



МАРК и ЛЕВ

Деревенский ресторан

ПОСТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ:

Гороховый кисель с моченым с яблоком 150г
400

Поленовский салат 200г
400

Салат из квашеной капусты с маринованной репой и моченым яблоком
с соусом из красной смородины 200г
400

СУП:

Похлебка из печеного картофеля с сушеными грибами 250г
450

ГОРЯЧЕЕ:

Морковные котлеты с соусом из облепихи 200г
500

Ржаная каша с овощами и маринованной репой с моченым яблоком 200г
500

ДЕСЕРТ:

Яблоко, запеченное с медом и калиной 200г
350

Кисель (плотный) из красной смородины с манником 200г
350

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Салат со свеклой яблоком и сыром бри 200г
500

Салат с домашней колбасой,
картофелем, морковью, огурцом,
заправляется домашним майонезом 200г
550

Строганина из подкопченной грудки гуся
с пастернаком и репой 180г
500

Соленые грузди со сметаной 150г
450

Паштет из бараньей печени 150г
550

Щи из квашеной капусты 300г
450

Суп-пюре из репы 300г
400

Бульон из баранины с фрикадельками 300г
450

Читайте наши новости и делитесь с друзьями!



fb.com/markilev



goo.gl/OZce1n



instagram.com/mark.i.lev



МАРК и ЛЕВ

Деревенский ресторан

Грудка фазана с полбой и грибами 250г
800

Грудка гуся с полбяной кашей и морковью 300г
800

Котлеты из гуся с ржаной кашей 250г
700

Судак с картофелем и солеными грибами 250г
900

Запеканка из кролика с картофельным пюре 250г
900

Выпускное яйцо с картофельными оладьями
и голландским соусом 200г
550

Всё самое вкусное в Тульской области



МАРК и ЛЕВ

Деревенский ресторан

Десерты:

Анковский пирог 200г
450

Мороженое из топленого молока
с тульским пряником 190г
450

Мороженое из черной смородины с
ягодным муссом 150г
450

Оладьи с ягодным муссом 150г
450

Всё самое вкусное в Тульской области



МАРК и ЛЕВ

Деревенский ресторан

Американо 180 мл / Эспрессо 40 мл
150

Капучино 180 мл
200

Двойной Американо 250 мл/ Двойной Эспрессо 100 мл
250

Двойной Капучино 250 мл
260

Сливочный Кофе 270 мл
280

Иван-чай
500мл
350

Чай ягодный с медом и
черной смородиной 500мл
350

Чай черный с шиповником 500 мл
350

Компот 250мл
150

Сбитень 250мл
250

Всё самое вкусное в Тульской области



МАРК и ЛЕВ
Деревенский ресторан

Пиво :

от Тульского пивовара Болтинова В.П.

сваренное специально для ресторана «Марк и Лев»

Светлое пиво

0,5/1л 250/500

Рубиновое пиво

0,5/1л 250/500

Вино:

Вино «PALLADICHEV» Тульская область

Вино Palladichev без коммерческих дрожжей, без диоксида серы. Полностью ручной труд, при минимальном вмешательстве человека на всех стадиях производства.. Применяется зеленый сбор. Отсутствует фильтрация вин.. Саперави 2014 : Насыщенное цветное тело с фиолетовым оттенком, яркое без окислительных тонов. Вкусы легко читаемые всеми дегустаторами. Интересное сочетание разнообразных фруктово-сливочных тонов, наложенных на яркий ковер запахов сухофруктов. Приблизительное окончательное построение внутренней архитектуры вина-конец 2016 г.

0,150/0,75 500 /3000

Глинтвейн- приготовлен из красного сухого вина «PALLADICHEV» с добавлением меда и специй

0,150 600

Белое сухое «Сибирьковый» Винодельня Ведерников (Ростовская область). Уникальное самобытное белое вино, приготовленное из винограда сорта «Сибирьковый». В буйстве аромата различаются пряные оттенки, напоминающие запах степных трав и цветов.
0,150/0,75 450/2000

Полугар:

«Полугар» или «Хлебное Вино» - так в Российской Империи называли зерновой дистиллят произведенный методом перегонки в кубах.

В большинстве случаев для производства «Полугара» использовалась рожь.

На протяжении веков, вплоть до 70-х годов XIX в. зерно ржи являлось основным видом сырья для получения пищевого спирта. В спиртовом производстве не редко использовали и другие злаковые культуры - овес, ячмень, пшеницу

Полугар: «Чеснок перец», «Мед перец»

0,05/0,5 300/3000

Малиновка

0,05 200

Хреновуха

0,05 200



МАРК и ЛЕВ

Деревенский ресторан

Наши фермеры:

Олег Покровский, деревня Новоселки
Мясо: баранина, свинина, цесарки, гусь

Людмила Коробова, деревня Александровка
Молочная продукция: молоко, сметана, масло, творог, ряженка

Артем Надыбин, деревня Сонино
Молочная продукция: молоко, сметана, масло, творог; козье: молоко, сыр, творог

Евгений Шутов, деревня Дворяниново
Овощи: кольраби, лук зеленый, картофель, репка. Летом: помидоры, огурцы, скорцонера

Сергей Харлашенко, деревня Малахово
Мясо: кролик, гусь, утка

Никита Герчиков, Московская область, Серпуховской район, деревня Жерновка
Рыба: стерлядь, осетрина, белуга

Владимир Кротов, Веневский район, деревня Тюнеж
Мясо: говядина

Алексей Овчаров, город Белев
Пастила, варенье, капуста квашеная, яблоки, ягоды, грибы

Александр Барвичас, поселок Бородинский и деревня Лебяжье
Мед, соты

Павел Абрамов, Алексинский район, деревня Хотманово
Мука, крупа

Дария Платонова, Ясногорский район
Иван-чай, травы



МАРК и ЛЕВ
Деревенский ресторан

Игристые вина

Экстра Брют "Blanc de Noir" 0,75 5000

Брют рислинг "YaYa" Вкус с преобладанием фруктовых составляющих, с минеральным послевкусием, свежий и гармоничный. Цвет светло-золотистый. Аромат многослойный, состоящий из ароматов фруктов, хлебных и сладких оттенков и освеженный мятной ноткой. . 0,75 3000

Брют "Фанагория . Blanc de noirs" Первое в России белое шампанское из элитного винограда (Pinot Noir), выращенного в ограниченном количестве на терруарах Фанагории Таманского полуострова. Вино цвета утренней зари со сливочными и ореховыми нотками во вкусе. 0,75 2000

Вино белое сухое

Вино Вилла звезда		0,150/0,75	300/1500
	Крым		
Вино Kukur “ Yayla“		0,75	3000
Вино Sauvignon “ Yayla”		0,75	3000
Вино Syardonnay “ Almavalley”		0,75	3000
Вино Charnaya Rivera “Geweurztraminer”		0,75	5800
Вино Charnaya Rivera “Riesling “		0,75	5800
Вино “Gai-Kodzor”		0,75	2000
Вино красное сухое			
Вино “Marselan		0,75	4000
Вино “ Фантом”		0,75	4000
Вино Charnaya Rivera “Pinot noir”		1,5	11000
Вино красное полусладкое			
Вино KARTULI VAZI		0,75	4000