РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

РУССКАЯ РЫБАЛКА

# РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

Р 5 ₽ 20

ДЕТСКАЯ КОМНАТА

КРУГЛЫЙ ГОД РЫБА КЛЮЕТ

## ИСТОРИЯ РЕСТОРАНА

Крестовский остров с первых лет основания Санкт-Петербурга воспринимался как центр элитного досуга. Красоты уникального ландшафта привлекали представителей городской аристократии. Первым владельцем Крестовского острова, начиная с 1710 года, был князь Александр Меншиков. Известный своей любовью к изысканным развлечениям и отдыху, Меншиков занялся благоустройством острова: провёл осушение его западной части, разбил теплицы и оранжереи и устроил «рыбные пруды». К концу XVIII века западная часть Крестовского острова стала излюбленным местом отдыха городской элиты, а в восточной части появилось множество развлекательных и увеселительных заведений. В 1999 году на берегу Южного пруда появилось летнее кафе «Русская рыбалка», посетители которого получали рыболовные снасти и в специально созданных «садках» сами вылавливали себе форель, осетра или стерлядь. Для капризных аристократических рыб в Южном пруду были прочищены трубы, соединяющие его с заливом, поставлены насосы, создающие течение и нагнетающие кислород.

Наступление холодов не останавливало желающих поудить рыбу — так появилась армейская палатка с буржуйкой, а затем и просторный дом из душистого дерева на сваях над водами Южного пруда.

Все эти годы ресторан, построенный из лёгких деревянных конструкций, проработал, не теряя своей популярности. Поток довольных посетителей не прекращался, гости ловили рыбу круглый год. Ресторан неоднократно был признан лучшим рестораном Санкт-Петербурга, а в 2014 году по версии New York Times стал одним из самых необычных ресторанов мира.

Но время потребовало подхода, учитывающего всё возрастающие запросы гостей и знаменитостей, часто посещающих этот оазис природы в центре города. И ресторан был заново отстроен. Стены возвели из крупного некалиброванного бревна кедра и лиственницы, повторили традиционные скаты ярусной кровли. Открытая терраса стала больше и просторнее. Необычная архитектура и интерьер по-прежнему напоминают постройки северного приморья, но теперь ресторан стал настоящим сказочным теремом! В самом центре здания появился большой очаг, который создает уют и напоминает о том, чем так хорош живой огонь в суровых северных широтах.

Весной 2016 года состоялось открытие обновленного ресторана на старом месте.

Сегодня «Русская рыбалка» — это целый развлекательный комплекс с зоопарком для любителей приятно провести время на свежем воздухе и отведать свежевыловленную рыбу. Ведь самая вкусная рыба — та, которую вы поймали сами!

**«Русская рыбалка» — один из самых необычных ресторанов мира по версии The New York Times и популярное место отдыха гостей и жителей Санкт-Петербурга. Здесь можно не только приятно отдохнуть на свежем воздухе, но и самостоятельно в любое время года поймать рыбу в садках, которую приготовят на выбор одним из фирменных способов и подадут к вашему столу.**

«Russian fishing» — one of the most unusual restaurants in the world according to the New York Times and a popular holiday destination for guests and residents of St. Petersburg. Here you can not only relax in the fresh air, but also independently at any time of the year to catch fish, which will be prepared to choose one of the proprietary ways and will be served to your table.

**Следите за нашими новостями!**

Подписывайтесь на нас в социальных сетях, и вы всегда будете в курсе новинок нашего меню, наших акций и предстоящих мероприятий!

Мы постоянно проводим розыгрыши призов и делимся нашими новостями!

@russianfishing.rest

А ещё мы появились в Telegram

russian_fishing_rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

# РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

## ЛУЧШАЯ РЫБА — ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ

«Русская рыбалка» — популярное место отдыха гостей и жителей Санкт-Петербурга. Здесь можно не только приятно отдохнуть на свежем воздухе, в одном из самых живописных мест города, но и самостоятельно в любое время года поймать рыбу в садках, которую приготовят на выбор одним из фирменных способов и подадут к вашему столу.

## СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ

**копчёная рыба в нашей коптильне на дровах и ольховых стружках**
smoked fish from our smokehouse

**запечённая в специях, в соли в нашей дровяной печи**
baked in our wood fired oven with spices, salt

**томлённая с овощами**
baked with vegetables

**запечённая в фольге с гречневой кашей и белыми грибами**
baked with buckwheat porridge and porcini in foil

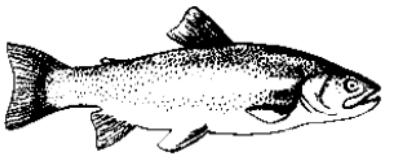
**гриль на открытом огне**
open fire grill

**жаренная в оливковом масле со специями и лимоном**
fried in olive oil with spices and lemon

## ХИТЫ НАШЕГО РЕСТОРАНА – КОПЧЕНАЯ ФОРЕЛЬ И ЗАПЕЧЕННАЯ СТЕРЛЯДЬ

OUR BEST-SELLER – SMOKED TROUT OR BAKED STERLET

**КОПЧЁНАЯ ФОРЕЛЬ** / smoked trout ..... **320**



**ЗАПЕЧЁННАЯ СТЕРЛЯДЬ** / baked sterlet ..... **390**

**Стоимость за 100 г живого веса**
Price for 100 g of live weight

## РЫБА ИЗ НАШИХ САДКОВ / FISH FROM OUR PONDS*

**Стерлядь** (до 3 кг) / *Sterlet (up to 3 kg)* ..... **390**
**Осётр** (от 3 кг до 10 кг) / *Sturgeon (from 3 to 10 kg)* ..... **480**
**Белуга** (от 10 кг) / *Beluga (from 10 kg)* ..... **590**
**Форель** (от 1 кг до 3 кг) / *Trout (from 1 kg to 3 kg)* ..... **320**
**Карп** (от 1 кг до 3 кг) / *Carp (from 1 kg to 3 kg)* ..... **240**

***Стоимость за 100 г живого веса** / *price for 100 g of live weight*

## ШЕФ ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ: СОУСЫ К РЫБЕ (50Г) / SAUCES FOR FISH (50 G)

**Сливочный соус с копчёными грибами** ..... **120**
*Smoked mushroom cream sauce*

**Белый соус с шампанским и красной икрой** ..... **120**
*White sauce of champagne and red caviar*

**Соус с копчёной грудинкой и самогоном** ..... **120**
*Sauce of smoked brisket and moonshine*

**Голландский соус** / *Hollandaise sauce* ..... **140**

**Пряный имбирно-кунжутный соус** ..... **120**
*Spicy ginger-sesame sauce*

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
VEG Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Не содержит лактозу
Не содержит глютен

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

@russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

# РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

## МОРЕПРОДУКТЫ И ИКОРНЫЙ БАР / SEAFOOD AND CAVIAR BAR **

**Устрицы** *(цена за 1 шт.)*
*подаются на льду с соусом из винного уксуса и тостами из белого хлеба* ..... **490**
*Oysters, served on ice with wine, vinegar sauce and white bread toasts (price for 1 oyster)*

