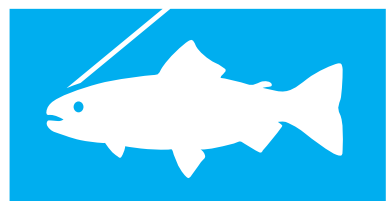


РУССКАЯ
РЫБАЛКАРУССКАЯ
РЫБАЛКАСАМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА,
КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

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!



Наш ресторан признан New York Times одним из самых необычных ресторанов мира, потому что именно здесь можно самому поймать себе рыбу

Russian Fishing according to the New York Times is recognized as one of the most unusual restaurants in the world, because only here you can catch fish for your dinner



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

К ФИРМЕННЫМ БЛЮДАМ РЕКОМЕНДУЕМ

Домашние настойки и наливки

(коктейли на основе
водки и ягод)

210 руб. — 50 мл

Морсы собственного приготовления

(облепиха, клюква, смородина)

190 руб. — 250 мл

RECOMMENDED SPECIALTIES:

Homemade morses

(traditional sea buckthorn,
cranberry or blackcurrant drink)

210 rub. — 50 ml

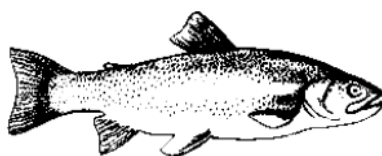
Home made liquers

190 rub. — 250 ml

ХИТЫ НАШЕГО РЕСТОРАНА – КОПЧЕНАЯ ФОРЕЛЬ И ЗАПЕЧЕННАЯ СТЕРЛЯДЬ

OUR BEST-SELLER – SMOKED TROUT OR BAKED STERLET

КОПЧЁНАЯ



ФОРЕЛЬ / smoked trout.....180

ЗАПЕЧЁННАЯ



СТЕРЛЯДЬ / baked sterlet.....250

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.)	250
Осётр (от 3 кг. до 10 кг.) / Sturgeon (from 3 to 10 kg.)	280
Белуга (от 10 кг.) / Beluga (above 10 kg.)	330
Форель / Trout	180
Карп / Carp	130
Сиг / Whitefish	220
Муксун / Muksun	270
Нельма / Nelma	270

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



Блюдо, приготовленное на нашей коптильне



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



Этот продукт не был заморожен



МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD

Морское плато с Дальнего Востока	24 800
(устрицы, тигровые креветки, красная икра, мидии, гребешки и краб) Sea plate from the Far East Oysters (oysters, tiger prawns, red caviar, scallops, mussels and crab)	
Устрицы (цена за 1 шт.)	370
подаются на льду с соусом из винного уксуса и тостами из белого хлеба Oysters, served one ice with wine vinegar sause and toasts, price for 1 oysters	
Креветки тигровые*	430
Tiger prawns	
Фаланги камчатского краба*	640
Phalanxs of King crab	
Краб живой*	520
Crab	
Морской гребешок*	420
Scallop	
Мидии томлёные в белом вине со специями*	290
Mussels	

*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 БЕЛУГИ (1 унция)*	7600
Hausen caviar (1 ounce)*	
Икра ОСЕТРА (1 унция*) / Sturgeon caviar (1 ounce)	
Забойная икра	4300
Bottomhole caviar	
Дойная икра	3400
Milch caviar	
Икра КЕТЫ (100 гр.)	1260
Siberian salmon caviar (100 g.)	
Икра ГОРБУШИ (100 гр.)	1240
Pink salmon caviar (100 g.)	
Икра ЩУКИ (100 гр.)	980
Pike caviar (100 g.)	

Икра подается на льду с тостами из белого хлеба или блинами, русским гарниром и рюмкой водки Белуга
All caviar served on ice with white bread toasts or pancakes, Russian garnish and "Beluga" vodka

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

**ДОСТАВИМ НАШИ
БЛЮДА ВАМ ДОМОЙ!**



Закажите любые блюда из меню ресторана «Русская рыбалка» и мы доставим их в любое место Крестовского, Каменного, Васильевского островов, а также Петроградской стороны.

**Заказы принимаются
с 12:00 до 22:30**

633-02-00
www.russian-fishing.ru

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

◇ в ресторане и на вынос ◇



РЕКОМЕНДОВАНО ШЕФ-ПОВАРОМ!

