

# Тайны Леса

Запечённые драники  
в сливочно-грибном  
соусе под сыром  
сулугуни

220 г **410₽**

*В старинных лесах  
говорили, что такие  
драники любили готовить  
в зимние вечера, чтобы  
согреть душу и тело.*



Драники,  
фаршированные  
лесными грибами

240/50 г **410₽**

*Эти драники  
символизируют  
благодарность лесу  
за его дары, которые  
помогали  
людям  
в суровые  
времена.*

## Драники с грибным жюльеном и куриным филе

90/130 г **480 ₺**

*История рассказывает о смелом охотнике, который, возвращаясь с утра из леса, приносил свежие грибы, чтобы порадовать свою семью.*



## Драники с ростбифом

120/75 г **580 ₺**

*Легенда гласит, что такими драниками угощали самых сильных и отважных богатырей перед их походами.*

## Сливочный суп с сёмгой и овощами

300 г **480 ₹**

Сказания утверждают, что в глубинах лесных рек водятся волшебные рыбы, и этот суп олицетворяет их нежный вкус и силу.



## Грибная похлёбка с опятами, вешенками и шампиньонами

300/30 г **460 ₹**

В старину верили, что эта похлёбка могла исцелить от любой хвори, ведь грибы — это духи леса, дающие силу.



Говорят, что этот салат повторяет палитру осеннего леса, когда листья горят огнем, а воздух наполняется свежестью.



## Салат с ростбифом, печёным перцем и свежими овощами

230 г **690 ₹**

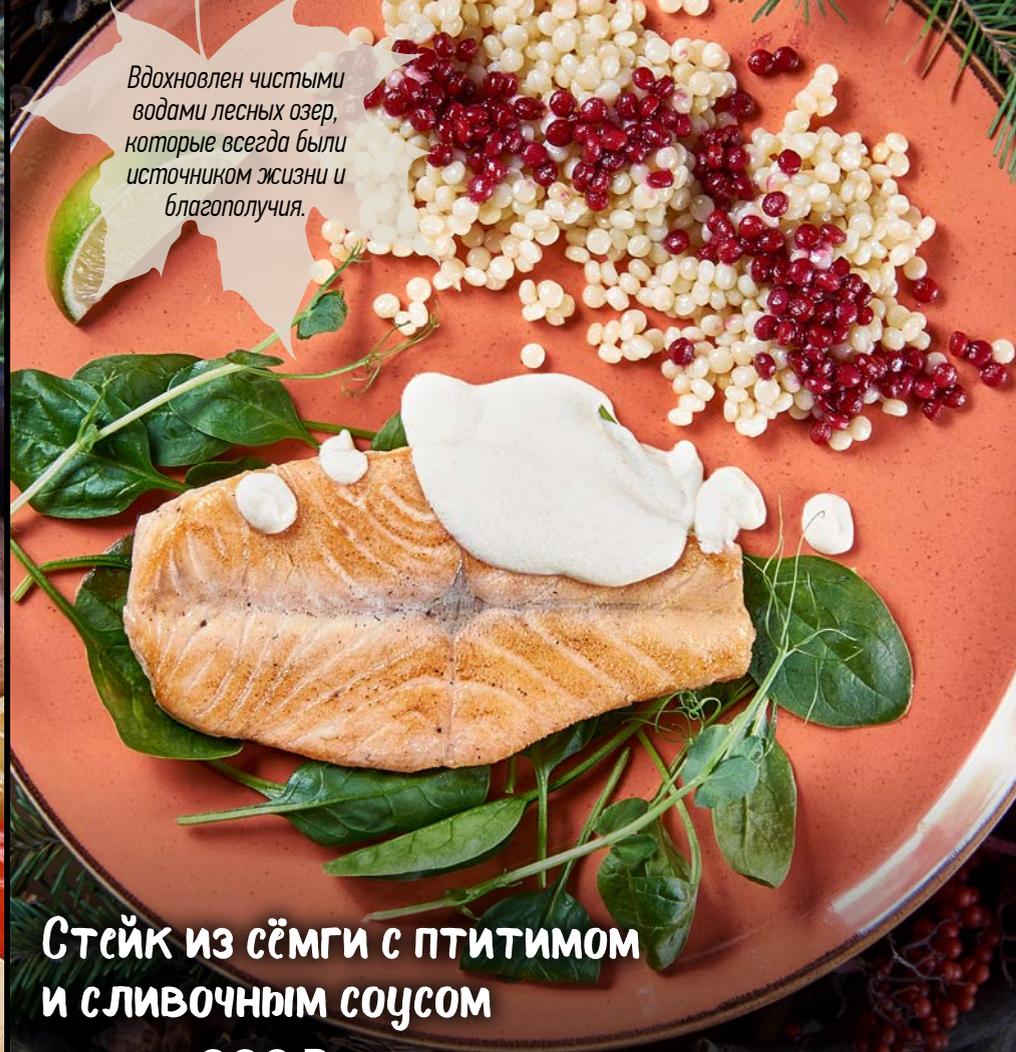
Современная версия традиционного блюда, которое готовили, возвращаясь с удачной рыбалки.



**Феттучини с сёмгой и цуккини в сливочно-винном соусе**

280 г **590 ₺**

Вдохновлен чистыми водами лесных озёр, которые всегда были источником жизни и благополучия.



**Стейк из сёмги с птитимом и сливочным соусом**

100/110/40 г **990 ₺**



**Тыквенный чизкейк с карамельным топпингом**

120/30 г **320 ₺**

Вкус этого десерта напоминает сладость последних тёплых дней осени, когда лес наполняется яркими красками и пряными ароматами.