**Дальневосточный кальмар гриль** *с соусом чимичурри** ..... **640**
*Grilled Far Eastern squid with chimichurri sauce*

**Креветки тигровые** *(жареные с овощами, копчёные, на гриле, отварные в травах)** ..... **960**
*Tiger shrimps (fried with vegetables, smoked, grilled, boiled in herbs)*

**Гребешки** *с кремом из манго (жареные, сашими)** ..... **1400**
*Scallops with mango cream (fried, sashimi)*

***цена за 100 г** */ price for 100 g*
***По вашему желанию мы можем приготовить на гриле, запечь в печи и пожарить со специями**
*If you wish, we can grill, bake in the oven and fry with spices*

**Икра кеты** *(100 г) / Siberian salmon caviar (100 g)* ..... **2450**

**Икра горбуши** *(100 г) / Pink salmon caviar (100 g)* ..... **2450**

**Икра щуки** *(100 г) / Pike caviar (100 g)* ..... **2450**

**Икра осетра (забойная)** */ Sturgeon downhole caviar**:*

**50 г**/*g* ..... **3500**

**100 г**/*g* ..... **6900**

**250 г**/*g* ..... **17500**

**300 г**/*g* ..... **20900**

**Икра белуги (забойная)** */ Beluga downhole caviar**:*

**50 г**/*g* ..... **6900**

**100 г**/*g* ..... **13800**

****Икра подаётся на льду с тостами из белого хлеба или блинами, русским гарниром и рюмкой водки Царская Золотая**
*Caviar is served on ice with white bread toasts or pancakes, Russian garnish with shot of Czar's Gold vodka*

## СТЕЙКИ ИЗ РЫБЫ / FISH STEAKS

**Стейк из тунца** *с пряным имбирно-кунжутным соусом* ..... **1480**
*Tuna steak with spicy ginger-sesame sauce*

**Стейк из осетра** *с соусом вишнёвый квас* ..... **1750**
*Sturgeon steak with cherry kvass sauce*

**Стейк из палтуса** *с соусом из копчёной грудинки и самогона* ..... **1200**
*Halibut steak with sauce of smoked brisket and moonshine*

**Стейк из форели** *с маслом из авокадо* ..... **1480**
*Trout steak with avocado butter*

**Бок карпа** *с соусом из копчёных яблок* ..... **890**
*Carp flank with smoked apple sauce*

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
VEG Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Не содержит лактозу
Не содержит глютен

Уважаемые гости, если у вас аллергия на какие-либо ингредиенты, просим сообщить об этом официанту


## ДОСТАВКА

**Блюда и напитки из наших ресторанов**

DOSTAVKAEDA.RU
+7 (812) 633-03-66


## КАКУЮ РЫБУ ПОЙМАТЬ?

### Осётр

Наверняка, вы слышали, что осетра называют «царской красной рыбой». Но дело вовсе не в цвете мяса, ведь осетрина — это белое мясо. А «красным» его называют, указывая на красоту и ценность рыбы. Рыба поддерживает кислотно-щелочной баланс, оказывает положительное воздействие на нервную систему за счет высокого содержания натрия, содержит только легкоусвояемые белки и жиры, помогает нормализовать уровень холестерина в крови, улучшает обмен веществ, состояние волос, кожи, дёсен и зубов, улучшает мозговую активность.

### Стерлядь

Стерлядь общепризнанно считалась самой вкусной рыбой русского стола. Мясо стерляди белое, хотя рыба и зовется «красной». Вероятно, «красной» стерлядь прозвали из-за того, что этим словом называли все ладное, необыкновенное, красивое. Стерляжья уха, стерлядь паровая «кольчиком» и другие превосходнейшие рыбные блюда из стерляди известны не меньше, чем прославленная на весь мир русская икра.

### Белуга

Относится к самому крупному виду осетровых: достигает в длину до 5 метров при весе 1000-1200 кг. Это ценнейшая промысловая рыба, у которой очень вкусное не только мясо, но и крупная зернистая икра. Вкусовые и питательные достоинства мяса и икры белуги хорошо известны и ценятся настолько высоко, что эту рыбу можно назвать поистине «золотой», самой ценной рыбой в мире.

### Форель

Это звучное название красивой и вкусной рыбы ассоциируется с представлением о горном чистом и холодном ручье, где резвятся пестрые ручьевые форели — любимые рыбки рыболовов-спортсменов. Радужные форели имеют нежное розовое мясо, особенно хороши отварными или жареными на вертеле.

@russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

# РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

## Порадуйте своих близких вкусным и изысканным ужином в ресторане «Русская рыбалка»

Подарочный сертификат в ресторан — это беспроигрышный и оригинальный вариант подарка, который всегда будет кстати. Главная особенность в том, что номинал определяется в момент его приобретения, и тут вашей щедрости может не быть границ. Сертификат позволит провести незабываемый романтический ужин, деловую встречу или семейный обед. Воспользоваться сертификатом можно неоднократно в пределах установленного лимита в течение одного года с момента приобретения. Не подлежит обмену на денежный эквивалент.

***Подробную информацию можно уточнить у менеджера ресторана.***

## ДЛЯ ПИСЕМ И ГАЗЕТ

В ресторане «Русская рыбалка» на Крестовском острове вы можете отправить красивые открытки вашим друзьям и близким. Ведь как порой важно получить приятный сюрприз и поделиться впечатлениями с близкими, от которых так тепло на душе. Наполните день дорого вам человека хорошим настроением — отправьте открытку из ресторана «Русская рыбалка» на Крестовском острове.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

**Рулетики из баклажанов** *с домашним сыром* ..... **690**
*Eggplant rolls with cheese*

**Свежие овощи** *с зеленью и взбитой сметаной* ..... **880**
*Fresh vegetables with herbs and whipped sour cream*

**Сырная тарелка** ..... **1480**
*Cheese plate*

**Два балыка** *(лосось и осётр) с желе из свёклы и хрена и соусом из зерновой горчицы* ..... **1480**
*Two types of balyk (salmon and sturgeon) with beetroot and horseradish jelly and grain mustard sauce*

**Строганина из стерляди** ..... **1260**
*Slices of frozen sterlet*

**Рыбная тарелка** *(форель с/с, форель х/к, масляная рыба х/к)* ..... **1480**
*Fish plate (light-salted trout, cold-smoked trout, cold-smoked butterfish)*

**Стерлядь «рийетом»** *с печёным чесноком, бородинским хлебом и тартаром из груздей и малосольных огурцов* ..... **560**
*Sterlet "rillettes" with baked garlic, Borodinsky bread and tartare of milk mushrooms and lightly salted cucumbers*

**Тартар из тунца** *с форелью, авокадо и кунжутным соусом* ..... **860**
*Tuna tartare with trout, avocado and sesame sauce*

**Сугудай из сига** ..... **670**
*Sugudai of whitefish*

**Сельдь**, *маринованная в водке с можжевеловыми ягодами, подаётся с горячей молодой картошкой* ..... **580**
*Herring marinated in vodka with juniper berries, served with hot young potatoes*

**Деликатесы к вину** *(сыровяленый мясной подбор с фермерскими сырами, оливками и вялеными томатами)* ..... **1480**
*Delicacies for wine (dry-cured meat with farm cheeses, olives and sun-dried tomatoes)*

