

## ИКРА °

\* Дегустационная порция / 25 гр / 50 гр / 100 гр

Осетровая классическая	1 420	2 640	5 280
Осетровая «серая»	2 600	5 000	10 000
Осетровая малосольная	2 825	5 450	10 900
«Русского» осётра	3 100	6 000	12 000
Паюсная прессованная	2 250	4 300	8 600
Паюсная осетровая «астраханка»	2 100	4 000	8 000
Стерляжья астраханская	2 125	4 050	8 100
Севрюжья малосольная	2 500	4 800	9 600
Осетровая «Империял»	4 300	8 400	16 800
Альбиноса	4 500	8 800	17 600
Калуги	3 100	6 000	12 000
Белужья чёрный жемчуг	4 200	8 200	16 400
Белужья астраханская	7 850	15 500	31 000
Форели	500	800	1 600
Форели подкопчённая	500	800	1 600
Горбуши	500	800	1 600
Кеты	550	900	1 800
Щучья	550	900	1 800

Дегустационный сет из 3-х видов чёрной икры на двоих (осётр, севрюга, стерлядь) 11 500

\* Дегустационная порция подается по Вашему выбору со стопкой водки Beluga или холодным черным чаем с лимоном.

## ЗАВТРАК БУРЛАКА °

Икра осетровая // 1 кг 72 000

Водка «Белуга Нобл» // 1л или  
Российское игристое вино Тет де Шеваль Брют 1,5 л

Оладушки

Молодой отварной картофель с топлёным маслом и укропом

Огурцы малосольные, террин из огурцов

Маринованные белые грибы

Батон нарезной

«Чёрный хлеб» – ржаная бриошь, вымоченная в креме

«Яйца» из майонеза с зелёным горошком

Яйца перепелиные отварные с зелёным луком

Картофельная лапша с страчателлой

Расстегаи с визигой

Килька «Томилинская» в домашнем маринаде

Домашние «консервы» из палтуса

° На данный раздел скидки не распространяются.