«— Слуга покорный, — трубил Амвросий, — представляю себе твою жену, пытающуюся соорудить в кастрюльке в общей кухне дома порционные судачки аля натюрель! Ги-ги-ги!.. Оревуар, Фока! — и, напевая, Амвросий устремлялся к веранде под тентом. Эх-хо-хо... Да, было, было!.. Помнят московские старожилы знаменитого Грибоедова! А стерлядь, стерлядь в серебристой кастрюльке, стерлядь кусками, переложенными раковыми шейками и свежей икрой? А яйца-кокотт с шампиньоновым пюре в чашечках?»

М.А. Булгаков
«Мастер и Маргарита»
глава 5



Блюдо, приготовленное на нашей копильне



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



Этот продукт не был заморожен

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

«РУССКАЯ РЫБАЛКА» — МЕДИЙНЫЙ РЕСТОРАН

Съемка очередного выпуска передачи «Еда, я люблю тебя».

Уникальность нашего ресторана отмечают не только гости, но и тележурналисты. Например, в наш ресторан приезжала съемочная группа т/к «Пятница», передача «Еда, я люблю тебя». Молодые, обаятельные ведущие передачи «Еда, я люблю тебя!» соревновались, кто быстрее поймает форель, заказали свой улов в копченом виде и уехали счастливые и сытые, как никогда



Популярный фудблоггер, гуру инстаграма, кулинарный критик и автор статей на портале restoclub.ru Виктория Дим

провела семейный ужин у нас в ресторане и осталась довольна кухней, обслуживанием, обновленным интерьером и прекрасным видом на Южный пруд. «Мы даже пожалели, что пришли вдвоем и при всём желании не сможем съесть целого осетра! Поэтому у нас форель с ароматом костра и овощи-гриль, вид на озеро и зеленые деревья вокруг — самый доступный «загородный» побег в черте города!»



 Блюдо, приготовленное на нашей коптильне

 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



Этот продукт не был заморожен

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ / COLD-SMOKED FISH* ФИРМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОПТИЛЬНЕ «РУССКОЙ РЫБАЛКИ» SPECIALITY DISHES FROM OUR SMOKEHOUSE

Форель / Trout 	330
Стерлядь / Sterlet 	630
Скумбрия / Mackerel 	190
Лосось / Salmon 	470
Муксун / Muksun 	390
Масляная рыба / Butterfish 	390

*цена за 100 гр. готовой продукции / price for 100 g.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Свежие овощи с зеленью и взбитой сметаной 	680
Fresh vegetables with herbs and whipped sour cream	
Рулетики из баклажанов с домашним сыром 	470
Eggplant rolls with cheese	
Буррата с томатами и базиликом	590
Burrata with tomatoes and basil	
Тартар из форели с щучьей икрой 	430
Tartar of trout with pike caviar	
Спинка Дальневосточного кижуча	540
маринованная в травах с соусом из красной смородины с хреном	
The back of the coho salmon marinated in herbs served with red currant-horseradish sauce	
Строганина из стерляди 	770
Slices of frozen sterlet	
Сельдь маринованная в водке с можжевельными ягодами, подается с горячей молодой картошкой	430
Herring marinated in juniper berries vodka, served with warm young potatoes	
Ассорти сала с ржаным хлебом 	430
Assorted lard with rye bread	
Студень домашний мясной	
Приготовлен натуральным способом! 	430
Home-made meat jelly with beef tails and trotter!	
Сырная тарелка	1200
Cheese plate	
Закуски к вину	780
Snacks for wine	

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

САЛАТЫ / SALADS

Салат из свежих овощей с травами

по Вашему желанию можем добавить перепелиное яйцо,
домашний сыр или вяленые помидоры

Fresh vegetables salad with herbs (on your wish we can add quail egg, home-made cheese or dried tomatoes)

440

Салат из печеных баклажанов с перцем и томатами

Baked eggplant salad with pepper and tomatoes

430

Салат из мяса камчатского краба с авокадо и томатами

Crab salad with avocado and tomatoes

920

Салат «Мимоза»

"Mimosa" salad

580

Сельдь «Под шубой»

Herring "Under coat"

420

Салат «Оливье» с подкопченной индейкой и перепелиным яйцом

Russian potato salad with smoked Turkey and quail egg

430

Тёплый салат из язычков ягненка

Warm salad of lamb's tongues

670

ЗАКУСКИ К ВОДКЕ / VODKA SNACKS

Набор закусок под водку «Ведро Оливье» с соленьями

на 2-3 человека

Snack set: Russian potato salad and pickles for 2-3 persons

2450

Соленые грибы с Алтая / Pickled mushrooms from the Altai



470

Малосольные огурчики / Slightly salted cucumbers



180

Солёные огурцы / Pickles



140

Квашеная капуста с клюквой / Sauerkraut with cranberries



130

Черемша / Ramson



140

Острая морковь с чесноком и пряностями



120

Spicy garlic carrot

Маринованные помидорчики



130

Marinated tomatoes

ЗАКУСКИ К ПИВУ / BEER SNACKS

Раки по вашему выбору (цена за 1 шт.):

копченые на ольховых опилках, отварные в укропе, запеченные на гриле.