**Ассорти сала** *с ржаным хлебом* ..... **740**
*Assorted lard with rye bread*

**Карпаччо из говядины** *с соусом из анчоусов и каперсов* ..... **790**
*Beef carpaccio with anchovy and caper sauce*

**Студень домашний мясной** *приготовлен натуральным способом!* ..... **660**
*Homemade meat jelly made in a natural way!*

**Мясная тарелка** *(копчёная грудинка, утка х/к, телячий язык, пастрами)* ..... **1480**
*Meat plate (smoked brisket, cold-smoked duck, veal tongue, pastrami)*

**Сыровяленые мясные деликатесы** *с вялеными томатами и палочками гриссини* ..... **1480**
*Dry-cured meat delicacies with sun-dried tomatoes and grissini sticks*

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
VEG Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Не содержит лактозу
Не содержит глютен

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

@russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

# РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

## САЛАТЫ / SALADS

**Салат из свежих овощей с травами,**
*по вашему желанию можем добавить перепелиное яйцо, домашний сыр или вяленые помидоры* ..... **640**
*Fresh vegetables salad with herbs (if you wish, we can add a quail egg, homemade cheese or dried tomatoes)*

**Салат из печёных баклажанов** *с перцем и томатами* ..... **690**
*Baked eggplant salad with pepper and tomatoes*

**Жареный сыр** *с маринованным виноградом, пряной карамелью и оливковым маслом* ..... **780**
*Fried cheese with pickled grapes, spiced caramel and olive oil*

**Салат из морского копчёного окуня**
*со сливочным сыром и овощами* ..... **780**
*Smoked sea bass salad with cream cheese and vegetables*

**Винегрет с балтийской килькой** */ Vinegret salad with Baltic sprat* ..... **460**

**Сельдь «Под шубой»** */ Herring "Under coat"* ..... **590**

**Салат из мяса камчатского краба** *с авокадо и томатами* ..... **1460**
*Crab salad with avocado and tomatoes*

**Куриная печень** *на листьях салата с обжаренными шампиньонами и медово-горчичным соусом* ..... **680**
*Chicken liver on salad leaves with fried champignons and honey-mustard sauce*

**«Оливье»** *с подкопчённой индейкой и перепелиным яйцом* ..... **590**
*Russian salad "Olivier" with smoked turkey and quail egg*

## ЗАКУСКИ К ПИВУ / BEER SNACKS

**Хрустящие свиные уши с острой аджикой** ..... **760**
*Crispy pork ears with spicy adjika sauce*

**Раки** *по вашему выбору (цена за 1 шт.):*
*копчёные на ольховых опилках, отварные в укропе, запечённые на гриле*
*Crayfish of your choice (price for 1 pc.): smoked on alder sawdust, boiled in dill, grilled*

*Средние / Medium* ..... **480**

*Большие / Large* ..... **580**

**Ассорти из вяленой говядины, индейки и копчёного сыра** ..... **880**
*Beef jerky, turkey and smoked cheese*

**Вяленый лещ (филе)** */ Dried bream (fillet)* ..... **380**

**Кальмар на полене,** *копчённый в специях с лимоном и оливками (цена за 100 г)* ..... **640**
*Squid smoked in spices with lemon and olives (price for 100 g)*

**Хрустящие креветки в меду и перце** ..... **980**
*Crispy shrimps in honey and pepper*

**Скумбрия холодного копчения от 400 г** ..... **890**
*Cold-smoked mackerel (from 400 g)*

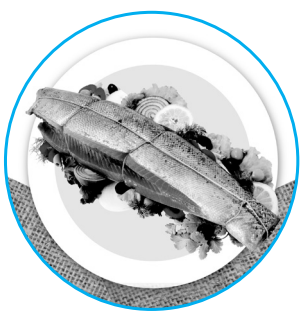
## «ПОЕДЕМ, ПОЕДИМ» с Джоном Уорреном в «Русской рыбалке»

Съемки одной из передач с известным телеведущим Джоном Уорреном проходили в нашем ресторане. Вместе с шеф-поваром Сергеем Селивановым было приготовлено одно из самых популярных блюд ресторана — стерлядь в белом вине по рецепту Елены Молоховец.

## НАШИ ГОСТИ

Актер Виктор Бычков, он же легендарный Кузьмич из кинофильма «Особенности национальной рыбалки» и Сергей Прохоров, экс-ведущий «Блеф-клуба» — частые гости ресторана «Русская рыбалка».

## РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ



«Рыбу холодного копчения приносят на тарелке с салатом, лимоном и маслинами. Именно так и нужно отдавать нарезку рыбную — просто и старорежимно. Чистого вкуса форель просто идеальная»

*Борис Критик*

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне

Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

Вегетарианское блюдо

Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

Не содержит лактозу

Не содержит глютен

Уважаемые гости, если у вас аллергия на какие-либо ингредиенты, просим сообщить об этом официанту

@russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

# РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

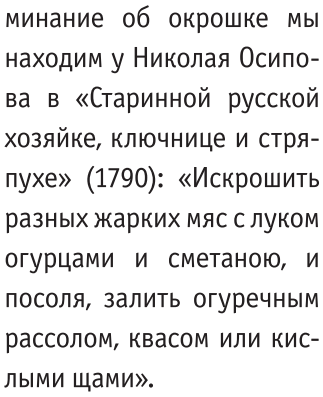
## ОКРОШКА

Первое рецептурное упоминание об окрошке мы находим у Николая Осипова в «Старинной русской хозяйке, ключнице и стряпухе» (1790): «Искрошить разных жарких мяс с луком огурцами и сметаною, и посоля, залить огуречным рассолом, квасом или кислыми щами».

Несмотря на свою простоту, окрошка прочно вошла и в изящную дорогую кулинарию России. «Санкт-Петербургская кухня» Игнатия Радецкого (1862), стала хроникой самой «высокой» застольной моды. И окрошка, которая там упоминается, являлась непременным блюдом за искушенным столом:

с дичью, копчёным языком, ветчиной и солёными груздями.

В нашем ресторане окрошка делается по фирменной рецептуре с отварной телятиной, запечённым картофелем, редисом, огурцами, яйцом и зеленью на квасе или же на кефире.



## ЗАКУСКИ К ВОДКЕ / VODKA SNACKS

**Алтайские грузди** *с луком и взбитой сметаной* ..... **740**
*Altai milk mushrooms with onion and whipped sour cream*

**Маринованные боровики** ..... **960**
*Pickled boletus*

**Малосольные огурчики** ..... **340**
*Lightly salted cucumbers*

**Солёные огурцы** ..... **240**
*Salted cucumbers*

**Хрустящие маринованные огурцы** ..... **380**
*Crispy pickled cucumbers*

**Капуста**, *квашенная с мочёной брусникой* ..... **240**
*Sauerkraut with soaked lingonberries*

**Острая морковь** *с чесноком и пряностями* ..... **240**
*Spicy garlic carrot*

**Маринованные помидорчики** ..... **240**
*Pickled tomatoes*

**Острые солёные помидоры** ..... **320**
*Spicy salted tomatoes*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

**Жюльен** *из шампиньонов с курой под слоёным тестом* ..... **560**
*Champignon julienne with chicken under puff pastry*

