



МАТРОШКА
MATRY SHKA
РЕСТОРАН НАРОДНОЙ КУХНИ

Застольные закуски

NEW Топлёное масло с горячим хлебом 230 ₽

сливочное фермерское масло из глубинки нашей области, которое топится в печи под чутким контролем нашей кухни (40/40 г)

Мясные деликатесы от «Матрёшки» 1290 ₽

тамбовский свиной окорок, курица S.V., пастроми из брянской говядины, копчёное сердце оленя (315 г)

ХИТ Хлебные тосты с селёдочкой 450 ₽

солодовые тосты с дальневосточной сельдью с огуречным салатом на картофельном креме (135 г)

ХИТ Сальцо/смазьцо на хлебных тостах с лучком и солёным огурчиком 550 ₽

всеми любимое сало, идеально сочетающееся с сетом наших авторских настоек (200 г)

Форшмак из сельди с солёным огурчиком и горячим хлебом 470 ₽

блюдо подаётся холодным в виде мороженого, считается рыбной закуской под крепкий алкоголь (50/40/40 г)

Селёдочка под настоечку 570 ₽

дальневосточная слабосолёная сельдь с картофелем конфи и брусничой (270 г)

! Сельдь на столах России появилась в 1766 году и подчтывается по сей день.

ХИТ Сырная доска 1100 ₽

пармезан, заморский сыр с плесенью, фермерский сулугуни и брынза, жареный сыр, мёд, соус брусничный, орехи (300 г)

NEW Паштет из мраморного сома с солодовыми гренками 370 ₽

отведайте паштет царский из сома мраморного с хлебом ручной работы (50/40 г)

? А вы знали, что первый паштет был приготовлен в 1778 году?

Разносол от «Матрёшки» 510 ₽

капуста квашеная, огурцы маринованные, черемша, томаты, яблоко мочёное, лук ферментированный, острый перчик (310 г)

Рыбная нарезка 1490 ₽

лосось с/с, копчёный мраморный сом, икра красная на солодовых тостах (200/50 г)

Русская народная пословица

Добрая весть, коли говорят: «Пора есть».

Салаты



Салат «Айоли»

подаётся с листьями салата и сочным томатом с добавлением пшеничных крутонов и брусники, под авторским соусом «Айоли», который готовится на основе домашнего майонеза и печённого чеснока (190 г)

ХИТ

— с нежным цыплёнком



— с тигровыми креветками

590 ₽

810 ₽



ХИТ

Оливье с телячьими щёчками и копчёным куриным яйцом

всеми любимый оливье с печёными и свежими овощами в авторском исполнении в подаче с томлёными телячьими щёчками и домашним соусом пряный майонез (220 г)

690 ₽



Овощной салат с брынзой и пряным маслом

490 ₽

сыр брынза в сочетании сочного томата, болгарского перца и огурчика с листьями салата, в дополнении пряного масла, свежей зелени и мяты (250 г)

«Аджапсандал» с сулугуни и свежим томатом

запечённый овощной грузинский салат-закуска, в состав которого входит баклажан, томат, перец болгарский, грецкий орех, масло кахетинское, лук репчатый, кинза, чеснок и немного острого перца



— овощной (210 г)

— с томлёной говядиной (260 г)

510 ₽

730 ₽



ХИТ

Салат «Матрёшка» с вяленой фермерской индейкой

730 ₽

подаётся с листьями салата и маринованной грушей в сопровождении авторского соуса «Карри» (210 г)



Первые спецы в вялении мяса были «тюркские народы». Собираясь в поход, они укладывали куски любого мяса под седло лошади и отправлялись в путь. В процессе езды мясо просаливалось за счёт выделения пота лошади.

NEW

Салат с куриной печенью и жареным апельсином

710 ₽

тёплый салат с куриной печенью в сливочно-коньячном соусе, в сопровождении листьев салата, карамельного картофеля, томата и жареного апельсина (250 г)



ГДЕ ЛУЧШИЕ СВАДЬБЫ, КОРПОРАТИВЫ, ЮБИЛЕИ? КОНЕЧНО ЖЕ В МАТРЕШКЕ!

Подарим вам скидку **15%** на весь чек (за наличный расчет)

Русская народная пословица

Зелень на столе — к долгожительству.

Все фото несут исключительно информационный материал и блюдо может отличаться.