Crayfish on your choice: smoked on alder sawdust, boiled with dill, grilled

Средние / Medium



180

Большие / Large



280

Ассорти из вяленой говядины, сыровяленого свиного окорока и копчёного сыра

Beef jerky, dry cured pork gammon and smoked cheese

780

Известный телеведущий Джон Уоррен приезжал в «Русскую рыбалку»,

чтобы снять материал для передачи «Поедем, поедим». Вместе с нашим шеф-поваром Сергеем Селивановым они готовили стерлядь в белом вине по рецепту Молоховец.



Виктор Бычков, он же Кузьмич (к/ф «Особенности национальной рыбалки») и Сергей Прохоров (экс-ведущий «Блеф-клуба») — частые гости «Русской рыбалки».



НАБОР ЗАКУСОК ПОД ВОДКУ «ВЕДЕРКО ОЛИВЬЕ»



Блюдо, приготовленное на нашей копильне



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

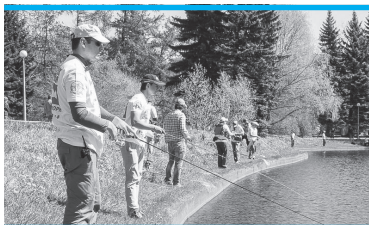


Этот продукт не был заморожен

КУБОК РУССКОЙ РЫБАЛКИ

Ежегодный турнир по ловле форели спиннингом

С 2006 г. на берегах Южного пруда у ресторана «Русская рыбалка» проводится Russian Fishing Trout Trophy (Турнир по спортивной ловле форели спиннингом). Это очень захватывающее зрелище — десятки рыболовов-спортсменов из разных городов России и стран ближнего и дальнего зарубежья с азартом ловят форель, заранее выпущенную в пруд — забрасывают, подскают, орудут сачком. Команды стремятся показать все свое мастерство и поймать как можно больше рыбы, ведь весь улов они заберут с собой, а



если повезет, выиграют солидные призы (заграничную рыбалку, лодку, денежный сертификат, дорогие снасти и пр). Турнир носит официальный статус и проводится в рамках Открытого Кубка СПб по ловле спиннингом с берега.

Чтобы принять участие в Турнире, нужно пройти в двадцатку лучших команд на осенних отборочных соревнованиях 2017 года. Заявки принимаются с 1 июня по 1 августа на сайте www.trout-trophy.ru

Подробнее: +7 (905) 222-36-03

Следующий Турнир состоится 20 мая 2017 года.

После награждения спортсменов разрешена свободная ловля форели из Южного пруда. Берите снасти, занимайте место на берегу и отличного улова!



«...Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки... Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой обмазал их икрой и облил сметаной..»

А.П. Чехов «О бренности»

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

Жюльен 390

из шампиньонов с курой под слоеным тестом

Champignons chicken julienned under puff-paste

Дюжина улиток в чесночном соусе 390

A dozen escargot in garlic sauce

Пельмени из палтуса и трески 540

Dumplings with halibut and cod

Пельмени из мяса дикого кабана и лося 560

Dumplings with moose and boar meat

Вареники с картошкой, шкварками, луком и деревенской сметаной 440

Dumplings with potato, cracknels, onion and country-style sour cream

ХЛЕБ / BREAD

Хлебная корзинка с мягким сыром 240

Bread basket with soft cheese

Ржаные хлебцы 120

Black crispy bread

Тонкий лаваш 120

Thin pita

Пирожки с капустой 140

Pies with cabbage

Пирожки с селёдкой и яйцом 170

Pies with herring and egg

Пирожки с мясом 170

Pies with meat



Блюдо, приготовленное на нашей копильне



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



Этот продукт не был заморожен

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru



СУПЫ / SOUPS

Уха из трёх видов рыбы с расстегаем .....590
Three-fish-species soup with pie

Уха на сливках по-фински
с копченой форелью и расстегаем .....570
Cream soup in Finnish with smoked trout and pie

Уха на четверых в котелке с рюмкой водки .....2440
Fish soup for four persons in cattle served with vodka

Уха из белужьей головы с расстегаями.
Блюдо на 4-5 человек. По предварительному заказу .....4300
Fish soup of the beluga head in cattle with pies. Dish for four or five persons

Похлёбка из ягнятины380
Lamb soup

Солянка мясная430
Meat solyanka

Щи с квашенной капустой, *
телятиной и белыми грибами (масляная) .....430
Sauerkraut soup with with porcini and veal brisket

Куриный суп .....340
Chicken soup

Суп из белых грибов с домашней лапшой.....380
Mushroom soup with home-made noodles

Сырный суп с курицей в домашнем хлебе.....430
Cheesy soup with chicken served in homemade bread

Крем суп из тыквы с копчёной форелью.....380
Creamy pumpkin soup with smoked trout

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».



