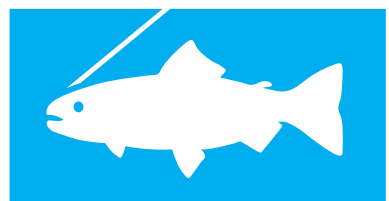


РУССКАЯ
РЫБАЛКАРУССКАЯ
РЫБАЛКАСАМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА,
КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

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 «садах» 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.

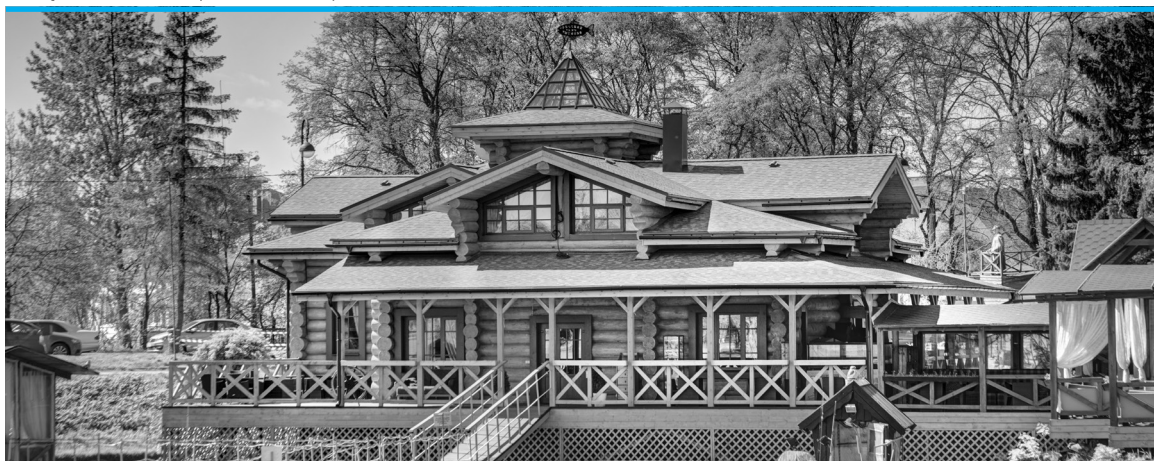
Прошло 17 лет. Все эти годы ресторан, построенный из легких деревянных конструкций, проработал, не теряя своей популярности. Поток довольных посетителей не прекращался, гости ловили рыбу круглый год. Ресторан неоднократно был признан

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 некальброванного 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!



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО / SPECIAL OFFER

Стоимость за 100 г живого веса / Value of 100 grams of live weight

	Стерлядь / Sterlet	250
	Белуга / Beluga	240
	Форель / Trout	180
	Карп / Carp	110
	Сиг / Whitefish	190
	Муксун / Muksun	270
	Нельма / Nelma	270

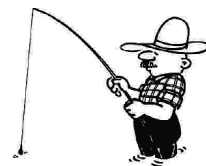
По Вашему желанию мы можем закоптить рыбу, запечь в специях, в тесте, в соли, потушить с овощами, запечь в фольге с гречневой кашей и белыми грибами, сварить уху, приготовить на гриле. Готовую рыбу официант подаст целиком (за исключением рыбы, приготовленной на гриле, которая раздается на кухне), сервированную свежим салатом, оливками и лимоном. По Вашему желанию официант разделает рыбу.

As you wish the fish can be smoked, baked in spices, baked in pastry, in salt, baked with vegetables, grilled, baked with buckwheat porridge and porcini in foil, or we can make a fish soup for you. The waiter will serve the whole fish on the tray with lettuce, olives and lemon (except for the grilled fish, which dressed in the kitchen). At your request, the waiter will dress the served fish.

Как попасть на Турнир
по ловле форели

Каждую весну на берегах Южного пруда наш ресторан проводит Турнир по ловле форели спиннингом с берега — **Russian Fishing Trout Trophy**. Победители получают лодки с моторами, заграничные рыболовные туры, спиннинги, денежные сертификаты и много других ценных призов. И, конечно же, забирают всю выловленную форель как трофей.