Супы



Борщ «Нижегородский» с малиной и тамбовским окороком

авторский наваристый борщ с ароматной малиной, копчёным тамбовским свиным окороком и солодовой булочкой с кручёным салом (390 г)

610 ₽



Грибной крем-суп на кокосовом молоке

грибной диетический крем-суп из белых грибов и шампиньонов в сочетании кокосового молока в подаче постных солодовых гренек. Подходит для «Кето диеты» (315 г)

580 ₽



Архангельская уха с треской и налимом

наваристый рыбный бульон со сливками, овощами и зеленью, подаётся с ароматной солодовой булочкой, красной и чёрной икрой, и конечно же со стопочкой ледяной водочки (430 г)

810 ₽



Харчо с говядиной

традиционный грузинский суп с томлёной говядиной и соусом ткемали, подаётся с солодовой булочкой. Немного островат (320 г)

580 ₽

Крем-суп из тыквы с копчёным болгарским перцем и заморским сыром с плесенью

подаётся со сладкой брусникой и солодовыми гренками (340 г)

520 ₽



Данный суп не рекомендуем людям у которых аллергия на болгарский перец.



Солянка мясная с копченостями из свинины и говядины со сметаной

620 ₽



Это блюдо вы все знаете как «Солянка», но правильное её исконно русское название было придумано крепостными поварами «Селянская похлёбка», что означало «пища селянина». И по прошествии более 100 лет такое название нигде не встретить.

А ВЫ УЖЕ ПРОБОВАЛИ НАШИ НАСТОЙКИ?

Сет из 5-ти или 10-ти настоек
Выбери свой вариант.

Вкусы: яблоко-огурец, кедр-апельсин, черноплодная рябина, хреновуха, вишня, клюква-брусника, малина, лимон, облепиха.



Русская народная пословица

Где щи да каша, там и место наше.

Все фото несут исключительно информационный материал и блюдо может отличаться.

Горячее

Филе «Волжского» судака с томлёным картофелем в сметане

аппетитный сочный судак, на подушке из картофеля и шпината, запекается в сметанно-рыбной заливке (280 г)

790 ₽



Азу по-татарски с томлёным картофелем

классическое татарское рагу с овощами, томлёной говядиной и картофелем (420 г)

740 ₽

ХИТ

Томлёные телячьи щёчки с овощами гриль

авторское блюдо из томлёных с мёдом и брусникой телячьих щёчек в дуэте с овощами гриль, мочёного яблока и черничного конфитюра (400 г)

890 ₽



Медальоны из свиной вырезки обёрнутые в бекон

в подаче со сливочным соусом из заморского сыра и солёной капусты (120/30/30 г)

650 ₽

Не забудьте выбрать гарнир.

Котлета «по-киевски»

традиционное блюдо славянской кухни в классическом исполнении, подаётся с солёной капустой (160/30 г)

620 ₽



Филе запечённого лосося с соусом тар-тар

с гарниром из свежих овощей с сочным апельсином и мятой (150/100 г)

1350 ₽

У ВАС ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ИЛИ ТОРЖЕСТВЕННОЕ СОБЫТИЕ?

Тогда кувшин вкуснейшего
домашнего вина в подарок.

+

СКИДКА 15%

Акция действует в праздничный день, три дня до и семь дней после
на весь чек при оплате наличными.

P.S. Торт можно свой))



Русская народная пословица

Красна дорога ездоками, а обед — едоками.

Все фото несут исключительно информационный материал и блюдо может отличаться.

Горячие закуски

ХИТ Кутабы с сыром сулугуни и шпинатом

550 ₽

тончайшее тесто с начинкой из сыра сулугуни и шпината, приправленного сванской солью, ароматным чесноком и сливочным маслом, подаются с кисло-сладким соусом на основе цветочного мёда и апельсина (230 г)



Кутабы с томленой говядиной и сыром сулугуни

670 ₽

тончайшее тесто с начинкой из томлёной говядины, приготовленной по технологии су-вид с добавлением охотничьих специй и пряностей, подаются с кисло-сладким соусом на основе цветочного мёда и апельсина (230 г)

ХИТ Драники со шкварками, грибами и луком

560 ₽

картофельные драники с жареным тамбовским окороком, подаются со сметаной (230 г)



Драники с красной и чёрной икрой

920 ₽

картофельные драники с двумя видами вкуснейшей икры: красной лососевой и икрой палтуса, в подаче со сметаной (210 г)

Драники с нежной курочкой и брусникой

560 ₽

картофельные драники с курицей су-вид и брусникой, подаются со сметаной (230 г)



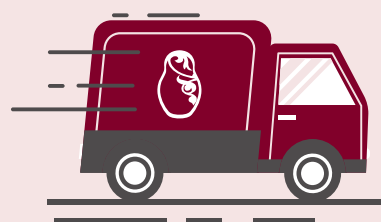
ХИТ Драники с копченой мраморной говядиной и солёным огурцом

640 ₽

картофельные драники с пастромами из мраморной грудинки и солёным огурчиком, подаются со сметаной (230 г)

МЫ МОЖЕМ БЫТЬ ВМЕСТЕ В РАЗНЫХ МЕСТАХ)))

Доставим все блюда нашего меню
в любую точку города (дом, офис, вечеринка).



