



А я водку не пью...
А как же Вы
селёдку едите?
М.А. Булгаков

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ИЗЪ РЫБЫ

- 1 Килька Балтийская 100/20/30..... 490.-
- Сельдь северного улова по рецепту
ресторации «Пяткинь» 100/80/10..... 570.-
- Сом копченый съ дымком и съ хреном
подаваемый 100/30..... 650.-
- Паштет из подкопченной щуки
с бородинскими тостами
и ароматным маслом 100/90/40..... 590.-
- Рыба слабой соли съ угольниками лимона 50 г
- Лососина 450.-
- Масляная подкопченная 350.-

ИЗЪ МЯСА

50 г

- Буженина съ особыми приправами томленная,
под ядреным соусом для интересу 290.-
- Сало Сормовского привоза:
- 2 Домашнего посола 220.-
- Венгерское съ паприкой 220.-
- Особенное съ черным перцем 220.-
- Грудинка копченая съ мясом 220.-
- Язык лумтиками бумажной толщины подъ
хреномъ домашнимъ 280.-

ЗАЛИВНОЕ И ПОТРОХА

- 3 Рубцы говяжьи, приготовленные
по-особому и в рулеты для пущего
удобству скрученные 100/40 470.-
- Студень изъ мяса разного, хреном
сдобренный 150/40 470.-
- Зельце по-нижегородски изъ грибов
и курицы 150/40 470.-
- Писатель Петр Боборыкин в своих «Воспоминаниях», посвященных
Нижему Новгороду, свидетельствовал: «от этого зельца за уши
оттащить было невозможно»
- Сальтисон изъ
свиной рульки по-домашнему 100/40 470.-
с чесноком, специями и хреновой закуской

ИКОРНЫЙ ПАРАГРАФЪ

- Икра щучья «высшей категории» съ хлебом
бородинским, зеленым луком и сметанкой
воротынскойю 40/40/45/10..... 610.-
- 4 Квартетъ изъ икры палтуса, сельди, судака
и щуки 160/80/30 1100.-
в старину икра судака считалась скромной рыбной радостью,
щучья - привычной для повседневного стола, сельдевая - народной
и любимой, а палтусовая привозилась с северных промыслов как
деликатес
- Икра ястычная изъ сельди «по-мещански» съ
отварным картофелем 70/70/10..... 410.-
- Икра красная лососевая камчатская
на парадный манеръ 50/30/15/10..... 680.-

СОЛЕНЬЯ ДОМАШНІЯ

- Помидоры маринованные 100..... 220.-
- Огурцы соленные 100..... 220.-
- Капуста квашеная съ клюквою 100..... 220.-
- 5 Соленья всяческие единым блюдом 550 730.-
- Грибки въ бочатах под постным
маслом и укропом:
- грузди соленные черные или белые 100..... 570.-
- белые грибы маринованные 100..... 570.-

САЛАТЫ

- Салатъ съ красной рыбой, овощами
и заправкой на манер французский 180 590.-
- 7 Салатъ Оливье рецепта оригинального
съ тремя видами мяса 230 590.-
- Салат с ростбифом изъ говядины
на манер итальянский 200 550.-
с соусом вителло тоннато
- Салат съ куриною печенью и
соусом терияки 200 550.-
- Салатъ съ языком 200..... 560.-
отварной языкъ и грибы, пряные нотки хрена и майонеза создают
неповторимый аромат и вкусъ. В «Записках охотника» Тургенева
упоминаются блюда с языком, как знак щедрости и гостеприимства
- Салат съ утиною грудкою
по-Шалапински 190 590.-
- 8 Винегретъ изъ разностей
съ балтийской килькою 240..... 490.-
- Салатъ изъ овощей всяческих 220..... 470.-
съ рассольным сыром и ароматным маслом
или медово-горчищным соусе на Ваш выбор

ГОРЯЧИЯ ЗАКУСКИ

Свинные уши съ уважением
къ собравшимся 150/20..... 510.-

ЗАКУСКИ ВЪ ГОРШКАХ ИЗ РЖАНОГО ТЕСТА

- 9 Кокиль изъ грибов 155 530.-
- Почки телячьи по-местечковому,
томленные в сметане 190 530.-
- Курычьи потрошки,
потушенные в сметане
съ белыми грибами 140 530.-



«Собирать грузди – всё
равно, что искать жемчугъ».
– писалъ Пришвин

9

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- 10 Борщ Малороссийский из мяса разного, подаваемый с гречневою кашею, салом и гренками 350/75/50/40 670.-
- Щи суточные наваристые из мяса и рулек воловьих, грудинки свиной и квашеной капусты, запеченные в горшке под слоеною лепешкой 350/50/40 650.-
- 11 Суп гороховый с копченостями в ржаном горшочке 400/300 710.-
- Уха волжская на петухе, сготовленная должным образом с судаком, сомом, водкой и брусникой, с расстегаем подаваемая 300/50 690.-
- Селянка из рыб разных, с золотистыми карасиками подаваемая 350/50/50 710.-
- 12 Селянка зборная мясная со сметаною 350/40/50 650.-
говядина, язык, почки, копченый окорок
- Густой грибной суп с боровиками и опятами, пирожком дополненный 300/50/40 550.-

