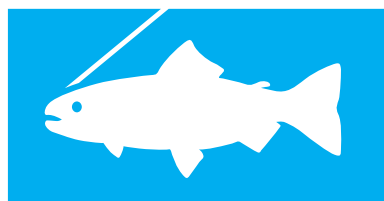


РУССКАЯ
РЫБАЛКАРУССКАЯ
РЫБАЛКАСАМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА,
КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

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 на Крестовском острове

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, постав-

лены 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.

Прошло 17 лет. Все эти годы ресторан, построенный из легких 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 NewYorkTimes стал одним из самых необычных ресторанов мира.

Но время потребовало подхода, учитывающего все 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.

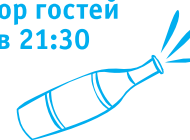
Весной 2016 года состоялось открытие обновленного ресторана на старом месте.

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



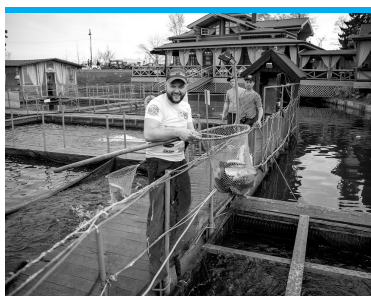
«Русская рыбалка» — один из самых необычных ресторанов мира по версии The New York Times и популярное место отдыха гостей и жителей Санкт-Петербурга. Здесь можно не только приятно отдохнуть на свежем воздухе, но и самостоятельно в любое время года поймать рыбу в садках, которую приготовят на выбор одним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

Рыбацкий
Новый годСтоимость билета
от 7500 руб./чел.В БИЛЕТ ВХОДИТ:
новогодний
ужин, алкоголь
и праздничная
программа.Сбор гостей
в 21:30

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

томлёная 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

**жареная 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..... **230**

ЗАПЕЧЁННАЯ 
СТЕРЛЯДЬ / baked sterlet..... **280**

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

РЫБА ИЗ НАШИХ САДКОВ*

Стерлядь (до 3 кг.) / Sterlet (up to 3 kg.)	290
Осетр (от 3 кг. до 10 кг.) / Sturgeon (from 3 to 10 kg.)	340
Белуга (от 10 кг.) / Beluga (above 10 kg.)	380
Форель / Trout	230
Карп / Carp	180

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

 Блюдо, приготовленное в нашей коптильне

 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

 Вегетарианское блюдо

 Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

 Этот продукт не был заморожен

 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



ОТКРЫТАЯ КУХНЯ / OPEN KITCHEN

ВСЕ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОИСХОДИТ НА ВАШИХ СТОЛАХ

Креветки тигровые*740
Tiger prawns

Гребешки* 860
Scallops

Стейк из лосося
с соусом из граната и свёклы 1340
Salmon steak with pomegranate and beet sauce



МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD

Устрицы (цена за 1 шт.)530
подаются на льду с соусом из винного уксуса и тостами из белого хлеба
Oysters, served one ice with wine vinegar sauce and toasts, price for 1 oysters

Креветки тигровые*740
Tiger prawns

Гребешки*860
Scallops

Кальмар*270
Kalmari

Мидии томлёные в белом вине со специями (200 гр.)860
подаются с картофелем фри
Mussels stewed in white wine (200 gr.) served with French fries

*цена за 100 г / price for 100 g

*По Вашему желанию мы можем приготовить на гриле, запечь в печи и пожарить со специями
We can cook on the grill, bake in the oven and fry with spices

ИКОРНЫЙ БАР / CAVIAR BAR

Икра КЕТЫ (100 гр.)1920
Siberian salmon caviar (100 g.)

Икра ГОРБУШИ (100 гр.)1920
Pink salmon caviar (100 g.)

Икра ЩУКИ (100 гр.)1820
Pike caviar (100 g.)

Икра ОСЕТРА (1 унция*)
Sturgeon caviar (1 ounce)

Забойная икра4700
Bottomhole caviar

Дойная икра3600
Milch caviar

Икра БЕЛУГИ (1 унция)*8900
*Beluga caviar (1 ounce)**

* Икра подаётся на льду с тостами из белого хлеба или блинами, русским гарниром
и рюмкой водки Царская Золотая

All caviar served on ice with white bread toasts or pancakes, Russian garnish with short of Czar's Gold vodka

* 1 унция = 28.6 гр. / 1 ounce = 28,6 g.