Чтобы попасть на Турнир, где сражаются чемпионы мира, мастера спорта, нужно пройти осенние отборочные соревнования и попасть в двадцатку лучших команд. Заявка на участие подается до 1 августа 2016 года через сайт trout-trophy.ru, подробности по телефону +7 (905) 222-36-03.



КАКУЮ РЫБУ ПОЙМАТЬ

Стерлядь

Стерлядь — наименьшая по размерам и единственная пресноводная представительница семейства осетровых рыб. Общеизвестно считалась самой вкусной рыбой русского стола. Мясо стерляди белое, хотя рыба и зовется «красной». Вероятно, «красной» стерлядь прозвали из-за того, что этим словом называли все ладное, необыкновенное, красивое.

Форель

Это звучное название красивой и вкусной рыбы ассоциируется с представлением о горном чистом и холодном ручье, где резвятся пестрые ручьевые форели — любимые рыбки рыболовов-спортсменов. В прудовых хозяйствах в большом количестве разводят другую разновидность — радужную форель, которая отличается более крупными размерами и имеет своеобразную окраску: голова, тело и плавники усеяны черными пятнышками, а на боках находится широкая красная полоса. Радужные форели имеют нежное розовое мясо, особенно хороши отварными или жареными на вертеле.

Осетр Русский

Россия всегда славилась своими осетрами. В 1843 году на обеде в Москве изумленный Ференц Лист рукоплескал трехпудовому осетру. Тогда же Глинка написал в честь этого осетра стихи, заканчивающиеся так: «Но представитель русских рыб, не вовсе великан погиб... Он заслужил внимание Листа, рукоплескание гостей!..»

Белуга

Относится к самому крупному виду осетровых: достигает в длину до 5 метров при весе 1000 -1200 кг. Это ценнейшая промысловая рыба, у которой очень вкусное не только мясо, но и крупная зернистая икра. Вкусные и питательные достоинства мяса и икры белуги хорошо известны и ценятся настолько высоко, что эту рыбу можно назвать поистине «золотой», самой ценной рыбой в мире

Карп

Эта мощная и крупная рыба не что иное, как подвид речного сазана. О нем часто говорят, что это одомашненный сазан. Карп достигает внушительных размеров и веса до 40-50 кг. Любители и знатоки карпа предпочитают его даже красной рыбе — карп не только очень красив, но и отменно вкусен..

ВАШ УЛОВ – НАШЕ ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

YOUR CATCH – OUR MAIN DISH

Стерлядь / Sterlet	250
Белуга / Beluga	240
Форель / Trout	180
Карп / Carp	110
Сиг / Whitefish	190
Муксун / Muksun	270
Нельма / Nelma	270

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

К ФИРМЕННЫМ БЛЮДАМ РЕКОМЕНДУЕМ RECOMMENDED SPECIALTIES:

Морсы собственного приготовления:

Облепиха, клюква, смородина 190

Homemade morses (traditional sea buckthorn, cranberry or blackcurrant drink)

50 мл/ml

Домашние настойки и наливки (коктейли на основе водки и ягод)..... 210

Home made liquers

 Блюдо, приготовленное на нашей коптильне

 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

 Вегетарианское блюдо

 Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

 Этот продукт не был заморожен

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА **РУССКАЯ РЫБАЛКА**



САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

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 / Muxsun 	390
Масляная рыба / Butterfish 	390

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

ИКОРНЫЙ БАР / CAVIAR BAR

Икра БЕЛУГИ / Hausen caviar (1 унция* / 1 ounce)	7600
Икра ОСЕТРА / Sturgeon caviar (1 унция* / 1 ounce)	
Забойная икра / Bottomhole caviar	4300
Дойная икра / Milch caviar	3400
Икра КЕТЫ / Siberian salmon caviar (100 гр. / 100 g)	1160
Икра ГОРБУШИ / Pink salmon caviar (100 гр. / 100 g)	1120
Икра ЩУКИ / Pike caviar (100 гр. / 100 g)	980
Икра СИГА / Whitefish caviar (100 гр. / 100 g)	980

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.

МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD

Устрицы подаются на льду с соусом из винного уксуса и тостами из белого хлеба, цена за 1 шт.	320
Oysters, served one ice with wine vinegar sause and toasts, price for 1 oysters	
Креветки тигровые* / Tiger prawns	430
Фаланги камчатского краба* / Phalanx of King crab	520
Морской гребешок* / Scallop	420
Мидии томлёные в белом вине со специями* / Scallop	290

*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

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, — пред-
ставляю 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
тенantom. Эх-хо-хо... Да, было,
было!.. Помнят московские
старожилы знаменитого
Грибоедова! А стерлядь,
стерлядь в серебристой ка-
стрюльке, стерлядь кусками,
переложенными раковыми
шейками и свежей икрой?
А яйца-кокотт с шампиньон-
ным пюре в чашечках?»

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



Блюдо, приготовленное на нашей коптильне



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



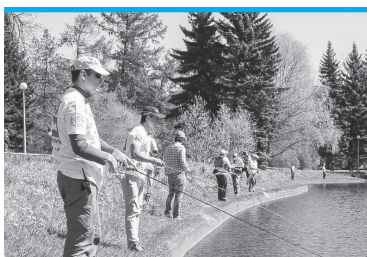
Этот продукт не был заморожен

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

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, подскакивают, орудуют сачком. Команды стремятся показать все свое мастерство и поймать как можно больше



рыбы, ведь весь улов они заберут с собой, а если повезет, выиграют солидный приз (в 2014 году, например, победители получили путевку в Норвегию на рыбалку, лодку с мотором, путевку в Черногорию на рыбалку и пр.). Турнир носит официальный статус и проводится в рамках Открытого Кубка СПб по ловле спиннингом с берега.

Чтобы принять участие в Турнире, нужно попасть в двадцатку лучших команд на осенних отборочных соревнованиях. Для участия в осенних отборочных соревнованиях 2016 необходимо подать заявку с июня по август на сайте турнира www.trout-trophy.ru — допускается неограниченное количество команд.

Подробнее: +7 (905) 222-36-03



«...Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки... Подтыки 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»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Свежие овощи с зеленью и взбитой сметаной 680
 Fresh vegetables with herbs and whipped sour cream

Тартар из форели с щучьей икрой 430
 Tartar of trout with pike caviar

Строганина из стерляди 770
 Slices of frozen sterlet

Сельдь маринованная в водке с можжевельновыми 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!

Рулетики из баклажанов с домашним сыром 430
 Eggplant rolls with cheese

САЛАТЫ / SALADS

Салат из свежих овощей с травами
 по Вашему желанию можем добавить перепелиное яйцо, домашний сыр или вяленые помидоры 440
 Fresh vegetables salad with herbs
 (on your wish we can add quail egg, home-made cheese or dried tomatoes)

Сельдь «Под шубой» / Herring "Under coat" 380

Салат «Оливье» с подкопченной индейкой и перепелиным яйцом 430
 Russian potato salad with smoked Turkey and quail egg

Салат из мяса камчатского краба с авокадо и томатами 920
 Crab salad with avocado and tomatoes

Салат из печеных баклажанов с перцем и томатами 430
 Baked eggplant salad with pepper and tomatoes

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



ЗАКУСКИ К ВОДКЕ / VODKA SNACKS

Набор закусок под водку «Ведро Оливье» с соленьями на 2-3 человека	2450
Snack set: Russian potato salad and pickles for 2-3 persons	
Соленые грибы из Сибири / Pickled mushrooms from Siberia	470
Малосольные огурчики / Slightly salted cucumbers	180
Солёные огурцы / Pickles	140
Квашеная капуста с клюквой	130
Sauerkraut with cranberries	
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	780
Beef jerky, dry cured pork gammon and smoked cheese	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

Жюльен из шампиньонов с курой под слоеным тестом	390
Champignons chicken julienne under puff-paste	
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	
Пельмени из палтуса и трески	540
Dumplings with halibut and cod	
Пельмени из мяса дикого кабана и лосося	560
Dumplings with moose and salmon meat	
Вареники с картошкой, шкварками, луком и деревенской сметаной	440
Dumplings with potato, cracknels, onion and country-style sour cream	

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



Этот продукт не был заморожен



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

★ РЕЦЕПТ ИЗ КНИГИ
ЕЛЕНА
МОЛОХОВЕЦЪ

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

★ 1895 ★

**ЩИ СЪ ГРИБАМИ
(МАСЛЯНЫЯ)**

Изрубить мелко 2 луковицы, пожарить 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 поджарить въ ложке масла, развести грибнымъ бульономъ, влить во щи, положить ту же несколько мелко нашинкованныхъ отваренныхъ грибовъ, прокипятить, всыпать соли и крупного простого перцу, положить сметаны.

ВЫДАТЬ:

1 1/2 ф., т.е. 3 ст. кислой капусты.
1 ложку муки, 2 луковицы.
2 ложки чухонского масла.
Простого 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, предпочтительно стерляди, вымыть ее хорошенько, вытереть досуха полотенцемъ, нарезать ее на куски, положить въ кастрюльку, налить на рыбу белого столового вина все равно какого, только не крепкого столько, чтобы покрыло рыбу до половины, положить чухонского самого свежего масла 1/8 фунта и целый лимонъ, разрезанный на куски, какъ режутъ яблоки, вынуть зерна, накрыть кастрюльку крышкою, зажечь подъ нею спиртъ и черезъ 1/4 часа это прекрасное кушанье готово. Такимъ образомъ готовится 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.

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 расстегаем.

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

Щи съ квашенной капустой,

телятиной и белыми грибами (масляныя) 🌿.....430

Sauerkraut soup with with porcini and veal brisket

Суп из белых грибов с домашней лапшой.....380

Mushroom soup with home-made noodles

Куриный суп.....340

Chicken soup ❄️

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ / COLD SOUPS

Окрошка на квасе 🌿.....330

Russian soup "Okroshka" based on kvass

(a cold soup made from cucumber, radish, dill, egg and meat)

Холодный борщ с телятиной 🌿.....330

Traditional Russian cold borsch with beef



Блюдо, приготовленное на нашей копильне



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



Этот продукт не был заморожен

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
- Запечённый сиг с картофелем на осиновой коре
780
Whitefish, baked with potatoes on the Aspen
- Судачок «а-ля натурель» с картофельным пюре и сибирскими груздями
860
Pikeperch "a-la naturel" with mashed potatoes and Siberian milk mushrooms
- Рыбное блюдо необыкновенно вкусное, вь особенности изъ стерляди съ бьелым столовымь 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

ПТИЦА / POULTRY

- Половина цыплёнка, приготовленная в дровяной печи
740
в фольге со специями
Half chicken baked with spices in our wood fired oven
- Половина цыплёнка горячего копчения из коптильни
740
приготовленная на березовых дровах и ольвовых сружках
Hot smoked half chicken from our smokehouse

МЯСО / MEAT

- Стейк Рибай. Смешанный откорм Black Angus
1850
Ribeye Steak. Mixed feeding Black Angus
- Мякоть ягненка в соусе демиглас, с запечёнными овощами, приготовленная на углях
830
Grilled pulp of a lamb with demiglas sauce. Served with baked vegetables
- Свиная грудинка томлёная в печи 24 часа
830
Pork belly stewed in the oven 24 hours
- Котлета по-киевски с пюре из молодого картофеля
620
Chicken chops with mashed young potatoes
- Кролик тушёный с овощами в деревенской сметане
790
Rabbit stewed with vegetables in sour cream

МАНГАЛ / MANGAL*

- Шашлык из белуги с соусом из граната на тонком лаваше
1440
Sturgeon shashlik served with pomegranate sause on the top of thin pita
- Шашлык из свинины с соусом аджика на тонком лаваше
580
Pork shashlik with spicy red sauce on the top of thin pita
- Шашлык из курицы с соусом аджика на тонком лаваше
540
Chicken shashlik with spicy red sauce on the top of thin pita
- Люля-кебаб из баранины с соусом аджика на тонком лаваше
620
Kebab with lamb 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 господа, 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 гущей 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

 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

ВАРЕНЬЕ / JAM

Сливовое, малиновое , **вишнёвое, клюквенное** ,
яблочное с брусникой , **тыквенное, абрикосовое, клубничное** ,
из крыжовника  90
Plum, Raspberry, Cherry, Cranberry, Apple with cowberry, Pumpkin, Apricot, Strawberry, Gooseberry jam

