

## ЗАКУСКИ

<b>АНТИПАСТИ</b> артишоки, оливки тонде, вяленые томаты и колбаса пепперони	210 гр	<b>590 ₺</b>
<b>ФОРШМАК ИЗ РУБЛЕННОЙ СЕЛЬДИ</b> закуска из рубленой сельди с добавлением яйца и яблока на хлебном тосте с зелёным луком	160 гр	<b>390 ₺</b>
<b>ФЕРМЕРСКОЕ САЛО С РЖАНЫМ ХЛЕБОМ И ЧЕСНОКОМ</b> фермерское сало двух видов с горчицей, хреном, чесноком и хлебными тостами	380 гр	<b>460 ₺</b>
<b>ВИТЕЛЛО ТОННАТО</b> тонко нарезанный ростбиф с крем-соусом из тунца	190 гр	<b>460 ₺</b>
<b>ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ</b> лосось собственного посола с творожным сыром на хрустящем багете	150 гр	<b>460 ₺</b>
<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА</b> ассорти из трех видов сыра с орехами, пасечным мёдом и виноградом	320 гр	<b>620 ₺</b>
<b>ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ ПИКАНТНЫЕ</b> ржаные гренки с солью и чесноком	150 гр	<b>210 ₺</b>
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С СОУСОМ ВВQ</b> куриные крылышки обжаренные во фритюре с соусом ВВQ	370 гр	<b>390 ₺</b>
<b>ОЛИВКИ ТОНДЕ</b> зелёные плоды масличного дерева оливы	100 гр	<b>320 ₺</b>
<b>ЖАРЕННЫЙ СЫР ХАЛУМИ С ПРЯНЫМ МАЛИНОВЫМ ВАРЕНЬЕМ</b> рассольный полутвердый сыр, обжаренный на гриле, с пряным малиновым вареньем и ромовой брусникой	160 гр	<b>410 ₺</b>
<b>ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОВЫМ ДЖЕМОМ И МИНДАЛЁМ</b> паштет из куриной печени со сливочным сыром, луковым джемом, лепестками миндаля и хрустящим багетом	175 гр	<b>380 ₺</b>

## ПИЦЦА И ХЛЕБ

<b>ПИЦЦА МАРГАРИТА</b> пицца на тонком тесте с томатным соусом, моцареллой и твердым сыром	480 гр	<b>460 ₺</b>
<b>ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ</b> пицца на тонком тесте с томатным соусом, пепперони и моцареллой	470 гр	<b>520 ₺</b>
<b>ПИЦЦА ДЕРЕВЕНСКАЯ МЯСНАЯ</b> пицца на тонком тесте с томатным соусом, моцареллой, солёными огурчиками, колбасками, ростбифом, красным луком и халапеньо	550 гр	<b>620 ₺</b>
<b>ПИЦЦА 4 СЫРА</b> пицца на тонком тесте с сырным соусом, четыре вида сыра	480 гр	<b>540 ₺</b>
<b>ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ</b> пицца на тонком тесте с томатным соусом, моцареллой, ветчиной и жареными шампиньонами	500 гр	<b>490 ₺</b>
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ЧЕСНОЧНЫМ БАГЕТОМ</b> три ароматные булочки, чесночный багет, сливочное масло	330 гр	<b>200 ₺</b>