ПЕЛЬМЕНИ

самолепные

- 13 Пельмени на манер сибирский 200/30/40 510.-
- Пельмени рыбные из щуки под икорным соусом 200/50 510.-
- Вареники с квашеной капустой и грибами 250/40 480.-

МЯСНЫЕ БЛЮДА

- Корейка свиная с печеною морковью, замаринованным луком и томатно-сливочным соусом на манер особый 280/60/50 760.-
- Жаркое из говядины в горшочке по самому лучшему вкусу 130/240/50 790.-
- Говядина Беф-Строганов с пюре картофельным и бочковым огурчиком 160/150/50 830.-
- Волвы щечки с гороховым пюре долгого мления в соусе из ржаного сусла 100/200/70 700.-
- 14 Свиные ребра жареные и глазированные медом 350/50 820.-
- Барашек лумтиками в рагута на шкворчащей сковороде 160/190 1200.-
- Язык под соусом «Вин блан» с запеченым картофелем 100/140/50 720.-
- Утиная грудка с яблоками и малиновым соусом 110/130/40 850.-

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА В КОТЛЕТЫ СОБРАННЫЕ

- 15 Бифштекс в ручную тятаный по рецепту «Пяткин» с яйцом и картофельным пюре 180/120/40/40 790.-
- Котлета рубленая, по рецепту Пожарского, с картофелем подпеченным 170/130/60 810.-
однажды Дарья Пожарская угостила своими котлетами проезжавшего через Торжок императора Николая I. Котлеты ему очень понравились и со временем стали традиционным русским блюдом известным и за рубежом
- Котлета по-киевски с медком и лесной ягодой 140/150/50 690.-
- Котлета по-гатчински с перловой крупой в сливках с сыром 150/100 820.-
Гатчинский дворец использовался для охоты и пребывания в нем царского двора. Александр Третий любил охоту, и все трофеи шли на царский стол. Кому из поваров императорской кухни пришла в голову идея рецепта, осталось загадкой. Но упоминаются эти котлеты именно в связи с императором, так как неоднократно присутствуют в меню его повседневных и парадных трапез
- Котлеты щучьи, сочные, с обеих сторон до золота обжаренные 140/120/30 750.-



РЫБНЫЕ БЛЮДА

Стерлядка волжская нагулянная, как золото желтая, съ поливою сливочной. указана стоимость за 100 г 700.-

Карась озерный жареный съ картофелем и белыми грибами в сметане на сковородочке 350 790.-

16 Судачок волжский целой тушкой запеченный съ жареным картофелем и грибным соусом. указана стоимость за 100 г 350.-

Филе судака на картофельных оладьях под соусом изъ белых грибов 100/120/50 790.-

БЛИНЫ

Блинчики тонкие, румяные 150 350.-
к блинчикам вы можете заказать:

Икра лососевая 25 340.-

Красная рыбка слабой соли 30 280.-

Сметана 40 140.-

17 ПИРОЖКИ

съ пылу-жару с разными начинками

съ мясом, съ капустою, съ луком и яйцом, съ картофелем и грибами, съ груздями, съ рыбою 50 130.-

(какие у нас сегодня пирожки можно уточнить у официанта)

ХЛЕБ

Хлеб разный по специальному заказу на монастырской закваске 1/220 120.-

Гренки ржаные с чесночным соусом 100/30 250.-

ГАРНИРЫ

Греча отварная 125 170.-

Картофель жареный 120 210.-

Картофельное пюре 150 210.-

Картофель фри 150 350.-

Овощи гриль 170 350.-

Овощи на пару 120 320.-

Картофель отварной 120 210.-

Сарацинское зерно 150 170.-

Картофель жареный съ грибами 150 510.-

ДЕСЕРТЫ К ЧАЮ

18 Десерт «Трюфель» 80/35/20 510.-

Медовик 150 450.-

Десерт брусничный фирменного изготовления в ресторации 100/40/20 350.-

19 Пирог съ брусникой или другой какой ягодой из уезда керженского 125 410.-

Мадмуазель «Эклер» 140 410.-

эклеры с заварным кремом покрытые глазурью и апельсиновым конфитюром

20 Изящный тортелец, хозяин Наполеоновских балов 180/40 530.-

Домашнее мороженое: фисташковое, ванильное, брусничное 50 200.-

(какое у нас сегодня мороженое можно уточнить у официанта)



❧ РЕСТОРАЦІЯ ❧

ПЯТКИНЪ