САМЫЕ ДОРОГИЕ РЫБЫ ЗА ВСЮ ИСТОРИЮ



В 2019 году в Японии поставили абсолютный рекорд: за голубого тунца весом 278 килограмм, японская сеть ресторанов суши приобрела данный экземпляр за 3.1 миллиона долларов.



В 2014 году тунец весом 412 кг был продан за 2.02 миллиона долларов. Самое удивительное, что тунца поймала женщина из Новой Зеландии - Донна Паскуан.



Третье место опять же принадлежит тунцу. В 2013 году за рыбу весом 222 кг заплатили 1.76 миллиона долларов.



Блюдо, приготовленное в нашей копильне



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



Этот продукт не был заморожен



Не содержит глютена

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

КОРОВЫ



СОБАКИ



ДЕЛЬФИНЫ



Одни из самых дружелюбных животных активно помогают рыбам в южных городах Бразилии. Они тоже помогают загонять рыбу в сети. Когда дельфин обнаруживает стаю, он подпрыгивает и переворачивается в воздухе, тем самым, подавая условный сигнал рыбам, что необходимо забрасывать сети. Самое удивительное, что дельфинов этому никто не обучал, но в некоторых источниках данные о подобной ловле встречаются еще в 1847 году.

Форель / Trout		320
Скумбрия / Mackerel		140
Сом / Sheatfish		240
Масляная рыба / Butterfish		260
Филе молочного телёнка / Calf fillet		320
Утиная грудка / Duck fillet		290

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Сырная тарелка	1480
<i>Cheese plate</i>	



Не содержит глютен

САЛАТЫ / SALADS

Салат из свежих овощей с травами по Вашему желанию можем добавить перепелиное яйцо, домашний сыр или вяленые помидоры    470
Fresh vegetables salad with herbs (on your wish we can add quail egg, home-made cheese or dried tomatoes)

Салат из печёных баклажанов с перцем и томатами    490
Baked eggplant salad with pepper and tomatoes

Салат из мяса камчатского краба с авокадо и томатами  980
Crab salad with avocado and tomatoes

Сельдь «Под шубой» 470
Herring "Under coat"

Мимоза 580
Mimosa salad

Салат «Оливье» с подкопчённой индейкой и перепелиным яйцом 460
Russian potato salad with smoked Turkey and quail egg

Салат из печени мурманской трески с горячим картофелем  640
Salad with cod liver and hot potatoes

Салат из копчёного морского окуня со сливочным сыром и овощами  .. 560
Smoked sea bass salad with cream cheese and vegetables

Цезарь
с курицей 660
с креветками 840
с подкопчённым кальмаром, из нашей печи 660
Ceazar salad with chicken / shrimps / smoked calamari

ЗАКУСКИ К ПИВУ / BEER SNACKS

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

Средние / Medium    320

Большие / Large    410

Сом холодного копчения в перце 340
Cold smoked catfish in pepper

Ассорти из вяленой говядины, индейки и копчёного сыра  780
Beef jerky, turkey and smoked cheese

Хрустящие креветки в меду и перце  880
Honey pepper crispy shrimps

Хрустящие свиные уши с острой аджикой 520
Crispy pigs ears with spicy sauce

Вяленые кальмары и рыбные чипсы 390
Dried squid and fish chips

САМЫЕ РЕДКИЕ ПРИМАНКИ

Giant Haskell Minnow – \$101200



Медная блесна, производство которой началось в 1853 году. Самая дорогая антикварная приманка, когда-либо проданная на официальном аукционе. Сделка на сумму 101200 долларов состоялась в 2003 году.

