

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 злаковый, пшеничный и ржаной хлеб. Подается с зеленым пряным сливочном 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.-

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.-

Спецпредложение от шеф-бармена: + 3 шота фирменного bootlegger

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 и соусом из зеленого горошка, хрустящими цукини	320	650.-
Простой легкий салат с сезонными овощами, на выбор со сметаной или ароматным маслом	330	490.-

СУШЫ

СУП ДНЯ каждый день мы готовим разнообразные домашние супы	330	300.-
СВЕКОЛЬНИК С СОРБЕТОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ из молодой кубанской свеклы, с миксом зелени с грядки, перепелиным яйцом и сорбетом из черной смородины. Подается со сметаной и хреном	330	350.-
КРЕМ-СУП ИЗ КРАПИВЫ с сыровяленным мясом и домашним овечьим сыром. Подается с гриссини	420	350.-
Суп Кукси освежающий и сытный корейский суп, приготовленный на основе свежего овощного бульона, с хрустящими огурцами, редисом и молодой капустой, с лапшой, омлетом и отварной говядиной	390	390.-

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 копильни. Подается с местными соленьями и соусами	300/160/100	890.-
КОПЧЕНЫЕ КРЫЛЬЯ подаются с с горчицей, хреном, пикантным хренодером и домашними соленьями	300/160/100	490.-

БУРГЕРЫ

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

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



ПАСТА И ПЕЛЬМЕНИ

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МОЛОДОГО БЫЧКА домашние пельмени ручной лепки с зеленью на сметанном соусе	240/70	490.-
КЛЕЦКИ КАРБОНАРА паста с яйцом медовеевской курицы 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.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

МЕДОВЕЕВСКАЯ ТАРЕЛКА ДЛЯ КОМПАНИИ рулька, медовеевская птица, колбаски-гриль, куриные крылья, свиные ребра, мраморная говядина. Подается с соусами, квашеной капустой, запеченным картофелем и соленьями	3100	5900.-
БИТОЧКИ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО КРОЛИКА с трюфельно-картофельным пюре и сливочно-горчичным соусом	370	890.-
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ приготовленные из филе шейного отруба, подаются с зеленым булгуром, кремом из сельдерея и кукурузным соусом	440	990.-
СТЕЙК ТАЛЪЯТА филе миньон, приготовленный в собственном соку, с вкуснейшим соусом демиглас. Подается на подушке из свежей рукколы и шампиньонов	270	780.-
МОРСКОЙ ОКУНЬ «КАСАБЛАНКА» 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	410	890.-
СУДАК С ГРАТЕНОМ ИЗ МОРКОВИ и пикантным баскским соусом с анчоусами	310	850.-

СВИНАЯ РУЛЬКА приготовленная на крафтовом пиве с добавлением горного меда, подается с запеченным картофелем, тушеной квашеной капустой и домашними соленьями	1200/ 700/180	2500.-
--	------------------	--------

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ под пряным яблочным соусом. Подаются со свежими овощами и кавказской зеленью с соусом наршараб	330/150	950.-
--	---------	-------

ДЕСЕРТЫ

КРЕМ-БРЮЛЕ французский десерт из домашних яиц и мадагаскарской ванили	140	290.-
МОРКОВНЫЙ ТОРТ с сухофруктами и орехами	220	390.-
ШЕФ НАХИМИЧИЛ по настроению шефа	-	450.-
БАНКА ЭНДУРИСТА	180	390.-

ГРИЛЬ

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ (цена за 100гр) приготовленная на масле с ароматными травами	100	260.-
АССОРТИ КОЛБАСОК Подаются с толченым картофелем и квашеной капустой	300/250	850.-
СТЕЙК РИБАЙ (цена за 100 гр) толстый край мраморной говядины. <i>Степень прожарки на ваш выбор</i>	100	800.-
АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ СТЕЙК ДЕНВЕР (цена за 100 гр) приготовленный из филе шейного отруба мраморной говядины. Имеет ярко выраженный говяжий вкус и аромат. <i>Степень прожарки на ваш выбор. Рекомендуемая прожарка «медиум»</i>	100	490.-
СКУМБРИЯ подкопченная на яблочной щепе, подается с обжаренной сырной полентой, с укусуным соусом из шелковицы и свежей сальсой	600	990.-
СТЕЙК ТИБОН (цена за 100 гр) премиальный отруб на кости из говядины Black Angus, включает в себя два вида мяса: тендерлойн и стриплойн. Подается с кукурузным соусом и гималайской солью. <i>Степень прожарки на ваш выбор</i>	100 (вес от 500 гр)	700.-
СТЕЙК ТОМАГАВК (цена 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 Рекомендуется минимум для 2-х персон</i>	100 (вес от 1 кг)	700.-
КРЕВЕТКИ (цена 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	220	350.- 390.-
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	170	190.-
ЗЕЛЕНый БУЛГУР	170	190.-
КАПУСТА ПО-ВЕНГЕРСКИ обжаренная с копченым беконом, семенами тмина, фенхеля и зиры	170	250.-
ПРОПАРЕННАЯ ПОЛБА с копченым кавказским сыром	170	220.-