

ВЕСТНИК

ПОНЕДЕЛЬНИК – ВОСКРЕСЕНЬЕ С 12:00 ДО ПОСЛЕДНЕГО ГОСТЯ

ИСТОРИЯ ДОМА. ПО АДРЕСУ

Садовая ул., д. 12

Здание, в котором располагается заведение эдакое, с названием царским, историческое. Дом нарядный с четырьмя колоннами исполинскими, что на Садовой улице под номером 12 значится, во времена старинные популярностью у интеллигенции творческой пользовался. Построено здание легендарное

в 1750-х годах по проекту зодчего именитого А. Ф. Кокоринова. В 1809 году архитектор С. П. Берников проект составил оригинальный и дом тот существенно перестроил. Фасад был тогда портиками из ионических колонн оформлен и тем известность свою приобрел. В доме расположился театр миниатюр «Павильон де

Пари». Вечерами светскими давали здесь балет, гостей представлениями развлекали артисты жанров различных. Со сцены лились в зал стихи поэтов — тогда начинающих, а ныне бессмертных. Брюсов, Белый, Верлен соцветье талантов возглавляли. Сам Вертинский в «Павильон де Пари» дебютировал.

ИКРА

 — 10 г — ИКРА ЩУКИ — 80 —	 — 10 г — ИКРА ФОРЕЛИ — 150 —	 — 10 г — ИКРА СЕМГИ — 250 —	 — 10 г — ИКРА ОСЕТРА — 1500 —	 — 10 г — ИКРА СЕВРЮГИ — 2600 —	 — 10 г — ИКРА БЕЛУГИ — 4700 —
---	--	---	---	--	---



Подается с оладьями, ржаными тостами и сметаной

Икра белуги	10 г
Икра осетра	10 г
Икра севрюги	10 г



6900

на человека

Напитки на выбор

Водка	50 мл
Шампанское	125 мл
Вода б/г	250 мл
Морс клюквенный	150 мл

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ WI-FI

При первичной регистрации в сети Wi-Fi необходимо ввести свой номер телефона на стартовой страничке в международном формате +код_страны-код_города-номер_телефона. Для России это будет выглядеть так: +7-xxx-xxx-xx-xx, для США +1-xxx-xxx-xx-xx, для Германии +49-xxx-xxx-xx-xx. После ввода номера телефона необходимо нажать кнопку «Получить код». В ответ придет код авторизации в виде смс, который необходимо вписать в поле ввода кода.

После этого нужно открыть браузер и перейти на любую страницу, в момент перехода будет показана реклама. На странице рекламы есть кнопка «Подключиться к интернету», после нажатия на которую можно использовать Wi-Fi. Страница рекламы показывается раз в два часа. Если гость уже был подключен к сети Wi-Fi ранее, то вводить номер телефона и код не нужно, нужно просто открыть браузер, посмотреть рекламу и нажать «Подключиться к интернету». До открытия браузера и просмотра рекламы сервисы типа WhatsApp, Viber и т.д. могут не работать.

Безлактозное блюдо. Безглютеновое блюдо.
 Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от б персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Винегрет с балтийской килечкой



450

Жюльен с крабом



990

Спинка стерлядки с нежным пюре и соусом «Рассол»



2990

ЗАВТРАК для ГОСПОДА

В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ

КАШИ

ГРЕЧНЕВАЯ
ГЕРКУЛЕСОВАЯ
МАННАЯ
РИСОВАЯ
ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ

— 350 —

ЯИЧНИЦА- ГЛАЗУНЯ

— 290 —

МОЛОЧНЫЕ СОСИСКИ

— 390 —

Ресторан русской кухни «Царь» позавтракать приглашает сытно, вкусно да в любое время. Пшеничная каша с тыквой, пахнет из куриной печени с тостами, блинчики с творогом и клубничным джемом, сырники со сгущенкой, вареники с вишней, печенье домашнее и пирожки с всевозможными начинками — приятно вам аппетита!

