

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

| | зр | руб |
|---|----------------|-------|
| ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР на ваш выбор: • классический с медом и орехом пекан • с зеленым перцем, розмарином, чесноком и оливковым маслом. | 150/130/60 | 690.- |
| ХЛЕБ ДОМАШНИЙ подается с зеленым пряным сливочным маслом. | 160/50 | 130.- |
| СОЛЕНЬЯ OLD BOYS ассорти домашних солений. | 300 | 450.- |
| «ГРИССИНИ» С МАЛЕНЬКИМ ГАРНИРОМ И СОУСОМ АЙОЛИ | 50/20/50 | 190.- |
| СЫРНАЯ ДОСКА ассорти из местных сыров от кубанских фермеров. Подается с горным медом, сезонными фруктами и орехами. | 250/100/50 | 630.- |
| ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ обжаренный бородинский хлеб с чесноком и секретным соусом. | 160/60 | 270.- |
| ЖАРЕНЫЙ ДОМАШНИЙ СЫР подается с ягодным соусом и обжаренными орехами. | 250/60 | 450.- |
| КРЕВЕТКИ-ЛАНГУСТИНЫ В КАТАЛОНСКОМ СТИЛЕ жареные на оливковом масле с чесноком, острым перцем и розмарином. | 450 (5 шт.) | 850.- |
| КРЫЛЬЯ «HELL'S GATE» карамелизированные в фирменном соусе с добавлением нашего острейшего фирменного соуса на основе перцев Ghost Pepper и Carolina Reaper, для желающих попробовать себя в схватке с экстремальной остротой. Подаются с хрустящими овощами и стаканом молока по запросу. | 350/100/60 | 630.- |
| КРЫЛЬЯ НЕ БАФФАЛО карамелизированные в фирменном соусе. Подаются с хрустящими овощами. | 350/100/50 | 530.- |
| АССОРТИ ХОЛОДЦОВ сваренные по старинному рецепту. Со спаржей и зеленым горошком, с красной икрой и с домашним перепелиным яйцом. Подается с горчицей и пикантным хренодером | 300зр | 650.- |
| <i>Спецпредложение от шеф-бармена: + 3 шота фирменного bootlegger</i> | ▶▲▶ | 990.- |



ПАШТЕТЫ

ДОМАШНИЕ, ПОДАЮТСЯ С ТЕПлыми
ТОСТАМИ И ДОМАШНИМ ЯГОДНЫМ СОУСОМ

| | | |
|---|------------|-------|
| ПАШТЕТ ПО-МЕДОВЕЕВСКИ из куриной печени с добавлением коньяка и прованских трав. | 150/130/50 | 450.- |
| ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКА классический фламандский мясной паштет. | 150/130/50 | 490.- |
| ПАШТЕТ ИЗ МЕСТНЫХ КАШТАНОВ приготовленный с добавлением лесных грибов и топленого масла. | 150/130/50 | 450.- |
| АССОРТИ ПАШТЕТОВ из куриной печени/из каштанов/из кролика. | 180/130/50 | 590.- |

САЛАТЫ

| | | |
|---|-----|-------|
| САЛАТ «КАСАЛИНО» итальянский микс с копченым мясом собственного приготовления, вялеными томатами и классическим соусом песто. | 300 | 690.- |
| ТЕПЛЫЙ САЛАТ LES HOUCHEs (ЛЕЗ УШ) с говяжьей вырезкой на гриле, салатным миксом с мятой и кинзой, муссом из брынзы, жареным баклажаном и розовыми томатами. | 400 | 670.- |
| НЕЖНЫЙ САЛАТ С ДОМАШНИМ ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ с соусом из зеленого горошка и хрустящими цукини. | 320 | 650.- |
| Простой легкий салат с сезонными овощами. На выбор со сметаной или ароматным маслом. | 330 | 490.- |
| САЛАТ N13 ИЗ КОЛЛЕКЦИИ КУЛИНАРНЫХ КНИГ ШЕФА | | 770.- |
| САЛАТ «ПОРТО» с макрелью собственного горячего копчения, миксом из свежей зелени, огурцом, вялеными томатами, цукини и баклажаном-гриль, песто из кинзы и грецкого ореха. | 330 | 690.- |

СУПЫ

| | | |
|--|-----|-------|
| Суп дня каждый день мы готовим разнообразные домашние супы. | 330 | 300.- |
| Суп N13 ИЗ КОЛЛЕКЦИИ КУЛИНАРНЫХ КНИГ ШЕФА | | 420.- |
| КУКУРУЗНЫЙ СУП нежный перуанский крем-суп из сладкой кукурузы, сваренный на кокосовом молоке с добавлением мусса и чипсов из фенхеля, попкорна из гречки и домашнего бекона. | 350 | 390.- |
| КРЕМ-СУП ИЗ МЕСТНЫХ КАШТАНОВ с запеченными корнеплодами и свежими ягодами. | 350 | 390.- |