Unidentified First American Wooden Minnow – \$42560



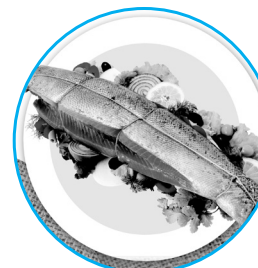
Данная модель считается предшественницей всех деревянных приманок. Согласно рассказам организаторов аукциона, этот таинственный воблер был найден в коробке рыболова в США, которая валялась рядом со старыми удочками на чердаке. Создание данной модели датируется концом девятнадцатого века.

Chautaugua Minnow – \$37400



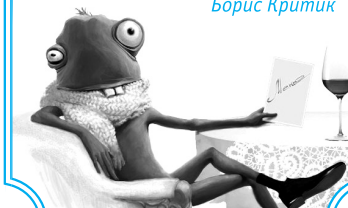
Данная приманка выпускалась фирмой Krantz & Smith в Нью-Йорке в 1908 году. Она не пользовалась популярностью среди рыболовов, поскольку поймать на нее рыбу было практически невозможно. Поэтому производство было приостановлено почти сразу после продажи первой партии. Именно поэтому до наших дней сохранилось лишь несколько экземпляров.

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 копильне



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



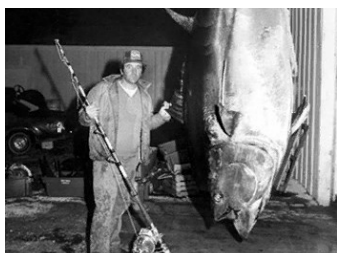
Этот продукт не был заморожен



Не содержит глютена

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

САМЫЙ БОЛЬШОЙ ТУНЕЦ



САМЫЙ БОЛЬШОЙ МАРЛИН



САМАЯ БОЛЬШАЯ ШУКА



САМЫЙ БОЛЬШОЙ ОКУНЬ

 Блюдо, приготовленное в нашей коптильне

 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

Солёные грибы с Алтая  	630
<i>Pickled mushrooms from the Altai</i>	

Малосоленные огурчики    **290**
Slightly salted cucumbers

Солёные огурцы    **190**
Pickles

Хрустящие маринованные огурцы 190
Crispy pickled cucumbers

Квашеная капуста с КЛЮКВОЙ    **190**
Sauerkraut with cranberries

Черемша   280

Ramson

Острая морковь с чесноком и пряностями **190**
Spicy garlic carrot

Маринованные помидорчики	VEG	🌿	🚫	190
Marinated tomatoes				

Острые солёные помидоры    **260**
Spicy salted tomatoes

Жареные баклажаны в медовом соусе с добавлением бурбона.....540
Fried eggplant in honey sauce with Bourbon

Жюльен из шампиньонов с курой под слоёным тестом 🍄.....440
Champignons chicken julien under puff-paste

Дюжина улиток в чесночном соусе	730
<i>A dozen escargot in garlic sauce</i>	

Пельмени из палтуса и трески.....	560
<i>Dumplings with halibut and cod</i>	

Пельмени из мяса дикого кабана и лося.....	580
<i>Dumplings with moose and boar meat</i>	

Хрустящие свиные уши с острой аджикой.....520
Crispy pigs ears with spicy sauce

Вареники с картошкой, шкварками, луком и деревенской сметаной 🌿480
Dumplings with potato, cracknels, onion and countrystile sour cream

Хрустящие креветки в меду и перце..... 880
Honey pepper crispy shrimps

Vegetарианское блюдо

 Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

 Этот продукт не был заморожен

 Не содержит глютен



СУПЫ / SOUPS

Уха из трёх видов рыбы с расстегаем 	630
<i>Three-fish-species soup with pie</i>	
Уха на сливках по-фински с копчёной форелью и расстегаем 	590
<i>Cream soup in Finnish with smoked trout and pie</i>	
Уха на четверых в котелке	2980
<i>с рюмкой водки Царская Оригинальная</i> 	
<i>Fish soup for four persons in cattle served with short of Czar's Original vodka</i>	
Щи с квашеной капустой, телятиной и белыми грибами (масляные) 	590
<i>Sauerkraut soup with porcini and veal brisket</i>	
Куриный суп 	340
<i>Chicken soup</i>	
Суп из белых грибов с домашней лапшой	580
<i>Mushroom soup with home-made noodles</i>	
Крем-суп из тыквы с копчёной форелью  	440
<i>Pumpkin cream soup with smoked trout</i>	
Солянка мясная сборная	490
<i>Meat solyanka</i>	
Сырный суп в домашнем хлебе	390
<i>Cheese soup in homemade bread</i>	