+7 (921) 887-37-80  
+7 (812) 410-00-61



акварель  
OKUNEVAYA.RU

okunevaya.ru

## САЛАТЫ

<b>БУРАТТА С ТОМАТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО</b> молодой сыр из коровьего молока, томаты, соус песто	155 гр	<b>550 ₺</b>
<b>САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ПЮРЕ ИЗ ТРАВ И СЕМЕЧКАМИ</b> томаты, огурцы, болгарский перец, редис, заправленные сметанным соусом и пюре из трав	290 гр	<b>390 ₺</b>
<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ</b> хрустящие листья салата, твердый сыр, филе фермерского цыпленка, заправленные соусом Цезарь	270 гр	<b>420 ₺</b>
<b>САЛАТ С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС, ШПИНАТОМ И ТОМАТАМИ</b> свежие листья шпината, лосось гравлакс, томаты, салат чука, с заправкой винегрет	180 гр	<b>420 ₺</b>
<b>САЛАТ НИСУАЗ С ТУНЦОМ И ОЛИВКАМИ</b> салат ромейн, лолло росса, черри, красный лук, оливки, кенийская фасоль, анчоусы, с горчицево-ореховой заправкой	200 гр	<b>410 ₺</b>
<b>КАПРЕЗЕ С ФЕРМЕРСКОЙ БРЫНЗОЙ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ</b> розовые черри с фермерской брынзой и пюре из трав	185 гр	<b>410 ₺</b>
<b>ВИНЕГРЕТ ИЗ ПЕЧЁНЫХ КОРНЕПЛОДОВ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И СЕЛЬДЬЮ</b> печёные свёкла, картофель и морковь, квашеная капуста, зелёный горошек и сельдь, приправленные душистым маслом	250 гр	<b>360 ₺</b>
<b>САЛАТ С РОСТБИФОМ И КУКУРУЗОЙ</b> салат ромейн, лолло росса, томаты, огурцы, красный лук, кукуруза, редис, картофель, солёные огурчики, ростбиф	230 гр	<b>390 ₺</b>

## СУПЫ

<b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ ОХОТНИЧЬЯ</b> наваристый суп с колбасками, говядиной, сметаной и зеленью	450 гр	<b>420 ₺</b>
<b>ФИНСКАЯ УХА СО СЛИВКАМИ</b> ароматная уха из двух видов рыбы с картофелем, томатами, сливками и зеленью	350 гр	<b>510 ₺</b>
<b>КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПАСТОЙ ОРЗО И ЗЕЛЕНЬЮ</b> домашний бульон из фермерской курицы и пастой орзо	360 гр	<b>340 ₺</b>
<b>БОРЩ СО СМЕТАНОЙ И СМАЛЬЦЕМ</b> подаётся со смальцем и сметаной	450 гр	<b>420 ₺</b>
<b>ВИШУАЗ С КОПЧЕНОЙ СКУМБРИЕЙ</b> крем-суп из картофеля, куриного бульона, лука порея и сливок с копчёной скумбрией	350 гр	<b>420 ₺</b>

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

<b>ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ С ПРЯНЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ</b> филе лосося, запечённое с оливками, картофелем, каперсами и томатным соусом	300 гр	<b>720 ₺</b>
<b>СУДАК С КАБАЧКАМИ, МОРКОВЬЮ И СОУСОМ УНАГИ</b> филе судака, обжаренное с кабачками и морковью, с соусом унаги	250 гр	<b>620 ₺</b>
<b>ФИЛЕ ЧЕРНОМОРСКИХ РАПАНОВ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b> черноморские рапаны в нежном сливочном соусе с томатами черри и багетом	235 гр	<b>520 ₺</b>
<b>СОТЕ ИЗ МИДИЙ В ЧЕСНОЧНЫХ СЛИВКАХ С ХРУСТЯЩИМ БАГЕТОМ</b> мидии в сливочно-чесночном соусе с луком, зеленью и багетом	600 гр	<b>900 ₺</b>
<b>СОТЕ ИЗ МИДИЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ХРУСТЯЩИМ БАГЕТОМ</b> мидии в томатном соусе с луком, чесноком, базиликом и багетом	600 гр	<b>900 ₺</b>
<b>КРЕВЕТКИ ГРЕНЛАНДСКИЕ "МОРСКОЙ ДРАКОН" НА ЛЬДУ</b> очень редкий вид креветок подается с тайским соусом	500 гр	<b>1200 ₺</b>