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

| | | |
|--|-------------|--------------|
| ДОМАШНЕЕ САЛО | 120/100/75 | 390.- |
| копченое/с чесноком/с красным перцем. Подается с черным хлебом, хреном, чесноком и горчицей. | | |
| АССОРТИ СЫРОВАЯНОГО И КОПЧЕНОГО МЯСА | 300/160/100 | 890.- |
| свинина, говядина и копченые куриные крылья из нашей коптильни. Подается с местными соленьями и соусами. | | |
| КОПЧЕНЫЕ КРЫЛЬЯ | 300/160/100 | 490.- |
| подаются с горчицей, хреном, пикантным хренодером и домашними соленьями. | | |

ПАСТА И ПЕЛЬМЕНИ

| | | |
|--|--|--------------|
| РАВИОЛИ СЕЗОННЫЕ | | 520.- |
| ПАСТА С ЛЕСНЫМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ «ЛЕСНАЯ» | 350 | 650.- |
| тальятелле с сезонными и белыми грибами, розмарином, в сливочном соусе, с луком шалот и трюфельной пастой. | | |
| ПАСТА «ФЛОРЕНЦИЯ» | 350 | 570.- |
| паппарделле с лососем и креветками в томатном соусе с итальянскими травами и помидорами черри. | | |
| ПАСТА ОТ ШЕФА |  | 700.- |
| ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МОЛОДОГО БЫЧКА | 240/70 | 490.- |
| домашние пельмени ручной лепки с зеленью на сметанном соусе. | | |
| КЛЕЦКИ КАРБОНАРА | 350 | 550.- |
| паста с яйцом медовеевской курицы и беконом. | | |


БУРГЕРЫ СО СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫМИ БУЛОЧКАМИ БРИОШЬ, ПОДАЮТСЯ С ДЕРЕВЕНСКИМ КАРТОФЕЛЕМ

| | | |
|---|------------|--------------|
| OLD BOYS | 460/100/60 | 790.- |
| с 2 говяжьими бифштексами из мраморной говядины, томатным соусом Old Boys, беконом и тройным сыром. | | |
| ФИШБУРГЕР | 400/100/60 | 790.- |
| рыбный бифштекс с соусом айоли, каперсами и добавлением крабового мяса. | | |
| ФЕРМЕРСКИЙ ДИЕТИЧЕСКИЙ БУРГЕР | 400/100/60 | 790.- |
| с бифштексом из кролика, диетическим соусом и яйцом пашот. | | |

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**МЕДОВЕЕВСКАЯ ТАРЕЛКА
ДЛЯ КОМПАНИИ** 3100 5900.-

рулька, медовеевская птица, колбаски-гриль, куриные крылья, свиные ребра, мраморная говядина. Подается с соусами, квашеной капустой, запеченным картофелем и соленьями.



**РЫБНАЯ ТАРЕЛКА-АССОРТИ ДЛЯ
КОМПАНИИ «EL PESCADOR»** 2750 5600.-

скумбрия, приготовленная на гриле и слегка подкопченная, форель в сливочном масле с прованскими травами, окунь с перцем чили, креветки-лангустины в каталонском соусе. Подается с обжаренным лимоном.

БИТОЧКИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО КРОЛИКА 370 890.-

с трюфельно-картофельным пюре и сливочно-горчичным соусом.

**МЕДАЛЬОНЫ ИЗ РОЗОВОЙ ТЕЛЯЧЬЕЙ
ВЫРЕЗКИ** 440 990.-

приготовленные в сливочном масле с тимьяном. Подаются с гарниром из пшенной каши с печеной тыквой и сыром Дор блю, жареным каштаном на ягодном компотэ, освежающим тар-таром из огурца и пикантным сливочно-сырным соусом.

КАРЕ ЯГНЕНКА 440 1190.-

предварительно приготовленное по технологии сувид, а затем обжаренное в сливочном масле с пряными травами. Подается с гарниром из птитима в сливочно-сырном соусе с запеченной тыквой, овечьим сыром и соусами из кизила и демиглас с малиной.

СТЕЙК ТАЛЪЯТА 270 780.-

филе миньон, приготовленный в собственном соку, с вкуснейшим соусом демиглас. Подается на подушке из свежей рукколы и шампиньонов.

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО N13 ИЗ
КОЛЛЕКЦИИ КУЛИНАРНЫХ КНИГ ШЕФА** 1100.-



МОРСКОЙ ОКУНЬ «КАСАБЛАНКА» 410 890.-

запеченное филе окуня. Подается с пряным чатни из яблок, базилика, перца чили и тыквенного варенья, пюре с добавлением фисташковой пасты, чипсами из свеклы и легким соусом из апельсина с эстрагоном.

СВИНАЯ РУЛЬКА 1200/
700/180 2500.-

приготовленная на крафтовом пиве с добавлением горного меда, подается с запеченным картофелем, тушеной квашеной капустой и домашними соленьями.

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ 330/150 950.-

под пряным яблочным соусом. Подаются со свежими овощами и кавказской зеленью с соусом наршараб.

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ 390 990.-

томленные несколько часов в соусе демиглас с добавлением ароматных фермерских корнеплодов. Подаются на подушке из шпината в кольце из полбы с копченым кавказским сыром.

