

ЛЕГЕНДЫ МЕНЮ РЕСТОРАНА «ШОША»

Любимые блюда наших гостей более 30 лет

HISTORICAL DISHES OF "SHOSHA" RESTAURANT

САЛАТЫ

SALADS

ЛОСОСЬ ПОД ШУБОЙ	190/5	790 Р
Лосось по рецепту ресторации «Шоша» На холодное подаваемый, под шубой изъ печеного бурака и авокадо, наравито для услады Salmon coated with avocado, boiled potatoes and beetroot		
САЛАТЪ «КОРОЛЕВСКИЙ»	190	1500 Р
Салат рецепта оригинального съ креветками и мясом краба, фруктом заморским и овощами всяческими пополненного, да майонезом домашним и икрою лососевой для вкусу одобренного "Royal" salad with crabs, avocado, shrimps, lettuce and cheese		
ОЛИВЬЕ «ПО-ШОШИНСКИ»	145/5	1200 Р
из мяса дикой утки по рецепту шеф-повара с добавлением ветчины и крабов Shosha-style "Olivier" salad from Chef with wild duck, ham and crabs		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

ИНДЕЙКА «ПО-ШОШИНСКИ»	140/27	690 Р
блинчик, начиненный сочной индейкой и кедровыми орешками "Shosha-style" pancake stuffed with juicy turkey and cedar nuts		
КУРИНЫЕ СЕРДЕЧКИ И ПЕЧЁНКИ,	200/25/1	1300 Р
томлёные в сливочном соусе с опятами и кедровыми орешками Chicken hearts and livers stewed in cream sauce with mushrooms and cedar nuts		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

FISH AND SEAFOOD HOT DISHES

СУДАК «ПО-ДОМАШНЕМУ»

жареный с луком

«Home-style» fried pikeperch with onion

130/15/100/50/10 1600 Р

ФИЛЕ ФОРЕЛИ

с начинкой из камчатского краба, подается с овощами

Trout fillet with Kamchatka crab filling, served with vegetables

145/82/36 2600 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА ДОМАШНИХ И ДИКИХ ЖИВОТНЫХ

HOT MEAT DISHES

КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ

с картофельным пюре

Chicken cutlets served with mashed potatoes

150/150/30 750 Р

УТИНАЯ ГРУДКА,

фаршированная брусникой с брусничным соусом

Duck breast stuffed with cowberry and cowberry sauce

240/100/47 2100 Р

МЯСО «ПО-ЗАВИДОВСКИ»

филе говядины, жареное на гриле с чесноком с картофелем-фри и овощами

Zavidovo style grilled beef fillet with garlic, fried potatoes and vegetable bouquet

150/30/100/65 1850 Р

СТЕЙК «СЕМЁНЫЧ»

из говяжьей вырезки на крутоне с солёным огурцом и отварным картофелем

Semyonich steak: beef fillet with pickles and boiled potatoes

100/60/90/300 1850 Р

КОЛБАСКИ БРЕЖНЕВА

румяные колбаски из свинины и мяса дичи, приготовленные по специальному рецепту личного егеря Л.И. Брежнева

Home-made sausages "a-la-Brezhnev":

pork and game meat (special recipe of Brezhnev's huntsman)

200/150/50/50 1650 Р

«ЦАРСКАЯ ОХОТА»

