



ДИКИЙ

РЕСТОРАН МЯСНОЙ КУХНИ



МЕНЮ

К ВИНУ

Сыры (30 г)

Манчего с трюфелем / голландский выдержанный / пармезан / камамбер..... 590

Мясные деликатесы (50 г)

Соппрессата / коппа / буженина / копченая утка / грудинка 850

ЗЕЛЕНЬ И НЕ ТОЛЬКО

Закуски

Ассорти фермерских овощей..... 2 500

Соления собственного приготовления..... 1 250

Смалец с бородинским хлебом 980

Холодец из мяса дичи 1 700

Три вида сала 1 350

Паштет из фуа-гра с брусничным конфитюром на бриоше 1 600

Карпаччо из говядины с маринованными грибами 2 800

Тартар из оленины с копченой сметаной..... 2 500

Тартар из мраморной говядины со смальцем на тосте 3 300

Щучья икра с картофелем и кремом из порея..... 2 600

Индигирка из муксуна с брусникой..... 1 950

Салаты

Оливье с копченой утиной грудкой..... 950

Каталонский салат с крабом и лимонным дрессингом..... 2 800

«Кобб» салат с перепелкой..... 2 400

Фермерский зеленый салат 1 650

Крымский салат 1 050

Коул слоу..... 700

СУПЫ

Вечерний мясной суп с овощами 1 350

Щи с белыми грибами 1 400

Солянка с дичью 1 800

Беленый рыбный суп с пшеном 1 350

МЯСО И НЕ ТОЛЬКО

Гриль (100 г)

Рибай.....	2 900
Рибай на кости	2 900
Портерхаус.....	2 900
Филе миньон.....	3 500
Рибай на кости сухого вызревания.....	3 100
Стриплойн сухого вызревания.....	3 500
Каре ягненка.....	2 900
Мачете	2 500

Не гриль

Люля-кебаб из оленины и мраморной говядины.....	2 900
Шашлык из марала.....	3 800
Шашлык из куриного бедра.....	1 350
Мозговая кость с томатной сальсой и чесночными тостами	1 950
Томленое говяжье ребро с тушеной капустой	3 700
Ребра кабана в медово-горчичном соусе	3 900
Котлета из марала с брусничным демигласом и сливочной полбой	3 700
Бургер с рваным мясом.....	2 900
Чесночный цыпленок с грузинскими специями	3 900
Тушеный гусь с пеной из копченой сметаны и слоёным тестом.....	2 150
Утка конфи с пюре из цветной капусты	2 400
Жаркое из косули.....	3 700

НЕ МЯСО

Распаренный краб с соусом «Бер блан».....	9 500
Рыбная котлета с зеленым стейком	1 250
Муксун гриль с соусом чимичурри.....	3 600
Печеные овощи с баклажановой сгущенкой.....	1 050

ТЕСТО

Чебурек с дичью и трюфелем.....	1 500
Пельмени с северной рыбой	2 500
Пельмени с зайчатинной и морковным кремом.....	1 500
Пельмени с мясом кабана и копченой сметаной.....	2 500

ГАРНИРЫ

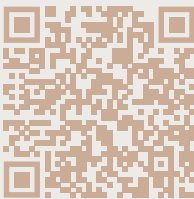
Овощи гриль	650
Дикий рис	500
Картофельное пюре	500
Тушеная капуста	500
Картофель фри.....	500

СОУСЫ

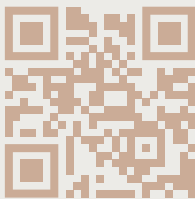
Чимичурри	290
Трюфельный	290
Перечный классический.....	290
Порто	290
Нью-Йорк	290
Домашняя аджика	290

ДЕСЕРТЫ

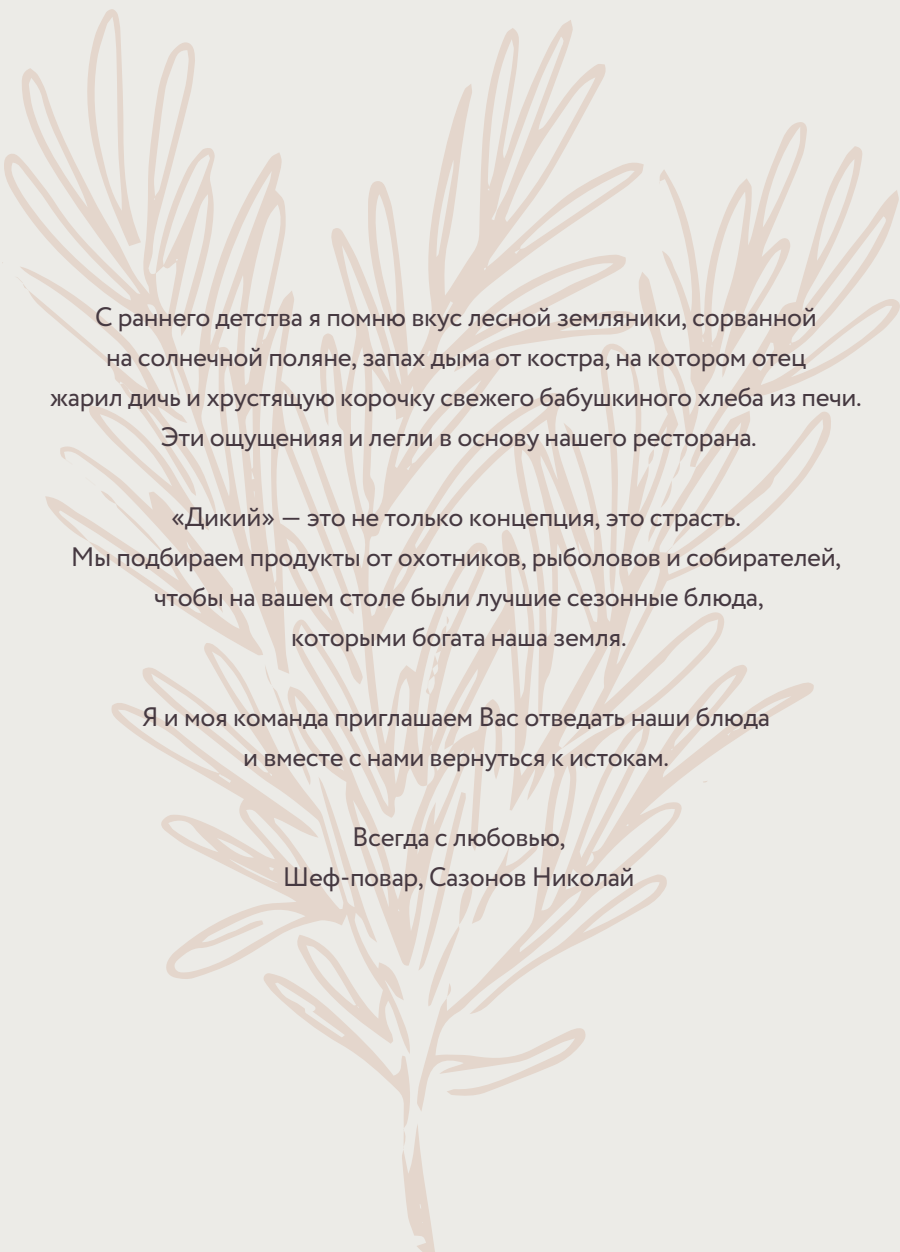
Пирог Брусничный	1 200
Чизкейк Сан Себастьян	1 400
Крем-брюле с малиновым сорбетом.....	1 100
Сорбет в ассортименте	350
Мороженое в ассортименте	400



Яндекс-отзывы



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