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» по версии New York Times.

«Как-то на поминках у фабриканта Костюкова старик дьячок увидел среди закусок зернистую икру и стал есть ее с жадностью; его толкали, дергали за рукав, но он словно околел от наслаждения: ничего не чувствовал и только ел».

А.П. Чехов, «В овраге»



Блюдо, приготовленное на нашей копильне



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



Этот продукт не был заморожен

★ РЕЦЕПТ ИЗ КНИГИ
ЕЛЕНЬ
МОЛОХОВЕЦЪ

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

★ 1895 ★

ЩИ СЪ ГРИБАМИ
(МАСЛЯНЫЯ)

Изрубить мелко 2 луковицы, обжа-
рить въ 1 ложке масла, положить
2 стак. кислой слегка выжатой
капусты, еще поджарить, развести
свареннымъ грибнымъ бульономъ,
варить на легкомъ огне, передъ
самымъ обедомъ ложку муки под-
жарить въ ложке масла, развести
грибнымъ бульономъ, влить во щи,
положить ту же несколько мел-
ко нашинкованныхъ отваренныхъ
грибовъ, прокипятить, всыпать
соли и крупнаго простаго перцу,
положить сметаны.

ВЫДАТЬ:

1 1/2 ф., т.е. 3 ст. кислой капусты.
1 ложку муки, 2 луковицы.
2 ложки чухонскаго масла.
Простаго перцу зерень 5-7.
1/8 фун. сушеныхъ грибовъ.
1/2 - стак. сметаны.

РЫБНОЕ БЛЮДО
НЕОБЫКНОВЕННО
ВКУСНОЕ, ВЪ ОСОБЕННОСТИ
ИЗЪ СТЕРЛЯДИ СЪ БЪЕЛЫМ
СТОЛОВЫМЪ ВИНОМЪ

Взять 3-4 фунта рыбы, предпоч-
тительно стерляди, вымыть ее
хорошенько, вытереть досуха
полотенцемъ, нарезать ее на
куски, положить въ кастрюльку,
налить на рыбу белаго столоваго
вина все равно какого, только не
крепкаго столько, чтобы покры-
ло рыбу до половины, положить
чухонскаго самаго свежаго мас-
ла 1/8 фунта и целый лимонъ,
разрезанный на куски, какъ ре-
зуть яблоки, вынуть зерна, на-
крыть кастрюльку крышкою, за-
жечь подъ нею спиртъ и черезъ
1/4 часа это прекрасное кушанье
готово. Такимъ образомъ приго-
товляется осетрина, белужина,
судакъ и пр. рыбы, у которыхъ
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

Домашние котлетки из щуки

с пюре из молодого картофеля.....620

Home-made pike chops served with mashed young potatoes

Ломтики сига

запечённые с рассольным сыром и овощами на осиновой коре ❄️.....780

Pieces of Whitefish, baked with cheese and vegetables on the aspen bark

Онежский судачок томлёный в ароматном масле

на подушке из пюре с алтайскими грибами ❄️.....860

Stewed in aromatic oil Pikeperch on mashed potatoes with the Altai mushrooms

Рыбное блюдо необыкновенно вкусное, въ особенностях

изъ стерляди съ бѣлым столовымъ виномъ ❄️.....1180

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

РЫБА ИЗ НАШИХ САДКОВ*

Стерлядь (до 3 кг.) / Sterlet (up to 3 kg.)250

Осетр (от 3 кг. до 10 кг.) / Sturgeon (from 3 to 10 kg.).....280

Белуга (от 10 кг.) / Beluga (above 10 kg.).....330

Форель / Trout180

Карп / Carp130

Сиг / Whitefish.....220

Муксун / Muksun.....270

Нельма / Nelma270

*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 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

Блюдо, приготовленное на нашей коптильне

Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



Этот продукт не был заморожен

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 печи740
в фольге со специями
Half chicken baked with spices in our wood fired oven

