

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

	<i>зп</i>	<i>руб</i>
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР на ваш выбор: • классический с медом и орехом пекан • с зеленым перцем, розмарином, чесноком и оливковым маслом.	150/130/60	690.-
СОЛЕНЬЯ OLD BOYS ассорти домашних солений.	300 	450.-
ВИНОГРАДНЫЕ УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ запеченные с зеленым маслом и пряными травами.	1/2 дюжины	590.-
СЫРНАЯ ДОСКА ассорти из местных сыров от кубанских фермеров. Подается с горным медом, сезонными фруктами и орехами.	250/100/50 	630.-
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ запеченный бородинский хлеб с чесноком и секретным соусом.	160/60	270.-
ЖАРЕННЫЙ ДОМАШНИЙ СЫР подается с ягодным соусом и обжаренными орехами.	250/60 	450.-
КАМЧАТСКИЙ ГРЕБЕШОК томленый в сливочном масле, с муссом из пастернака и чипсами из бекона, глазированными в сиропе из грецкого ореха.	120	790.-
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 стручковой фасолью и зеленым горошком, с красной икрой и с домашним перепелиным яйцом. Подается с горчицей и пикантным хренодером.	300 	650.-

ПАШТЕТЫ

ДОМАШНИЕ, ПОДАЮТСЯ С ТЕПлыми
ТОСТАМИ И ДОМАШНИМ ЯГОДНЫМ СОУСОМ


ПАШТЕТ ПО-МЕДОВЕЕВСКИ 120/130/50 **450.-**
из куриной печени с добавлением коньяка и прованских трав.


ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКА 120/130/50 **490.-**
классический фламандский мясной паштет.

ПАШТЕТ ИЗ МЕСТНЫХ КАШТАНОВ 120/130/50 **490.-**
приготовленный с добавлением лесных грибов
и топленого масла. 

АССОРТИ ПАШТЕТОВ 180/130/50 **690.-**
из куриной печени/из каштанов/из кролика.

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ДОМАШНЕЕ САЛО 120/100/75 **450.-**
копченое/с чесноком/с красным перцем. Подается с черным
хлебом, хреном, чесноком и горчицей. 


**АССОРТИ СЫРОВАЯНОГО
И КОПЧЕНОГО МЯСА** 240/160/100 **890.-**
свинина, говядина и копченые куриные крылья из нашей
коптильни. Подается с местными соленьями и соусами. 

КОПЧЕНЫЕ КРЫЛЬЯ 360/160/100 **490.-**
подаются с горчицей, хреном, пикантным хренодером и
домашними соленьями. 

ТАПАС

ТАПАС В АССОРТИМЕНТЕ 1 шт. **100.-**
на ваш выбор:

- тапас со скумбрией горячего копчения;
- тапас с печеным перцем;
- тапас с тыквой и беконом;
- тапас с ростбифом и черри в собственном соку;
- тапас с яйцом и телятиной;
- тапас с каперсами;
- сладкий тапас с клубникой;

ТАПАС ОТ ШЕФА 1 шт. **200.-**
самые смелые и необычные идеи нашего Шефа, которые
удивят любого гостя. 

АССОРТИ ТАПАС 6 шт. **500.-**

ХЛЕБ

ХЛЕБ ДОМАШНИЙ 120/75 **390.-**
подается с зеленым пряным сливочным маслом.



САЛАТЫ

НЕЖНЫЙ САЛАТ С ДОМАШНИМ ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ 320 690.-

с соусом из зеленого горошка и хрустящими цукини.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ LES HOUCHES (ЛЕЗ УШ) 400 750.-

с говяжьей вырезкой на гриле, салатным миксом с мятой и кинзой, муссом из брынзы, жареным баклажаном и розовыми томатами.



ПРОСТОЙ 330 490.-

легкий салат с сезонными овощами. На выбор со сметаной или ароматным маслом.

САЛАТ N13 ИЗ КОЛЛЕКЦИИ КУЛИНАРНЫХ КНИГ ШЕФА  770.-

САЛАТ «ПОРТО» 330 690.-

с макрелью собственного горячего копчения, миксом из свежей зелени, огурцом, вялеными томатами, цукини и баклажаном-гриль, песто из кинзы и грецкого ореха.

САЛАТ С УТКОЙ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 320 690.-

с эспумой из свежей хурмы и маринованными персиками с эстрагоном.

СУШЫ

СУП ДНЯ 330 350.-

каждый день мы готовим разнообразные домашние супы.