мясо оленя с брусничной паливой,

подаваемое с тушеной квашеной капустой

"Royal Hunting": deer fillet under red wine and stewed sauerkraut

100/50/150/43 1700 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

КРАСНАЯ РЫБКА СЛАБОЙ СОЛИ съ сырной поливою и угольниками лимона Sliced salted salmon with cheese sauce and lemon wedges	100/30/40	1400 Р
СЕЛЬДЬ СЕВЕРНОГО УЛОВА, съ картофелем, подпеченным подаваемым Northern catch herring slices with baked potatoes	140/100/50	510 Р
СЕВЕРНЫЕ РЫБЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ омуль и муксун с дольками картофеля, зеленым луком, перепелиными яйцами и сладкими помидорчиками Cisco and whitefish cold smoked	100/60/57	1450 Р
КИЛЬКА БАЛТИЙСКАЯ на ржаном хлебе подаваемая Spicy salted sprats on toasts with herbs and onions	48/52/15	280 Р
ФОРШМАК ИЗЪ СЕЛЬДИ СЪ РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ сельдь северного улова измельченная с яйцом крутым и яблоком местным Herring pate with rye toasts	80/40/23	280 Р
ВИТКИ ИЗЪ БАКЛАЖАНОВ ПО-ШОШЕНСКИ съ телячьим языком, ветчиной и маринованными огурчиками Eggplant rolls with neat's tongue, ham and pickles	150/18	730 Р
АССОРТИ ДЕРЕВЕНСКОГО САЛА СО СТОПОЧКОЙ ЗАВИДОВСКОЙ ХРЕНОВУХИ сало соленое, сало подкопченное на ольховых опилках и грудинка съ чесноком соленая в оболочке Salted lard, smoked lard, salted brisket with garlic and a glass of vodka with horseradish	90/70/114	800 Р
БУЖЕНИНА СЪ ОСОБЫМИ ПРИПРАВАМИ ТОМЛЕНАЯ, под поливою ядреную для интересу Baked braised pork with spicy mustard	120/25/45	780 Р
ВАЛОВИЙ ЯЗЫКЪ СЪ ОВОЩНЫМ САЛАТОМ под хреном домашним и ядреной горчицей Neat's tongue with vegetable salad and spicy mustard	90/37/27	670 Р

СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ

HOMEMADE PICKLES

ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЕ Pickled tomatoes	100	180 Р
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ Pickles	100/1	180 Р
КАПУСТА КВАШОНАЯ РУБЛЕНАЯ съ клюквою и брусникою Sauerkraut with cranberries and cowberries	130/17	180 Р
БЕЛЫЕ ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ съ луком, под маслом и укропом White mushrooms marinated with onion, butter and dill	100/21	590 Р
ОПЯТА МАРИНОВАННЫЕ съ луком, под маслом и укропом Honey agarics pickled with onion, butter and dill	100/21	310 Р
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ съ луком, под маслом и укропом Milk mushrooms pickled with onion, butter and dill	100/21	460 Р
МАСЛЯТА МАРИНОВАННЫЕ съ луком, под маслом и укропом Butter mushrooms pickled with onion, butter and dill	100/21	420 Р
СОЛЕНЬЯ ВСЯЧЕСКИЕ ЕДИНЫМ БЛЮДОМ грибы маринованные, огурцы соленные, помидоры маринованные, капуста квашеная и чеснок маринованный съ горячим отварным картофелем Large dish with pickled and salted mushrooms, pickles, pickled tomatoes, sauerkraut, pickled garlic and boiled hot potatoes	380/150/25	1250 Р

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТЪ «ОЛИВЬЕ» съ красной рыбкой слабой соли и красной лососевой икрой Salad «Olivier» with slightly salted salmon and red caviar	190/10	910 P
РУККОЛА СЪ ЖАРЕНЫМИ КРЕВЕТКАМИ пополненный помидорами черри и сыром «Пармезан» Arugula with fried shrimps, cherry tomatoes and Parmesan cheese	170/40	1450 P
ВИНЕГРЕТЪ ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ съ капустою квашеною Vinaigrette salad with sauerkraut	220/30	440 P
САЛАТЪ «РОМАНО» с подкопченным курячим мясом, соусом «Цезарь», сыром «Пармезан» и гренками Romano leaf salad with smoked chicken, Caesar sauce, Parmesan cheese and croutons	225/15	720 P
САЛАТЪ ИЗЪ ОВОЩЕЙ ВСЯЧЕСКИХ съ брынзой и соусом Песто Vegetable salad with feta cheese and Pesto sauce	235/40	1100 P
САЛАТ ИЗЪ СЕЛЬДИ С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ Salad with herring and rye croutons	110/40/30	310 P

ГОРЯЧИЯ ЗАКУСКА

HOT APPETIZER

КОКИЛЬ ИЗЪ ПТИЦЫ МЕСТНОГО ПОДВОРЬЯ

190/13 1600 Р

под грибною полливою

Sliced chicken fillet baked in creamy sauce with mushrooms and cheese

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ САМОЛЕПНЫЕ

HOMEMADE DUMPLINGS

ПЕЛЬМЕНИ

265/50/2 750 Р

на манер сибирский приготовленные

Dumplings with meat, served with sour cream

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

210/50/22 350 Р

со сметаной и жареным луком

Dumplings with potatoes, served with sour cream and fried onion

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ И БРУСНИКОЙ

210/50 610 Р

со сметаной

Dumplings with cherries and lingonberries, served with sour cream

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

SOUPS

УХА СТЕРЛЯЖЬЯ, сготовленная должным образом, судачком дополненная Fish soup with sterlet, pike perch and herbs	350/2	730 Р
ЩИ ИЗЪ КВАШОНОЙ КАПУСТЫ съ мясом и грибами, запеченные в чугунном горшке Cabbage soup with meat and mushrooms in a cast-iron pot	315/35/2	730 Р
БОРЩ МАЛОРОССИЙСКИЙ ИЗЪ МЯСА РАЗНОГО, подаваемый со сметаной Russian borscht with meat, served with sour cream	280/52/40/58	720 Р
КУРЯЧИЙ СУП СЪ ЛАПШОЮ из птицы местного подворья Chicken noodle soup	340/2	370 Р
СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ нежный суп-пюре подается с хрустящими гренками Cream-soup of pumpkin with crispy toasts	400/2/25	1300 Р