Половина цыплёнка горячего копчения из коптильни740
приготовленная на березовых дровах и ольховых стружках
Hot smoked half chicken from our smokehouse

Котлета по-киевски с пюре из молодого картофеля620
Chicken chops with mashed young potatoes

МЯСО / MEAT

Стейк Рибай. Смешанный откорм Black Angus1850
Ribeye Steak. Mixed feeding Black Angus

Мякоть ягненка в соусе демиглас,
с запечёнными овощами, приготовленная на углях830
Grilled pulp of a lamb with demiglas sauce. Served with baked vegetables

Свиная грудинка
запечённая с сельдереем и брюссельской капустой830
Baked pork belly baked with celery and Brussels sprouts

Кролик тушёный с овощами в деревенской сметане790
Rabbit stewed with vegetables in sour cream

МАНГАЛ / MANGAL*

Шашлык из белуги с соусом из граната на тонком лаваше1440
Sturgeon shashlik served with pomegranate sauce on the top of thin pita

Шашлык из свинины с соусом аджика на тонком лаваше580
Pork shashlik with spicy red sauce on the top of thin pita

Шашлык из курицы с соусом аджика на тонком лаваше540
Chicken shashlik with spicy red sauce on the top of thin pita

Люля-кебаб из баранины с соусом аджика на тонком лаваше620
Kebab with lamb with spicy red sauce on the top of thin pita

Шашлык по-карски из бараньих рёбрышек
с соусом аджика на тонком лаваше780
Mutton ribs shashlik with spicy red sauce on the top of thin pita

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

«На подносе были травник, наливки, грибки, мед, мед вареный и шипучий, яблоки, орехи сырые и каленые и орехи в меду. Потом принесено было Анисей Федоровной и варенье на меду и на сахаре, и ветчина, и курица, только что зажаренная. Все это было хозяйства, сбора и варенья Анисьи Федоровны. Все это пахло и отзывалось, и имело вкус Анисьи Федоровны. Все отзывалось сочностью, чистотой, белизной и приятной улыбкой. — Покушайте, барышня-графинюшка, — приговаривала она подавая Наташе то то, то другое. Наташа ела все, и ей показалось, что подобных лепешек на бже, с таким букетом варений, на меду орехов и такой курицы никогда она нигде не видела и не ела».

Л.Н. Толстой «Война и мир», том второй, часть четвертая, глава седьмая.

«...Участковый явился: — Почему подозрительно? — Сбитень варим, старинный русский напиток - «Встань трава. Светлеют горы». Пьем теплым. Участковый побежал переоделся... Выпили сбитню теплого... Посидели... Разошелся двор. Зашумел. До поздней ночи свет. Люди во дворе. Кто по году не разговаривал, помирились. Дерево облезлое полили. Стол под ним. Ворота закрыли. Окна открыли. Танцы пошли. Любовь пошла. А глаза вслед добрые. Каждый ключик сует - идите ко мне...».

Михаил Жванецкий «Сбитень варим»

«Сварила кухарка кисель и на стол поставила. Скушали кисель господи, сказали спасибо, а детушки пальчики облизали. На славу вышел кисель; всем по нраву пришелся, всем угодил. «Ах, какой кисель!», «ах, какой мягкий кисель!», «вот так кисель!» — только и слов про него. — «Смотри, кухарка, чтобы каждый день на столе».

М.Е. Салтыков-Щедрин «Кисель»

«Потом за трубкой раскаленной, Волной соленой оживленный, Как мусульман в своем раю, С восточной гуцей кофе пью».

А.С. Пушкин «Евгений Онегин»



Блюдо, приготовленное на нашей коптильне



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



Этот продукт не был заморожен



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

ГАРНИРЫ / GARNISHES

Овощи на гриле с соусом из граната 	540
Grilled veggies with pomegranate sauce	
Рис басмати с сухофруктами 	270
Basmati rice with dried fruit	
Гречневая каша с белыми грибами 	270
Buckwheat with porcini	
Картофель, запечённый в углях 	190
Potato baked in coals	
Молодой отварной картофель с укропом	190
Young boiled potato with dill	

СОУСЫ / SAUCES

Соус Тартар	110
Tartar sauce	
Гранатовый соус 	120
Pomegranate sauce	
Аджика 	90
Spicy red sauce	

ХЛЕБ / BREAD

Хлебная корзинка с мягким сыром	240
Bread basket with soft cheese	
Ржаные хлебцы	120
Black crispy bread	
Тонкий лаваш	120
Thin pita	
Пирожки с капустой 	140
Pies with cabbage	
Пирожки с селёдкой и яйцом	170
Pies with herring end egg	
Пирожки с мясом 	170
Pies with meat	