ОМЛЕТЫ

С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ
И ТОМАТАМИ

— 490 —

С АВОКАДО И ТОМАТАМИ

— 490 —

С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ
И КРЕМ-ЧИЗОМ

— 590 —

БЛИНЧИКИ И СЫРНИКИ

С ТВОРОГОМ
И КЛУБНИЧНЫМ ДЖЕМОМ

— 450 —

С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ

— 490 —

СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ

— 460 —



1 Безлактозное блюдо. 2 Безглютеновое блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ХОЛОДНЫЕ

закуски

3

- 🍷🍷 Паштет из куриной печени с тостами 340
- 🍷 Солёное сало с чесноком с мороза 360
- 🍷🍷 Икра из печеных баклажанов с пшеничными тостами 490
- 🍷🍷 Муксун холодного копчения 520
- 🍷 Тельное из шуки под маринадом. 520
- 🍷🍷 Куриный рулет с черносливом 540
- 🍷 Треска под маринадом 550
- 🍷🍷 Селедочка двойная с молодым картофелем. . . . 560
- 🍷🍷 Буженина домашняя со свежими овощами. 590
- 🍷🍷 Мясной студень с хреном и горчицей 590
- 🍷🍷🍷 Ассорти из свежих овощей 650
- 🍷🍷 Телячий язык с хреном 650
- Тар-тар из лосося с муссом из авокадо 690
- Лосось маринованный с муссом из авокадо и ржаными гренками
- 🍷🍷 Слабосоленая семга .690
- 🍷 Тар-тар из говядины с бородинскими гренками и белыми грибами. 690
- 🍷🍷 Сырная тарелка. . . . 1300
- 🍷🍷 Мясное ассорти. . . . 1650
- Язык телячий, буженина и куриный рулет с черносливом
- 🍷🍷 Рыбное ассорти. . . . 1750
- Семга слабой соли, палтус холодного копчения и муксун холодного копчения