## МЯСО • ПТИЦА

<b>БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И КОРНИШОНАМИ</b> традиционное блюдо из говядины, обжаренной с шампиньонами и луком в сливках, с гарниром из картофельного пюре	330 гр	<b>610 ₺</b>
<b>БУРГЕР С ГОВЯЖЬЕЙ ИЛИ КУРИНОЙ КОТЛЕТКОЙ НА КАРТОФЕЛЬНОЙ БУЛОЧКЕ</b> котлета из говядины либо птицы, булочка, хрустящий салат, овощи и соус барбекю	410 гр	<b>590 ₺</b>
<b>ФЕРМЕРСКИЕ КОЛБАСКИ ИЗ ПТИЦЫ С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО</b> куриные колбаски со специями с маринованными томатами и картофелем, обжаренным во фритюре, с чесноком и зеленью	325 гр	<b>560 ₺</b>
<b>ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЁНОК НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ</b> фермерский цыплёнок в ароматных специях с соусом терияки	450 гр	<b>620 ₺</b>
<b>СТЕЙК МЯСНИКА С СОУСОМ NEW-YORK</b> сочный стейк из мраморной говядины с соусом и зеленью	240 гр	<b>720 ₺</b>
<b>ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С РУККОЛОЙ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН</b> обжаренная вырезка из говядины с салатом руккола и сыром пармезан	170 гр	<b>690 ₺</b>
<b>СВИНЫЕ РЕБРА С ОГУРЦАМИ КИМ-ЧИ И ХАЛАПЕНЬО</b> запечённые свиные рёбрышки в соусе барбекю с огурцами ким-чи и перцем халапеньо	380 гр	<b>570 ₺</b>

## ГАРНИРЫ

<b>КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО</b> картофель обжаренный во фритюре, с зеленью и ароматным чесноком	170 гр	<b>290 ₺</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> классическое картофельное пюре на фермерском молоке	170 гр	<b>290 ₺</b>
<b>РИС БАСМАТИ С КУКУРУЗОЙ</b> отварной рис басмати со сливочным маслом и кукурузой	180 гр	<b>250 ₺</b>
<b>ЦВЕТНАЯ КАПУСТА "DEEP-FRIED" С СОУСОМ АЙОЛИ</b> цветная капуста панированная в сухарях, обжаренная во фритюре с чесночным соусом	265 гр	<b>420 ₺</b>
<b>САДОВЫЕ ОВОЩИ</b> огурец, томат, перец болгарский, редис	310 гр	<b>350 ₺</b>
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b> ассорти из овощей, обжаренных на гриле	260 гр	<b>350 ₺</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СОУСОМ</b> картофельные ломтики, приготовленные во фритюре с соусом	200 гр	<b>290 ₺</b>

## ДЕСЕРТЫ

<b>ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ С ТВОРОГОМ И ВАРЕНЬЕМ</b>	210 гр	<b>370 ₺</b>
<b>ЧИЗКЕЙК</b>	130 гр	<b>310 ₺</b>
<b>МОРКОВНЫЙ ТОРТ</b>	180 гр	<b>350 ₺</b>
<b>НАПОЛЕОН</b>	180 гр	<b>360 ₺</b>
<b>ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С КАРАМЕЛЬНЫМИ ЯБЛОКАМИ И РОМОВЫМ КРАМБЛОМ</b>	210 гр	<b>410 ₺</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР</b>	150 гр	<b>210 ₺</b>

## ТОППИНГИ

70 ₺  
50 гр

**В АССОРТИМЕНТЕ**  
ветчина • фермерская брынза  
бекон • томат • сгущёнка • мёд  
варенье • курица • вермишель  
халапеньо

## СОУСЫ

70 ₺  
50 гр

**В АССОРТИМЕНТЕ**  
айоли • медово-горчиный  
тар-тар • перечный • сметана  
майонез • кетчуп  
BBQ • масло

продукт собственной фермы