



ГАСТРОДАЧА
СЕЛИГЕР ОТЕЛЬ КРАСОТА

МЕНЮ

СЕЗОН 2025





ЗАКУСКИ

Паштет из лесного оленя с аккомпанементом из чёрной смородины	650
Татаки из озёрной форели на дальневосточном понзу	950
Киш а ля жульен со сливочным демигласом и пармезаном	650
Драник под сливочным соусом с лисичками из сосновых боров усадьбы «Межутоки»	750
Чёрные грузди с подвесной сметаной и четверговой солью	650
Трио брускетт:	800
🌀 с пастроми из цыплёнка, брынзой и вяленными томатами	
🌀 с форелью, сливочным сыром и огуречным тартаром	
🌀 с печёными дарами местных огородов	
«Винный сет»:	2 200
🌀 ассорти фермерских сыров	
🌀 аппетитные продукты колбасного цеха	
🌀 любимые лигурийские закуски владельцев клуба	
🌀 цветочный мёд и варенье полновских бабушек	

САЛАТЫ

Овощной салат с лабне из вяленых томатов и семечками тыквы из деревни Красота	650
Авторский «Цезарь» с уткой и фермерским яйцом пашот	750
Легко подогретый салат с селигерской форелью	1 100
Зеленый салат с щавелем и йогуртовой заправкой	720
Салат – перевоплощение «Вителло тоннато» с мясом лесного оленя под соусом из гусиной печени	1 300

СУПЫ

Селигерская «туристическая» тройная уха с водочкой	990
Борщ с копчёной сметаной в аккомпанементе с салом медведя	950
Бульон из фермерской курочки с птитимом	640
Суп – микст из грибов местных сосновых и смешанных лесов	700

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Открытая шаурма с мясом бобра под соусом райта с краснокочанной капустой	1 200
Фирменный козlobургер от нашего бренд-шефа с картофелем фри	1 100
Рагу из лося с домашним картофелем в «мундире»	980
Стейк – кинжал с солью, копчёной на ольхе, смесью перцев и полновскими овощами	2200
Запеканка из фермерской козлятины с соусом из обожжёного лука	820
Классические северные пельмени с мясом оленя	830
Пожарская котлета в авторском стиле с грибочками, битым редисом и огурцом	780
Демянская утка с кремом из батата и карамелизованной сливой	970
Тефтели из щуки свежайшего улова с толчёнкой по-валдайски	790
Селигерская форель под сливочно-икорным соусом с жареным ромейном	1250
«Красный судак» – рыба из озера Селигер по рецептам с острова Сицилия	1 300





ГАСТРОДАЧА
СЕЛИГЕР ОТЕЛЬ КРАСОТА

ДЕСЕРТЫ

Бурый шоколадный фондан	620
Профитроли с муссом из варёной сгущёнки и ягодной подливкой	750
Медовик с пчелиной пергой и солодовым соусом	580
Яблочный пирог по рецепту Веры Васильевны с мороженым из грецкого ореха	600
Разноцветные лесные ягоды со стаканом молочного коктейля	750
Ассорти сорбетов и желатто с сопровождением ягод или варенья	350

РАЗДЕЛКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ УЛОВА ГОСТЕЙ

Разделка и заморозка рыбы	750
Приготовление в пароконвектомате, на гриле	750

Стоимость приготовления сложных блюд обсуждается индивидуально с кухней

**Просим с пониманием относиться к тому, что наши повара возьмутся за приготовление
Вашей рыбы по мере возможности и спада загрузки на кухне**