**Жареные баклажаны** *в медовом соусе с добавлением бурбона* ..... **720**
*Fried eggplant in honey sauce with bourbon*

**Пельмени** *из палтуса и трески* ..... **740**
*Dumplings with halibut and cod*

**Пельмени** *из мяса дикого кабана и лося* ..... **740**
*Dumplings with moose and boar meat*

**Пельмени** *из утки с мочёной брусникой и копчёными яблоками* ..... **740**
*Dumplings with duck, soaked lingonberries and smoked apples*

**Вареники** *с картошкой, шкварками, луком и деревенской сметаной* ..... **590**
*Dumplings with potato, cracknels, onion and countrystile sour cream*

**Хрустящие свиные уши с острой аджикой** ..... **760**
*Crispy pork ears with spicy adjika sauce*

**Хрустящие креветки в меду и перце** ..... **980**
*Crispy shrimps in honey and pepper*

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Не содержит лактозу
Не содержит глютен

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

@russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

# РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

## СУПЫ / SOUPS

**Уха из трёх видов рыбы** *с расстегаем* ..... **760**
*Three fish species soup with pie*

**Уха на сливках по-фински** *с копчёной форелью и расстегаем* ..... **690**
*Finnish creamy soup with smoked trout and pie*

**Уха на четверых** *в котелке с рюмкой водки Царская Оригинальная* ..... **3480**
*Fish soup for four persons in a kettle served with a shot of Czar's Original vodka*

**Куриный суп** ..... **440**
*Chicken soup*

**Крем-суп из белых грибов и шампиньонов** *с бриошью* ..... **580**
*Creamy soup of porcini mushrooms and champignons with brioche*

**Щи зелёные** *с индейкой и яйцом* ..... **460**
*Green cabbage soup with turkey and egg*

## ХОЛОДНЫЕ СУПЫ / COLD SOUPS

**Окрошка** *на квасе / Okroshka on kvass* ..... **460**

**Окрошка** *на кефире / Okroshka on kefir* ..... **460**

**Холодный борщ** */ Cold borscht* ..... **460**

## ХЛЕБ / BREAD

**Хлебная корзинка** ..... **270/140***
*Bread basket*

**Масло копчёное / традиционное с четверговой солью** ..... **100**
*Smoked / traditional butter with black salt*

**Хлеб в ассортименте** *(бородинский, чиабатта, ржаной подовый с мёдом, зерновой, бриошь)* ..... **90**
*Bread in assortment (Borodinsky, ciabatta, rye bread with honey baked in the hearth, grain bread, brioche)*

**Пирожок с капустой** ..... **90**
*Pie with cabbage*

**Пирожок с селёдкой и яйцом** ..... **90**
*Pie with herring and egg*

**Пирожок с мясом** ..... **130**
*Pie with meat*

**Расстегай с копчёной кетой** ..... **130**
*Pie with smoked chum salmon*

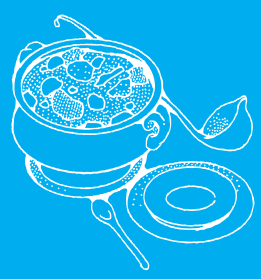
***Цена за половину хлебной корзинки** */ Price for half a bread basket*

### РЕЦЕПТ ИЗ КНИГИ ЕЛЕНЫ МОЛОХОВЕЦЪ

«ПОДАРОК МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ ИЛИ СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНИЮ РАСХОДОВЪ ВЪ ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ»
1895

### ЩИ ЗЕЛЁНЫЕ ИЗ ЩАВЕЛЯ С ИНДЕЙКОЙ И ЯЙЦОМ

Изрубить мелко 1 луковицу, 1 морковъ, 1 стебель сельдерея. Обжарить въ ложке постного масла. Листья щавеля перебрать, промыть, порубить и переложить в кастрюльку, добавив столовую ложку чухонского масла. Потушить до готовности. В кипящий куриный бульонъ добавить 2 картошки и варить 10 минутъ. Добавить жареные овощи, проварить 5 минутъ и положить в кастрюльку тушёный щавель. Довести до кипения, проварить 5 минутъ. Положить нарезанную кубиками подкопчённую грудку индейки. Перед подачей на столъ добавить в кипящий суп 2 взбитых вилкой яйца, тут же снять с плиты и подать через пару минутъ со сметаной.



### ВЫДАТЬ:

*1 лук репчатый, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 фунт щавеля, 1 ложку чухонского масла, 1 ложку постного масла, 2 картошки, 1 курицу для бульона, фунт подкопчённой грудки индейки, 2 лавровых листа, простаго перцу зёрен 5 – 7, 1/2 стак. сметаны.*

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Не содержит лактозу
Не содержит глютен

Уважаемые гости, если у вас аллергия на какие-либо ингредиенты, просим сообщить об этом официанту

@russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

# РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

## РЕЦЕПТ ИЗ КНИГИ ЕЛЕНЫ МОЛОХОВЕЦЪ

«ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМЪ ИЛИ СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ»
★ 1895 ★

## РЫБНОЕ БЛЮДО

**НЕОБЫКНОВЕННО ВКУСНОЕ, ВЪ ОСОБЕННОСТИ ИЗЪ СТЕРЛЯДИ СЪ БѢЛЫМ СТОЛОВЫМЪ ВИНОМЪ**

Взять 3-4 фунта рыбы, предпочтительно стерляди, вымыть ее хорошенько, вытереть досуха полотенцемъ, нарезать ее на куски, положить въ кастрюльку, налить на рыбу белаго столоваго вина все равно какого, только не крепкаго столько, чтобы покрыло рыбу до половины, положить чухонскаго самаго свежаго масла 1/8 фунта и целый лимонъ, разрезанный на куски, какъ режутъ яблоки, вынувъ зерна, накрыть кастрюльку крышкою, зажечь подъ нею спиртъ и черезъ 1/4 часа это прекрасное кушанье готово. Такимъ образомъ приготовляется осетрина, белужина, судакъ и пр. рыбы, у которых мало костей.

## ВЫДАТЬ:

3-4 ф. рыбы, вина съ 1/2 - 1 бут. 1/8 фунта масла, 1 лимонъ.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

### РЫБА / FISH

**Домашние котлеты из щуки** *с пюре из молодого картофеля* ..... **890**
*Homemade pike cutlets with mashed young potatoes*

**Сиг горячего копчения**, *фирменное блюдо из нашей коптильни* ..... **980**
*Hot-smoked whitefish from our smokehouse*

**Стейк из тунца** *с пряным имбирно-кунжутным соусом* ..... **1480**
*Tuna steak with spicy ginger and sesame sauce*

**Стейк из форели** *с пюре из зелёного горошка, пряными травами и маслом из авокадо* ..... **1480**
*Trout steak with green pea puree, herbs and avocado butter*

**Запечённый бок карпа** *с красной чечевицей и соусом из копчёных яблок* ... **890**
*Baked carp flank with red lentils and smoked apple sauce*

**Ломтики сига**, *запечённые с рассольным сыром на бабагануше с вялеными томатами* ..... **1120**
*Pieces of whitefish baked with cheese on babaganoush with dried tomatoes*

**Онежский судачок**, *томлённый в ароматном масле на подушке из пюре с алтайскими груздями* ..... **1140**
*Onega pikeperch stewed in aromatic oil on mashed potatoes with Altai milk mushrooms*

***Рыбное блюдо*** *необыкновенно вкусное, въ особенности изъ стерляди съ бѣлым столовымъ виномъ* ..... **1750**
*Dish of sterlet fish in white table wine*

