

У «Торчакова»

Ресторан - вкусной кухни.

Салаты Salads

Фреш салатъ съ утиной грудкой 180 гр. - 520 -

(Аппетитную утиную грудку «Магре» подаютъ с микс салатомъ, шампиньонами приготовленными на гриле и дополняютъ томатами «Черри»)

Fresh salad with duck breast: duck breast, mixed salad, grilled mushrooms, cherry tomatoes

Салатъ гриль съ ростбифом 220 гр. - 520 -

(Сочный ростбиф, смешиваютъ с разными листьями салата, овощами приготовленными на гриле и заправляютъ перечным соусомъ)

Salad grilled :roast beef, mix salad, grilled vegetables, pepper sauce

Салатъ гриль съ бужениной 220 гр. - 420 -

(Домашнюю буженину смешиваютъ с разными листьями салата, овощами приготовленными на гриле и заправляютъ перечным соусомъ)

Salad grill :boiled pork, mixed salad, grilled vegetables, pepper sauce

Салатъ гриль съ телячьим языком 220 гр. - 430 -

(Телячий языкъ смешиваютъ с разными листьями салата, овощами приготовленными на гриле и заправляютъ перечным соусомъ)

Salat grill :veal tongue, mix salad, grilled vegetables, pepper sauce

Винегретъ 180/60 гр. - 280 -

(Классический винегретъ подаютъ на Ваш выборъ съ сочнымъ ростбифомъ, белыми грибами или сельдью)

Traditional Russian salad Vinaigrette: mix cooked vegetables is served on your choice by roast beef or herring

Салатъ Цезарь съ тигровыми креветками/ курой 210 гр. - 420/ 360 -

(Листья салата «Ромейн», заправка от Шеф-повара и начинка на ваш выбор: тигровые креветки или куриная грудка с пшеничными гренками и со слайсами сыра «Грано-Падано»)

Caesar Salad with tiger shrimps or chicken fillet on your choice

Еда – это страсть. Еда – это любовь. Еда – это жизнь для каждого человека.

Салатъ изъ черныхъ груздей съ жареными перепелами 220/200 гр. -700 -

(Молодой картофель с хрустящими черными груздями, и золотистым лучком. Заправленный Прованским соусом и гарнирован перепелами.

Salad with black mushrooms with roasted quails

Микс салатъ изъ камчатского краба на подушке изъ рукколы съ сыромъ Грано-Падано 180 гр. -500 -

(Камчатской крабъ подаютъ на подушке изъ рукколы съ сыромъ «Грано-Падано»)

Kamchatka crab on a bed of arugula and cheese "Grano Padano"

Салатъ «Старорусский» 230 гр. -420 -

(Аппетитный салатъ, приготовленный изъ 4х видовъ мяса, с добавлением грибочков и свежих огурцовъ. Украшаютъ заморской красной икрой))

Delicious salad made of 4 types of meat

Салатъ съ куриной печенью 220 гр. -300 -

(Ассорти листьев салата смешиваютъ съ куриной печенью с бальзамическим соусомъ, солеными огурцами и томатъ Черри)

Assorted lettuce, pickles, chicken liver, tomatoes, "Cherry" and balsamic sauce

Хрустящая сырная корзинка, полная отменного салату изъ жареного цыпленка 230гр -400-

(Обжаренные ломтики цыплячьего филея и баклажановъ, смешиваютъ съ сельдереемъ, свежимъ салатнымъ листомъ, огурчикомъ и зеленью. Подаютъ съ малиновым соусомъ)

The cheese basket full of fried chicken salad with raspberry sauce

Теплый салатъ с гребешком 220гр -600-

(Подаютъ со спаржей и соусом «Венегреть»)

Warm salat with scallops

Салатъ съ Фюа-Гра 180 гр. -615 -

(Фюа-Гра на подушке изъ груши под малиновым соусомъ)

