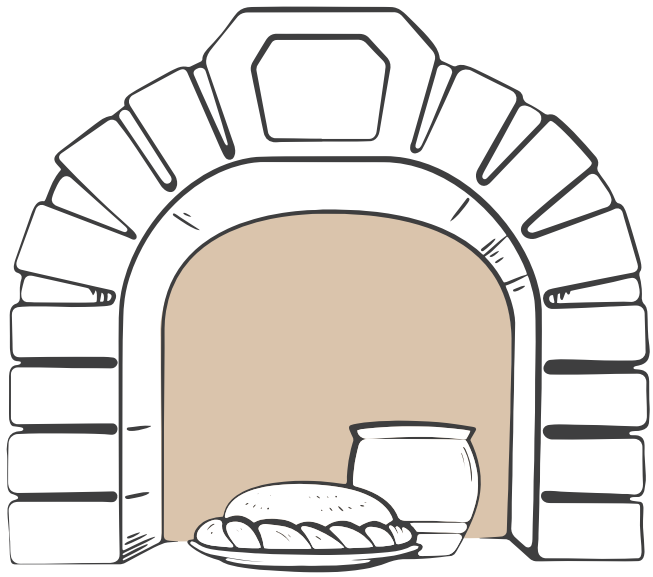
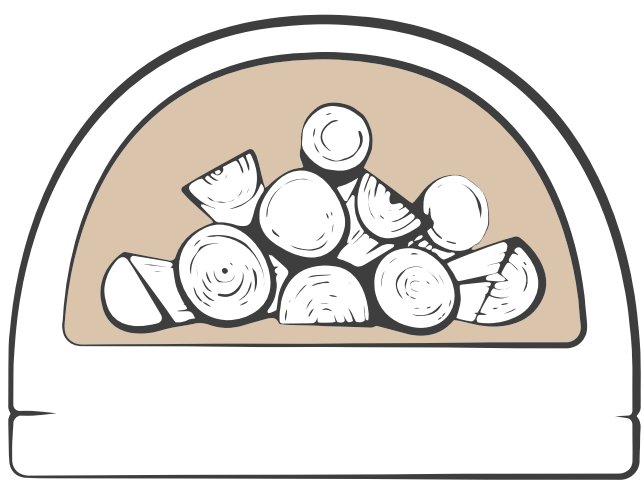


СТАРОРУССКОЕ МЕНЮ



ПИРОЖКИ-КАЛИТКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА И ЛИСИЧКАМИИ

Слово «калитка» предположительно происходит от «калита» — старинного русского названия денежной сумки. Калитки могли получить такое название за внешнее сходство с кошельком.

Пирожки-калитки - традиционные для Русского Севера (от Карелии до Урала) пирожки из ржаной муки с разнообразными начинками. Карельские ученые в одной из экспедиций записали такую историю: «в деревнях калитки, как тарелки, рассчитывали по одной на человека. И посчитав калитки на столе, можно было понять, сколько гостей ждут к обеду»

Рекомендуем заказать наши пирожки-калитки с рагу из зеленого горошка и лисичками по числу гостей, следуя многовековой традиции.

580

ХАРИКОТЫ С ЛИСИЧКАМИ

У фасоли в старой русской кухне странная судьба: вроде о бобах чуть ли не в былинах рассказывают, однако фасоль в нынешнем для нас представлении пришла лишь после открытия Америки, а до России добралась лишь в XVII-XVIII веках. Чуть более 150 лет назад харикотами (от французского «haricot» — фасоль) называли все виды фасоли и турецких бобов.

Наши авторские харикоты подаются с двумя видами сезонных лисичек (черные и рыжие) с добавлением специй.

980

«ПАСТЕТ» ИЗ ЯЗЫКА

Паштет («пастет») известен в России достаточно давно. Еще Пушкин в «Евгении Онегине» писал про «страсбургский пирог нетленный», который был обычным паштетом из гусиной печенки, запеченным в тесте, который присылался из Европы в Россию в XIX веке. Тесто изолировало мясо от контакта с воздухом, и следовательно, увеличивало срок хранения (отсюда – «нетленный»).

В нашем варианте приготовления язык изначально варится, а после запекается в печи в слоеном тесте. Получается своего рода пирог с языком («пастетом») внутри.