**Скумбрия горячего копчения**, *фирменное блюдо из нашей коптильни* ..... **880**
*Hot smoked mackerel from our smokehouse*

**Котлетки из краба Селивановские**, *подаются с пюре из цветной капусты* ..... **1450**
*Selivanov crab cutlets with cauliflower puree*

**Мурманский палтус с картофелем из костра**, *молодыми овощами и соусом из копчёной грудинки с самогоном* ..... **1280**
*Murmansk halibut with campfire potatoes, young vegetables and sauce of smoked brisket and moonshine*

**Стейк из осетра** *с соусом вишнёвый квас* ..... **1750**
*Sturgeon steak with cherry kvass sauce*

### РЫБА ИЗ НАШИХ САДКОВ / FISH FROM OUR PONDS*

**Стерлядь** (до 3 кг) / *Sterlet (up to 3 kg)* ..... **390**
**Осётр** (от 3 кг до 10 кг) / *Sturgeon (from 3 kg to 10 kg)* ..... **480**
**Белуга** (от 10 кг) / *Beluga ( from 10 kg)* ..... **590**
**Форель** (от 1 кг до 3 кг) / *Trout (from 1 kg to 3 kg)* ..... **320**
**Карп** (от 1 кг до 3 кг) / *Carp (from 1 kg to 3 kg)* ..... **240**

***Стоимость за 100 г живого веса** / price for 100 g of live weight*

### СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / COOKING METHODS:

- **рыба, копчённая в нашей коптильне на дровах и ольховых стружках**
  *smoked fish from our smokehouse*
- **запечённая в специях, в соли в нашей дровяной печи** / *baked in spices, salt in our wood-fired oven*
- **томлённая с овощами** / *stewed with vegetables*
- **запечённая в фольге с гречневой кашей и белыми грибами**
  *baked in foil with buckwheat porridge and porcini mushrooms*
- **гриль на открытом огне** / *open fire grill*
- **жаренная в оливковом масле со специями и лимоном** / *fried in olive oil with spices and lemon*
- **жаренная стейками с луком на гриле** / *grilled steaks with onions*

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Не содержит лактозу
Не содержит глютен

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

@russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

# РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

РУССКАЯ РЫБАЛКА

## ПТИЦА / POULTRY

**Цыплёнок, приготовленный в дровяной печи** *в фольге со специями* ..... **920**
*Chicken baked in foil with spices in our wood-fired oven*

**Цыплёнок горячего копчения из коптильни**, *приготовленный на березовых дровах и ольховых стружках* ..... **920**
*Hot smoked chicken from our smokehouse*

**Котлета по-киевски** *с пюре из молодого картофеля* ..... **940**
*Chicken Kiev cutlet with mashed young potatoes*

**Филе утки** *в соусе из кваса и перловая каша с желудочками* ..... **1260**
*Duck fillet in kvass sauce and barley porridge with gizzards*

**Индейка гриль** *на ризони с пармезаном и овощами* ..... **1090**
*Grilled turkey served on risoni with parmesan and vegetables*

**Половина утки из печи** *с гранатовым соусом* ..... **1750**
*Half a duck from the oven with pomegranate sauce*

## МЯСО / MEAT

**Бифштекс из оленя** *с картофелем по-деревенски и можжевеловым соусом* ..... **840**
*Deer steak with potato wedges and juniper sauce*

**Печень телёнка** *на картофельном пюре с яблоками и луком* ..... **980**
*Calf's liver on mashed potatoes with apples and onions*

**Бефстроганов из телятины** *с картофельным пюре и хрустящим маринованным огурцом* ..... **1120**
*Veal beef Stroganoff with mashed potatoes and crispy pickled cucumber*

**Стейк Рибай** *(Аргентина, зерновой откорм, 400 г), подаётся с картофелем по-деревенски и соусом демиглас* ..... **2950**
*Ribeye steak (Argentina, grain fattening, 400 g) with potato wedges and demi-glace sauce*

**Филе парной телятины** *с тушёным в сливках шпинатом и биском из раков* ..... **1360**
*Veal fillet with stewed in cream spinach and crayfish bisque*

## МАНГАЛ / BARBECUE*

**Шашлык из свинины** *с пряным томатным соусом на тонком лаваше* ..... **820**
*Pork shashlik with spicy tomato sauce on thin pita*

**Шашлык из курицы** *с пряным томатным соусом на тонком лаваше* ..... **790**
*Chicken shashlik with spicy tomato sauce on thin pita*

**Каре ягнёнка** *с томатами гриль и соусом из пряных трав* ..... **1750/950****
*Rack of lamb with grilled tomato and spicy herb sauce*

**Люля-кебаб из баранины** *с пряным томатным соусом на тонком лаваше* ..... **990**
*Lamb kebab with spicy tomato sauce on thin pita*

**Язычки ягнёнка** *с вишнёвым соусом* ..... **1140**
*Lamb tongues with cherry sauce*

**Шашлык из белуги** *с соусом из граната на тонком лаваше* ..... **2740**
*Sturgeon shashlik with pomegranate sauce on thin pita*

***Все блюда готовятся из парного мяса** / *All meals are prepared from fresh meat*
****Цена за половину порции** / *Price for a half-sized portion*

## ОДИН ИЗ САМЫХ НЕОБЫЧНЫХ РЕСТОРАНОВ МИРА

Ресторан «Русская рыбалка» попал в список самых необычных ресторанов мира — The Most Unusual Restaurants in the World, а также в гид About.com по туризму в Санкт-Петербурге как «Самый лучший рыбный ресторан».
В 2017 году ресторан «Русская Рыбалка» вошел в топ-50 «Лучших ресторанов Петербурга» по версии журнала «Where».

## ИДЕАЛЬНОЕ МЕСТО ДЛЯ СВАДЬБЫ В РЕСТОРАНЕ «РУССКАЯ РЫБАЛКА» НА КРЕСТОВСКОМ

Что вы выберете - организовать праздник только для самых близких или устроить грандиозную свадьбу со всеми друзьями и родственниками? У нас вы можете реализовать самые желанные идеи и провести свадьбу мечты. Выбирайте вариант, который подойдет именно вам:

- Основной зал — вместимость до 150 гостей.
- Домик Кузьмича — вместимость до 40 гостей.
- Летняя терраса — вместимость до 120 гостей.
- Плавучая беседка — вместимость до 20 гостей.

На территории ресторана — садки с ценными породами рыб. Вам остаётся лишь отдать улов нашим поварам, и пойманная рыба станет главным угощением праздника. Вы можете самостоятельно составить меню для банкета или сообщить свои пожелания банкетному менеджеру, который составит список блюд по вашему вкусу, а вам останется лишь внести коррективы при необходимости.

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
VEG Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Не содержит лактозу
Не содержит глютен

Уважаемые гости, если у вас аллергия на какие-либо ингредиенты, просим сообщить об этом официанту

@russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

# РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

## ЗООПАРК

**«Русская Рыбалка» - больше, чем привычный городской ресторан, это отличный комплекс для семейного отдыха!**

Здесь расположена большая детская площадка, детский зоопарк — любимое место отдыха маленьких посетителей.