Foie gras served on a bed of pear with raspberry sauce

Много есть вредно ,а мало - скучно

Холодные яства Cold appetizers

Семга Шеф-посола 150 гр (Семга м/с собственного посола с апельсинами, подают с ломтиком лимона и зеленью) <i>Slightly salted salmon</i>	-350 -
Селедки не соленые, на манер голландских 100/100/гр (Подают к закуске, с картофелем и красным луком) <i>Herrings submit with potatoes, salad oil and fennel</i>	-250 -
Селедочный форшмак 100/40гр (Мелко порубленная сельдь с яйцом, луком и орешками, сбрызнув слегка сливочным маслом. Подают с хрустящими гренками) <i>Small chopped herring with egg, onions and nutlets with butter. Submit with crackling toasts</i>	-290-
Блюдо с разными сырами на Французской манер 250 гр (Сыры из Западной Европы: «Пармезан», «Дор Блю», «Каманбер», «Моцарелла», подают с орехами и медом) <i>Cheese plate: "Parmesan", "Dor Blue", "Camamber", "mozzarella", served with walnuts and honey</i>	-550 -
Мясное ассорти 240/30/30 гр (Домашняя буженина, язык говяжий, сочный ростбиф, куриный рулет с шпинатом, подают с хреном и горчицей) <i>Assorted meat: boiled pork, roast beef, chicken roulade, veal tongue with a horse-radish and mustard.</i>	-550 -
Соления по рецепту 1880 года 200 гр (Маринованный болгарский перец, кабачок, соленые огурчики, квашеная капуста с брусникой) <i>Assorted salted vegetables: sauerkraut, slightly salted cucumbers, tomatoes and paprika</i>	-300-
Овощи молодая 300 гр (Огурчики, томаты, редис, перцы сладкая) <i>Cucumbers, tomatoes, garden radish, sweet pepper</i>	-300 -
Сало на манер украинских 190 гр (Сало подают с хлебными тостами) <i>Salo served with toasted bread</i>	-280 -
Грибочки ассорти (Грузди черные, белые грибы, маслята) 180/30 гр. <i>Assorted mushrooms (salted milk mushrooms, butter mushrooms and white fungus)</i>	-300 -
Холодное из чуть печеных баклажанов (190/10) (Подают с тонкой прослойкой из свежей зелени и французского соуса, посыпав семенами кунжута) <i>Slightly baked eggplants served with a thin layer of mixed fresh greens and French sauce, strewn with sesame seeds</i>	- 310 -

Аппетит приходит во время еды, но не уходит во время голода.

Горячія закуски Hot appetizers

Жульєнь грибно́й 150 гр. (Обжаренные шампиньоны с луком, дополняется сливками для пущей нежности и сыром) <i>Fried mushrooms with onions, mixed with cream and cheese</i>	-180 -
Жульєнь куриный 150 гр. (Куриное филе высшего сорта, дополняется сливками для пущей нежности и сыром) <i>Chicken fillet mixed cream and baked under the cheese</i>	- 200 -
Жульєнь из морепродуктов 150 гр. (Нежнейшее филе лосося с тигровой креветкой и кальмаром, сдабривается сливками для пущей нежности и под сырной корочкой) <i>Salmon, tiger shrimps, squid cream and baked under the cheese with</i>	-250 -
Картофельные корочки с медовой горчицой 220/30 гр. (Картофельные лодочки, фаршированные грибами и грецким орехом с медово-горчицной заправкой) <i>Potato boats stuffed with mushrooms and gretskim orehom with honey-mustard dressing</i>	-220 -
Язык в сливочно-грибном соусе с запеченным картофелем пюре 210 гр. (Шлеячий язык, запеченный в сливочно-грибном соусе с картофельным пюре. Подают в баранчике) <i>Veal tongue baked in a creamy mushroom sauce with mashed potatoes</i>	-350 -
Драники с белыми грибами 150 гр. (Сервируются жареными грибочками, собранными из окрестных лесов) <i>Potato pancakes: traditional Russian dish served by the fried mushrooms</i>	-230-
Картофельные оладьи с семгой Шеф-посола и красной икрой 190 гр. (Оладьи из молодой картошечки гарнируют семгой Шеф-посола и красной икрой) <i>Potato pancakes with salted salmon and salmon roe</i>	-300 -
Куриные крылья с яблочным соусом «Сальса» 180/40 гр. (Куриные крылышки запекают до золотистой корочки и подают с соусом) <i>Chicken wings with apple sauce "Salsa"</i>	-270-
Морепродукты фламбе под устричным соусом 170 г (Лосось, тигровые креветки, кольца кальмара фламбированные в коньяке) <i>Salmon, tiger prawns, squid rings unto flambéed with brandy</i>	-350 -

