ТАМОЖНЯ
РУССКИЙ РЕСТОРАН

МЕНЮ

РАЗНОСОЛЫ, КВАШЕНИЯ, МАРИНАДЫ

Русские соленья и квашения — 920

Огурцы малосольные — 750
с укропом и кориандром

Северный ананас — 490
пряная закусочная тыква

Грузди алтайские — 1100
солёные с зонтами укропа

Боровики Новогородские — 1250
просолённые с соцветиями зверобоя

СЕЛЬДИ, КИЛЬКИ, МИНОГА

Сельдь пряного посола — 720
с горячим разварным картофелем и маринованным луком

Сельдь Иваси — 720
с тёплым картофелем и мариновынным луком

Килька пряного посола — 630
с тёплым хлебом и маслом с желтками

Минога Невская — 990
маринованная с можжевельником

НАМАЗКИ ХОЛОДНЫЕ

Форшмак — 620

Паштет из белых грибов — 610

Кручёное сало — 560
с острым перцем и чесноком

Паштет из печени девственных цыплят — 510
на утренних вершках, с липовым мёдом

ЗАКУСОЧНОЕ

Сытные профитроли — 670

Тарелка из деликатесных рыб — 2300

Домашнее закусочное разномясье — 1250

Зельц — 690

Лосось засоленный — 730
в свекле с хреном

Строганина из муксуна — 1290
на берёзовом льду с брусничным макаловом

Сало — 590
малоросское белое, копоть на соломе, мясное с прослойкой

Холодец — 580
из бычьих хвостов

САЛАТЫ

Салат с печёной курицей, лавандовым снегом — 790
и суфле из голубого сыра

Салат с разварной говядиной — 780

Салат Русский / Оливье
раковые шейки — 990
лосось — 990
разварная говядина — 790

Сельдь под шубой — 610
со свекольной икрой

Винегрет — 610
с килькой пряного посола / белыми грибами / груздями

Салат с копчёной уткой — 850
и соусом из облепихи

Салат из печени Мурманской трески — 820
с домашними яйцами и перьями лука

Сочный огородный салат — 680
со сметаной или ароматным маслом на выбор

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Ум костный запечённый — 790
с ржаным хлебом и четверговой солью

Томлёные белые и лесные грибы — 760
с припёком в сливках

Потрошки по-селянски — 710

СУПЫ

Борщ с разварной говядиной — 680

Солянка с разномясьем — 760

Рассольник — 560
с потрошками

Суточные щи — 590
томлёные в ставцах

Похлёбка из белых и чёрных грибов — 580

Золотой куриный бульон — 520
с перепелиным яйцом, подаётся в чашках, вприхлёбку

Гороховый — 590
с пшеничным хрустом и копчёным мясом

Ушица трёхрыбица — 990
с Псковскими снетками

ГОРЯЧЕЕ, ВЕРЧЁНОЕ, ЖАРЕНОЕ, ПАРОВОЕ

РЫБНОЕ

Косяк Беломорского Палтуса — 1980
с травяной заправкой

Короп Белгородский — 1080
бескостный с грибной поливою

Судак Ладожский — 1270
паровой, под сливочным «Краковским» соусом

Филе макрели — 1050
с огуречным соусом с хреном

МЯСНОЕ

Бефстроганофф — 1310
с белыми грибами и бочковым огурцом
- по классике, с пюре
- в буханке бородинского хлеба

Разварная говядина — 1340
с гречневой кашей в овощах

Смаженная румяная свиная шея — 890
с пряной травяной заправкой

Подчерёвок запечённый в меду — 930

Телячий язык — 970
в бульоне с овощами и травами

Смаженный говяжий толстый край — 4100
со сливочно-мясным соусом рекомендуем впросырь

Запечённая говядина — 30000
с фалангами камчатского краба под хрустящей горгонзолой, поданная на соусе из фуа-гра, сморчков и изумрудной фисташки

ПТИЦА

Томлёная утиная ножка — 1170
с брусничным соусом

Куриная грудка с запечённым перцем — 830

Куриные ножки в мясном соусе — 830
с опятами

Филе индейки — 940
под соусом «Маковый Голубчик»

КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ

Говяжьи — 880
с брусничным взваром

Щучьи с дымным сарацинским зерном — 850

«Пожарские» — 780

Куриная, с грибами на манер Киевской — 810

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ

Пельмени
таможенные — 920
с индюшатиной — 780

Вареники
с вишней — 670
с картофелем и шкварками — 710

ГАРНИРЫ

Каша гречневая Ядрица — 330
с грибами и хрустящим луком

Катофель — 370
жареный с луком/с луком и грибами/ с шкварками и зелёным луком
молодой запечённый с травами
протёртый с топлёными сливками

Стручки молодой фасоли — 410

Соцветия брокколи — 410
подпечённые или паровые

Драники — 490

ХЛЕБА ВЫПЕЧНЫЕ

Хлебная корзина — 350

ИКРА

Красная — 1500
с луком, яйцом и сметаной

Чёрная Осетровая — 5900
с луком, яйцом и сметаной

Золотая Щучья — 1100
взбитая со сметаной с блинами

Серебряная Селедочная — 850
взбитая со сметаной с бородинским хлебом

Заморская — 390
баклажанная

БЛИНЧИКИ, ОЛАДЬИ, ДРАНИКИ

Блины пшеничные
пол дюжины — 720
четверть дюжины — 380

Драники — 490

ПИРОГИ

Кулебяка
с лососем, сарацинским зерном и брокколью — 1360
с говядиной, гречей и грибами — 1290

Пирожок детинец
с говядиной — 130
с грибами — 110
с капустой — 90
с картофелем и шкварками — 100
с яблоком и корицей — 100

СЛАДКОЕ ДОМАШНЕЕ

Вишнёвый пирог — 590
со сливочным пломбиром

Гурьевская каша — 790

Лимонный тарт с голубикой — 690

Медовик Таможенный — 590

Ромовые бабы — 590
на подушке из меренги с земляникой и ревенем

Таёжный десерт морозные ягоды — 730
в сладком молоке

Сливочный пломбир — 690
с горячим ягодным вареньем

Мороженое из бородинского хлеба — 760
с шоколадным ганашем

Мороженое/сорбет — 360