Солёное сало с чесноком с мороза
— ° 360 ° —



Мясное ассорти
— ° 1650 ° —

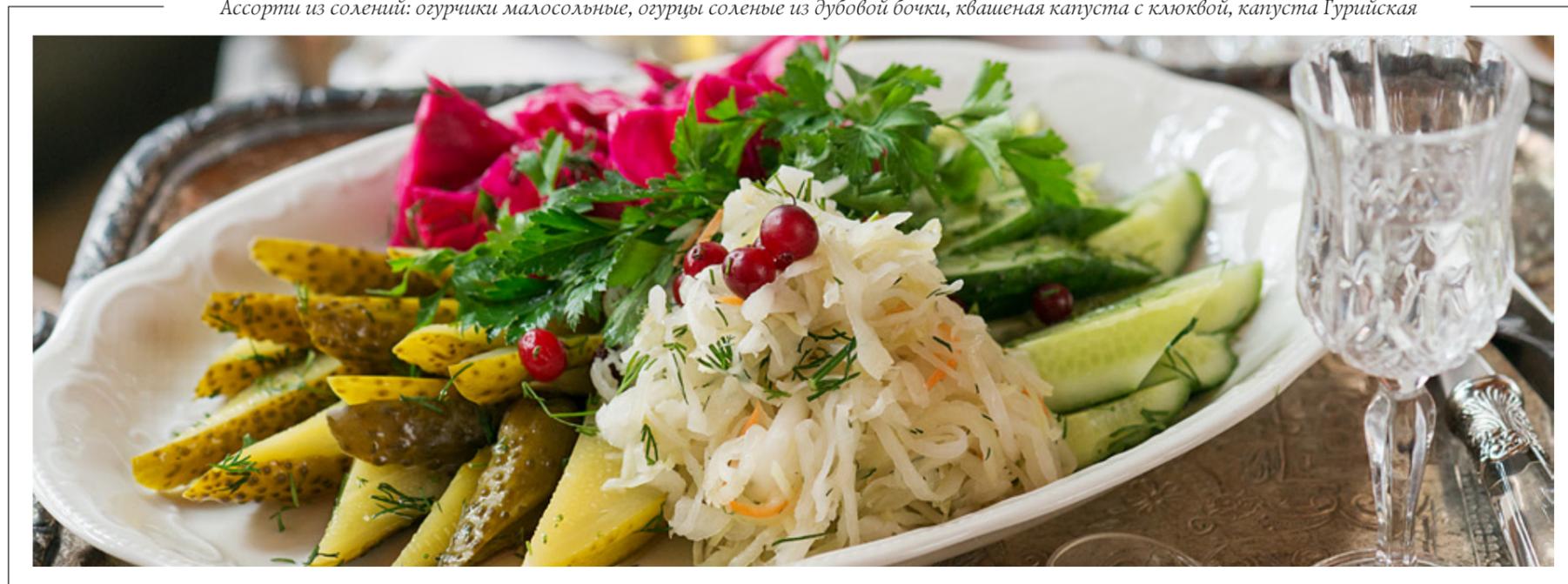


Мясной студень с хреном и горчицей
— ° 590 ° —

РАЗНОСОЛЫ

- 🍷 Огурцы малосольные 350
- 🍷 Огурцы соленые из дубовой бочки. 350
- 🍷 Огурцы маринованные 350
- 🍷 Капуста квашеная с клюквой 350
- 🍷 Капуста Гурийская 350
- 🍷 Помидоры малосольные. . . . 350
- 🍷 Ассорти из соленых грибов . . 390
- 🍷 Белые маринованные грибочки 540
- 🍷 Белые грузди со сметаной . . . 540

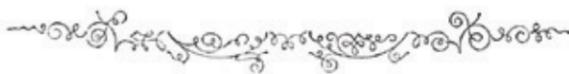
Ассорти из солений: огурчики малосольные, огурцы соленые из дубовой бочки, квашеная капуста с клюквой, капуста Гурийская



1200

САЛАТЫ

традиционные



- Ⓛ Ⓧ Свекольный 270
 Свекла, дижонская горчица, оливковое масло
- Ⓛ Ⓧ Из свежих овощей 320
 Свежий огурец, томаты, редис, зелень, ароматное масло
- Ⓧ Весенний с яйцом-пашот 360
 Листья салата Ромейн, свежий огурец, редис, зеленый лук, яйцо, сметана
- Ⓧ С печенью налима и сладким луком 390
- Ⓧ Из картофеля с копченым лососем, красной икрой и сметаной 420
- Ⓧ Сельдь под шубой 450
 Запеченная свекла, картофель, морковь, яйцо, майонез, микс из листьев салата, красная икра
- Ⓛ Ⓧ Теплый с телятиной 690
 Отварной картофель, баклажан, помидоры Черри, слайсы телятины, кинза, горчица, майонез
- Ⓧ С крабом и яйцом-пашот 690
 Свежие томаты, огурец, редис, укроп, сметана, яйцо-пашот, филе краба



Из картофеля с копченым лососем, красной икрой и сметаной
— ° 420 ° —



Сельдь под шубой
— ° 450 ° —

ВИНЕГРЕТ

- Ⓛ Ⓧ Из помидоров с красным луком 320
- Ⓛ Ⓧ Классический 350
- Ⓛ Ⓧ С атлантической сельдью 450
- Ⓛ Ⓧ С балтийской килечкой 450



Винегрет из помидоров с красным луком
— ° 320 ° —

ОЛИВЬЕ

- Ⓛ Ⓧ С маринованными белыми грибами 390
- Ⓛ Ⓧ С телятиной 450
- Ⓛ Ⓧ С раковыми шейками 650
- Ⓛ Ⓧ С копченой стерлядкой 690



Оливье с раковыми шейками
— ° 650 ° —

● Вегетарианское блюдо. Ⓛ Безлактозное блюдо. Ⓧ Безглютеновое блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

