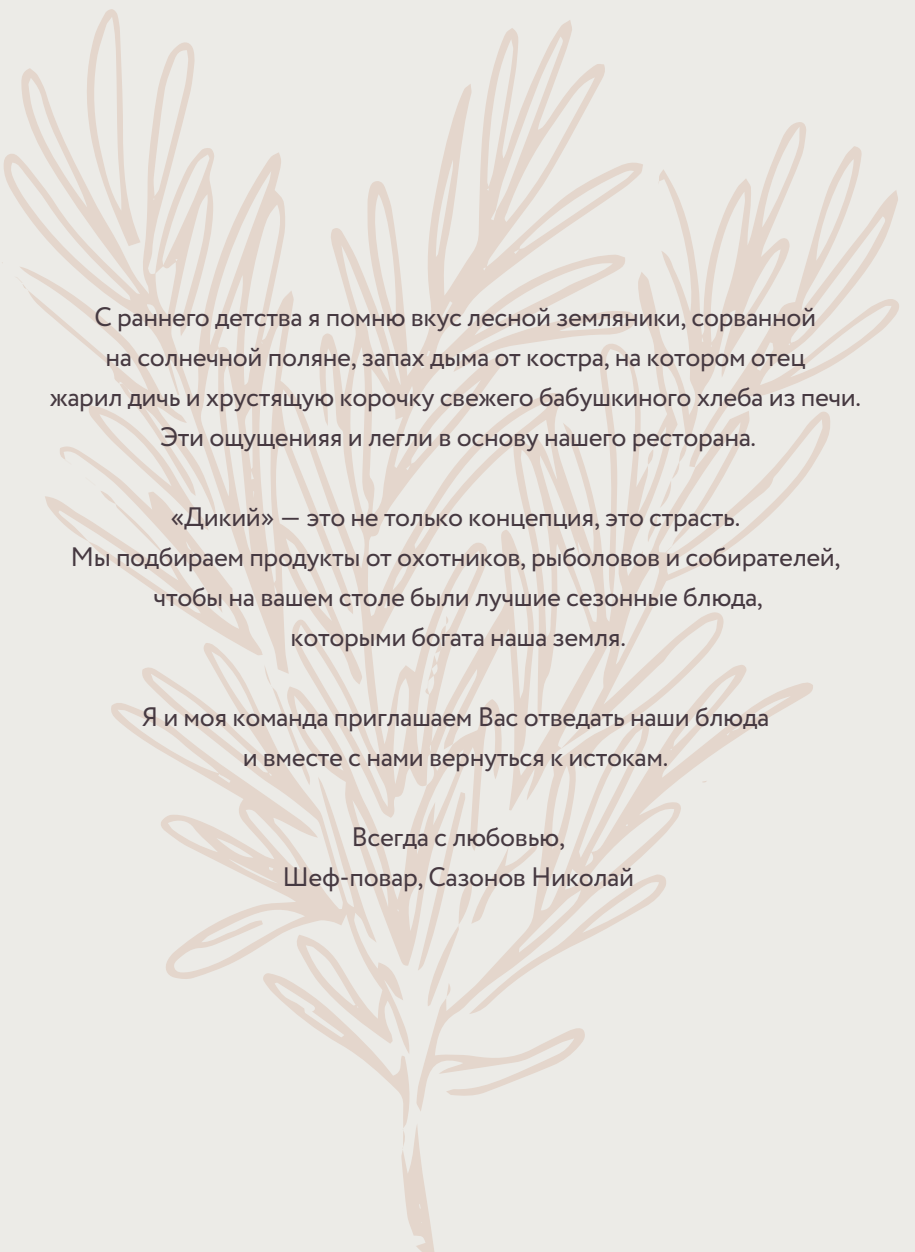
ДЕСЕРТЫ

Пирог Брусничный.....	130 г.....	1 200
Копченый крем-брюле с малиновым сорбетом	190 г.....	1 100
Маковый пирог	150/40 г.....	1 450
Шоколадный ганаш с пьяной грушей.....	190 г.....	1 500
Сорбет в ассортименте	50 г.....	350
Мороженое в ассортименте	50 г.....	400



Навигация, соцсети, впечатления

Пожалуйста, информируйте официанта о наличии пищевой аллергии или индивидуальной непереносимости продуктов. Мы уделим особое внимание приготовлению вашего заказа.



С раннего детства я помню вкус лесной земляники, сорванной на солнечной поляне, запах дыма от костра, на котором отец жарил дичь и хрустящую корочку свежего бабушкиного хлеба из печи.

Эти ощущения и легли в основу нашего ресторана.

«Дикий» — это не только концепция, это страсть. Мы подбираем продукты от охотников, рыболовов и собирателей, чтобы на вашем столе были лучшие сезонные блюда, которыми богата наша земля.

Я и моя команда приглашаем Вас отведать наши блюда и вместе с нами вернуться к истокам.

Всегда с любовью,
Шеф-повар, Сазонов Николай