Питиєй для размышления голодных не накормишь.

Супчики Soups

Уха Царскія съ растегаемъ 350 гр. -320 -

(В наваристый бульон добавляют лосось, судак и осетрину да молодую картошечку и для аромату украшаютъ зеленью)

Royal ear: sturgeon, walleye, salmon, fresh vegetables with herbs

Кремъ супъ изъ морского гребешка с тигровыми креветками 250гр -380-

Cream soup with scallops and tiger prawns

Солянка мясная сборная 350 гр. -300 -

(Шоматный супъ из пяти видов мяса и копченостей съ добавлением оливокъ и каперсов, соленых огурцов и овощей. Подаютъ съ зеленью и сметаною)

Tomato soup of the five kinds of meat and smoked meat with the addition of olives and capers, pickles and vegetables. Podayut with greens and sour cream

Борщъ изъ говядины 350 гр. - 280 -

(Классический борщъ со сметаною и 4 видами зелени съ саломъ)

Classic beef borsch served with sour cream and four types of greens with сало

Щи боярские съ квашеной капустою 350 гр. -250 -

Sour Russian cabbage soup

Похлебка изъ белыхъ грибовъ 350 гр. -300 -

Mushroom soup

Густой гороховый супчикъ 350гр - 350 -

(Готовятъ съ копчеными свиными ребрышками и молодой картофелью. Протеревъ, дополняютъ зеленымъ лукомъ и пшеничными гренками)

Pea soup (prepared of smoked pork ribs and young potatoes, served with leek and wheaten toasts)

Бульонъ куриный съ клелями и домашней лапшой 350 гр. -250-

Chicken soup with house noodles

Кремъ супъ из тыквы с зеленым горошкомъ 350гр -230-

Cream of pumpkin soup with green peas

Не откладывая до ужина того, что можешь съесть за обедом.

Горячие кушанья из мяса Hot meals of meat

Стейк из говядины с соусом из белых грибов 220/40 гр. -700 –

(Сочный стейк, подают с жареным картофелем и дополняют соусом из белых грибов)

Beef steak with mushroom soysom

Бефстроганов с запеченным картофельным пюре 130/120/50 гр. -450 -.

(Филе говядины тушеное с белыми грибами в сливочном соусе и запеченным картофельным пюре)

Fillet of beef stew with mushroom sauce and mashed potatoes

Корейка ягненка с овощами на гриле с базиликовым соусом -700 –

(Корейку ягненка подают с овощами приготовленными на гриле и дополняют соусом из грецкого ореха)

180/150 гр *Loin of lamb with grilled vegetables and basil sauce*

Корейка свиная с печеным картофелем 250/200/50 -600-

(Подают с печеным картофелем и с яблочным соусом)

Pork loin with roasted potatoes and gravy apple

Бифштекс из говядины 180/150/50 -600-

(Сочный обжаренный бифштекс подают с картофелем запеченным со сметаной)

Fillet of beef served with a baked potato with sour cream

Котлеты из баранины 170/100 гр. -550-

(Филе рубленой баранины подают на веере из баклажанов с томатным соусом)

Cutlet Lamb served with eggplant and tomato sauce

Котлеты домашние 170/ 100 гр. -360 -

(Рубленое мясо говядины и свинины гарнируют отварным картофелем и томатным соусом)

Cutlet of beef and pork with boiled potatoes and tomato sauce

Любое вегетарианское блюдо вкуснее с мясом.