САЛАТЫ

заморские

5

<p>☉ Греческий 430 Свежие томаты, сладкий перец, огурец, сыр фета, красный лук, Орегано, горчица и оливковое масло</p> <p>☉ Из спаржи с копченым сыром 560 Отварная спаржа, свежий огурец, листья салата фризе, каперсы, копченый сыр, сок лимона и оливковое масло</p> <p>Цезарь с курицей 550 Листья салата ромейн, томаты черри, гренки из белого хлеба, соус «Цезарь» и филе куриной грудки на гриле</p>	<p>Цезарь с креветками 660 Листья салата ромейн, томаты черри, гренки из белого хлеба, соус «Цезарь» и тигровые креветки на гриле</p> <p>☉ Теплый ростбиф с сыром и южными помидорами 650 Говядина, помидоры, сыр моцарелла, песто, зелень</p> <p>☉☉ Руккола с креветками 670 Руккола, томаты черри, авокадо, тигровые креветки на гриле, оливковое масло и бальзамический уксус</p> <p>☉☉ Крабовый салат с кабачком гриль, рукколой и маринованными томатами 690</p>
--	---



Из спаржи с копченым сыром
— ° 560 ° —



Крабовый салат с кабачком гриль, рукколой и маринованными томатами
— ° 690 ° —



ИСТОРИЯ ВИНЕГРЕТА

Император и Самодержец Всероссийский Александр I так горячо любил русскую кухню, что ни в одно заграничное путешествие не отправлялся без поварской свиты. Однажды во время делового визита во Францию на кухню, где работали приезжие русские кулинары, зашёл знаменитый французский повар Антуан Карем. Наблюдая за работой иностранных поваров, он заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата из варёной свёклы, картофеля, лука, моркови, солёных огурцов и квашеной капусты. Увидев, что готовое блюдо поливают уксусом, Карем,

указывая на него, спросил: «Vinaigre»? (фр. — уксус). Ничего не понимающие по-французски повара согласно закивали головами, бормоча «оуі, оуі, винегрет». Так в царском меню появилось блюдо, которое, выйдя за пределы царского двора, за короткий срок стало привычной закуской русских людей.



ГОРЯЧИЕ

закуски

Драники картофельные с беконом	370
Грибы в сметане	420
☉ Голубцы мясные с грибным соусом	590
Оладьи из кабачков с семгой слабой соли	650
Блины с красной икрой.	900
Блины по-царски.	4500



Драники картофельные с беконом
—° 370 °—



ПИРОЖКИ

С картофелем	90	С белыми грибами .	110
С яйцом и зеленым луком	90	С мясом	120
С капустой.	90	Расстегай с рыбой .	120



Голубцы мясные с грибным соусом
—° 590 °—



Оладьи из кабачков с семгой слабой соли
—° 650 °—

ЗНАМЕНИТЫЕ ГОСТИ ресторана «Царь»

Уникальный ресторан «Царь» успел снискать большое признание не только жителей Петербурга, но и гостей города. «Царь» уже давно стал излюбленным местом звезд западного кино, шоу-бизнеса и спорта: Антонио Бандерас, Дэниел Рэдклифф, бывший федеральный канцлер Германии Герхард Шредер с семьей, Моника Беллуччи, Леонардо Ди Каприо и другие звездные гости, приезжающие в наш город, обязательно посещают ресторан «Царь». Ведь только здесь, в сердце Петербурга, предлагают изыски и традиции царской кухни России.



ПЕЛЬМЕНИ

С карасями	550
Сибирские	640
С цесаркой и белыми грибами в бульоне	650
С мясом оленя	690
С бараниной и луком	690
С камчатским крабом и тремя видами рыб	990

ВАРЕНИКИ

С вишней	С сыром	С картофелем
—° 420 °—	—° 420 °—	—° 450 °—

☉ Безглютеновое блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



Суп из белых грибов
— ° 510 ° —

- ✳ Рассольник по-ленинградски 350
- ⓘ Гороховый суп с копченой грудинкой и гренками 390
- ⓘ Бульон куриный с домашней лапшой и потрошками 410
- ✳ Суп из свежего щавеля с курицей и яйцом 450
- ✳ Щи суточные по-деревенски из квашеной капусты и белых грибов 470
- ✳ Раковый суп 490
- Борщ малороссийский с телятиной и чесночными пампушками . 490
- ✳ Суп из белых грибов 510
- ⓘ ✳ Уха по-царски 520
- ✳ Крабовый суп со щавелем и шпинатом 550
- ✳ Солянка мясная 550



