

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

	зп	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 злаковый, пшеничный и ржаной хлеб. 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.-
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.-



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

ЖАК КУСТО сарган и скумбрия холодного копчения в сочетании с запеченными корнеплодами и свежими овощами	300	650.-
САЛАТ «КАСАЛИНО» итальянский микс с копченым мясом от LE FILET, вялеными томатами и муссом из базилика	300	690.-
НЕЖНЫЙ САЛАТ С ДОМАШНИМ ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ и соусом из зеленого горошка, хрустящими цукини	320	650.-
ПРОСТОЙ легкий салат с сезонными овощами, на выбор со сметаной или ароматным маслом	330	490.-



СУШИ

СУП ДНЯ каждый день мы готовим разнообразные домашние супы	330	300.-
СОЛЯНКА С АРТИШОКАМИ	350	350.-
КРЕМ-СУП ШАМОНИ подается с сыровяленным окороком и запеченными пряными кореньями	330	350.-



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ДОМАШНЕЕ САЛО копченое/с чесноком/с красным перцем. Подается с черным хлебом, хреном, чесноком и горчицей	120/100/75	390.-
АССОРТИ СЫРОВАЯНОГО И КОПЧЕНОГО МЯСА мясо свинины и говядины, копченые куриные крылья из нашей коптильни. Подается с местными соленьями и соусами	300/160/100	890.-
КОПЧЕНЫЕ КРЫЛЬЯ подаются с соусом Old Boys и домашними соленьями	300/160/100	490.-

ПАСТА

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МОЛОДОГО БЫЧКА домашние пельмени ручной лепки с зеленью на сметанном соусе	240/70	490.-
КЛЕЦКИ КАРБОНАРА паста с яйцом медовеевской перепелки и беконом	350	550.-
ПАСТА «ФЛОРЕНЦИЯ» папарделле с лососем и креветками в томатном соусе с итальянскими травами и помидорами черри	350	570.-
РАВИОЛИ OLD BOYS от шефа	290	550.-
ПАСТА от шефа	300	680.-

БУРГЕРЫ

СО СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫМИ БУЛОЧКАМИ
БРИОШЬ, ПОДАЮТСЯ С САЛАТОМ
КОУЛ СЛОУ И ГАРНИРОМ НА ВЫБОР

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

СОУСЫ OLD BOYS, белый, кукурузный, хренодер, горчица, хрен, домашняя сметана, экстремально острый Hell's Gate	50	100.-
---	----	-------

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		
БИТОЧКИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО КРОЛИКА	370	890.-
с трюфельно-картофельным пюре и сливочно-горчичным соусом		
ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА	460	870.-
с яблочно-каштановым пюре и паровыми овощами		
СУДАК С ГРАТЕНОМ ИЗ МОРКОВИ	310	850.-
и пикантным баскским соусом с анчоусами		
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	440	990.-
приготовленные из филе шейного отруба, подаются с зеленым булгуром, кремом из сельдерея и кукурузным соусом		
СТЕЙК ТАЛЬЯТА	270	780.-
филе миньон, приготовленный в собственном соку, с вкуснейшим соусом демиглас. Подается на подушке из свежей рукколы и шампиньонов		
АССОРТИ КОЛБАСОК	300/250	850.-
Подаются с толченым картофелем и тушеной квашеной капустой		
СВИНАЯ РУЛЬКА	1200/ 700/180	2500.-
приготовленная на крафтовом пиве с добавлением горного меда, подается с запеченным картофелем, тушеной квашеной капустой и домашними соленьями		



ГРИЛЬ

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ (цена за 100гр)	100	260.-
приготовленная на масле с ароматными травами		
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ	330/150	950.-
под пряным яблочным соусом. Подаются со свежими овощами и кавказской зеленью с соусом наршараб		
СТЕЙК РИБАЙ (цена за 100 гр)	100	800.-
толстый край мраморной говядины. Прожарка на ваш выбор		
АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ СТЕЙК ДЕНВЕР (цена за 100 гр)	100	490.-
Приготовленный из филе шейного отруба мраморной говядины. Имеет ярко выраженный говяжий вкус и аромат. Рекомендуемая прожарка "медиум"		

ГАРНИР

КУКУРУЗА приготовленная на гриле	220	150.-
ОВОЩИ ГРИЛЬ сезонные овощи	230	310.-
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	350	350/ 390.-
обжаренный с пряными травами. На выбор с грибами или без		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	170	190.-
ЗЕЛЕНЫЙ БУЛГУР	170	190.-

ДЕСЕРТЫ

КРЕМ-БРЮЛЕ	140	390.-
французский десерт из домашних яиц и мадагаскарской ванили		
МОРКОВНЫЙ ТОРТ с сухофруктами и орехами	220	390.-
ШЕФ НАХИМИЧИЛ по настроению шефа	-	450.-
БАНКА ЭНДУРИСТА	180	390.-
БРУКЛИНСКИЙ ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ	230	350.-
с грильяжем из ореха пекан		