ИКРА°

	* Дегустационная порция / 25 гр	/ 50 гр	/ 100 гр
Осетровая классическая	1 900	3 500	7 000
Осетровая «серая»	4 200	8 100	16 200
Осетровая малосольная	3 700	7 100	14 200
«Русского» осетра	3 950	7 600	15 200
Ленского осетра	5 950	11 600	23 200
Паюсная прессованная	3 700	7 100	14 200
Паюсная осетровая «астраханка»	3 950	7 600	15 200
Стерляжья астраханская	3 500	6 700	13 400
Стерляжья волгореченская	4 250	8 200	16 400
Севрюжья малосольная	4 250	8 200	16 400
Альбиноса	6 800	13 300	26 600
Калуги	3 950	7 600	15 200
Белужья чёрный жемчуг	5 400	10 500	21 000
Белужья империал	6 800	13 300	26 600
Белужья астраханская	11 700	23 100	46 200
Форели	770	1 240	2 480
Горбуши	750	1 200	2 400
Кеты	830	1 360	2 720
Щучья	710	1120	2 240
Дегустационный сет из 3-х видов чёрной икры на двоих (осётр, севрюга, стерлядь)			18 400

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

° На данный раздел скидки не распространяются.

ЗАВТРАК БУРЛАКА°

88 000

Икра осетровая // 1кг

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

Пшеничная бриошь, вымоченная в креме

Калёные яйца с дальневосточным гребешком
и цитрусовой сметаной

Перепелиные яйца, приготовленные в луковой шелухе

Оладушки

Огурцы малосольные да огурцы белые бочковые

Рассольные белые лесные грибы с маринованным луком

Пампушки с «икрой томатов» и подкопчённой уткой

Жимчики

Икряники

Бородинские гренки с осетриной домашнего копчения

Домашние консервы из белуги в томатном соусе

Паштет из подкопчённого леща

Взбитое сливочное масло с костромской солью

Подкопчённая сметана с маслом из петрушки

Пироги с солёным бочковым огурцом,
с уткой и картофелем, с осетром и визигой

Картофельные ленты с молодым сливочным сыром

Молодой отварной картофель с топлёным маслом и укропом

° На данный раздел скидки не распространяются.

В случае, если у вас есть аллергические реакции на любые продукты,
пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.