Русская народная пословица

Живот крепче — на сердце легче.

Все фото несут исключительно информационный материал и блюдо может отличаться.

Гарниры

ХИТ

Картофель печёный с жареными грибами

350 Р

картофель печёный, вешенки, шампиньоны, лук репчатый, зелень (180 г)



Овощи печёные

390 Р

баклажан, картофель, перец болгарский, лук репчатый, помидор, сыр сулугуни (150 г)

Картофель по-деревенски (150 г)

265 Р



Картофельное пюре (150 г)

265 Р



Картофель фри (150 г)

300 Р



Рис длиннозёрный отварной (150 г)

265 Р



ХИТ

Жареные шампиньоны на гриле (150 г)

360 Р



Гарнир из свежих овощей к мясным и рыбным блюдам (180 г) 420 Р

Хлеб

Горячий хлеб от «Матрёшки» (300 г)

220 Р

— солодовый
— пшеничный с отрубями



Солодовая булочка (40 г)

60 Р



🍞

Хлебные санки

290 Р

пшеничный отрубной и солодовый хлеб, в подаче с топлёным маслом (80/80/30 г)



Русская народная пословица

Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно.

Все фото несут исключительно информационный материал и блюдо может отличаться.

С пылу, с жару

Сливочная курочка в ореховом соусе с жареными тостами

грецкий орех, сливки, бедро куриное, грузинские специи (250/40 г)

720 ₽



! Первые рецепты появились в русских поваренных книгах в начале 20 века. С тех пор это изысканное куриное блюдо завоевало популярность у россиян. Со временем курица в ореховом соусе прочно вошла в традиции русской кухни. Сегодня это популярное праздничное и повседневное блюдо, которое готовят по всей России.



NEW Скобянка от «Матрёшки» с мясным трио

1050 ₽

это жареный картофель с лучком и томлёным мясом говядины и свинины, с охотничьими жареными колбасками, всё это запекается с грибочками под сыром сулугуни и поливается сметаной с горчицей (450 г)

! Скобянка — это тонко нарезанное мясо, от слова скоблить, это блюдо придумали охотники нашего севера.

NEW Отбивная из свиной шейки с вишневым восточно-пикантным соусом

750 ₽

в подаче с солёной капустой и маринованным перцем, жарится мясо до полной готовности и не имеет прожарок. Подача в чугунной сковородке (200/100/30 г)



ХИТ Шашлык из свиной шейки

890 ₽

подаётся в лаваше маринованным луком и зеленью (300 г)

Не забудьте выбрать соус.

Бургер с мраморной говяжьей котлетой

610 ₽

сочная котлета из мраморной говядины под сыром сулугуни в сочетании свежего томата и листьев салата, маринованного огурчика, красного лука, домашних соусов: пряный майонез и домашний кетчуп под булочкой бриошь (250 г)



Бургер с куриным стейком

570 ₽

сочный стейк из куриного филе в сочетании свежего томата и листьев салата, маринованного огурчика, красного лука, домашних соусов: пряный майонез и медово-горчиичный под булочкой бриошь (250 г)

Монастырская кухня от «Матрёшки»

Кундюбки с белыми жареными грибами с луком и гречей в подаче с томатным соусом

650 ₽

старинное русское постное блюдо XVI века, очень похожее на пельмени с грибной начинкой (300/80 г)



Русская народная пословица

Пошел проводить, да и остался обедать.

Все фото несут исключительно информационный материал и блюдо может отличаться.