Отменныя свиныя ребрышки 270/140/50

- 560 -

(Обжаривъ и стушивъ сперва, запекаютъ подъ медомъ съ горчицею, называемою дижонскою. Подаютъ съ тушеною квашеною капусткою)

Pork ribs first fried and after baked under honey with mustard, submit with a baked potato and stewed cabbage

Пелятина с вишней, сервируется жареным

-710 -

картофелемъ и соусомъ на Французскій манеръ 190/150/50

(Подаютъ подъ соусомъ изъ мадеры съ жаренымъ картофелемъ)

Veal with cherry served potato pancakes and French sauce

Оленина жареная под брусничным соусомъ 180/150/40

-1100-

(Подаютъ с картофельными драниками и дополняютъ брусничнымъ)

Venison with cranberry sauce with hash browns

**Весьма аппетитное жаркое въ горшочке съ тушеными овощами
на Вашъ выборъ:**

(Мясо томятъ въ печи съ кореньями и пряными травами для нежности и смаку. Подаютъ въ горшочке с картофелемъ, сдобривъ ложечкою сметаны и ароматной зеленью)

- изъ говядины 350 гр.

-400 -

-изъ баранины 350 гр.

-450 -

-изъ свинины 350гр.

-300 -

*The fries served in a pot with potatoes and sour cream
a choice of lamb, beef or pork*

Необычайно вкусные голубчики из оленины 220/50гр

-630-

(Подаютъ на выборъ с томатнымъ или сливочнымъ соусомъ)

(Minced venison in cabbage leaves with sauce of your choice)

Нет любви более искренней, чем любовь къ еде.

Горячие кушанья изъ птицы
hot dishes of poultry

Утиная грудка съ пьяной грушою 180/80/20 гр. -700 -

(Утиная грудка «Магрэ» жаренная на гриле гарнируется пьяной грушою и вишневымъ соусомъ)

Duck breast grilled with a drunken pear and cherry sousom

Котлеты куриныя 170/150 гр. -360 -

(Фубленное куриное филе подають съ запеченнымъ картофелемъ и розмариномъ съ соусомъ «таръ-таръ»)

Chicken cutlet with baked potatoes and rosemary with sauce "tartar"

Половинка цыпленка табака 420/30/20 - 600 -

(Гарнируется салатным миксом)

Half of the Tobacco chicken is garnished by a salad mix

Куриные крылышки в меду 200/50 -300-

(Куриные крылышки, запеченные до золотистой корочки, подають съ соусомъ сальса)

chicken wings with a golden crust and salsa

Ум - это хлеб, который насыщает; шутка - это специя, вызывающая аппетит.

Горячие кушанья изъ рыбы Dishes from fishes

Осетр жаренный на гриле с брокколи 140/100/40 гр. -840 –
(Не обыкновенно вкусный осетр подаютъ с брокколи отварнымъ)
Sturgeon grilled and served with broccoli

Пол-фунта дивной розовой лососины 240/130/60 - 690 -
(Чуть обжаривъ съ одного боку и сохранивъ сочность и ароматъ, начиняютъ грибочками и дольками томатовъ.
Подаютъ съ креветками и обжаренными овощами)
Half of pound of salmon slightly fried with one, fill with mushrooms and tomatoes, served with shrimps and fried vegetables

Восхитительный жемчужный палтусъ (180/210) - 700 -
(Подаютъ, кто какъ любитъ, жаренымъ до золотистой корочки или припущенымъ въ бульончике съ душистымъ перцемъ, огарнировавъ румяною запеканкою изъ картофельнаго пюре и грибочковъ съ лукомъ и сметаною на тосте изъ белого хлеба)
Delightful pearl halibut fried to a golden crust or stewed in bouillon with paper, garnish baked potatoes with mushrooms, onion and cream on the tost

Морской лещ со сметаною и клюквою 240/70 гр. -510 –
Sea bream with sour cream and cranberries