СУП ВЫХОДНОГО ДНЯ / WEEKEND OFFER

Щи суточные (из крошева) Любимое блюдо Сталина	000
<i>Sauerkraut soup. Stalin's favorite dish.</i>	

ХЛЕБ / BREAD

Хлебная корзинка с мягким сыром	270
<i>Bread basket with soft cheese</i>	
Ржаные хлебцы	120
<i>Black crispy bread</i>	
Пирожок с капустой 	90
<i>Pie with cabbage</i>	
Пирожок с селёдкой и яйцом	90
<i>Pie with herring and egg</i>	
Пирожок с мясом 	90
<i>Pie with meat</i>	
Расстегай с копчёной треской	90
<i>Pie with smoked cod</i>	

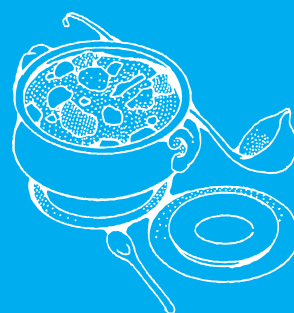


РЕЦЕПТ ИЗ КНИГИ ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦ

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

ЩИ СЪ ГРИБАМИ (МАСЛЯНЫЕ)

Изрубить мелко 2 луковицы, пожарить в 1 ложке масла, положить 2 стак. кислой слегка выжатой капусты, еще поджарить, развести сваренным грибным бульоном, варить на легком огне, перед самым обедом ложку муки поджарить в ложке масла, развести грибным бульоном, влить во щи, положить ту же несколько мелко нашинкованных отваренных грибов, прокипятить, всыпать соли и крупного простого перца, положить сметаны.



ВЫДАТЬ:

1 1/2 ф., т.е. 3 ст. кислой капусты.
1 ложку муки, 2 луковицы.
2 ложки чухопского масла.
Простого перца зерень 5-7.
1/8 фун. сушеных грибов.
1/2 стак. сметаны.



Блюдо, приготовленное в нашей копильне



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



Этот продукт не был заморожен



Не содержит глютена

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

★ РЕЦЕПТ ИЗ КНИГИ
ЕЛЕНА
МОЛОХОВЕЦЪ

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

**РЫБНОЕ
БЛЮДО**

НЕОБЫКНОВЕННО
ВКУСНОЕ, ВЪ ОСОБЕННОСТИ
ИЗЪ СТЕРЛЯДИ СЪ БЪЕЛЫМ
СТОЛОВЫМЪ ВИНОМЪ

Взять 3-4 фунта рыбы, пред-
почтительно стерляди, вымыть
ее хорошенько, вытереть до-
суха полотенцемъ, нарезать
ее на куски, положить въ ка-
стрюльку, налить на рыбу бе-
лаго столового вина все равно
какого, только не крепкого
столько, чтобы покрыло рыбу
до половины, положить чухон-
скаго самага свежаго масла
1/8 фунта и целый лимонъ,
разрезанный на куски, какъ
режутъ яблоки, вынуть зерна,
накрыть кастрюльку крышкою,
зажечь подъ нею спиртъ и че-
резъ 1/4 часа это прекрасное
кушанье готово. Такимъ обра-
зомъ приготавливается 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

Треска с ольховым дымом на пюре из сельдерея.....890
Smoked cod with celery puree

Домашние котлетки из щуки с пюре из молодого картофеля.....740
Home-made pike chops served with mashed young potatoes

Стейк из лосося с соусом из граната и свёклы ✂ **Готовится при госте**....1340
Salmon steak with pomegranate and beet sauce

Ломтики сига запечённые с рассольным сыром
на бабагануше с вялеными томатами 🐟.....980
Pieces of Whitefish, baked with cheese on babaganoush with jerky tomatoes

Онежский судачок томлёный в ароматном масле
на подушке из пюре с алтайскими грибами 🍄.....940
Stewed in aromatic oil Pikeperch on mashed potatoes with the Altai mushrooms