Пельмени по рецепту ресторана «Матрёшка»

Мясные отварные (подаются с классической или копчёной сметаной) 510 ₽

— из индейки и цыплёнка (230 г)
— домашние с говядиной и свиной (230 г)

Рыбные отварные 650 ₽

с щукой в особом рыбном тесте, подаются с икрой и копченой сметаной (230 г)

! Это важно знать!
В особое рыбное тесто для рыбных пельменей используется устричный соус и особые специи, и вот поэтому оно такое темное (всё остальное — секрет кухни нашего ресторана «Матрёшка»)



Пельмени запечённые с грибами в соусе бешамель под сырной корочкой 620 ₽

— из индейки и цыплёнка (300 г)
— домашние с говядиной и свиной (300 г)



Соусы

Пряный майонез (50 г) 100 ₽

Томатный шашлычный (50 г) 100 ₽

Барбекю (50 г) 100 ₽

Бруснично-розмариновый (50 г) 150 ₽

Медово-апельсиновый (50 г) 170 ₽

Медово-горчичный (50 г) 140 ₽

Домашний кетчуп (50 г) 100 ₽

Сырный (50 г) 100 ₽

Кисло-сладкий (50 г) 100 ₽

Сметанно-чесночный с зеленью (50 г) 100 ₽

Сметана классическая (50 г) 70 ₽

Сметана копчёная (50 г) 90 ₽

Мёд цветочный с пасеки (50 г) 170 ₽

Русская народная пословица
Не до шутки, когда пусто в желудке.

Все фото несут исключительно информационный материал и блюдо может отличаться.

Блины

📌 Блины с красной и чёрной икрой (150/40 г)

900 ₽

! В старину у князей русских всегда на закуску стояла чарка с икрой, которую черпали блинами, да запивали вином или настойкой.



Пироги на компанию



Осетинский пирог со шпинатом и сыром (800 г) 1350 ₽

📌 Осетинский пирог с говядиной и картофелем (800 г) 1450 ₽



Осетинский пирог с ветчиной и сыром (800 г) 1350 ₽

📌 Открытый сладкий пирог с творогом, щавелем и яблоком в подаче с черничным конфитюром

1450 ₽

авторский десертный открытый пирог на дрожжевом тесте с сочным сладким щавелем под нежным ванильным творогом и хрустящей карамелью в сочетании черничного соуса (800 г)



ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОПРОБУЙТЕ ЧАЙ ИЗ НАСТОЯЩЕГО САМОВАРА!

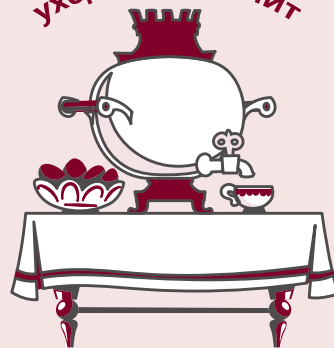
Для вас
3 литра
вкуснейшего чая

+

Сладости,
варенье, пряники
для всех в ПОДАРОК

Подробности спросите у официанта.

Самовар кипит —
уходить не велит



Русская народная пословица

Не красна изба углами — красна пирогами.

Все фото несут исключительно информационный материал и блюдо может отличаться.

Десерты



Молочный «Медовик» с брусникой

490 Р

авторский десерт из медового бисквита в сочетании
молочно-карамельного крема и сочной брусники (150 г)



Эклер СССР

130 Р

знакомый каждому с детства вкус эклера с масляным
кремом под шоколадной глазурью (60 г)



Пирожное картошка по рецепту 1954 года

390 Р

классический советский десерт, в оригинальном
авторском исполнении (100 г)



Грушевый десертный пирог с брусничным
соусом

450 Р

классический десерт на песочном тесте с сочной грушей под
заварным молочно-сливочным кремом в сочетании брусничного
освежающего соуса (130 г)



Открытый пирог с творогом и щавелем

410 Р

авторский десертный открытый пирог на дрожжевом тесте
с сочным сладким щавелем под нежным ванильным творогом
и хрустящей карамелью в сочетании черничного соуса (130 г)



Теплый шоколадный кекс со сливочным
мороженым

390 Р

шоколадный бисквит в сопровождении сливочного мороженого
с брусникой (100 г)

Сливочное мороженое

330 Р

наполнитель в ассортименте (100/20 г)

Блины с цветочным мёдом (150/30 г)

350 Р



Десерт от «Матрёшки» (спросите у официанта)

420 Р



Русская народная пословица

Выпей чайку — забудешь тоску.

Все фото несут исключительно информационный материал и блюдо может отличаться.



Доставка продукции ресторана



Кейтеринг



Торжественные мероприятия

*Всем рады,
всегда рядом!*

+7 960 160 62 62

Присоединяйся:



наш сайт



мы ВК



мы в instagram



мы в telegram