

ЗАКУСКИ

	БРУСКЕТТА С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ ХИТ	550
	Зерновой хлеб с томленной говядиной	115 г
	БРУСКЕТТА С ГРАВЛАКСОМ	550
	Зерновой хлеб, дикий лосось в свекольном маринаде	115 г
	БРУСКЕТТА С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ	550
	Зерновой хлеб с домашним куриным паштетом и вареньем из клюквы	115 г
	НАБОР ИЗ БРУСКЕТТ	1450
	С рваной говядиной, с гравлаксом, с куриным паштетом	345 г
	ТАРТАР С АДЖИКОЙ И БАБАГАНУШ ХИТ	750
	Рубленая говядина, маринованные огурцы, оливки, бабагануш	230 г
	ТАРТАР ИЗ ОЛЕНЯ ХИТ	850
	Оленина, корнишоны, клюква, можжевельник	190 г
	ЦУКИНИ СУ-ВИД	750
	Цукини, салат, маринованный лук, бабагануш	400 г
	СЫРОВЯЛЕННОЕ МЯСО	650
	Пикантная сыровяленая говядина	70 г
	СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	1650
	Пять сыров с вареньем из сосновых шишек	300 г
	СОЛЕНЬЯ	350
	Огурцы, халапенью, красная капуста или лук	200 г

САЛАТЫ

	ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С АВОКАДО	750
	Микс зелени, авокадо и тыквенные семечки	150 г
	ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ ХИТ	750
	Микс зелени на мятом картофеле с брискетом	180 г
	САЛАТ С ГРАВЛАКСОМ	750
	Микс зелени, дикий лосось в свекольном маринаде	150 г
	СТЕЙК-САЛАТ	750
	Микс зелени, стейк medium, томатное варенье	150 г



Вино



Виски



Пиво



Игристое



Шот

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	БРИСКЕТ С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ ХИТ	1550
	Мраморная говядина на ольховых дровах	430 г
	ТОМЛЕНАЯ СВИНИНА	1050
	Свиная лопатка на ольховых дровах	430 г
	ТОМЛЕНАЯ КУРИЦА	1050
	Курица из смокера, мятый картофель, грибной соус	430 г
	НАБОР ИЗ ТОМЛЕННОГО МЯСА	2750
	Брискет, свинина, курица с гарнирами и соусами	850 г
	БОЛЬШОЙ НАБОР МЯСА ИЗ ПЕЧИ (1 КГ) ХИТ	4550
	Брискет, свинина, курица, рёбра и колбаски из оленя	1750 г
	РУЛЬКА ИЗ ПЕЧИ (ВЕПРЕВО КОЛЕНО) ХИТ	1950
	Свиная рулька с дрессингом из белого вина и мёда	850 г
	РЁБРА ИЗ ПЕЧИ ХИТ	1150
	Свинные рёбра с вишневой заправкой и мятым картофелем	450 г
	ОХОТНИЧЬИ КОЛБАСКИ ИЗ ОЛЕНЯ	1050
	С мятым картофелем, капустой и томатным вареньем	435 г
	КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ	650
	В печи с мёдом и белым вином	250 г
	СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ЛОСОСЯ	1250
	На гуакамоле с соусом понзу и шпинатом	210 г
	СТЕЙК ИЗ ОЛЕНЯ	1350
	На печёной свёкле под грибным соусом	290 г
	ТОМЛЕНАЯ УТКА	1250
	Утиная грудка, клюквенно-можжевеловый соус	370 г
	ГОВЯЖИЙ СТЕЙК	1250
	Medium-стейк с картофельным пюре и луковым соусом	370 г
	ТЕФТЕЛИ С ПЮРЕ И ЛУКОВЫМ ВАРЕНЬЕМ	850
	Говяжьи тефтели в насыщенном луковом соусе	380 г

УЛИЧНАЯ ЕДА

	БУРГЕР С ТОМЛЕННОЙ КУРИЦЕЙ	650
	В булочке с Гаудой и фирменным соусом	250 г
	БУРГЕР С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ	750
	С рукколой, Гаудой и томатным вареньем	250 г
	БУРГЕР С БРИСКЕТОМ ХИТ	850
	Мраморная говядина, Гауда, фирменный соус	250 г
	ТАКО С БРИСКЕТОМ ХИТ	650
	Самолепные лепёшки, гуакамоле, рваная говядина	180 г
	ШАВЕРМА С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ	650
	В ржаном лаваше с грибным соусом	380 г
	ШАВЕРМА С РВАННОЙ СВИНИНОЙ	550
	В ржаном лаваше с пряным соусом	380 г
	ШАВЕРМА С ТОМЛЕННОЙ КУРИЦЕЙ	550
	В ржаном лаваше с пряным соусом	380 г

СУПЫ

	СЛИВОЧНАЯ ПОХЛЕБКА С ЛОСОСЕМ	750
	Карельская сливочная похлёбка с диким лососем	450 г
	ЩИ С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ	750
	Бульон, тушеная капуста, вешенки, говядина из печи	450 г
	СЛИВОЧНЫЙ СЫРНЫЙ СУП В ХЛЕБЕ	750
	Сырный крем-суп с рваной говядиной в хлебе	1000 г

ДЕСЕРТЫ

	ЧИЗКЕЙК САН СЕБАСТЬЯН	550
	Нежный чизкейк на сливках с вишневым соусом	210 г

ТОПИНГИ

	МЯТЫЙ КАРТОФЕЛЬ	350
	Запечёный в печи катофель	250 г
	СОУСЫ	350
	На выбор: пряный, грибной, луковый жу, томатное варенье	250 г
	ЛЕПЁШКИ САМОЛЕПНЫЕ	350
	Две бездрожжевые лепёшки на гриле	70 г



**Добро пожаловать
в обсерваторию вкуса!**



**Шотландский след на Литейном дворе Петра I
или История ресторана «Килн».**

Вы находитесь на исторической земле. В Петровские времена здесь, в Литейной слободе (позже Сергиевская улица, а ныне улица Чайковского), ковалась огневая мощь империи. Начальником артиллерии и главным инженером Петербурга был тогда Яков Брюс — сподвижник Петра Великого, потомок шотландских королей и... человек, которого в народе шепотом называли главным чернокнижником столицы.

По преданию, Брюс привез на Литейный двор не только секреты выплавки пушек. Тоскуя по родине, он воссоздал здесь «Килн» (от шотл. Kiln) — традиционную каменную дровяную печь кельтов.

Но, будучи пытливым ученым, он впоследствии объединил шотландскую инженерную мысль с магией русской и карельской печи, способной часами удерживать ровное тепло — так родилась гастрономическая алхимия, духа которой мы предлагаем коснуться.

Брюс не изобрел очередной способ приготовления мяса, а открыл философский камень кулинарии: технологию, позволяющую с помощью строгих температур, древесного дыма и времени превратить самый суровый кусок мяса (свинец) в чистое кулинарное золото — нежнейший деликатес, тающий во рту.

Сегодня мы в ресторане «Килн» тоже не просто готовим мясо. Мы познали тайны алхимии и реконструировали утраченные принципы инженерии Литейного двора. Наша дровяная печь — это высокотехнологичный преемник той самой «Печи Брюса».

**«Килн» — это мясо, дым,
время, любовь и, конечно
же, немного магии.**