В зоопарке есть лисицы, пони, олени, ослик, козочки, овцы, еноты, белки и птицы. Персонал зоопарка тщательно следит за чистотой на территории и в клетках зверей, а ветеринар регулярно обследует питомцев и готовит к наступлению разных сезонов.

Режим работы зоопарка:
каждый день с 12:00 до 21:00

## ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

**Картофель, запечённый в углях** / *Potato baked in coals* ..... **260**

**Молодой отварной картофель** *с укропом* / *Young boiled potato with dill* ..... **220**

**Пюре из молодого картофеля** / *Mashed young potatoes* ..... **240**

**Картофель фри** / *French fries* ..... **240**

**Гречневая каша** *с белыми грибами* / *Buckwheat with porcini* ..... **490**

**Брокколи на гриле / на пару** / *Grilled or steamed broccoli* ..... **420**

**Овощи на гриле** *с соусом из граната* ..... **760**
*Grilled vegetables with pomegranate sauce*

## СОУСЫ / SAUCES

**Соус Тартар** ..... **140**
*Tartar sauce*

**Гранатовый соус** ..... **140**
*Pomegranate sauce*

**Пряный томатный соус** ..... **120**
*Spicy tomato sauce*

**Сливочный соус с копчёными грибами** ..... **120**
*Creamy sauce with smoked mushrooms*

**Белый соус с шампанским и красной икрой** ..... **120**
*White sauce with champagne and red caviar*

**Сметана** ..... **90**
*Sour cream*

**Соус по-польски** ..... **140**
*Polish sauce*

**Голландский соус** ..... **140**
*Hollandaise sauce*

**Соус с копчёной грудинкой и самогоном** ..... **120**
*Sauce with smoked brisket and moonshine*

**Пряный имбирно-кунжутный соус** ..... **120**
*Spicy ginger-sesame sauce*

## ХЛЕБ / BREAD

**Хлебная корзинка** / *Bread basket* ..... **270/140***

**Масло копчёное / традиционное с четверговой солью** ..... **100**
*Smoked / traditional butter with black salt*

**Хлеб в ассортименте** *(бородинский, чиабатта, ржаной подовый хлеб с мёдом, зерновой, бриошь)* ..... **90**
*Bread in assortment (Borodinsky, ciabatta, rye bread with honey baked in the hearth, grain bread, brioche)*

**Пирожок с капустой** / *Pie with cabbage* ..... **90**

**Пирожок с селёдкой и яйцом** / *Pie with herring and egg* ..... **90**

**Пирожок с мясом** / *Pie with meat* ..... **130**

**Расстегай с копчёной кетой** / *Pie with smoked chum salmon* ..... **130**

*** Цена за половину хлебной корзинки** / *Price for half a bread basket*

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Не содержит лактозу
Не содержит глютен

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

@russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

# РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

## ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

**Медовик** ..... **360**
*Honey cake*

**«Ёжик в тумане»** ..... **460**
*"Hedgehog in the fog"*

**Ром-баба** *с карамелизованной грушей и муссом из ряженки* ..... **340**
*Rum-baba with caramelized pear and ryazhenka mousse*

**Сметанник с соусом из малины** ..... **390**
*Sour cream cake with raspberry sauce*

**Клубничный суп** *с ревенем и сливочным кремом* ..... **540**
*Strawberry soup with rhubarb and butter cream*

**Вареники с вишней**, *подаются со сливочным маслом и сметаной* .... **480**
*Cherry dumplings served with butter and sour cream*

**Конфеты ручной работы** *(3 шт. / 6 шт.)* ..... **190/380**
*Handmade chocolates (3 pcs. / 6 pcs.)*

**Тирамису** *с кофейной икрой* ..... **520**
*Tiramisu with coffee caviar*

**Заварная булочка со сливками** / *с собой* ..... **120/80**
*Custard bun with whipped cream / to go*

**Домашний «Наполеон»** ..... **430**
*Homemade cake "Napoleon"*

**Леденцы натуральные ручной работы** *(2 шт.)* ..... **90**
*Handmade lollypops (2 pcs.)*

**Десерт от Шефа** *(по рецепту С. Селиванова)* ..... **460**
*Selivanovsky dessert*

**Чайная церемония** *(самовар, 2 вида чая, ромашка, чабрец, мята, 3 вида варенья, мёд, 2 «Наполеона», 2 медовика, шоколадный торт, стопка наливки каждому) на 5-7 человек* ..... **3400**
*Tea ceremony (samovar, 2 types of tea, chamomile, thyme, mint, 3 types of jam, honey, 2 "Napoleon" cakes, 2 honey cakes, chocolate cake, a shot of liqueur for each person) for 5-7 persons*

## ФУРШЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ!

Встреча с друзьями или вечеринка в офисе – это не обязательно длительное застолье. Удивите гостей лёгким, но ярким и изысканным фуршетом.

Шеф-повар нашего ресторана разработал несколько наборов, подходящих для особого случая. Выберите то, что подойдёт именно вам: мясной или рыбный, набор бургеров и брускетт, овощной, сырный, а заодно ещё и сет с десертами.

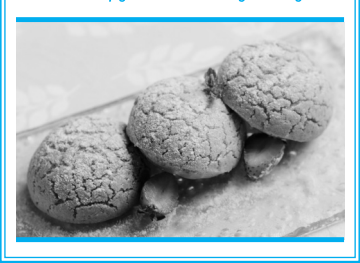
Фуршетное предложение готовится только по предварительному заказу за 24 часа до доставки.

Заказать фуршет вы можете на сайте доставки:
dostavkaeda.ru
или по телефону:
633-00-88

## ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ СО СЛИВКАМИ

Нежные, воздушные и очень вкусные — ограничиться одной просто невозможно. Порадуйте себя и своих близких!

При заказе с собой платите меньше — 80 рублей за 1 булочку!



Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Не содержит лактозу
Не содержит глютен

Уважаемые гости, если у вас аллергия на какие-либо ингредиенты, просим сообщить об этом официанту

@russianfishing.rest

## СВАДЕБНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ В РЕСТОРАНЕ «РУССКАЯ РЫБАЛКА» В КОМАРОВО

Удачное расположение ресторана «Русская рыбалка» в Комарово позволит вам насладиться великолепным видом на Финский залив и вековые сосны. Заказав банкетный зал, вы можете быть полностью уверены — торжество надолго запомнится вам и вашим гостям как одно из лучших, где вам довелось побывать.

В основном зале ресторана смогут комфортно разместиться до 500 гостей, а также на выбор есть три стилизованных павильона: Шишкин, Летний и Морской, которые вмещают от 20 до 80 человек. В интерьерах павильонов использованы природные материалы. На территории «Морского» и «Летнего» банкетного зала есть обособленная терраса, которую можно использовать для проведения выездной регистрации. В живописном парке и на берегу можно организовать романтическую фотосессию.

Также вы можете организовать рыбалку на прудах ресторана для ваших гостей, а рыбу, которую вы поймаете, повара приготовят одним из фирменных способов. Также мы готовые предложить эксклюзивные блюда – молочного поросёнка, фаршированную стерлядь, многоуровневый торт (своя кондитерская). Организуем свадьбу «под ключ»: декоратор, флорист, ведущие, артисты, фотографы, профессиональный звук и свет.

