

ЛЕГЕНДЫ МЕНЮ РЕСТОРАНА «ШОША»
Любимые блюда наших гостей более 30 лет
HISTORICAL DISHES OF RESTAURANT "SHOSHA"

САЛАТЫ

SALADS

ЛОСОСЬ ПОД ШУБОЙ малосольный лосось с авокадо, картофелем и свеклой Salmon coated with avocado, boiled potatoes and beetroot	185/12	880 Р
КОРОЛЕВСКИЙ крабовое мясо, авокадо, креветки, зеленый салат и сыр "Royal" salad with crabs, avocado, shrimps, lettuce and cheese	190/10	1700 Р
ОЛИВЬЕ «ПО-ШОШИНСКИ» 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	145/25	1500 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

ИНДЕЙКА «ПО-ШОШИНСКИ» блинчик, начиненный сочной индейкой и кедровыми орешками "Shosha-style" pancake stuffed with juicy turkey and cedar nuts	140/27	520 Р
КУРИНЫЕ СЕРДЕЧКИ И ПЕЧЁНКИ, томлёные в сливочном соусе с опятами и кедровыми орешками Chicken hearts and livers stewed in cream sauce with mushrooms and cedar nuts	200/25/1	770 Р

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	1120 Р
ФИЛЕ ФОРЕЛИ крабом камчатским чиненное, овощами гарнированное Trout fillet stuffed with crab filling, served with vegetables	145/82/36	2100 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА ДОМАШНИХ И ДИКИХ ЖИВОТНЫХ

HOT MEAT DISHES

КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ с миндалем и картофельным пюре Chicken cutlets with almond served with mashed potatoes	150/150/30	670 Р
УТИНАЯ ГРУДКА, фаршированная брусникой Duck breast stuffed with red bilberry	240/130/100/47	2700 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	1600 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	1750 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	2000 Р
«ЦАРСКАЯ ОХОТА» мясо оленя съ брусничною паливою, подаваемое съ тушеную квашеную капустою "Royal Hunting": deer fillet under red wine and stewed sauerkraut	100/50/150/43	2200 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

КРАСНАЯ РЫБКА СЛАБОЙ СОЛИ съ сырною поливою и угольниками лимона Sliced salted salmon with cheese sauce and lemon wedges	100/30/40	990 Р
СЕЛЬДЬ СЕВЕРНОГО УЛОВА, съ картофелем, запеченным подаваемым Northern catch herring slices with baked potatoes	140/100/50	470 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	1130 Р
КИЛЬКА БАЛТИЙСКАЯ на ржаном хлебе подаваемая Spicy salted sprats on toasts with herbs and onions	40/100/20	310 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	330 Р
ВИТКИ ИЗЪ БАКЛАЖАНОВ ПО-ЗАВИДОВСКИ съ телячьим языком, ветчиной и маринованными огурчиками Eggplant rolls with neat's tongue, ham and pickles	150/40	760 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	830 Р
БУЖЕНИНА СЪ ОСОБЫМИ ПРИПРАВАМИ ТОМЛЕНАЯ, под поливою ядреную для интересу Baked braised pork with spicy mustard	120/25/90	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	770 Р

СОЛЕНЬЯ ДОМАШНЯЯ

HOMEMADE PICKLES

ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЯ Pickled tomatoes	100	240 Р
ОГУРЦЫ СОЛЕНЬЯ Pickles	100/1	240 Р
КАПУСТА КВАШОНАЯ РУБЛЕНАЯ съ клюквою и брусникою Sauerkraut with cranberries and cowberries	100/12	240 Р
БЕЛЫЕ ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЯ съ луком, под маслом и укропом White mushrooms marinated with onion, butter and dill	100/21	630 Р
ОПЯТА МАРИНОВАННЫЯ съ луком, под маслом и укропом Honey agarics pickled with onion, butter and dill	100/21	360 Р
ГРУЗДИ СОЛЕНЬЯ съ луком, под маслом и укропом Milk mushrooms pickled with onion, butter and dill	100/21	630 Р
МАСЛЯТА МАРИНОВАННЫЯ съ луком, под маслом и укропом Butter mushrooms pickled with onion, butter and dill	100/21	360 Р
СОЛЕНЬЯ ВСЯЧЕСКИЕ ЕДИНЫМ БЛЮДОМ грибы маринованная, огурцы соленая, помидоры маринованная, капуста квашоная 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	930 Р

САЛАТЫ
SALADS

САЛАТЪ «ОЛИВЬЕ» съ красной рыбкой слабой соли и красной лососевой икрой Salad «Olivier» with slightly salted salmon and red caviar	180/35/27	820 Р
РУККОЛА СЪ ЖАРЕНЫМИ КРЕВЕТКАМИ пополненный помидорами черри и сыром «Пармезан» Arugula with fried shrimps, cherry tomatoes and "Parmesan" cheese	170/40	1400 Р
ВИНЕГРЕТЪ ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ съ капустою квашеной Vinaigrette salad with sauerkraut	220/30	340 Р
ТЕПЛЫЙ САЛАТ СЪ КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ салатным миксом, яблоками и ароматной заправкой Warm salad with chicken liver, salad mix, apples and fragrant dressing	253/68	1500 Р
САЛАТЪ ЗАМОРСКИЙ Из листьев «Романо» с подкопченным курячим мясом соусом «Цезарь», сыром и гренками Romano leaf salad with smoked chicken, «Caesar» sauce, cheese and croutons	300/46	1010 Р
САЛАТЪ ИЗЪ ОВОЩЕЙ ВСЯЧЕСКИХ съ брынзой и соусом Песто Vegetable salad with feta cheese and Pesto sauce	235/40	840 Р