Рассольник по-ленинградски
— ° 350 ° —



Борщ малороссийский с телятиной и чесночными пампушками
— ° 490 ° —



ИСТОРИЯ ГИМНА

В 1833 году князь Алексей Федорович Львов сопровождал Николая I во время его визита в Австрию и Пруссию, где императора повсюду приветствовали звуками английского марша. Царь выслушивал мелодию монархической солидарности без энтузиазма и по возвращении поручил Львову как наиболее близкому ему музыканту сочинить новый гимн. Львов написал музыку, а Василий Андреевич Жуковский — не без помощи Александра Сергеевича Пушкина — сочинил слова.

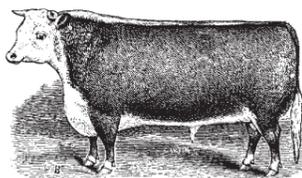
Однажды во время торжественного ужина в кругу императорской семьи князь Львов решился сделать сюрприз императо-

ру. Неожиданно ровно в 21:00 музыканты прервали свое выступление громогласным маршем. Александра Федоровна в ужасе смотрела на супруга, дети беспокойно ерзали на своих местах. Князь Львов ожидал бури. Однако император ничуть не смутился: он медленно встал, внимательно вслушиваясь в звуки гимна, одобрительно кивнул и заплодировал. С тех пор гимн был признан официальным. Он так понравился Николаю I, что его стали исполнять повсеместно.

Мы чтим традиции. Именно поэтому ежедневно в 21:00 в ресторане «Царь» в ожидании императорского визита вы можете прослушать легендарный музыкальный историзм.

ГОРЯЧИЕ

мясные блюда



- ⊗ Печень по-строгановски с картофельным пюре 1320
- ⓘ ⊗ Запеченный цыпленок 1350
- Печень телячья с картофельным пюре 1390
- ⊗ Говядина по-строгановски с жареным картофелем 1550
- ⓘ ⊗ Утиная грудка с тушеной квашеной капустой и соусом из лесных ягод 1650
- ⓘ ⊗ Оленина с брусничным соусом и запеченным молодым картофелем 1690



Утиная грудка с тушеной квашеной капустой и соусом из лесных ягод
— ° 1650 ° —



Запеченный цыпленок
— ° 1350 ° —



Печень телячья с картофельным пюре
— ° 1390 ° —



ИСТОРИЯ БЕФСТРОГАНОВА

Это блюдо можно встретить под названием «мясо по-строгановски» или «беф а-ля Строганов». Популярное кушанье из мяса, подаваемое как в столовых, так и в ресторанах. В меню заведений мира оно вошло после Второй мировой войны, как блюдо

русской кухни, хотя и не является таковым. Бефстроганов — это не национальное, народное блюдо: оно было изобретено. Название свое кушанье получило в честь графа А. Г. Строганова (1795–1891). Он был очень богатым человеком и по обычаю вельмож держал в Одессе так называемый открытый стол. А это значило, что любой человек, прилично одетый и образованный, мог прямо «с улицы» зайти на обед. Именно для таких столов кем-то из поваров графа было изобретено своеобразное русско-французское блюдо. При хороших вкусовых качествах оно удобно делилось на порции и соответствовало определенным стандартам. В общероссийский оборот его ввели именно одесситы, они же дали ему название и включили в поваренные книги.

Классическое блюдо готовится из говяжьей вырезки или филе поясничной части. Для начала мясо слегка отбивают прямо в куске, затем поперек волокон нарезают прямоугольными кусочками длиной 5–6 см и толщиной 1 см, а уже эти кусочки нарезают на части по 1 см. Далее их панируют в муке и обжаривают на сковороде, дно которой выложено кружочками лука, на сильном огне. Когда у мяса появляется блеск, его перекалдывают в сотейник, заливают сметанно-томатным соусом и тушат 30 минут. Подают с жареным во фритюре картофелем.