СУП N13 ИЗ КОЛЛЕКЦИИ КУЛИНАРНЫХ КНИГ ШЕФА  470.-

СОЛЯНКА С АРТИШОКАМИ И ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ 350 450.-

КРЕМ-СУП ИЗ МЕСТНЫХ КАШТАНОВ 350 450.-

с запеченными корнеплодами и свежими ягодами.



ПАСТА И ПЕЛЬМЕНИ

ПАСТА С ЛЕСНЫМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 350 650.-

«ЛЕСНАЯ»

тальянелле с сезонными и белыми грибами, розмарином, в сливочном соусе, с луком шалот и трюфельной пастой.

РАВИОЛИ СЕЗОННЫЕ  690.-

ПАСТА «ФЛОРЕНЦИЯ» 350 630.-

паппарделле с лососем и креветками в томатном соусе с итальянскими травами и помидорами черри.

ПАСТА ОТ ШЕФА  770.-

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МОЛОДОГО БЫЧКА 240/70 490.-

домашние пельмени ручной лепки с зеленью на сметанном соусе.

КЛЕЦКИ КАРБОНАРА 350 590.-

паста с яйцом медовеевской курицы и беконом.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА-АССОРТИ ДЛЯ КОМПАНИИ «EL PESCADOR» 2750 6600.-

скумбрия, приготовленная на гриле и слегка подкопченная, форель в сливочном масле с прованскими травами, окунь с перцем чили, креветки-лангустины в кат

МЕДОВЕЕВСКАЯ ТАРЕЛКА ДЛЯ КОМПАНИИ 3100 5900.-

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



КАРЕ ЯГНЕНКА 440 1690.-

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.

БИТОЧКИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО КРОЛИКА 370 890.-

с трюфельно-картофельным пюре и сливочно-горчичным соусом.



БУРГЕР OLD BOYS 540/100/ 60/60 960.-

со свежеспеченными булочками бриош, 2 говяжими бифштексами из мраморной говядины, томатным соусом Old Boys, мясным соусом, беконом и тройным сыром. Подается с деревенским картофелем.

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ РОЗОВОЙ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 440 1390.-

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.



СТЕЙК ТАЛЪЯТА 270 1190.-

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 1390.-



МОРСКОЙ ОКУНЬ «КАСАБЛАНКА» 410 990.-

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 2800.-

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 1190.-

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

ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН 410 990.-

фаршированный фламбе из зеленых яблок и каштанов, с тимьяном, на подушке из печеного батата с куриным соусом Жю.

ГРИЛЬ

АССОРТИ КОЛБАСОК 300/250 850.-
подаются с толченым картофелем и квашеной капустой.

СТЕЙК РИБАЙ (цена за 100 гр) 100 800.-
толстый край мраморной говядины.
Степень прожарки на ваш выбор

СТЕЙК ТОМАГАВК (цена за 100 гр) 100 700.-
премиальный отруб на кости из реберной части говядины Black Angus. Готовится исключительно на дровяном гриле. Подается с соусом демиглас и морской солью.
Степень прожарки на ваш выбор
Рекомендуется минимум для 2-х персон

СТЕЙК ТИБОН (цена за 100 гр) 100 700.-
премиальный отруб на кости из говядины Black Angus, включает в себя два вида мяса: тендерлоин и стриплойн. Подается с соусом демиглас и морской солью.
Степень прожарки на ваш выбор

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ (цена за 100гр) 100 290.-
приготовленная на масле с ароматными травами.

КРЕВЕТКИ-ЛАНГУСТИНЫ (цена за 100 гр) от 3 шт. 250.-

СКУМБРИЯ 600 990.-
подкопченная на яблочной щепе, подается с обжаренной сырной полентой, с укусным соусом из шелковицы и свежей сальсой.

КУКУРУЗА 220 150.-
приготовленная на гриле с ароматным маслом.

ОВОЩИ-ГРИЛЬ 230 350.-
сезонные овощи на гриле.

СОУСЫ

Old Boys, белый, демиглас, хренодер, горчица, хрен, домашняя сметана, грибной, ягодный. 50 100.-

ГАРНИРЫ

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 320 350.-/390.-
обжаренный с пряными травами. На выбор с грибами или без.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 170 190.-
с топленным маслом.


ПШЕНКА С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ 170 240.-
с сыром Дор блю.

ПРОПАРЕННАЯ ПОЛБА 170 220.-
с копченым кавказским сыром.

КАПУСТА ПО-ВЕНГЕРСКИ 170 250.-
обжаренная с копченым беконом, семенами тмина, фенхеля и зиры.

Условные обозначения:

 Old Boys рекомендует

 Блюда из локальных продуктов

 Сезонные блюда