

## Холодные закуски

**Мясное плато** ..... 370  
Буженина собственного приготовления, ростбиф, язык говяжий, куриный рулет. Подаются с хреном и горчицей (160/120/15)

**Сырное плато** ..... 630  
Дорблю, гауда, маасдам, пармезан, мед, грецкий орех, виноград (1/200)

**Рыбное ассорти** ..... 690  
Семга с/с, масляная х/к, горбуша х/к, масло сливочное, маслины, лимон, слайсы из багета (1/210)

**Залом с ржаным хлебом** ..... 170  
Картофель, сельдь, ржаной хлеб, лук. Соус горчичный (1/180)

**Тарелка с соленьями домашними и грибами разными** ..... 280  
Огурцы соленые, грибы маринованные, черемша, томаты черри маринованные, чеснок маринованный, зелень (1/400)

**Тарелка с салом** ..... 230  
Три вида сала, подаются с чесночными гренками, соленым огурцом, горчицей (1/220)

**Овощное плато** ..... 250  
Томаты, огурцы, перец болгарский, черри, редис, зелень (1/455)

## Салаты



**Оливье** ..... 160  
Отварные картофель, морковь, огурцы соленые, горошек консервированный, филе куриной грудки, яйцо, гренки (1/200)

**Греческий** ..... 230  
Огурцы свежие, помидоры свежие, перец болгарский, маслины, лук красный, сыр рассольный (1/200)

**Винегрет** ..... 110  
Отварные картофель, морковь и свекла, сельдь, заправленные душистым маслом (1/200)

**Фирменный салат "Полисть"** ..... 190  
Карпаччо из печеной свеклы с медом, с жареным сыром (1/185)

**Теплый салат с говядиной** ..... 420  
Говяжья вырезка обжаренная, перец болгарский, морковь, огурец свежий (1/210)

**Салат с сулугуни и клубничной заправкой** ..... 280  
Жареный сыр сулугуни с миксом салатов, карамелизированным грецким орехом и клубничным соусом (1/190)

## Салаты

**Цезарь с семгой** ..... 450  
Листья салата, томаты черри, пармезан, филе семги, гренки, соус цезарь (1/205)

**Цезарь с курицей** ..... 280  
Листья салата, томаты черри, пармезан, филе куриной грудки, гренки, соус цезарь (1/225)

**Цезарь с креветками** ..... 390  
Листья салата, томаты черри, пармезан, креветки королевские, гренки, соус цезарь (1/210)

## Теплые закуски

**Брошет с курицей** ..... 130  
Филе куриной грудки маринованное в специях, с цукини. Подается на шпажке (1/80)

**Брошет со свиной шейкой** ..... 160  
Свиная шейка маринованная в специях, с томатами черри. Подается на шпажке (1/80)

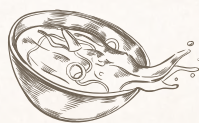
**Брошет с овощами** ..... 110  
Баклажаны, цукини, томаты, шампиньоны, перец болгарский, маринованные в специях. Подаются на шпажке (1/80)

**Запеченный баклажан с моцареллой** ..... 230  
Баклажаны, томаты, сыр моцарелла, соус песто (1/180)

**Жаренка с грибами** ..... 160  
Жареный картофель с шампиньонами и репчатым луком. Подается со сметаной и зеленью (1/210/50)

**Грибной жульен** ..... 210  
Шампиньоны в сливочном соусе, под румяной корочкой из сыра (1/150)

## Супы



**Борщ в хлебном горшочке** ..... 210  
Борщ с говядиной и сметаной, подается в хлебном горшочке (1/270/15)

**Солянка "Полисть"** ..... 330  
Солянка из мясных разностей, со сметаной и лимоном (1/350/30/10)

**Грибной суп** ..... 230  
Грибной суп из ассорти лесных грибов (1/300)

**Уха Новгородская** ..... 310  
Уха из двух видов рыбы (треска, щука) с морковью и картофелем. Подается с хреновухой (1/350)

**Куриный бульон с пирожком** ..... 170  
Куриный бульон с яйцом и пирожком с мясом (1/220/30)

## Теплые рыбные блюда



**Норвежский лосось с рисом и овощами** ..... 670  
Филе семги запеченное с соусом терияки, со сложным гарниром из риса, шпината, сливок, сыра пармезан и запеченных овощей (1/120/100)

**Фирменный судачий бок "Полисть"** ..... 610  
Обжаренное филе судака с запеченными баклажанами и болгарским перцем. Подается с белым соусом (1/250)

**Котлеты из щуки "Старорусские"** ..... 420  
Котлеты из щуки, подаются с картофельным пюре и соусом дорблю (1/150/150)

## Теплые мясные блюда

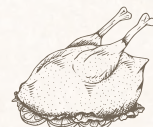
**Бефстроганов в хлебном горшочке** ..... 420  
Бефстроганов из говяжьей вырезки с добавлением шампиньонов и репчатого лука. Подается в хлебном горшочке с картофельным пюре и соевым соусом (1/100/120)

**Филе миньон с соусом рокфор** ..... 890  
Говяжья вырезка. Подается с соусом дорблю (1/180)

**Скوبлянка со свиной шейкой** ..... 640  
Свиная шейка, обжаренная с перцем болгарским, картофелем, шампиньонами, зеленым луком и соевым соусом (1/255)

**Свинина крученая** ..... 570  
Свиная шея в слоёном тесте, с шампиньонами и беконом (1/270/70/30)

**Цыпленок корнишон с рисом и овощами** ..... 620  
Цыпленок фаршированный рисом с добавлением обжаренных овощей и шафрана (1/430)



## Наши пельмени

**Пельмени с говядиной** ..... 180  
Домашние пельмени из говядины. Подаются со сметаной (1/150/30)

**Вареники с творогом** ..... 140  
Домашние вареники с творогом. Подаются со сметаной (1/140/30)

**Вареники с картофелем и грибами** ..... 150  
Домашние вареники с картофелем и грибами. Подаются со сметаной (1/140/30)

## Наши пасты

**Паста с креветками** ..... 490  
Паста с тигровыми креветками (1/350)

**Паста с лососем** ..... 480  
Паста с филе семги (1/325)

**Паста "Карбонара"** ..... 330  
Итальянская паста с беконом сливками и яйцом (1/325)

**Паста "Альфредо"** ..... 370  
Паста с куриным филе и шампиньонами (1/350)

**Паста с говядиной** ..... 390  
Паста с говядиной, вялеными томатами и соусом демиглас (1/350)

## Тарниры

**Картофель айдахо** (1/150) ..... 110

**Картофель фри** (1/150) ..... 110

**Рис** (1/150) ..... 90

**Картофельное пюре** (1/150) ..... 80

**Гречка с грибами** (1/150) ..... 120

**Овощи гриль** ..... 230  
Перец болгарский, баклажаны, цукини, шампиньоны (1/190)

## Напитки

**Морковный фреш** (1/200) ..... 140

**Апельсиновый фреш** (1/200) ..... 210

**Яблочный фреш** (1/200) ..... 210

**Морс из черной смородины** (1/200) ..... 40

**Морс клюквенный** (1/200) ..... 40

## Хлеб



**Белый** (1/30) ..... 6

**Деревенский** (1/30) ..... 6

**Луковый** (1/30) ..... 9