ⓘ Безлактозное блюдо. ⊗ Безглютеновое блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ГОРЯЧИЕ

рыбные блюда

9



Карп, жаренный в сметане	990	☒ Филе радужной форели с молодым отварным картофелем и сливочным соусом	1350
Жареный палтус с картофельным пюре и базиликом.	1290	☒ Фаланги краба в панцире с салатом из свежих овощей	2850
☒ Филе судака по-польски с картофельным пюре.	1150	Спинка стерлядки с нежным пюре и соусом «Рассол»	2990
Лосось на пару с нежным итальянским пюре и соусом из шпината	1290		



Фаланги краба в панцире с салатом из свежих овощей
— ° 2850 ° —



Жареный палтус с картофельным пюре и базиликом
— ° 1290 ° —



Лосось на пару с нежным итальянским пюре и соусом из шпината
— ° 1290 ° —

ГАРНИРЫ

☒ ☒ Рис басмати.	190
☒ ☒ ☒ Картофель фри	200
Картофельное пюре	200
☒ ☒ ☒ Молодая картошечка, запеченная в пряных травах	200
☒ ☒ ☒ Картофель жареный	220



☒ ☒ ☒ Гречка с жареными белыми грибами	390
☒ ☒ ☒ Тушеная квашеная капуста с копченой грудинкой	390
☒ ☒ ☒ Овощи на пару	420
☒ ☒ ☒ Овощи гриль.	450
☒ ☒ ☒ Картофель, жаренный с белыми грибами.	450

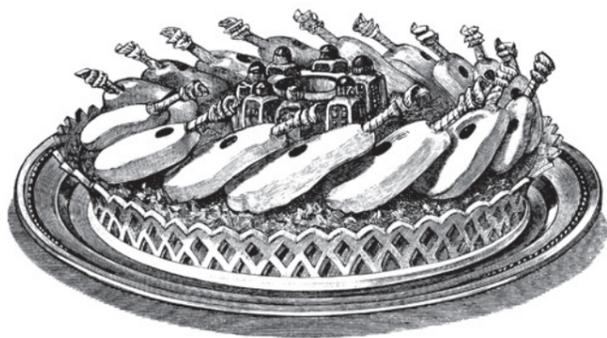
ГОРЯЧЕЕ

КОТЛЕТЫ

Куриные с картофельным пюре и соленым огурчиком	590
По-киевски с жареным картофелем и грибным соусом.	990
Из судака и краба с рисом басмати.	1190
Пожарская с жареным картофелем и грибным соусом	1250
Из гуся с тушеной квашеной капустой и брусничным соусом.	1290
Из лосося, чиненные квашеной капустой с соусом из лесных ягод.	1390
Рубленые из ягненка на косточке с молодым запеченным картофелем и томатами черри	1590



Котлеты из гуся с тушеной квашеной капустой и брусничным соусом
— ° 1290 ° —



ПОЧЕМУ КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ НАЗЫВАЕТСЯ КИЕВСКОЙ?

У этой вкусной котлетки такой «багаж» историй возникновения, что ему любой летописец позавидует! Например, господа французы горячо утверждают, что рецепт этой котлеты был вывезен с их Родины в Россию во времена правления Елизаветы, да так и укоренился на русской земле. По окончании войны с Наполеоном все французское стало неудобным, поэтому было решено переименовать котлеты в «михайловские», в честь богатого ресторана возле Михайловского дворца, где ими угощали. После революции

про котлеты как-то и забыли, а вспомнили лишь тогда, когда в Украине возродилась традиция их приготовления — вот в то время и появилось название «котлеты по-киевски». У американцев вообще своя точка зрения на происхождение блюда: они утверждают, что являются авторами котлеток, а назвали их «по-киевски» потому, что это излюбленное блюдо эмигрантов из Украины. На чьей стороне правда, сейчас уже и не разберешь, остается только наслаждаться великолепным вкусом блюда!

