

ФЕРМЕРСКИЙ РЕСТОРАН

ЛАВКАЛАВКА

на Петровке

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из оленины от Ирины Богомольной с копчёной свёклой / 550₽

Тартар из говядины от Ксении Петуховой с хлебцами из льна / 490₽

Салат из Камчатского краба от рыбаков «ЛавкаЛавка» с маринованной грушей и утиным прошутто от Татьяны Александрининой / 750₽

Магаданская креветка от рыбаков «ЛавкаЛавка» с кремом из трески и хреном / 680₽

Форшмак из керченской сельди от Руслана Желтенко (Крым) / 320₽

Блинный тапас / 480₽

Блинчик с икрой сига от рыбаков «ЛавкаЛавка» и сметаной от Нины Козловой

Блинчик с хамсой от Руслана Желтенко и фиолетовым картофелем от Олега Чайки

Блинчик с утиным прошутто от Татьяны Александрининой и соусом из яблок и эстрагона

Блинчик ржаной с винегретом из русских соленьев с запечённой говядиной от Ксении Петуховой

Тарелка фермерских сыров от Любови Горбачёвой (Смоленская область). Подается с домашним мёдом от Ольги и Александра Юдаковых (Урюпинск) / 800₽

Буррата от сыроваров «ЛавкаЛавка» со свекольным паштетом и зелёным маслом / 750₽

🍄 **Паштеты из копчёной свёклы и запечённой тыквы** от Олега Чайки с зерновым хлебом / 550₽

🍄 **Запечённая тыква** от Натальи Пашкевич с домашним сыром и ароматным кремом из моркови и семян фенхеля / 320₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Свинная пашина от Ксении Петуховой с глазированным луком и яблочным пюре / 450₽

Сердце оленя от Ирины Богомольной с пюре из сельдерея, розмариновой крошкой и брусничным сорбетом / 750₽

Томленое говяжье ребро от Ксении Петуховой (Тульская область) с пряным бульоном и шпинатом / 550₽

Кальмар от рыбаков «ЛавкаЛавка» с кашей из спельты и крошкой боттарги / 450₽

🍄 **Тёплый морковный хумус** от Олега Чайки с семенами подсолнуха и тыквы / 350₽

СУПЫ

Борщ с говядиной от Ксении Петуховой (Тульская область) / 650₽

Щи с говядиной от Ксении Петуховой (Тульская область), приготовленные в чугунке / 550₽

Рыбный суп из лобана от Руслана Желтенко с корнеплодами / 590₽

Детский куриный суп / 290₽

СПЕЦИАЛИТЕТ

Русские блины и чёрная икра со сметаной, гренками и икрой сига, 350–400 г / 5000₽

Боттарга из икры лобана от Руслана Желтенко с оливковым маслом и чипсами из лука-порея, 100 г / 1900₽

Томагавк от Алисы Карташовой с картофелем, чесноком и луковым соусом, 700–900 г / 4800₽

Русская закуска: доска с салом, обжаренным картофелем и соленьями / 1100₽

Традиционные соленья / 1250₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Оссобуко из телянка от Ксении Петуховой (Тульская область) с муссом из тыквы и ягодами брусники / 1380₽

Говяжья вырезка от Ксении Петуховой с бревном из лука-порея и отрубями / 1150₽

Бургер с котлетой из говяжьей вырезки от Ксении Петуховой и квашеной капустой с ягодным соусом / 950₽

Олений окорок от Ирины Богомольной с красной и чёрной рябиной от Сергея Денисова / 950₽

Пельмени с говядиной от Ксении Петуховой (Тульская область) в сливочно-трюфельном соусе / 650₽

Стейк из мурманской нерки от рыбаков «ЛавкаЛавка» с томленой репой от Натальи Пашкевич (Тульская область) / 890₽

Треска от рыбаков «ЛавкаЛавка» приготовленная в молоке с соусом из магаданской креветки и щучьей икрой / 800₽

Утиная ножка конфи от Евгения Рошала с гречневой кашей со сливками и клюквой / 850₽

Утиная грудка в можжевельнике от Евгения Рошала со свекольно-ягодным пюре и винегретом из фруктов / 880₽

🍄 **Запечённый картофель** в чугунке от Павла Тарасова с русскими соленьями / 550₽

🍄 **Гречневая каша** с грибным бульоном и белыми грибами от Сергея Денисова / 650₽

Перловая каша с утиными потрохами от Евгения Рошала / 650₽

ДЕСЕРТЫ

Птичье молоко со свежими ягодами / 450₽

Шоколадный мусс с брусничным соусом / 450₽

Запеканка из рикотты с ягодным соусом и сметаной / 350₽

Медовик «LavkaLavka» / 450₽

Томленое яблоко с карамелью в тарте из гречихи / 400₽



Мы работаем только с малыми фермерскими хозяйствами, объём продукции которых ограничен. Просим вашего понимания, если какие-то позиции в меню отсутствуют. Получая ограниченный выбор, вы всегда можете быть уверены в том, что мы сделали ВСЁ для того, чтобы в вашей тарелке был самый свежий и здоровый продукт! Данное меню является рекламным материалом.