Щучьи котлетки съ запеченнымъ картофельнымъ пюре 170/100/50 гр. -400 -
съ соусомъ «Паръ-Паръ»
(Сочные котлеты изъ щуки подаютъ с запеченымъ картофельнымъ пюре)
Pike cutlets served with baked mashed potatoes and tartar sauce

Судакъ запеченный съ белыми грибами 280 гр. -350 –
(Судакъ запекаютъ подъ сырной корочкой и подаютъ съ брокколи отварнымъ)
Sudak baked with mushrooms

Стейкъ изъ тунца съ каперовымъ соусомъ 170/80/50 гр. -700 –
(Подаютъ с картофелемъ отварнымъ сдобреннымъ маслицемъ сливочнымъ)
Tuna steak with caper sauce

Здоровый аппетит в первую очередь должен быть къ жизни, а не къ еде.

Пельмени домашнимъ манером лепленные кто какъ любить съ:

Pelmeni

<i>Говядиною и свиною/ with beef and pork 350 гр.</i>	<i>-360 -</i>
<i>Бараниною/ with lamb 350 гр.</i>	<i>-400 -</i>
<i>Трудкой утиною /with duck breast 250 гр.</i>	<i>-380 -</i>
<i>Рыбою/ with fish 250 гр.</i>	<i>-240 -</i>
<i>С олениною и грибами/ with venison and mushrooms 250гр .</i>	<i>-570-</i>

Вареники въ роде украинскихъ кто какъ любить:

Dumplings:

<i>Съ картофелемъ и грибами /with potatoes and mushrooms 250 гр.</i>	<i>-150 -</i>
<i>Съ капустою /with cabbage 250 гр.</i>	<i>- 150 -</i>
<i>Съ творогомъ /with cottage cheese 250 гр.</i>	<i>-150 -</i>
<i>Съ вишнею /with cherries 250 гр.</i>	<i>-150 -</i>

Говоря о еде, надо сказать и о нравах,

Чудесныя румяныя пирожки, испеченыя этимъ же утромъ

Hotcakes

<i>Пирожки съ грибами и лукомъ/ with mushrooms and onion 40 гр.</i>	<i>-45 -</i>
<i>Пирожки съ зеленымъ лукомъ и яйцомъ/ with green onion and egg 40 гр.</i>	<i>-45 -</i>
<i>Пирожки съ капусткою/ with cabbage 40 гр.</i>	<i>-45 -</i>
<i>Пирожки съ яблокомъ /with apples 40 гр.</i>	<i>-45 -</i>
<i>Пирожки съ мясомъ и белыми грибами/ with meat and mushrooms 40 гр.</i>	<i>-55 -</i>
<i>Расстегай съ рыбою/ pie with fish 45гр</i>	<i>-60-</i>

Хлебъ изъ печи/Homemade bread

<i>Хлебная корзина съ масломъ /Basket with bread and butter 165/20 гр.</i>	<i>-120 -</i>
--	---------------

Не корми словами вместо хлеба

Сладкія блюда/Desserts

<i>Яблоко запеченное съ медомъ и кедровымъ орехомъ да съ малиновымъ соусомъ</i> <i>Baked apple with honey and pine nuts served with raspberry sauce</i> 180 гр.	-250-
<i>Груша пьяныя съ шарикомъ сливочного мороженого 80/50 гр.</i> <i>Drunkен pear with a scoop of ice cream</i>	-125 -
<i>Штрудель яблочный съ шарикомъ сливочного мороженого 120/50 гр.</i> <i>Strudel apple served with a scoop of creamy ice cream</i>	-145 –
<i>Сырники съ курагою и черносливомъ 150 гр.</i> <i>Cheesecakes with kurogoy and prunes</i>	-150 –
<i>Ягодный супчикъ съ взбитыми сливками на монеръ Французской 200 гр.</i> <i>Berry soup with whipped cream</i>	-250-
<i>Фруктовый салатъ съ ягоднымъ соусомъ 200/30 гр</i> <i>Fruit salad with berry sauce</i>	-180 -

Блинчики самые лучшие/Russian pancakes

<i>Съ масломъ/ butter 120 /20 гр.</i>	-90 -
<i>Со сметаною / sour-cream 120/ 50 гр.</i>	-90 -
<i>Съ вареньемъ / with jam 80/40 гр.</i>	-90 -
<i>Съ малосоольною семгою Шефъ-посола / with salted salmon 170 гр.</i>	-280 -
<i>Съ красною икрой / red caviar 80/30/20 гр.</i>	-450 -
<i>Съ брусникою и медомъ / with cranberries and honey 120/ 20/10 гр.</i>	-130 -

Кто хочет вкушать лишь сладкое, для того оно становится горьким.