 Блюдо, приготовленное на нашей копильне

 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

 Вегетарианское блюдо

 Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

 Этот продукт не был заморожен

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА **РУССКАЯ РЫБАЛКА**



САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

«Ёжик в тумане» 290
"Hedgehog in the fog"

Тёплый яблочный пирог
с фисташковым мороженым 290
Warm apple tart with pistachio ice cream

Вареники с вишней
подаются со сливочным маслом и сметаной 🌿 290
Cherry dumplings served with oil and sour cream

Графские развалины
с черносливом и грецким орехом 320
Earl's ruins with prunes and walnuts

Медовик 290
Hokey cake

Домашний «Наполеон» 290
Homemade cake "Napoleon"

Фруктовая тарелка 🌿 980
Fruit plate

Чайная церемония
(самовар, 2 вида чая, ромашка, чабрец,
мята, 3 вида варенья, мёд, корзинка со свежей выпечкой,
стопка наливки каждому) на 5-7 человек 2600
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

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

Наша сувенирная
продукция:
зонты, зарядные устрой-
ства, футболки, бейсболки,
магниты и значки



Подробную информацию
Вы можете получить
у официанта

**ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ И
ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ —
ВДОХНОВЕНИЕ
ДЛЯ РУССКОЙ ДУШИ!**



**УСЛУГА
«ТРЕЗВЫЙ ВОДИТЕЛЬ»**



927-17-60

На Вашей машине в любую точку:
от 1000 до 2500 руб. в черте города,
от 2500 руб. — пригород



Блюдо, приготовленное на нашей копильне



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



Этот продукт не был заморожен

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

РУССКАЯ РЫБАЛКА В КОМАРОВО

В 2006 году в курортном поселке Комарово открылся второй ресторан «Русская рыбалка». Это воистину впечатляющий загородный проект на берегу Финского залива, более чем на 300 посадочных мест и площадью 1500 кв.м. Интерьер двухуровневого ресторана сочетает скандинавский стиль и стиль дачного Петербурга 20-х годов прошлого века. Большой камин, мягкие диваны, огромные окна с прекрасным видом на залив создают ощущение фешенебельного дачного отдыха. Есть искусственные пруды с водоплавающими, пляжная зона с лежаками, детская комната, мини-зоопарк.



Летняя терраса



Главный вход



Морской павильон



Летний павильон

Заказ банкетов

984-90-20

Телефон ресторана:

640-52-32

www.russian-fishing.ru

Приморское шоссе, д.452 А

ВАРЕНЬЕ / JAM

Сливовое варенье	90
Plum jam	
Малиновое варенье 🌿.....	90
Raspberry jam	
Вишнёвое варенье	90
Cherry jam	
Клюквенное варенье 🌿.....	90
Cranberry jam	
Варенье яблочное с брусникой 🌿.....	90
Apple with cowberry	
Тыквенное варенье	90
Pumpkin jam	
Абрикосовое варенье	90
Apricot jam	
Клубничное варенье 🌿.....	90
Strawberry jam	
Варенье из крыжовника 🌿.....	90
Gooseberry jam	

МЕД / HONEY

Цветочный мёд	120
Flower honey	

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ / ICE CREAM AND SORBETS

Ванильное мороженое	140
Vanilla ice cream	
Фисташковое мороженое	140
Pistachio ice cream	
Шоколадное мороженое	140
Chocolate ice cream	
Крем-брюле	140
Creme brulee	
Сорбет из клубники	130
Strawberry sorbet	
Сорбет из брусники	130
Cowberry sorbet	
Сорбет из лайма 🌿.....	130
Lime sorbet	



СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ / FRESH JUICES

	л / l	
Апельсиновый	0,25	330
Orange		
Яблочный	0,25	330
Apple		
Грейпфрутовый	0,25	330
Grapefruit		
Яблочно-морковный	0,25	330
Apple-carrot		
Морковный	0,25	330
Carrot		
Ананасовый	0,25	620
Pineapple		
Сельдереевый	0,25	330
Celery		

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ / HOME DRINKS

	л / l		
Морс из чёрной смородины	0,25	190	
Mors (Traditional blackcurrant drink)			
Морс облепиховый	0,25	190	
Mors (Traditional sea buckthorn drink)			
Морс клюквенный	0,25	190	
Mors (Traditional cranberry drink)			
Холодный чай из шиповника	0,25	190	
Cold tea from the hips			
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)			
Лимонад имбирный	390	780	1170
Ginger lemonade			
Мохито алкогольный	540	1080	1620
Mojito alcoholic			
Мохито безалкогольный	390	780	1170
Mojito non-alcoholic			

КОНКУРС РЫБАЦКОЙ ФОТОГРАФИИ

Приглашаем Вас принять участие в конкурсе на самую интересную фотографию рыбацкого трофея!