Рыбное блюдо необыкновенно вкусное, в особенности
изъ стерляди съ бѣлым столовымъ виномъ ★ 🍄 🐟.....1480
The back of Sterlet, poached in white wine with spices on a buckwheat porridge with mushrooms

Скумбрия горячего копчения фирменное блюдо из нашей коптильни 🍷...780
Hot smoked mackerel from our smokehouse

Котлетки из краба Селивановские подаются с пюре из цветной капусты 1240
Crab cutlets with cauliflower puree

Подкопчённые колбаски из рыбы с тушёной капустой 🍄 🍷 🐟.....940
Smoked fish sausages with stewed cabbage

РЫБА ИЗ НАШИХ САДКОВ*

Стерлядь (до 3 кг.) / Sterlet (up to 3 kg.).....280

Осётр (от 3 кг. до 10 кг.) / Sturgeon (from 3 to 10 kg.).....320

Белуга (от 10 кг.) / Beluga (above 10 kg.).....360

Форель / Trout.....230

Карп / Carp.....180

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

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- **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 with spices, pastry, salt*

- **томлёная с овощами** / *stewed 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* ✂

- **жареная в оливковом масле со специями и лимоном** 🍷 / *fried in olive oil with spices and lemon*

- **жареная 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

❄ Этот продукт не был заморожен

🍷 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



ПТИЦА / POULTRY

Половина цыплёнка, приготовленная в дровяной печи 640
в фольге со специями 🌿🌿
Half chicken baked with spices in our wood fired oven

Половина цыплёнка горячего копчения из коптильни 640
приготовленная на березовых дровах и ольховых стружках 🌿🌿
Hot smoked half chicken from our smokehouse

Котлета по-киевски с пюре из молодого картофеля 🌿 720
Chicken chops with mashed young potatoes

Филе утки в соусе из кваса и перловая каша с желудочками 🌿 840
Duck fillet in kvass sauce with barley porridge

Индейка гриль на ризони с пармезаном и овощами 890
Grilled turkey served on risoni with parmesan and vegetables

Половина утки из печи 1450
Half duck from the oven

МЯСО / MEAT

Филе-миньон на соусе демиглас с жареной савойской капустой 1240
Filet mignon served with demi-glace sauce & roasted savoy cabbage

Печень телёнка на картофельном пюре с яблоками и луком 840
Calf's liver with mashed potatoes

Бефстроганов из телятины 880
с картофельным пюре и хрустящими маринованным огурцом
Veal beef Stroganoff served with mashed potatoes & crispy pickled cucumber

Филе парной телятины
с тушёным в сливках шпинатом и биском из раков 🌿🌿 1220
Veal fillet served with bisque of crawfish and stewed in cream spinach

МАНГАЛ / MANGAL*

Шашлык из белуги с соусом из граната на тонком лаваше 🐟 1840
Sturgeon shashlik served with pomegranate sauce on the top of thin pita

Шашлык из свинины с соусом аджика на тонком лаваше 🌿🌿 660
Pork shashlik with spicy red sauce on the top of thin pita

Шашлык из курицы с соусом аджика на тонком лаваше 🌿 660
Chicken shashlik with spicy red sauce on the top of thin pita

Люля-кебаб из баранины с соусом аджика на тонком лаваше 🌿🌿 870
Kebab with lamb with spicy red sauce on the top of thin pita

*Все блюда готовятся из парного мяса / All meals are prepared from fresh meat

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».

НАШИ ПОБЕДЫ!

Ресторан «Русская Рыбалка» четырежды (в 2001, 2002, 2005 и 2011 годах) становился победителем профессионального конкурса «Лучший ресторан Петербурга» в номинации «Ресторан первого класса». А также, «Русская Рыбалка» является многократным призером престижных премий: «Stars of the city — 2004», «Лучший рыбный ресторан — 2006», «Лучший ресторан города — 2009» и городского конкурса «Мой любимый ресторан». В 2011 году ресторан «Русская Рыбалка» стал победителем профессионального конкурса, проводимого журналом Time Out, в номинации «Лучший ресторан с рыбным меню».



