

Летняя коллаборация



- 590 Паштет из цыплёнка, масло с маслобойни, крыжовник
- 570 Буррата из нашей сыродельни, маринованный редис
- 690 Разноцветные томаты, укроп, рикотта, масло жареных семечек подсолнуха
- 480 Свежий огурец, сметана, сванская соль, зонтики укропа
- 460 Жареные молодые кабачки с песто из трав и сметаной
- 420 Сыр бри из нашей сыродельни с чёрной смородиной и хрустящим тартинном
- 1450 Вырезка бычка, молодые обжаренные овощи на утином жиру, сметана и песто из листьев черемши
- 1050 Почки кролика, лисички, молодой горошек
- 590 Холодный огуречный суп с нижегородским судаком
- 680 Суп из садовой зелени с говядиной и кислой сливой
- 1290 Филе судака, обжаренное на топлёном масле, с картофельным пюре, запечённой молодой морковью и соусом из сыворотки
- 990 Обжаренная печень индейки с гречневой кашей
- 1090 Чизбургер
- 1180 Пирог с утиными потрохами
- 1490 Фермерский цыпленок с жареными лисичками и печёным картофелем
- 520 Пирог с крыжовником и плотбизом
- 490 Тарталетка с малиной и заварным кремом с варёной сгущенкой

**просьба предупредить вашего официанта
об имеющихся у вас аллергиях на продукты*



Группа компаний ДЫМОВ.
Узнайте больше о ресторанах,
производстве керамики и аренде
гостевых домов в Суздале



Загородный гастрономический
проект шеф-повара
Дмитрия Парикова
в формате chef's table