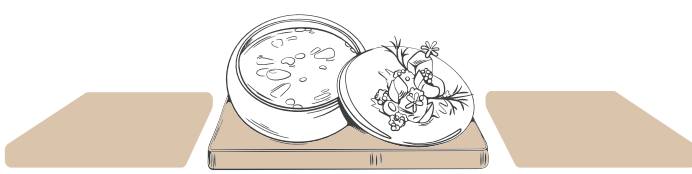
890

БУЖЕНИНА ИЗ ОСЕТРИНЫ

Существует миф, что буженина — это запеченный в печи свиной окорок. На самом деле буженина — это способ приготовления. Буженину можно приготовить из мяса любого животного и птицы. В России буженину помимо свинины традиционно делали также из рыбы (осетрины) или индейки.

Мы подаем традиционную русскую буженину из осетрины с соусом из сметаны с добавлением хрена, ароматного лимонного сока. Блюдо поистине царское: украшается икрой палтуса и золотом.

1390



ШУВАЛОВСКАЯ УХА

Бессменный фаворит императрицы Елизаветы Петровны знал толк в кулинарных изысках. Истинным же кулинарным шедевром, вошедшим в историю русской кухни благодаря Шувалову, стала знаменитая шуваловская уха, к которой знатоки любят добавлять эпитет «большая». В одном из источников упоминается про золотую монету (империал), которую фаворит положил при гостях на поверхность ухи, и «вопреки всем законам физики монета не пошла на дно», так как бульон был очень густой.

Шуваловская уха – благоухающий, наваристый суп, по густоте близкий к буйабесу. Мы томим ее в печи на основе копченого рыбного бульона с добавлением овощной аджики и угольной трески.

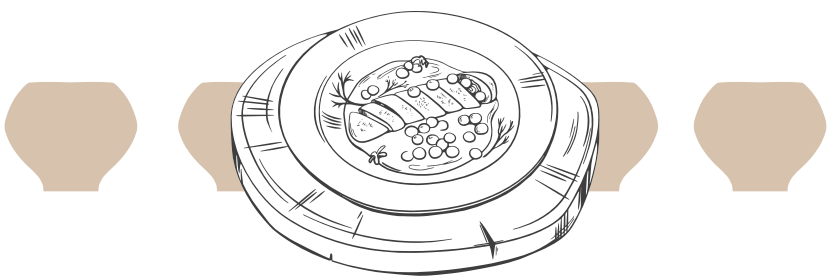
1150

Гороховая каша с копченостями

В старорусской кухне каша – это не только отваренная крупа, но и готовое горячее блюдо с мясом, рыбой. Традиционно гороховую кашу готовили как гарнир к мясу или свиному окороку.

Мы подаем гороховую кашу с добавлением полбяной крупы, свежего зеленого горошка, томленых в печи и копченых говяжьих ребер. Блюдо получается красивое, сытное и невероятно ароматное.

1580



"Социски" из курицы, чиненные грибами и луком

Упоминающаяся в «Словаре поваренном» (1795 г.) «социска» - скорее вариант зраз. Блюдо это нынешнюю сосиску совсем не напоминает, однако оно изысканно вкусное и выглядит очень аппетитно.

Наш шеф-повар воссоздал оригинальные "социски" из мяса птицы с грибным жульеном. Подаются с картофельным рагу с добавлением трюфеля.

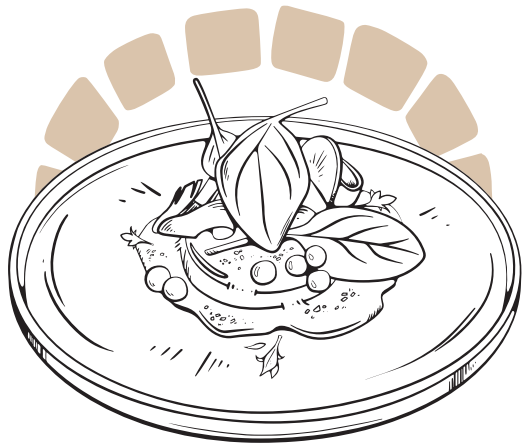
920

Кундюмы с мясом форели и картофельным соусом

Кундюмы – исконно русский вариант пельменей. Это необычное слово встречается еще в «Домострое» (1550-е годы).

В отличие от обычных пельменей, начинка в кундюмах была не только мясной, а еще и рыбной, грибной, крупяной, а то и вовсе комбинировалась в разных сочетаниях (например, из крупы (каши) с овощами). Тесто для кундюмов замешивалось на растительных маслах (конопляном или маковом). Предлагаем Вам отведать нашу версию блюда - кундюмы с мясом форели и картофельным копченым соусом.

950



ЛАБАРДАН

При слове «лабардан» многие вспомнят лишь школьные уроки литературы. Хлестакова из «Ревизора», который интересуется, что за рыбу ему подали на обед, и в ответ говорят: «Лабардан-с!»