LAVKALAVKA

на Тлепобрке

COLD APPETIZERS

- Deer tartare** from Irina Bogomolnaya with smoked beetroot / 550₽
- Beef tartare** from Ksenia Petukhova (Tula region) with flax crispbread / 490₽
- Magadan shrimps** from fishermen of «LavkaLavka» with cod cream and horseradish / 680₽
- Kamchatka crab salad** from fishermen of «LavkaLavka» with pickled pear and duck prosciutto from Tatyana Aleksandrinina / 750₽
- Kerch herring forshmak** from Ruslan Zheltenko (Crimea) / 320₽
- Pancake tapas** / 480₽
- Pancake with whitefish caviar from fishermen of «LavkaLavka» and sour cream from Nina Kozlova*
- Pancake with anchovy from Ruslan Zheltenko and purple potatoes from Oleg Chaika*
- Pancake with duck prosciutto from Tatiana Alexandrinina and apple and tarragon sauce*
- Rye pancake with Russian vinaigrette salad with pickles and baked beef from Ksenia Petukhova*

Farm cheese plate from Lubov Gorbacheva (Smolensk region). Served with homemade honey from Olga & Alexandr Yudakov / 800₽

Burrata from cheesemakers of «LavkaLavka» with beetroot pate and green oil / 750₽

☛ **Smoked beetroot and baked pumpkin pâtés** from Oleg Chaika served with whole grain bread / 550₽

☛ **Baked pumpkin** from Natalia Pashkevich with creamy cheese and fragrant carrot & fennel seeds cream / 320₽

HOT APPETIZERS

Pork belly from Ksenia Petukhova with mashed garden apples and glazed onions / 450₽

Deer heart from Irina Bogomolnaya with mashed celery, rosemary crumble & cowberry sorbet / 750₽

Stewed beef rib from Ksenia Petukhova (Tula region) with spicy broth and spinach / 550₽

Squid from fishermen of «LavkaLavka» with spelt and bottarga crumble / 450₽

☛ **Warm carrot hummus** from Oleg Chaika with pumpkin and sunflower seeds / 350₽

SOUPS

Borsch with beef brisket from Ksenia Petukhova with green onions from Evgeniy Shutov & smetana (sour cream) from Nina Kozlova / 650₽

Cabbage soup (shchi) cooked in a cast-iron pot with beef from Ksenia Petukhova (Tula region) / 550₽

Mullet soup from Ruslan Zheltenko with root vegetables / 590₽

Chicken soup for children / 290₽

SPECIALTY

Russian pancakes & black caviar with sour cream, rye bread and whitefish caviar 350–400 g / 5000₽

Bottarga from mullet caviar from Ruslan Zheltenko with olive oil & onion chips 100 g / 1900₽

Tomahawk steak from Alice Kartashova with potatoes, garlic and onion sauce, 700–900 g / 4800₽

Russian appetizer: lard, roasted potatoes and pickles / 1100₽

Traditional pickles / 1250₽

MAIN COURSES

Ossobuco from Ksenia Petukhova (Tula region) with pumpkin mousse and cowberry / 1380₽

Beef fillet from Ksenia Petukhova with leek and bran / 1150₽

Burger with beef fillet from Ksenia Petukhova with sauerkraut and berry sauce / 950₽

Haunch of deer from Irina Bogomolnaya with red and black ashberry from Sergey Denisov / 950₽

Beef dumplings from Ksenia Petukhova (Tula region) and creamy truffle sauce / 650₽

Murmansk sockeye steak from fishermen of «LavkaLavka» with stewed turnip from Natalia Pashkevich / 890₽

Cod from fishermen of «LavkaLavka» cooked with milk with Magadan shrimps sauce and pike caviar / 800₽

Duck leg confit from Evgeniy Roshal with buckwheat and berries / 850₽

Juniper duck breast from Evgeniy Roshal with mashed beetroot and fruit vinaigrette / 880₽

☛ **Baked potatoes in a pot** from Pavel Tarasov with Russian pickles / 550₽

☛ **Buckwheat porridge** with mushroom broth and porcini mushrooms from Sergey Denisov / 650₽

Pearl barley porridge with duck giblets / 650₽

DESSERTS

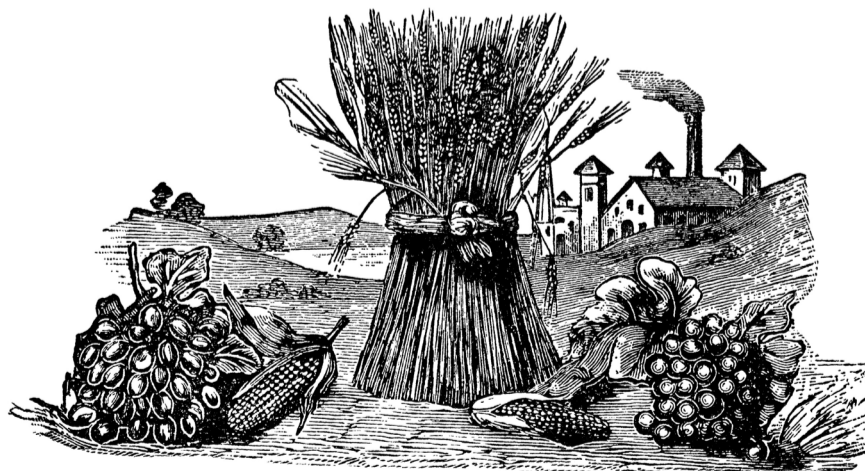
Ptichie moloko with fresh berries / 450₽

Chocolate mousse with cowberry sauce / 450₽

Zapekanka with sour cream and lingonberry sauce / 350₽

Medovik «LavkaLavka» / 450₽

Buckwheat tart with stewed apple and caramel / 400₽



We only work with small farms, whose production volume is limited and cannot always be delivered in large quantities. In situation of limited choice you can always be sure that we will do everything to serve you fresh and healthy food on your plate.
This menu is an advertising material.