Пос. Комарово, Приморское шоссе, 452 А
Банкетный отдел: +7 (905) 222-36-02
984-90-20

## ВАРЕНЬЕ / JAM

**Сливовое варенье** ..... 140
*Plum jam*

**Малиновое варенье** ..... 140
*Raspberry jam*

**Вишнёвое варенье** ..... 140
*Cherry jam*

**Варенье яблочное с брусникой** ..... 140
*Apple jam with lingonberries*

**Абрикосовое варенье** ..... 140
*Apricot jam*

**Клубничное варенье** ..... 140
*Strawberry jam*

## МЕД / HONEY

**Цветочный мёд** ..... 120
*Flower honey*

## МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ / ICE CREAM AND SORBETS

**Ванильное мороженое** ..... 230
*Vanilla ice cream*

**Фисташковое мороженое** ..... 230
*Pistachio ice cream*

**Шоколадное мороженое** ..... 230
*Chocolate ice cream*

**Крем-брюле** ..... 230
*Creme brulee*

**Сорбет из клубники** ..... 230
*Strawberry sorbet*

**Сорбет из лайма** ..... 230
*Lime sorbet*

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

# РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ / FRESH JUICES

| | л / l | |
|---|---|---|
| **Апельсиновый** / *Orange* | 0,25 | 420 |
| **Яблочный** / *Apple* | 0,25 | 420 |
| **Грейпфрутовый** / *Grapefruit* | 0,25 | 420 |
| **Яблочно-морковный** / *Apple-carrot* | 0,25 | 420 |
| **Морковный** / *Carrot* | 0,25 | 420 |
| **Ананасовый** / *Pineapple* | 0,25 | 760 |
| **Сельдереевый** / *Celery* | 0,25 | 440 |

## ДОМАШНИЕ НАПИТКИ / HOME DRINKS

| | л / l | |
|---|---|---|
| **Морс облепиховый**<br>*Mors (a traditional sea buckthorn drink)* | 0,25 | 260 |
| **Морс клюквенный**<br>*Mors (a traditional cranberry drink)* | 0,25 | 260 |
| **Холодный чай из шиповника**<br>*Cold rosehip tea* | 0,25 | 260 |
| **Компот из сухофруктов**<br>*Dried fruit compote* | 0,5 | 320 |
| **Берёзовый сок**<br>*Birch juice* | 0,5 | 290 |

| | 0,5 л / l | 1 л / l | 1,5 л / l |
|---|---|---|---|
| **Квас**<br>*Kvass (based on black bread)* | 340 | 680 | 1020 |
| **Мохито безалкогольный**<br>*Mojito non-alcoholic* | 420 | 840 | 1260 |
| **Лимонад Дюшес**<br>*Duchess lemonade* | 420 | 840 | 1260 |
| **Лимонад Малина-манго-имбирь**<br>*Raspberry-mango-ginger lemonade* | 420 | 840 | 1260 |
| **Лимонад Байкал**<br>*Baikal lemonade* | 420 | 840 | 1260 |
| **Лимонад Тархун**<br>*Tarragon lemonade* | 420 | 840 | 1260 |

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ / ALCOHOLIC COCKTAILS

| | 0,5 л / l | 1 л / l | 1,5 л / l |
|---|---|---|---|
| **Мохито алкогольный**<br>*Mojito alcoholic* | 590 | 1180 | 1770 |

| | 0,3 л / l |
|---|---|
| **Апероль Спритц**<br>*Aperol Spritz* | 840 |

## ПИВО

**в подарочной бутылке**

A LA CHAMPAGNE

### В ЧЕМ УНИКАЛЬНОСТЬ?

- Процесс созревания этого пива происходит прямо в бутылке, при этом образуется незначительный осадок.
- Срок хранения такого пива до 2-х месяцев, поэтому Вы можете насладиться любимым сезонным сортом даже после того, как он закончится в нашем ресторане.

ХРАНИТЬ ПИВО В БУТЫЛКЕ С ДОБРАЖИВАНИЕМ СЛЕДУЕТ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ.

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

@russianfishing.rest

РУССКАЯ РЫБАЛКА

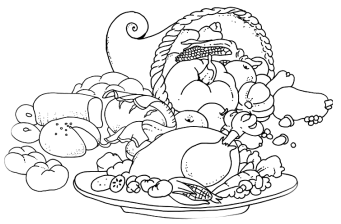
РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

# РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

*«Ракитин повествовал потом, что обед приготовлен был на этот раз из пяти блюд: была уха со стерлядью и с пирожками с рыбой; затем разварная рыба, как-то отменно и особенно приготовленная; затем котлеты из красной рыбы, мороженое и компот и, наконец, киселёк вроде бланманже.»*

*«Братья Карамазовы», Ф.М. Достоевский*



*«А стерлядь, стерлядь в серебристой кастрюльке, стерлядь кусками, переложенными раковыми шейками и свежей икрой помните? А яйца-кокотт с шампиньоновым пюре в чашечках? А филейчики из дроздов вам не нравились? С трюфелями? Перепела по-генуэзски?»*

*«Приваловские миллионы», Д.Н. Мамин-Сибиряк*

*«Огромная форель, фаршированные цыплята, перепёлки, мороженое и отличное вино — всё это достойно ознаменовало годичный праздник.»*

*«Обломов», И.А. Гончаров*

*«— У нас уху-то подадут — а?! Со стерлядью да с налимьими печёнками… зо-ло-та-а-я! Да расстегаи к ней…»*

*«Благонамеренные речи», М.Е. Салтыков-Щедрин*

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT DRINKS

**Эспрессо** ..... **260**
*Espresso*

**Американо** ..... **260**
*Americano*

**Капучино*** ..... **290**
*Cappuccino*

**Латте*** ..... **340**
*Latte*

**Флэт Уайт*** ..... **390**
*Flat white*

**Кофе-Раф** ..... **340**
*Raf coffee*

***По вашему желанию любой кофе мы можем приготовить с добавлением растительного молока + 60 руб.**
*At your request, we can prepare any coffee with the addition of vegetable milk + 60 rubles*

**Какао** ..... **290**
*Cacao*

**Горячий шоколад** ..... **360**
*Hot chocolate*

**Глинтвейн** ..... **440**
*Mulled wine*

| | 0,4 л / l | 0,8 л /l |
|---|---|---|
| **Чай чёрный** *Black tea* | 240 | 480 |
| **Чай зелёный** *Green tea* | 240 | 480 |
| **Чай жасминовый** *Jasmine tea* | 240 | 480 |
| **Чай с бергамотом** *Bergamot tea* | 240 | 480 |
| **Чай с ромашкой** *Chamomile tea* | 240 | 480 |
| **Чай из шиповника** *Rosehip tea* | 260 | 520 |
| **Чай чёрный с ягодами** *Black tea with berries* | 260 | 520 |

## ДОБАВКИ К ЧАЮ / ADDITIVES FOR TEA

**Ромашка** / *Chamomile* ..... **90**
**Чабрец** / *Thyme* ..... **90**
**Мята** / *Mint* ..... **90**
**Цвет липы** / Lime blossom ..... **90**
**Имбирь** / Ginger ..... **90**