Питье хмельное и прочее разное вкусное:

<i>Морсь клюквенный / traditional berry drink</i>	<i>0,2л</i>	<i>-70-</i>
<i>Сбитень горячий на травах съ медомъ/ herbal sbiten</i>	<i>0,2л</i>	<i>-110-</i>

Питье горячее на конецъ трапезы/ Hot drinks

<i>Чай чернй байховйй / Tea black (250)</i>	<i>-140-</i>
<i>Чай с бергомотомъ / Tea with bergamot (250)</i>	<i>-140-</i>
<i>Чай зеленйй / green tea (250)</i>	<i>- 140-</i>
<i>Чай жасминовйй зеленйй / Green tea with jasmine (250)</i>	<i>-140-</i>
<i>Чай чернйй съ чебрецомъ / black tea with thyme (250)</i>	<i>-140-</i>
<i>Чай фруктовйй / fruit (250)</i>	<i>-140-</i>

Чай съ травами разными на выборъ/ You can add on your choise also

<i>- съ мятою/ mint (250)</i>	<i>-160-</i>
<i>- съ липою/ blossom of linden (250)</i>	<i>-160-</i>
<i>- съ цветами ромашки/ camomile (250)</i>	<i>-160-</i>
<i>- съ шиповникомъ и гибискусомъ/ rosehips ad hibiscus (250)</i>	<i>-160-</i>

Кофе на выборъ/ Coffee

<i>- эспрессо/ espresso (30)</i>	<i>-120-</i>
<i>- капучино/ cappuccino (120)</i>	<i>-150-</i>
<i>- на ирландскйй манеръ/ Irish coffee (150/50/10)</i>	<i>-290-</i>
<i>(кофе, виски Джеймсон, сливки)</i>	
<i>- на ирландскйй манеръ съ кремомъ/ coffee with Bailey (150/50/10)</i>	<i>-300</i>
<i>(кофе, Бейлиз, сливки)</i>	
<i>- на итальянскйй манеръ кофе Латте/ coffee latte (110/30)</i>	<i>-150-</i>
<i>- кофе Тяссе/ coffee with a scoop of ice cream (110/50)</i>	<i>-180-</i>

Для добавленйя/ Adds

<i>- молоко/ milk (50)</i>	<i>-20-</i>
<i>- сливки/ cream (50)</i>	<i>-40-</i>

*Пить нужно столько, чтобы наши силы этим восстанавливались,
а не подавлялись*

Прохладительные напитки:

<i>Пепси/ Pepsi</i>	<i>0,25</i>	<i>-110-</i>
<i>Тоник/ Tonic</i>	<i>0,25</i>	<i>-110-</i>
<i>Вителъ/Vittel</i>	<i>0,33</i>	<i>-150-</i>
<i>Перье/Perrier</i>	<i>0,33</i>	<i>-150-</i>

Соки/ juices:

Соки в ассортименте : 0,2л - 70-

Свежевыжатые соки / fresh juices:

<i>Апельсиновый/ orange</i>	<i>0,2л</i>	<i>-220-</i>
<i>Грейпфрутовый/ grepfrutovy</i>	<i>0,2л</i>	<i>-220-</i>
<i>Яблочный /apple</i>	<i>0,2л</i>	<i>-220-</i>
<i>Морковный /carrot</i>	<i>0,2л</i>	<i>-220-</i>

Приятен либо холодный, либо горячий напиток, а в тепленьком нет никакого вкуса.