



## ЗАВТРАКИ С 11:00 ДО 13:00

Наши фирменные Бенедикты подаются на английском маффине с голландским соусом.

БЕНЕДИКТ С АВОКАДО И ШПИНАТОМ   300 гр	500
БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ   270 гр	500
БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ   280 гр	520
ДРАННИКИ СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ   230 гр	500

## САЛАТЫ

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ авокадо и сегментами грейпфрута   230 гр	800
САЛАТ С РОСТБИФОМ и печеным перцем   230 гр	850
САЛАТ ДОМАШНИЙ с томатами, огурцом, красным луком и козым сыром   340 гр	680
САЛАТ С ЛОСОСЕМ битыми огурцами с апельсиновым дрессингом   230 гр	650

## ЗАКУСКИ

РЕМЕСЛЕННЫЕ ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ Манчего, Качотта с итальянскими травами, Бри, сыр с голубой плесенью   380 гр	2100
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ Карпачо с/к, Ростбиф, мини-салями, колбаски с/к   280 гр	1800
АНТИПАСТИ оливки, вяленые томаты, артишоки, каперсы, корнишон   300 гр	1200
ХУМУС С ТАПЕНАДОЙ (подается с чабаттой)   325 гр	550
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ с манговым желе и луковым конфитюром (подается с чабаттой)   230 гр	600

СМЁРРЕБРЁДЫ С ЛОСОСЕМ Лосось, авокадо, сливочный сыр, кресс горох, яйцо перепелиное   230 гр	550
--	-----

СМЁРРЕБРЁДЫ С РОСТБИФОМ Ростбиф, перец печеный, вяленый томат, руккола, соус релиш   230 гр	550
---	-----

СМЁРРЕБРЁДЫ С ОВОЩАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ Овощи гриль, моцарелла, черри, кресс горох   230 гр	500
---	-----

СМЁРРЕБРЁДЫ С СЕЛЬДЬЮ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА сливочный сыр, огурец соленый, сельдь, красный лук, укроп   180 гр	350
--	-----

СВЕЖИЕ СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ   240 ГР	600
-----------------------------------	-----

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА маленькая с маслом   110 гр	200
--	-----

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА большая с маслом   220 гр	350
--	-----

## СУПЫ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН с яйцом и куриным мясом   250 гр	350
--	-----

УХА ПО-НОРВЕЖСКИ со сливками и креветкой   330 гр	600
--	-----

БОРЩ с салом, чесноком, зеленым луком и бородинским хлебом   350 гр	700
---	-----

СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ со страчателой   350 гр	750
--	-----

## РЫБА ИЗ ПРУДА

ФОРЕЛЬ цена за кг. сырой рыбы	2000
----------------------------------	------

ОСЁТР цена за кг. сырой рыбы	4000
---------------------------------	------

Вылавливаем из пруда усадьбы специально для каждого гостя.  
Время ожидания блюда может составлять до 45 минут

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И БЛЮДА ИЗ JOSPER

ФИЛЕ МИНЬОН с томленным картофелем и перечным соусом   320 гр	1900
---	------

ЛОСОСЬ С ЦУКИНИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ и голландским соусом   350 гр	900
---	-----

ЩУЧЬЯ КОТЛЕТА с картофельным пюре и луковым соусом   360 гр	900
---	-----

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ с мятым картофелем и соусом демиглас   400 гр	1300
---	------

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР с говяжьей котлетой (подается с жареным картофелем и кетчупом)   490 гр	950
---	-----

БУРГЕР СО СТЕЙКОМ ИЗ СЁМГИ (Подается с жареным картофелем и соусом тар-тар)   450 гр	1150
--	------

СИБАС ЗАПЕЧЕННЫЙ СО СПАРЖЕЙ и кленовым дрессингом   400 гр	2000
---	------

ОРГАНИЧЕСКИЙ ЦЫПЛЕНОК с кукурузой гриль и трюфельным соусом   500 гр	1100
--	------

РЕЖИМ РАБОТЫ  
РЕСТОРАНА  
С 9:00 ДО 22:00

## ПАСТА

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ и соусом песто   280 гр	1100
---	------

ПАСТА КАРБОНАРА   280 гр	650
--------------------------	-----

ПАСТА АРАБЬЯТА   280 гр	800
-------------------------	-----



УСАДЬБА SEENOV  
BOUTIQUE HOTEL

## ДЕСЕРТЫ

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ С ЯГОДАМИ и лепестками миндаля   160 гр	450
---	-----

БРАУНИ (подается с ванильным заварным кремом)   180 гр	550
--	-----

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН   145 гр	550
--	-----

МОРОЖЕНОЕ   50 гр	200
-------------------	-----

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА   1045 гр	1600
-----------------------------	------

ДЕЙСТВУЕТ СИСТЕМА  
OPEN FOOD



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ  
ПИЩЕВАЯ АЛЛЕРГИЯ  
НА КАКИЕ-ЛИБО  
ПРОДУКТЫ,  
ПРОСЬБА СООБЩИТЬ  
ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА



ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРОДУКТЫ  
С ОРГАНИЧЕСКОЙ ФЕРМЫ M2