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

@russianfishing.rest

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

| | л / l | |
|---|---|---|
| **Кока-кола**<br>*Cola-Cola* | 0,33 | 390 |
| **Эвервесс Кола**<br>*Evervess "Cola"* | 0,25 | 280 |
| **Эвервесс Лимон-Лайм**<br>*Evervess Lemon Lime* | 0,25 | 280 |
| **Эвервесс Апельсин**<br>*Evervess Orange* | 0,25 | 280 |
| **Эвервесс Тоник**<br>*Evervess Tonic* | 0,25 | 280 |
| **Эвервесс Джинджер Эль**<br>*Evervess Ginger Ale* | 0,25 | 280 |
| **Эвервесс Биттер Лемон**<br>*Evervess Bitter Lemon* | 0,25 | 280 |
| **Сок**<br>*Juice* | 0,25 | 280 |
| **Адреналин**<br>*Adrenaline* | 0,25 | 420 |
| **Вода столовая** газ. (Италия)<br>*Sparkling water (Italy)* | 0,25 | 430 |
| **Вода столовая** газ. (Италия)<br>*Sparkling water (Italy)* | 0,75 | 660 |
| **Вода столовая** негаз. (Италия)<br>*Still water (Italy)* | 0,25 | 430 |
| **Вода столовая** негаз. (Италия)<br>*Still water (Italy)* | 0,75 | 660 |
| **Аква Минерале** газированная<br>*Aqua Minerale sparkling water* | 0,25 | 290 |
| **Пандроса** негазированная минеральная вода<br>*Pandrosa still water* | 0,45 | 420 |
| **Пандроса** газированная минеральная вода<br>*Pandrosa sparkling water* | 0,45 | 420 |

## ПИВО

**ИЗ СОБСТВЕННОЙ ПИВОВАРНИ «КАРЛ И ФРИДРИХ»**

**КАРЛ II**
*золотое пиво*
***Lager***

**КАРЛ III**
*пшеничное пиво*
***Weizen***

**РАДЛЕР**
*пиво с лимонадом*
***Radler***

**Любительская кружка**
**340 руб.-0,5 л**

**Профессиональная кружка**
**680 руб.-1 л**

**Кувшин**
**1020 руб.-1,5 л**

### Карл II

Полутёмное (золотое) ячменное нефильтрованное пиво низового брожения. Относится к типу пива Lager. Обладает мягким, слегка сладковатым вкусом и солодовым ароматом. Изготавливается из светлого ячменного солода, мюнхенского солода и ароматического хмеля.

### Карл III

Светлое пшеничное нефильтрованное пиво верхового брожения. Относится к типу Weizen. Обладает характерным для этого типа ароматом, в котором угадываются нотки «банана» и «гвоздики», что связано с использованием специальных дрожжей. Аромат и высокое содержание углекислого газа делают пшеничное пиво крайне популярным, особенно в тёплое время года. Изготавливается из ячменного и пшеничного солода и хмеля.

### Радлер

Пиво с лимонадом.

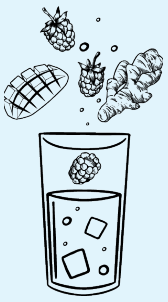
РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

# РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

## ЛИМОНАДЫ / LEMONADES *

**0,5 Л/L — 420** | **1 Л/L — 840** | **1,5 Л/L — 1260**



### МАЛИНА-МАНГО-ИМБИРЬ
Raspberry-Mango-Ginger

Пюре малины, сироп манго, фреш имбирный, газированная вода

***Домашний лимонад на основе жгучего имбиря и яркого сочетания малины и манго***

### ТАРХУН
Tarragon

Сироп тархун, свежий эстрагон, сок лимона, газированная вода

***Сладкий лимонад из свежего эстрагона (тархуна) и ароматных цитрусовых***

### ДЮШЕС
Duchess

Пюре груши, сироп груши, сок лимона, газированная вода

***Сладость спелой груши в этом лимонаде обязательно вернёт Вас в беззаботное детство***

### БАЙКАЛ
Baikal

Сироп микс алтайских трав: боярышник, шалфей, саган-дайля, клитория, квас, газированная вода

***Культовый советский лимонад на основе приготовленного нами сиропа из различных алтайских трав, с нотками хлебного кваса***

### МОХИТО
Mohito

Свежая мята, лайм, сок лайма, сахарный сироп, газированная вода

***Освежающий вкус мяты и бодрящий лайм уже давно не оставляет никого равнодушным***

**ТАКЖЕ МОЖЕМ СДЕЛАТЬ ДЛЯ ВАС АЛКОГОЛЬНЫЙ МОХИТО** / *WE CAN ALSO MAKE AN ALCOHOLIC MOJITO FOR YOU*

*** Хотим обратить ваше внимание на то, что все лимонады мы изготавливаем из натуральных ингредиентов**

*We would like to point out that all of our lemonades are made of natural ingredients*

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДОМАШНИЕ НАПИТКИ – ТЕ, КОТОРЫЕ МЫ ПРИГОТОВИЛИ ДЛЯ ВАС !

## НОВЫЕ БЛЮДА НАШЕГО МЕНЮ / NEW DISHES

**Жареный сыр** *с маринованным виноградом, пряной карамелью и оливковым маслом* ..... **780**
*Fried cheese, pickled grapes, spiced caramel and olive oil*

**Деликатесы к вину** *(сыровяленый мясной подбор с фермерскими сырами, оливками и вялеными томатами)* ..... **1480**
*Delicacies for wine (dry-cured meat with farm cheeses, olives and sun-dried tomatoes)*

**Два балыка** *(лосось и осётр) с желе из свёклы и хрена и соусом из зерновой горчицы* ... **1480**
*Two types of balyk (salmon and sturgeon) with beetroot and horseradish jelly and grain mustard sauce*

**Сыровяленые мясные деликатесы** *с вялеными томатами и палочками гриссини* ..... **1480**
*Dry-cured meat delicacies with sun-dried tomatoes and grissini sticks*

**Окрошка на квасе** / *Okroshka on kvass* ..... **460**

**Окрошка на кефире** / *Okroshka on kefir* ..... **460**

**Холодный борщ** / *Cold borscht* ..... **460**

**Щи зелёные** *с индейкой и яйцом* ..... **460**
*Green cabbage soup with turkey and egg*

**Вяленый лещ (филе)** / *Dried bream (fillet)* ..... **380**

**Кальмар на полене**, *копчённый в специях с лимоном и оливками (цена за 100 г)* ... **640**
*Squid smoked in spices with lemon and olives (price for 100 g)*

**Стейк из форели** *с пюре из зелёного горошка, пряными травами и маслом из авокадо* .... **1480**
*Trout steak with green pea puree, herbs and avocado butter*

**Запечённый бок карпа** *с красной чечевицей и соусом из копчёных яблок* ..... **890**
*Baked carp flank with red lentils and smoked apple sauce*

**Дальневосточный кальмар гриль** *с соусом чимичурри* ..... **640**
*Grilled Far Eastern squid with chimichurri sauce*

**Сиг горячего копчения**, *фирменное блюдо из нашей коптильни* ..... **980**
*Hot-smoked whitefish from our smokehouse*

**Клубничный суп** *с ревенем и сливочным кремом* ..... **540**
*Strawberry soup with rhubarb and butter cream*

**Тирамису** *с кофейной икрой* ..... **520**
*Tiramisu with coffee caviar*

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru