

КВАСЫ И МОРСЫ

собственного производства

Муромский квас 0,5 л
Сбитень согревающий шиповниковый 0,5л

290 руб.
350 руб

МОРСЫ:

облепиха, малина, клюква, вишня
0,25 л 250 руб.
1 л 750 руб.



По будням с 12:00 до 17:00 на все блюда нашей кухни
действует скидка: 50% - пн, 40% - вт, 30% - ср, 20% - чт,
10% - пт.

ЗАКУСКИ. САЛАТЫ

**ВИНЕГРЕТ С СОЛЕНЫМИ
УРАЛЬСКИМИ ГРИБАМИ**
запеченные в дровяной печи корниш,
опята, маслята, грузди, белые грибы

590 руб.

**САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ
С АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ**
помидоры, жареный сыр,
зелень, грецки

790 руб.

СИБИРСКИЕ СОЛЁНЫЕ ГРИБЫ
маслята
белые грибы
грузди в сметане

590 руб.
890 руб.
790 руб.

ОВОЩНОЙ САЛАТ
помидоры, редис, капуста, красный лук,
листья сурепки, семечки

690 руб.

ОГОРОДНЫЕ СОЛЕНЬЯ-МОЧЕНЬЯ

квашеная капуста из Бронниц
солёные луговиковые огурцы
солёные помидоры
моченные яблоки
солёный камышинский арбуз

250 руб.
250 руб.
250 руб.
250 руб.
450 руб.

САЛАТ С КРАБОМ

камчатский краб, авокадо, томаты,
имбирная заправка

1450 руб.

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

сельдь олиторская, запеченные в печи
овощи

490 руб.

МАЛОСОЛ ИЗ СИБИРСКИХ РЫБ

лосось, муксун, нельма

1050 руб.

**СЕЛЬДЬ И ДРУГАЯ
СОЛЕНАЯ РЫБА**

картофель, запеченная свекла, лук

сельдь олиторская
каспийский залом
якутский чир
иваси подкопченная
иваси солёная
ассорти солёных рыб

600 руб.
720 руб.
720 руб.
490 руб.
490 руб.
1190 руб.

САЛАТ “ОЛИВЬЕ”

раки, перепела, осетровая икра,
соус провансаль

990 руб.

ЗЕЛЕНый САЛАТ С РОСТБИФОМ

говядина, овощи, зелень,
соус “красное вино”

790 руб.

МЯСОЕД

вяленая утка, ростбиф, сало, конина,
буженина, язык отварной

1750 руб.

САЛО С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ

два вида сала с луком и горчицей

490 руб.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

подаётся с горчицей и хреном

650 руб.

НАМАЗКИ К ХЛЕБАМ

смаец
свекла с чесноком
форшмак из сельди

90 руб.
90 руб.
90 руб.

ПИРОЖКИ

с капустой и яйцом
расстегай с рыбой
с бараниной
с говядиной

120 руб.
210 руб.
210 руб.
190 руб.



БЛИНЫ

РУССКИЕ БЛИНЫ

280 руб

**БЛИНЧИКИ,
НАЧИНЕННЫЕ**

~ гусятиной и гречкой. в
панировке
~ говядиной. в панировке
1 шт. – 195 руб.

ТАРНИРЫ

**СКОВОРОДКА
ПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ**

цуккини, баклажан, помидор,
перец, лук, свекла, чеснок

650 руб.

**ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

590 руб.

СЛАСТИ И ПИРОЖНЫЕ

Десерт
“Анна Павлова”
620 руб.

Пирожное
“Липовый цвет”
490 руб.

Десерт
“Наполеон и Жозефина”
550 руб.

Пирожное
“Молоко малиновки”
590 руб.

Десерт “Матрёшка”
890 руб.

ВОЛОГОДСКОЕ МОРОЖЕНОЕ

Пломбир, шоколад,
брусника.

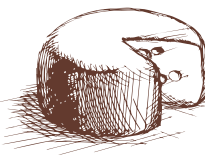
СОРБЕТЫ

Облепиха, черника,
50 грамм 150 руб.