Блюдо, приготовленное в нашей коптильне



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



Этот продукт не был заморожен



Не содержит глютена

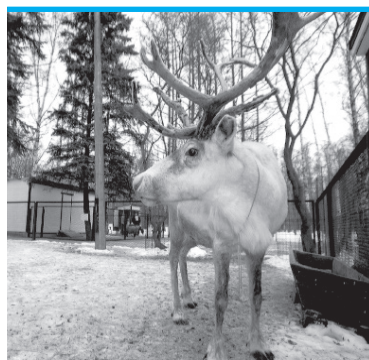
Уважаемые гости, если у Вас аллергия на какие-либо ингредиенты, просим сообщить об этом официанту



Рядом с рестораном работает Зоопарк имени Чебурашки. Прогуливающиеся по главной аллее Приморского парка Победы уже давно включили посещение зоопарка в свой обязательный маршрут (15 минут от метро «Крестовский остров»). На входе в зоопарк нет ни касс, ни билетов, ни очередей. В зоопарке очень чисто — им занимаются квалифицированные специалисты: кормят животных, регулярно их обследуют, готовят к наступлению разных сезонов, каждый день убирают в



клетках и домиках. В зоопарке есть страусы, лисы, пони, олени, ослик, козочки, овцы, енотовидные собаки, норки, соболи, сова, аист и птицы других видов. Но самый большой интерес у детей вызывают «пушистики» — обыкновенные кролики. Иногда эти зверьки прячутся в своем домике, но чаще бегают прямо под ногами гостей зоопарка, и тогда восторгу детей нет предела. А еще можно приобрести в соседнем ресторане «Карл и Фридрих» специальный корм (пакет свежих овощей за 100 руб.) и покормить животных.



Время работы зоопарка:
с 09:00 до 21:00

 Блюдо, приготовленное в нашей копильне
 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

ГАРНИРЫ / GARNISHES

Овощи на гриле с соусом из граната  	670
Grilled veggies with pomegranate sauce	
Гречневая каша с белыми грибами  	380
Buckwheat with porcini	
Картофель, запечённый в углях  	260
Potato baked in coals	
Молодой отварной картофель с укропом	220
Young boiled potato with dill	

СОУСЫ / SAUCES

Соус Тартар 	140
Tartar sauce	
Гранатовый соус  	140
Pomegranate sauce	
Аджика  	90
Spicy red sauce	
Сметана 	90
Sour cream	
Соус по-польски 	140
Polish sauce	
Соус по-голландски 	140
Sauce in Dutch	

ХЛЕБ / BREAD

Хлебная корзинка с мягким сыром	270
Bread basket with soft cheese	
Ржаные хлебцы	120
Black crispy bread	
Пирожок с капустой 	90
Pie with cabbage	
Пирожок с селёдкой и яйцом	90
Pie with herring and egg	
Пирожок с мясом 	90
Pie with meat	
Расстегай с копчёной треской	90
Pie with smoked cod	

 Вегетарианское блюдо
 Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

 Этот продукт не был заморожен
 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



ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

«Ёжик в тумане»  370
"Hedgehog in the fog"

«Гриб боровик» 420
из жареного шоколада с брусничным кули
"Porcini mushroom" roasted chocolate with cranberry topping

Тёплый яблочный пирог
с фисташковым мороженым 370
Warm apple tart with pistachio ice cream

Вареники с вишней
подаются со сливочным маслом и сметаной  320
Cherry dumplings served with oil and sour cream

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

Графские развалины 370
с черносливом и грецким орехом 
Earl's ruins with prunes and walnuts

Медовик 320
Honey cake

Заварная булочка со сливками / с собой 100 / 60
Custard bun with whipped cream

Домашний «Наполеон» 320
Homemade cake "Napoleon"

Леденцы натуральные ручной работы (2 шт.)  90
Handmade lollipops (2 PCs.)

Чайная церемония
(самовар, 2 вида чая, ромашка, чабрец, мята, 3 вида варенья, мёд,
корзинка со свежей выпечкой, стопка наливки каждому)
на 5-7 человек 2900
Tea ceremony (samovar, 2 types of tea, chamomile, thyme, mint, 3 types of jam, honey, baking basket,
liqueur for each person) recommended for 5-7 persons

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВЫХОДНОГО ДНЯ / WEEKEND OFFER

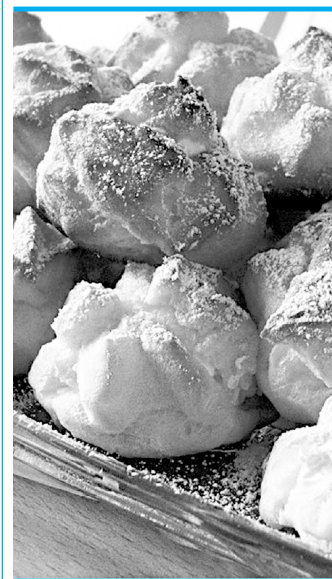
Десерт от Шефа (по рецепту С.Селиванова) 290
Selivanovsky dessert

СЛАДОСТИ С СОБОЙ!

ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ СО СЛИВКАМИ

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

При заказе с собой
платите в два раза дешевле —
50 рублей за 1 булочку!



ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ в подарочной упаковке.

В составе конфет только
натуральные ингредиенты.

При заказе с собой
за 6 штук платите 220 рублей
вместо 380 рублей!



Блюдо, приготовленное в нашей копильне



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



Этот продукт не был заморожен



Не содержит глютен

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

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

Варенье из крыжовника	VEG	140
Gooseberry jam		

Цветочный мёд	120
Flower honey	

Сорбет из лайма **190**
Lime sorbet

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ / FRESH JUICES

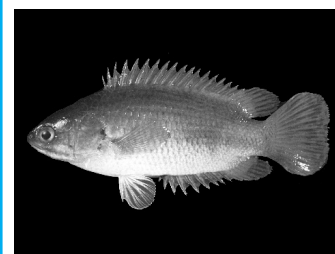
	л / l	
Апельсиновый	0,25	360
Orange		
Яблочный	0,25	360
Apple		
Грейпфрутовый	0,25	360
Grapefruit		
Яблочно-морковный	0,25	360
Apple-carrot		
Морковный	0,25	360
Carrot		
Ананасовый	0,25	640
Pineapple		
Сельдереевый	0,25	390
Celery		

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ / HOME DRINKS

	л / l		
Морс из чёрной смородины	0,25		210
Mors (Traditional blackcurrant drink)			
Морс облепиховый	0,25		210
Mors (Traditional sea buckthorn drink)			
Морс клюквенный	0,25		210
Mors (Traditional cranberry drink)			
Холодный чай из шиповника	0,25		210
Cold tea from the yhips			
Компот из сухофруктов	0,5		280
Dried fruits compote			
	0,5 л / l	1 л / l	1,5 л / l
Квас	240	480	720
Kvass (based on black bread)			
Мохито безалкогольный	390	780	1170
Mojito non-alcoholic			
Мохито алкогольный	540	1080	1620
Mojito alcoholic			
Лимонад Дюшес	390	780	1170
Duchess Lemonade			

САМЫЕ НЕОБЫЧНЫЕ РЫБЫ

АНАБАС



Анабас очень любит и умеет забираться на деревья. Для этого он использует свои плавники с жесткой чешуей, которые служат для него своеобразными ножками.

ЛЕТУЧАЯ РЫБА



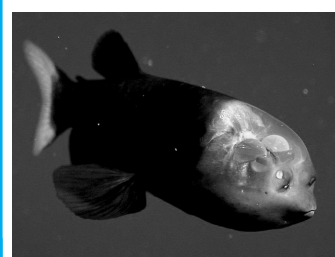
При помощи огромных перепончатых плавников рыба спокойно может вознестись над водой на скорости 60 км/ч и пролететь сотни метров.

РЫБА-ТРЕНОГА



Данная рыба имеет длинные плавники, которые в длину достигают больше метра. С их помощью она спокойно держится на дне и легко достает ими добычу.