МЕД / HONEY

Цветочный мёд 120
Flower honey

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ / ICE CREAM AND SORBETS

Мороженое: 140
ванильное, фисташковое, шоколадное, крем-брюле
Ice cream: Vanilla, Pistachio, Chocolate, Creme brulee

Сорбеты: 130
из клубники, из брусники, из лайма 
Sorbets: strawberry, cowberry, lime

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

Всегда для вас наша
сувенирная продукция:
**футболки, бейсболки,
магниты и значки**



Подробную информацию
Вы можете получить
у официанта

ПОДЕЛИТЕСЬ ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ
о нашем ресторане на сайтах:

Restoclub.ru
Tripadvisor.ru
Russian-fishing.ru
(раздел «отзывы»)



ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Нет ничего лучше освежающего
лимонада после прогулки по парку!
Выберите свой вкус: **имбирный,**
дюшес или тархун.

0.5 л / 390 р. • 1 л / 780 р.
1,5 л / 1170 р.

УСЛУГА «ТРЕЗВЫЙ ВОДИТЕЛЬ»



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



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 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

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ / FRESH JUICES

	л / л	
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		

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 дюшес	390	780	1170
Duchess lemonade			
Лимонад тархун	390	780	1170
Tarragon lemonade			
Лимонад имбирный	390	780	1170
Ginger lemonade			
Мохито алкогольный	540	1080	1620
Mojito alcoholic			
Мохито безалкогольный	390	780	1170
Mojito non-alcoholic			



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT DRINKS

Эспрессо / Espresso	190
Американо / Americano	190
Капучино / Cappuccino	240
Латте / Latte	260
Глинтвейн / Mulled wine	320
Чайная церемония / Tea ceremony	2600

	0,4 л / l	0,8 л / l
Чай чёрный / Black tea	190	370
Чай зелёный / Green tea	190	370
Чай жасминовый / Jasmine tea	190	370
Чай с бергамотом / Tea with bergamot	190	370
Чай с ромашкой / Tea with chamomile	190	370
Чай из шиповника / Tea from the hips	230	390
Чай черный с ягодами / Black tea with berries	230	390

ДОБАВКИ К ЧАЮ / ADDITIVES FOR TEA

Ромашка, чабрец, мята, малина, цвет липы, имбирь	40
Chamomile, thyme, mint, raspberry, linden flowers, ginger	

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

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

КОНКУРС РЫБАЦКОЙ ФОТОГРАФИИ

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

ЖДЕМ ВАШИХ ФОТОГРАФИЙ С 1 ИЮНЯ ПО 31 АВГУСТА

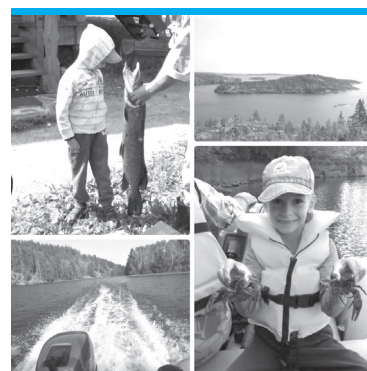
1. Выложите в группе ресторана «Русская рыбалка» в «ВКонтакте» в специальном альбоме свою фотографию с расшифровкой «Кто поймал, где, что за рыба»
2. Сделайте репост Вашей фотографии из альбома к себе на стену с надписью «Друзья! Прошу проголосовать за меня в конкурсе рыбацкой фотографии, только не забудьте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

Победитель весеннего этапа конкурса



Валентина Савватеевна
с внуком в Карелии

РЕСТОРАН С СОБСТВЕННОЙ ПИВОВАРНЕЙ



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.

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

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.

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.

Светлое пшеничное нефилтрованное 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.

Пиво с лимонадом.

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

любительская кружка	230
профессиональная кружка	460
кувшин	690



ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ КРУЖКА
0,5 литра



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КРУЖКА
1 литр



КУВШИН
1,5 литра

Масляная рыба / Butterfish 390

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