ЦЫПЛЕНОК ИНЬ-ЯНЬ 520 990.-

низкотемпературный цыпленок, приготовленный в двух вариациях: с одной стороны — замаринованный в меде с овощами, подается с классическим ризотто из риса арборио и сливочным соусом; с другой стороны — замаринованный в соке из свежих ягод, подается с ризотто из дикого риса и ягодным гелем.

ГРИЛЬ

| | | |
|--|-------------------------------|-------|
| РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ (цены за 100гр) приготовленная на масле с ароматными травами. | 100 | 260.- |
| СКУМБРИЯ подкопченная на яблочной щепе, подается с обжаренной сырной полентой, с укусным соусом из шелковицы и свежей сальсой. | 600 | 990.- |
| АССОРТИ КОЛБАСОК подаются с толченым картофелем и квашеной капустой. | 300/250 | 850.- |
| СТЕЙК РИБАЙ (цены за 100 гр) толстый край мраморной говядины. <i>Степень прожарки на ваш выбор</i> | 100 | 800.- |
| СТЕЙК ТИБОН (цены за 100 гр) премиальный отруб на кости из говядины Black Angus, включает в себя два вида мяса: тендерлоин и стриплойн. Подается с кукурузным соусом и гималайской солью. <i>Степень прожарки на ваш выбор</i> | 100 <i>(вес от 500 гр)</i> | 700.- |
| СТЕЙК ТОМАГАВК (цены за 100 гр) премиальный отруб на кости из реберной части говядины Black Angus. Готовится исключительно на дровяном гриле. Подается с кукурузным соусом и гималайской солью. <i>Степень прожарки на ваш выбор</i> <i>Рекомендуется минимум для 2-х персон</i> | 100 <i>(вес от 1 кг)</i> | 700.- |
| КРЕВЕТКИ-ЛАНГУСТИНЫ (цены за 100 гр) | от 3 шт. | 200.- |
| КУКУРУЗА приготовленная на гриле с ароматным маслом. | 220 | 150.- |
| ОВОЩИ-ГРИЛЬ сезонные овощи на гриле. | 230 | 310.- |

СОУСЫ

| | | |
|--|----|-------|
| Old Boys, белый, кукурузный, хренодер, горчица, хрен, домашняя сметана, экстремально острый Hell's Gate. | 50 | 100.- |
|--|----|-------|

ГАРНИР

| | | |
|--|-----|-----------------|
| ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ обжаренный с пряными травами. На выбор с грибами или без. | 320 | 350.-/ 390.- |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с топленым маслом. | 170 | 190.- |
| ПШЕНКА С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ с сыром Дор блю. | 170 | 240.- |
| КАПУСТА ПО-ВЕНГЕРСКИ обжаренная с копченым беконом, семенами тмина, фенхеля и зиры. | 170 | 250.- |
| ПРОПАРЕННАЯ ПОЛБА с копченым кавказским сыром. | 170 | 220.- |

ДЕСЕРТЫ

КРЕМ-БРЮЛЕ 140 290.-
 (фр. crème brûlée, буквально "обожженные сливки") — знаменитый французский десерт из заварного крема с карамельной корочкой.

БАНКА ЭНДУРИСТА 220 390.-
 спортсмены эндуристы, которые останавливались в нашем гостевом доме и катались в окрестностях Медовеевки, после тяжелой тренировки попросили сделать им необычный десерт. Чтобы он был сытным, но легким, холодным, но теплым, сладким, но кислым. И наш шеф придумал для них "Банку эндуриста", соединив бисквит, заварной ванильный крем, фрукты, ягоды, мороженное и орехи.

ШЕФ НАХИМИЧИЛ 450.-
 шеф-повар Old Boys никогда не перестает экспериментировать со вкусами и текстурами. Из года в год новый сезон приносит с собой новый вкус ягод и фруктов в виде муссов, парфе, бисквитов или мороженого. Это самый непредсказуемый десерт. Вас может ждать шоколадный фондан с 5 сортами шоколада или тыквенный мусс с мороженым из фейхоа. Все зависит от настроения нашего шефа. А вы готовы рискнуть?



МОРКОВНЫЙ ТОРТ 220 390.-
 появившись впервые в 1827 году во французской Кулинарной книге в Англии, морковный торт сразу завоевал популярность. В дальнейшем он стал одним из любимых десертов в США, где основатели Old Boys его и попробовали. Взяв за основу классический рецепт, наш шеф-повар обогатил его добавлением томленой в белом вине груши и грильяжа из грецкого ореха и апельсинового сиропа.

ЧАЙ & КОФЕ

ЧАЙ ТРАВЯНОЙ OLD BOYS 500 мл 300.-

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ (ЧАЙНИК) 500 мл 200.-
 по вашему желанию мы можем добавить лаванду, бруньки каштана, липу, мяту, акацию, фрукты или ягоды. +100.-
(на 1 чайник)

АЙС ЛАТТЕ 300 мл 300.-

АМЕРИКАНО 150 мл 170.-

ЭСПРЕССО 40 мл 170.-

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 80 мл 210.-

ЛАТТЕ 240 мл 250.-

КАПУЧИНО 160 мл 200.-

КАКАО 250 мл 200.-