**ЖДЕМ ВАШИХ ФОТОГРАФИЙ
С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 30 НОЯБРЯ**

1. Выложите в группе ресторана «Русская рыбалка» в «ВКонтакте» в специальном альбоме свою фотографию с расшифровкой «Кто поймал, где, что за рыба»
2. Сделайте репост Вашей фотографии из альбома к себе на стену с надписью «Друзья! Прошу проголосовать за меня в конкурсе рыбацкой фотографии, только не забудьте вступить в группу ресторана «Русская Рыбалка», чтобы Ваш голос был учтен. Большое спасибо!»

Определение победителя:

1. В финал выйдет 3 участника конкурса, которые наберут максимальное количество «лайков» от участников группы ресторана «Русская Рыбалка». Голоса будут учитываться по принципу «1 лайк от 1 человека» и подсчитываться только в альбоме для выкладки фото. Просим воздержаться от накрутки, т.к. перед подсчетом будем просить техподдержку вконтакте удалить все накрученные с помощью программы «лайки».
2. Еще 2 фотографии, обладающие художественной и трофейной ценностью, мы выберем сами.
3. Из пяти фотографий, вышедших в финал, победителя определит оргкомитет Траут трофи — Турнира по ловле форели.

Приз — ужин в ресторане на сумму **6 000** рублей.
Желаем удачной рыбалки и победы в конкурсе!



Валентин Смотров



Анна Патрашова

Михаил Ходорковский

Сергей Безруков

Вадим Галыгин

Сергей Шнуров

Влад Топалов

Владимир Машков

Эспрессо	190		
Espresso			
Американо	190		
Americano			
Капучино	240		
Cappuccino			
Латте	260		
Latte			
Глинтвейн	320		
Mulled wine			
Чайная церемония	2600		
Tea ceremony			
		0,4 л / л	0,6 л / л
			0,8 л / л
Чай чёрный	190	370	
Black tea			
Элитный чёрный чай	430		
Elite black tea			
Чай зелёный	190	370	
Green tea			
Элитный зелёный чай	430		
Elite green tea			
Чай жасминовый	190	370	
Jasmine tea			
Чай с бергамотом	190	370	
Tea with bergamot			
Чай с ромашкой	190	370	
Tea with chamomile			
Чай из шиповника	230	390	
Tea from the hips			
Чай черный с ягодами	230	390	
Black tea with berries			
Иван чай травяной	430		
Fireweed tea (herbal)			

Ромашка / Chamomile.....	40
Чабрец / Thyme.....	40
Мята / Mint	40
Малина / Raspberry	40
Цвет липы /Linden flowers	40
Имбирь / Ginger.....	40

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА **РУССКАЯ РЫБАЛКА**



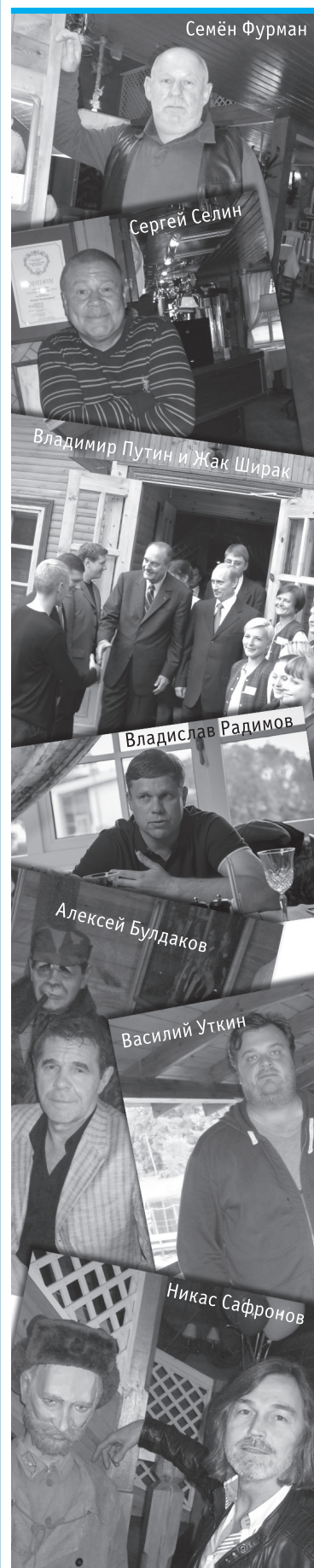
САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