ВАРЕНЬЕ
брусника, морошка,
малина, клубника
130 руб.

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СЫРЫ

Стилтон, Люн Бланш, Таледжио,
Алферьевский,
подаются с копчёной грушей
и вяленой хурмой
1150 руб.



СУПЫ

ВАЛААМСКИЕ ЩИ. ГРЕЧНЕВИК

белые грибы, квашеная капуста

490 руб.

**МОСКОВСКАЯ УХА С
РАССТЕГАЕМ**

уха из стерляди и лосося

950 руб.

БОРЩ С УТКОЙ

пампушка и сало

590 руб.

СУТОЧНЫЕ ЩИ С БАРАНИНОЙ

щи из кислой капусты с бараниной,
соложенная слойка

690 руб.

МЯСНАЯ СБОРНАЯ СОЛЯНКА

венские сосиски, говяжий
язык, копченая курица, сердце

690 руб.



ПЕЛЬМЕНИ

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

начинка из вишни

490 руб.

**ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ
И ГРИБАМИ**

начинка из печеной картошки,
белых грибов и шампиньонов

490 руб.

**ПЕЛЬМЕНИ С ПАЛТУСОМ
В УХЕ**

начинка из синекорого палтуса,
уха, раковое масло, икра горбуши

690 руб.

**ПЕЛЬМЕНИ С САХАЛИНСКИМ
ГРЕБЕШКОМ**

начинка из сахалинского гребешка,
устричный соус, кунжут, морская капуста

790 руб.

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

начинка из трёх видов мяса:
говядина, свинина, баранина

690 руб.

ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ

начинка
из говядины с бульоном

690 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБА

КУЛЕБЯКА ШЕСТИСЛОЙНАЯ

осетрина, лосось, судак, грибы, яйцо и пшено

990 руб.

СИНЕКорый ПАЛТУС

подкопченное филе палтуса, шоре из цветной капусты и брокколи

990 руб.

БЛИНЫ С КРАБОМ

блины начиненные камчатским крабом, соус из трех видов икры

1790руб.

КОТЛЕТЫ ИЗ НАВАГИ

картофельное пюре

750 руб.

ЛОСОСЬ СО ШПИНАТОМ

шпинат, щавель, лук порей, лесные орехи, сливочный соус

1790 руб.

НЕЛЬМА С КЕДРОВЫМ ДУХОМ

якутская нельма, запеченная на кедровой доске в глазури из таежного меда,
печеный картофель, сибирские грузди в сметане

1790 руб.

УТИЦА

УТИНОЕ ФИЛЕ -СУПРЕМ.

ЯБЛОКО И РЕВЕНЬ. СОУС ИЗ СМОРОДИНЫ

одуванчиковый мёд, тимьян

950 руб.

ДЕВОЛЯЙ – ПЕРЕПЕЛИНЫЕ КОТЛЕТЫ.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА. ГРИБНОЙ СОУС

котлеты из перепелиной грудки, трюфельного сливочного масла, телятины,
запеканка из картофеля и сыра, соус из белых грибов

1290 руб.

КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ

30 мин

шоре из цветной капусты, яйцо пашот

1100 руб.

МЯСО

БЕФСТРОГАНОВ. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ

говяжья вырезка, грибы

990 руб.

ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ

тыквенно-картофельное пюре, соус из чернослива и красного вина

960 руб.

БИФШТЕКС РУБЛЕНый. КАРТОФЕЛЬ ПО-ПУШКИНСКИ

огуречный салат

980 руб.

БАРАНИЙ БОК С КАШЕЙ

бок ногайского барашка с гречневой кашей и кореньями

1890 руб.

ЖАРКОЕ ИЗ БЫКА. СОУС «КРАСНОЕ ВИНО»

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ Подается с 15:00

кусоч говяжьего толстого края, запеченного целиком в печи

100 г.

1590 руб.

ШАШЛЫЧКИ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ДЫМКОМ

печеные овощи

1390 руб.