Лабардан - это европейское наименование трески и блюд из нее в XIX веке. В Россию это слово (labberdaan) пришло, вероятно, из Голландии еще во времена правления Петра I. Оно звучало эффектно и придавало блюду европейский колорит.

«В субботу я послал тебе рыбу, свежего лабардану... не знаю, понравится ли тебе, ежели скажу, что это то же самое, что и треска» (из письма К.Я. Булгакова к А.Я. Булгакову)

Лабардан в нашем исполнении — это котлета из угольной трески с добавлением фарша судака, внутри — грибной соус на основе сморчков и сливок.

900

ВЕРЕЩАКА С ГОВЯЖЬИМИ РЕБРАМИ

Верещакой в старой русской кухне называли практически любое блюдо, которое готовится, а следовательно, «шкварчит или верещит» на горячей сковороде. Где-то верещакой или верещагой, называли яичницу-глазунью, где-то просто жареные кусочки мяса.

Наша верещака представляет собой копченые говяжьи ребра с тушеной капустой и глазированным квасным суслом.

1550

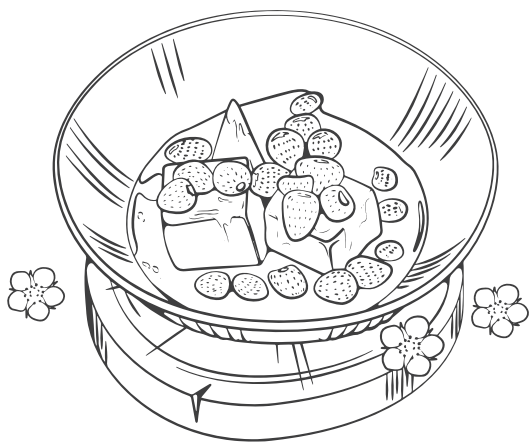
ВАРЕНИКИ

Чем вареники отличаются от пельменей? Объяснить это, тем более иностранцу, - непростая задача. Но еще труднее выяснить, чье же это национальное блюдо. Страсти вокруг вареников достигают накала споров о первородстве борща.

Первый рецепт вареников старорусских приводится у Игнатия Радецкого – автора первого трехтомника рецептов русской кухни «Альманах гастрономов» (1852 г.), они готовились с куриными потрохами и обжаренными сухими грибами, которые добавляли в рубленый фарш.

Попробуйте авторскую версию вареников от нашего шефа.

650



ПАСТИЛА С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

Пастилу называют средневековыми русскими консервами. Яблоками хотелось полакомиться не только летом. Они очищались от сердцевины, мелко терлись, сбивались с яичным белком, превращаясь в пюре. Оно выкладывалось на специальные противни и в течение 2-х ночей сушилось в остывающей печи - в горячих «хлебных воздухах», остававшихся после выпекания хлебов.

Мы готовим яблочную пастилу по старинному русскому рецепту, подаем с ассорти ягод и брусничным соусом.

780

Холодец из яблок

В XIX веке привычный нам сегодня мясной холодец назывался студнем. А холодцом называли сладкие блюда, похожие на кисель. Так, в меню трактиров можно было встретить холодец из сливок с ванилью, холодец из земляники с вином, шоколадный холодец, холодец из яблок.

Мы готовим холодец из яблок по рецепту из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам», которая была очень популярна в конце XIX и начале XX века. По сути, это пюре из уваренных и охлажденных яблок, нечто среднее между мармеладом и желе, подаваемое с моченой брусникой.

720

Желе «Московит»

«Желе «Московит» отличается от обыкновенного тем, что должно быть с краев замерзшим, как фруктовое мороженое, а в средине застывшим, как желе, отчего получается два разных цвета и два вкуса», — поясняла Пелагея Александрова-Игнатьева в «Практических основах кулинарного искусства».

Московит у нас готовится на основе различных видов ягод, подается со свежей клубникой в слегка подмороженном виде.

750

Пирожки-калитки с земляникой

И снова о калитках. Калитки – это ржаные пирожки с начинкой, этакие северорусские тарталетки. Их название предположительно произошло от слова «калита» — денежная сумка (кошелек). Тонкий пласт ржаного теста напоминает грубую кожу, присборенную к центру – такие кошельки раньше носили на поясе.

В старорусской кухне их готовили с разными начинками, в том числе со сладкими. Мы предлагаем попробовать десертный вариант калиток на ржаном тесте с заварным ванильным кремом, ванильный соусом и земляникой.

810

UHVATMOSCOW

UHVAT.RESTAURANT

ЯНДЕКС.ОТЗЫВЫ

uhvat

Москва, Трёхгорная мануфактура,
ул. Рочдельская, стр. 15/41

+7 977 125-51-77