л / l

Кока-Кола	0,25	190
Coca-Cola		
Кока-Кола Лайт	0,25	190
Coca-Cola light		
Спрайт	0,25	190
Sprite		
Фанта	0,25	190
Fanta		
Берн	0,25	320
Burn		
Соки Рич	0,25	190
Rich juice		
Швепс Индиан	0,25	190
Schweppes Indian		
Швепс Биттер Лимон	0,25	190
Schweppes Bitter Lemon		
Перье	0,33	330
Perrier		
Виттель	0,25	330
Vittel		
Сан-Пеллегрино	0,75	580
S. Pellegrino		
Аква Панна	0,75	580
Acqua Panna		
Князь Милош	0,25	200
Knjaz Milo		
Князь Милош	0,75	400
Knjaz Milo		
Аква Вива	0,25	200
Aqua Viva		
Аква Вива	0,75	400
Aqua Viva		

НАШИ ЗНАМЕНИТЫЕ ГОСТИ



Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

КАРЛ И ФРИДРИХ

РЕСТОРАН С СОБСТВЕННОЙ
ПИВОВАРНЕЙ



Уже десять лет ресторан «Карл и Фридрих» варит для своих гостей четыре сорта великолепного пива. Здесь Вы найдёте тёмный, светлый и пшеничный напиток превосходного качества, приготовленный по традиционной немецкой технологии. По праздникам же в ресторане предлагаются специальные сорта пива!

Мастера пивоварения с радостью проведут для Вас экскурсию по пивоварне для того, чтобы Вы своими глазами могли увидеть процесс рождения пенного напитка. Вы услышите увлекательный рассказ о том, какой долгий путь от дробления солода до полного созревания нужно проделать пиву, прежде чем попасть в кружки гостей.

В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ

для вас свежесваренное пиво
из ресторана-пивоварни
«Карл и Фридрих»
следующих сортов:

Карл I

Светлое ячменное нефiltroванное пиво низового брожения. Относится к типу пива Pilsner. Обладает тонким хмелевым ароматом и выраженной горечью. Изготавливается из светлого ячменного солода и тонко-ароматического хмеля.

Карл II

Полутемное (золотое) ячменное нефiltroванное пиво низового брожения. Относится к типу пива Lager. Обладает мягким, слегка сладковатым вкусом и солодовым ароматом. Изготавливается из светлого ячменного солода, мюнхенского солода и ароматического хмеля.

Карл III

Светлое пшеничное нефiltroванное пиво верхового брожения. Относится к типу Weizen. Обладает характерным для этого типа ароматом, в котором угадываются нотки «банана» и «гвоздики», что связано с использованием специальных дрожжей. Аромат и высокое содержание углекислого газа делают пшеничное пиво крайне популярным, особенно в теплое время года. Изготавливается из ячменного и пшеничного солода и хмеля.

Радлер

Пиво с лимонадом.

Каждую Пт и Сб в ресторане «Карл и Фридрих» с 20:30 диско-вечеринки!
Живая музыка, различные музыкальные группы, ураган веселья!

ПИВО ПИВОВАРНИ «КАРЛ И ФРИДРИХ» / KARL & FRIEDRICH BEER

КАРЛ II

золотое пиво
Lager

любительская кружка	230
профессиональная кружка	460
кувшин	690

КАРЛ III

пшеничное пиво
WeiZen

любительская кружка	230
профессиональная кружка	460
кувшин	690

РАДЛЕР

пиво с лимонадом
Radler

любительская кружка	230
профессиональная кружка	460
кувшин	690



ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ КРУЖКА
0,5 литра



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КРУЖКА
1 литр



КУВШИН
1,5 литра

К ПИВУ РЕКОМЕНДУЕМ / BEER SNACKS

Раки по вашему выбору (цена за 1 шт.):

копченые на ольховых опилках, отварные в укропе, запеченные на гриле.

Crayfish on your choice: smoked on alder sawdust, boiled with dill, grilled

Средние / Medium180

Большие / Large280

Ассорти из вяленой говядины, сыровяленого свиного окорока
и копчёного сыра780

Beef jerky, dry cured pork gammon and smoked cheese

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ / COLD-SMOKED FISH*

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ / HOME-MADE

Форель / Trout330

Стерлядь / Sterlet630

Скумбрия / Mackerel190

Лосось / Salmon470

Муксун / Muksun390

Масляная рыба / Butterfish390

*цена за 100 гр. готовой продукции / price for 100 g.