БЛЮДА

на углях

🍷🍷 Дорадо	1090
🍷🍷 Королевские креветки	1350
🍷🍷 Лосось	1150
🍷🍷 Ладожский сиг	1390
🍷🍷 Каре ягненка	1450
🍷🍷 Рибай-стейк	1950



Ладожский сиг
— ° 1390 ° —

ШАШЛЫК



🍷🍷 Курица	690
🍷🍷 Свинина	850
🍷🍷 Телятина на кости	1350
🍷🍷 Баранина на косточке	1650



Телятина на кости
— ° 1350 ° —

🍷 Безлактозное блюдо. 🍷 Безглютеновое блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ДЕСЕРТЫ

СОРБЕТ



- Брусника
- Лимон-лайм с мятой
- Малина
- Облепиха
- Черная смородина

— 170 —

МОРОЖЕНОЕ



- Ванильное
- Ром с изюмом
- Крем-брюле
- Мятное
- Пралине
- Лен с васильковым медом
- Облепиха с калиной

— 170 —



ВАЗА
ФРУКТОВАЯ

— 1850 —

ВАРЕНЬЕ

- Клубника
- Малина
- Брусника
- Вишня
- Черника
- Грецкий орех
- Инжир

— 90 —

НАПИТКИ



- Квас 180
- Квас брусничный . . 180
- Морс из облепихи. . 180
- Морс из клюквы . . 180
- Морс из черной смородины . . . 210
- Морс из малины . . 230

ДЕТСКОЕ

меню

САЛАТЫ

- Салат из яблок с морковкой и сметаной 150
- Оливье с цыпленком 180
- Салат из свежих овощей с козьим сыром 230

ШАШЛЫЧКИ

- Шашлычок из курицы 270
- Шашлычок из лосося 350

СУП

- Куриный супчик 160
- Рыбный супчик 210

МАКАРОНЫ

- Спагетти с фрикадельками 190
- Цветные макаронки с сыром 250



БЛИНЧИКИ

- Блины гурьевские 190
- Блинчики с мясом и сметаной . . . 240

СЫРНИКИ И КАША

- Каша пшенная с тыквой и вареньем 130
- Сырники с вареньем 210

МОРС

- Облепиха 180
- Клюква 180
- Черная смородина 210
- Малина 230

ДЕСЕРТ

- Фруктовый салат со взбитыми сливками 180



Безлактозное блюдо. Безглютеновое блюдо.
 Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей.
 Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета.
 Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ и блюда на заказ

Канapé в ассортименте	200
☒ Судак фаршированный	6000
☑☒ Утка фаршированная	6000
Кулебяка	6000
☑☒ Гусь фаршированный	8000



☑☒ Лосось запеченный	12000
☒ Стерлядь фаршированная	14000
☑☒ Баранья ножка с овощами	15000
☑☒ Поросенок фаршированный.	15000
Торт (1 кг)	3000

Вот недаром же ходит в народе поговорка «русский пир — на весь мир!» Чего-чего, а пышности императорским приёмам было не занимать. На гостей, в особенности заморских, производила впечатление картина, когда на внушительных размеров подносе вносили цельную тушу зажаренного оленя, двухметрового осетра или пару сотен перепёлок, а то и просто сахарную голову весом в несколько пудов. В огром-



ной зале блюда выставлялись в несколько рядов, а слуга громко объявлял: «Государь! Кушать подано!». Император, по традиции, садился на возвышенном месте, подле него располагались братья или митрополит, далее — вельможи, чиновники, доблестные воины и другие придворные. Такие роскошные банкеты были не редкостью, но каждый раз почитались событием и настоящим праздником живота.



640-33-73

GDS 
GINZA DELIVERY SERVICE

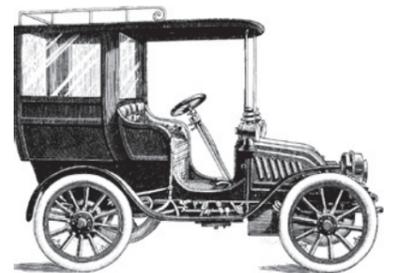


Царь...

ресторан



ДОСТАВКА



+7 (812) 945-59-25

☑ Безлактозное блюдо. ☒ Безглютеновое блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.