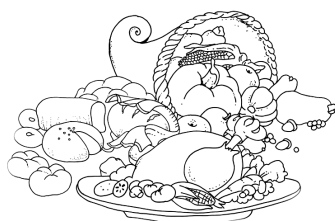
БОЧКОГЛАЗ



Данный вид очень слабо изучен, а все потому что голова у рыбы просто лопаается при контакте с воздухом. Главной особенностью бочкоглаза является строение глаз, они позволяют ему видеть даже над собой, что очень помогает при охоте.

«Перед тем как сесть за стол, гости подходят к круглому столу, где расставлены икра, филе семеды пряного посола, анчоусы, сыр, оливоы, кружочки колбасы, гамбургская копченая говядина и другие закуски, которые едят на кусочках хлеба, чтобы разгорелся аппетит»

Теофиль Готье
«Путешествие в Россию»



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

М. Булгаков
«Мастер и Маргарита»

«Супруга его принесла из кухни аккуратно нарезанную селёdochку, густо посыпанную зелёным луком... и дымящуюся кастрюлю, при одном взгляде на которую сразу можно было догадаться, что в ней, в гуще огненного борща, находится то, чего вкуснее нет в мире, — мозговая кость».

М. Булгаков
«Мастер и Маргарита»

«... Вдруг, молнией блеснув, —
В прозрачную купель
Ушла, украв блесну,
Мятежная форель»

Н. Красильников «Форель»

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT DRINKS

Эспрессо	220
Espresso	
Американо	220
Americano	
Капучино	260
Cappuccino	
Латте	290
Latte	
Какао	260
Cacao	
Горячий шоколад	320
Hot chocolate	
Глинтвейн	390
Mulled wine	
	0,4 л / l
	0,8 л / l
Чай чёрный	220.....430
Black tea	
Чай зелёный	220.....430
Green tea	
Чай жасминовый	220.....430
Jasmine tea	
Чай с бергамотом	220.....430
Tea with bergamot	
Чай с ромашкой	220.....430
Tea with chamomile	
Чай из шиповника	230.....440
Tea from the hips	
Чай черный с ягодами	230.....440
Black tea with berries	

ДОБАВКИ К ЧАЮ / ADDITIVES FOR TEA

Ромашка / Chamomile.....	70
Чабрец / Thyme.....	70
Мята / Mint	70
Цвет липы / Linden flowers	70
Имбирь / Ginger.....	70



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

	л / l	
Пепси	0,25	230
Pepsi		
Пепси лайт	0,25	230
Pepsi light		
7up	0,25	230
7up		
Миринда апельсин	0,25	230
Mirinda orange		
Эвервесс тоник	0,25	230
Evervess tonic		
Эвервесс джинджер эль	0,25	230
Evervess ginger ale		
Эвервесс биттер лимон	0,25	230
Evervess bitter lemon		
Сок	0,25	230
Juice		
Адреналин	0,25	340
Adrenaline		
Перье	0,33	330
Perrier		
Сан-Пеллегрин	0,75	580
S. Pellegrino		
Аква Панна	0,25	290
Acqua Panna		
Аква Панна	0,75	580
Acqua Panna		
Руссе Квелле негазированная минеральная вода	0,25	230
RusseQuelle still water		
Руссе Квелле газированная минеральная вода	0,25	230
RusseQuelle sparkling water		

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

В преддверии праздника или значимого события у многих возникает вопрос: что же подарить родным, знакомым, партнерам по бизнесу и коллегам. Подарочный сертификат в ресторан — это беспримысленный и оригинальный вариант подарка, который всегда будет кстати. Дарите впечатления и делайте жизнь ярче! Главная особенность сертификатов ресторана «Русская рыбалка» состоит 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 в одном из ресторанов «Русская рыбалка». Воспользоваться сертификатом можно неоднократно в пределах установленного лимита в течение одного года с момента приобретения. Подарочный сертификат не подлежит обмену на денежный эквивалент.

При покупке подарочного
сертификата от 5000 рублей,
Вы получаете комплимент
от ресторана — конфеты ручной
работы.



Подробную информацию
можно уточнить
у менеджера ресторана.

УСЛУГА «ТРЕЗВЫЙ ВОДИТЕЛЬ»



927 -17 -60

На Вашей машине
в любую точку