РЫБНЫЕ БЛЮДА

FISH DISHES

СТЕРЛЯДКА ВОЛЖСКАЯ НАГУЛЯННАЯ, съ поливою сливочною и красною икрою Baked sterlet with cream sauce and red caviar	100/30/40	600 Р
ФИЛЕ НАИСВЕЖАЙШЕГО КАРПА на шкворчащей сковородочке съ овощами всяческими, приготовленными на гриле Fried carp fillet on a pan with grilled vegetables	170/15/150/10	1300 Р
КАРП, ЧИНЕННЫЙ СЪ ЖАРЕНОЙ КАРТОШКОЙ, к столу подаваемый целиком Carp stuffed with fried potatoes	100/10/7	260 Р
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЩУЧЬИ, до рыхлого фарша тмянные, перед отпуском съ обеих сторон обжаренные, съ ароматною поливою и толченой картошкой Pike cutlets fried to a crispy crust with mashed potatoes, vegetables and flavored sauce	140/50/120/31	920 Р
ЛОСОСЕВЫЙ СТЕЙК приготовленный на гриле Grilled salmon steak	130/60/150/22	2350 Р
ПАЛТУС ЗАПЕЧЁННЫЙ с тонким цитрусовым ароматом лайма и апельсина, подаётся с овощной пастой, дополненной кунжутом Halibut baked with a delicate citrus aroma of lime and orange, served with vegetable paste, supplemented with sesame seeds	170/115/3	2200 Р

МЯСНЫЕ БЛЮДА

MEAT DISHES

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

томленые в маринаде от шеф-повара, с пюре из сельдерея

Veal cheeks languished in chef's marinade, with celery mash

150/75/185/4

1650 Р

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ,

с картофельным пюре, маринованными огурцами и грибочками

Beef slices in a creamy sauce with mushrooms,

mashed potatoes, pickled cucumbers and mushrooms

150/120/75

1400 Р

ЯЗЫКЪ ГОВЯЖИЙ

под соусом от шеф-повара с пюре из сельдерея

Beef tongue with mashed celery and chief's sauce

120/110/130/15

1500 Р

ДРАНИК КАРТОФЕЛЬНЫЙ,

чиненый фермерской рубленой свининой и лесными грибами,

подаваемый с сметанною поливою

Potato dranik with sliced pork, forest mushrooms and creamy sauce

350/50/16

820 Р

КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ПО РЕЦЕПТУ ПОЖАРСКОГО

с картошкой жареной

Fried chicken cutlet with potatoes

143/120/16

910 Р

ДОБАВКИ К ГОРЯЧИМ БЛЮДАМ

GARNISHES

КАША ГРЕЧНЕВАЯ Buckwheat	150	250 Р
КАРТОШКА ЗАМОРСКАЯ БЕБИ, ЗАПЕЧЕНАЯ СЪ ТРАВАМИ Baked potatoes	150	150 Р
САРАЦИНСКОЕ ЗЕРНО Boiled rice	200	200 Р
КАРТОШКА ТОЛЧЕНАЯ Mashed potatoes	200	250 Р
ЦУККИНИ-ГРИЛЬ Grilled zucchini	100/12	420 Р
БАКЛАЖАНЫ-ГРИЛЬ Grilled eggplant	100/12	400 Р
ПЕРЕЦ-ГРИЛЬ Grilled pepper	100/12	400 Р
КАРТОШКА, ЖАРЕННАЯ СЪ ЛУКОМ ПРИПРАВЛЕННАЯ Tater fried with cereals	150	200 Р

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

СЫРНОЕ АССОРТИ Ламбер, Пармезан, Бри, орешки, виноград, мед Cheese in assortment with nuts, grapes and honey	75/100	870 Р
КЕДРОВАЯ ШИШКА мусс из темного шоколада, малиновая начинка, фундучный бисквит, сладкая глазурь, ганаш Dark chocolate mousse, raspberry filling, hazelnut sponge cake, sweet glaze, ganache	110/12	670 Р
БЛИННЫЙ ПИРОГ тонкие кружевные блинчики, приготовленные по старому русскому рецепту, уложенные слоями с сливочным кремом и апельсинами Pancake pie with cream and oranges	122/31	570 Р
ПАННА-КОТА за морем подсмотренная, да пюре малиновым, нарочито, для вкусу дополненная Panna cotta with a layer of raspberry puree	170/14	760 Р
МОРОЖЕНОЕ фирменного изготовления в ресторации Brand ice cream	150/31/20	670 Р
МОРОЖЕНОЕ фирменного изготовления с брусникой и кедровыми орехами Brand ice cream with cowberry and pine nuts	50/90/31	830 Р
«МЕДОВЫЙ АРОМАТЪ» медовые коржи с прослойкой из взбитой сметаны Honey cakes with whipped sour cream	80/20/60/21	830 Р
БРУСНИКА МОЧЕНАЯ с цветочным медом и душистой мятой Cowberry with honey and mint	200/11	290 Р
ПИРОГ МАКОВЫЙ с вишней и сырным кремом Poppy seed cake with cherries and cheese cream	135/30/24	720 Р

Ресторан "Шоша"

МАЛИНОВЫЙ ВОСТОРГ фисташковый бисквит, малиновый крем, малиновая начинка, мусс ванильный Pistachio biscuit, raspberry cream and vanilla mousse	100/17	520 Р
СВЕЖАЯ КЛУБНИКА, подаваемая съ взбитыми сливками Strawberries with whipped cream	130/30	1450 Р
ФРУКТЫ Fruit plate	1000	850 Р

ПИТЬЕ РАЗНОЕ BEVERAGES

НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ / ALCOHOLIC BEVERAGES

НАЛИВКИ СЛАДКИЕ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА «Облепиховая», «Вишневая», «Малиновая», «Клубничная» Berry liqueurs	50	250 Р
НАСТОЙКА СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА «Чёрная смородина», «Клюквенная», «Брусничная», «Тминная», «Антиковидная» «Хреновуха» Tinctures	50 50/26	250 Р 250 Р
НАБОР НАСТОЕК НА БРЕВНЕ «Чёрная смородина», «Клюквенная», «Брусничная», «Хреновуха» A set of tinctures	200/26/26	1100 Р

МОРСЫ, НАПИТКИ / DRINKS

МОРСЪ БРУСНИЧНЫЙ Cowberry fruit drink	200 1000	150 Р 630 Р
МОРСЪ ОБЛЕПИХОВЫЙ Sea buckthorn fruit drink	200 500	160 Р 420 Р
СБИТЕНЬ ТВЕРСКОГО УЕЗДУ горячий чайный напиток с ароматными травами Hot tea drink with aromatic herbs	200	180 Р

СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ / FRESH JUICES

АПЕЛЬСИНОВЫЙ
Orange

200 490 Р

ЯБЛОЧНЫЙ
Apple

200 380 Р

ФРУКТОВАЯ ВОДА, СОК, ЛИМОНАД / FRUIT WATER, JUICE, LEMONADE

ЛИМОНАД «ЧЕРНОГОЛОВКА»
тархун, дюшес, байкал
Lemonade

330 180 Р

СОК «VILLA DINI»
апельсин, томат, яблоко
Juice orange, tomato, apple

1000 480 Р

ЭВЕРВЕС
апельсин, лимон-лайм
Evervess orange, lemon-lime

250 310 Р

СОК «IL PRIMO»
ананас, апельсин, вишня,
томат, яблоко
Juice pineapple, orange, cherry,
tomato, apple

200 220 Р

ЭВЕРВЕС ТОНИК
Evervess tonic

250 310 Р

КОКА-КОЛА
Coca-Cola

330 450 Р

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА С ЛИМОНОМ / MINERAL WATER WITH LEMON

ВОДА ДАУСУЗ
ГАЗИРОВАННАЯ
Dausuz Sparkling Water

275 300 Р
500 380 Р
850 490 Р

ВОДА ДАУСУЗ
НЕГАЗИРОВАННАЯ
Dausuz Still Water

275 300 Р
500 380 Р
850 490 Р

БОРЖОМИ, СТЕКЛО
Borjomi Sparkling Water

500 360 Р

ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА
НЕГАЗИРОВАННАЯ
Baikal Pearl Dausuz Still Water

530 420 Р
250 300 Р