



ЗАКУСКИ
ХОЛОДНЫЕ

Рыбное соло: семга слабой соли с узбекским лимоном и сливочным маслом	500
Рыбный дуэт: селедочка и скумбрия с картошечкой	500
Грибное трио: грузди, подосиновики, белые, со сметаной и репчатым луком	500
Огуречный квартет: свежий, малосольный, маринованный, бочковой	500
Ассорти солений по рецепту Александра Никитича	500
Ассорти из свежих овощей средней полосы	500
Ассорти сала: копченое, соленое, моченое, с хреном и горчицей	500
Яйца фаршированные: с тунцом, с грибами, с красной икрой	500
Закуска «Подмосковная Белочка»	300
Буженина Императорская, с хреном и горчицей	400
Помидоры как у тещи: с сырно-чесночной начинкой	300
Рулетки из ветчины с сырно-чесночной начинкой	400
Риет из сельди по-еврейски, с тостами из бородинского хлебушка	500
Язык говяжий отварной с нашим фирменным сливочным хреном	400
Паштет из куриной печени с чатни из манго и крутонами, прости Господи	400
Красная икра с тостами из багета и сливочным маслом	500
Бутерброды старомосковские: с икрой, с сельдью, с килькой, с бужениной, с копченым салом,	8ШТ/800
с паштетом из куриной печени, со скумбрией и со шпротами	3ШТ/400

САЛАТЫ

Винегрет из печеных овощей и ялтинского лука, а с ним тосты с балтийской килькой	390
Селедочка в меховой горжетке	390
Оливье с говяжьим языком / или ветчиной	390
Мясо à la russe	390
Из свежих овощей с фирменным ароматным маслом и ялтинским луком	390
Рязанский праздничный: из говяжьего языка с жареным яйцом, луком, маринованными огурцами грецкими орехами, майонезом и костромским сыром	390

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Драники картофельные с соусом из рязанских белых грибов	400
	Жульен грибной с курицей	400
	Сырные палочки со шведским брусничным соусом	300
	Гренки чесночные из монастырского хлеба	300

СУП	Губернский борщ с говядиной, а с ним чесночная пампушка, сало и сметана	400
-----	---	-----

ГОРЯЧЕЕ	Шницель куриный с солеными огурчиками и свежими помидорами	500
	Графский бефстроганов с картофельным пюре	500
	Отварные сосиски Наркомпищепром с зеленым горошком и картофельным пюре	500
	Биштекс из брянской говядины с яйцом с овощной сальсой	500
	Пельмени ручной лепки по рецепту Татьяны Федоровны, с бульоном или без него	500

БЛИНЫ КРЕСТЬЯНСКИЕ МАСЛЕНИЧНЫЕ

С икоркой малосоленной красной	450
С семгой малосоленной	450
С мясом	400
С жульеном	400
С ветчиной и костромским сыром	400

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	190
Запеченный картофель	190
Квашеная тушеная капуста	190
Гречка отварная с грибами и жареным луком	190



МОРСЫ	Клюквенный	1,5л - 800/0,25л - 200
	Облепиховый	1,5л - 800/0,25л - 200
	Землянично-брусничный	1,5л - 800/0,25л - 200

СОКИ, ВОДА, ЛИМОНАДЫ	Тархун	0,5л/250
	Дюшес	0,5л/250
	Ситро	0,5л/250
	Кола	0,3л/250
	Тоник	0,3л/250
	Соки различных вкусов	0,25л/250
	Напиток, энергетически обогащенный	0,25л/300
	Вода тихая	0,5л/200
	Вода газированная	0,5л/250

ЧАЙ	Чай зеленый	0,5л/250
	Чай черный	0,5л/250
КОФЕ	Эспрессо	0,15л/200
	Американо	0,3л/200
	Латте	0,3л/250
	Капучино	0,3л/250



Рязанское светлое	0,5л/350
Рязанское темное	0,5л/350
Рязанское пшеничное	0,5л/350
Рязанское на вишне	0,5л/350
Рязанское на яблоке	0,5л/350
Квас на Рязанских хлебах	0,5л/350

ВИНА, КОНЬЯКИ И ПРОЧИЙ АЛКОГОЛЬ,
КАК ОТЕЧЕСТВЕННЫЙ, ТАК И ИМПОРТНЫЙ



Господа и дамы, пока мы оформляем надлежащую государеву бумагу об нашем праве торговать товарами алкогольными, Вы вправе иметь при себе любое удобное Вам количество алкоголя, но строго-настрого в таре, в коей сей товар покинул винокурню свою, да и надобно иметь при себе чек на оный алкоголь. А мы потребуем уплатить в кассу сбор за каждую пробку, ни много ни мало 500 рублей-.

**О ПОЛУЧЕНИИ
НАДЛЕЖАЩЕЙ
ГОСУДАРЕВОЙ БУМАГИ,
МЫ УВЕДОМИМ
ОБЩЕСТВЕННОСТЬ
СУЮМИНУТНО**