ГОРЯЧИЯ ЗАКУСКА HOT APPETIZER

КОКИЛЬ ИЗЪ СУДАКА ВОЛЖСКОГО съ крeвeткaми Sliced of a pike perch baked in cream sauce with cheese	200/7	1500 P
КОКИЛЬ ИЗЪ ПТИЦЫ МЕСТНОГО ПОДВОРЬЯ под грибною поливою Sliced chicken fillet baked in creamy sauce with mushrooms and cheese	190/13	780 P

ПЕЛЬМЕНИ САМОЛЕПНЫЕ HOMEMADE DUMPLINGS

ПЕЛЬМЕНИ на манер сибирский приготовленные Dumplings made of meat, baked in a ceramic pot with sour cream	310/2	950 P
ПЕЛЬМЕНИ НА МАНЕР СИБИРСКИЙ, приготовленные съ добавлением курячей печени и поджаркою в сметане Dumplings made of meat with chicken liver, onion, carrot and sour cream, baked in a ceramic pot	335/2	950 P

ПЕРВЫЯ БЛЮДА
SOUPS

УХА СТЕРЛЯЖЬЯ, сготовленная должным образом, судачком дополненная Fish soup with sterlet, pike perch and herbs	350/2	830 Р
БАБУШКИНЫ ЩИ ИЗЪ КВАШОНОЙ КАПУСТЫ съ мясом и грибами, позапеченные в чугунном горшке Cabbage soup with meat and mushrooms in a cast-iron pot	315/35/2	720 Р
БОРЩ МАЛОРОССИЙСКИЙ ИЗЪ МЯСА РАЗНОГО, подаваемый съ сметаной Russian borscht with meat, served with sour cream	280/52/40/47	650 Р
КУРЯЧИЙ СУП СЪ ЛАПШОЮ из птицы местного подворья Chicken noodle soup	340/2	390 Р
СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ нежный суп-пюре подается с хрустящими гренками Cream-soup of pumpkin with crispy toasts	400/2/25	750 Р

РЫБНЫЕ БЛЮДА

FISH DISHES

СТЕРЛЯДКА ВОЛЖСКАЯ НАГУЛЯННАЯ, съ поливою сливочною и красною икрою Baked sterlet with cream sauce and red caviar	100/30/30/18	510 Р
ФИЛЕ КАРПА на шкворчащей сковородочке съ овощами всяческими, приготовленными на гриле Fried carp fillet on a pan with grilled vegetables	170/15/150/10	1100 Р
КАРП, ЧИНЕННЫЙ СЪ ЖАРЕНОЙ КАРТОШКОЙ, к столу подаваемый целиком Carp stuffed with fried potatoes	100/10/7	270 Р
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЩУЧЬИ, до рыхлого фарша тяпаные, 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	850 Р
ЛОСОСЕВЫЙ СТЕЙК приготовленный на гриле Grilled salmon steak	130/60/150/22	1900 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	1100 Р

МЯСНЫЯ БЛЮДА
MEAT DISHES

ГОВЯДИНА БЕФЪ-СТРОГАНОВЪ СЪ ГРИБОЧКАМИ, толченым картофелем и бочковым огурцом Beef slices in a creamy sauce with mushrooms, crushed potatoes and pickled cucumbers	185/120/75	1500 Р
ЯЗЫКЪ ТЕЛЯЧИЙ съ толченым картофелем и грибною поливою Beef tongue with mashed potatoes and mushroom sauce	150/100/150/6	1300 Р
ДРАНИК КАРТОФЕЛЬНЫЙ, чиненый фермерской рубленной свининой и лесными грибами, подаваемый съ сметанною поливою Potato dranik with sliced pork, forest mushrooms and creamy sauce	350/50/16	780 Р
КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ПО РЕЦЕПТУ ПОЖАРСКОГО ЖАРЕНАЯ съ картошкой жареной и лесными грибами уезду Тверского Fried chicken cutlet with potatoes and forest mushrooms	143/120/16	940 Р

БЛИНЫ РАЗНЫЯ
PANCAKES

БЛИНЧИКИ ТОНКИЕ, РУМЯНЫЯ
съ икрою лососевою
Pancakes with red caviar

100/50/10/11 790 Р

БЛИНЧИКИ ТОНКИЕ, РУМЯНЫЯ
съ лососем слабой соли
Pancakes with lightly salted salmon

100/50/10/11 610 Р

БЛИНЧИКИ ТОНКИЕ, РУМЯНЫЯ
со сметаню
Pancakes with sour cream

100/50/10 240 Р



ДОБАВКИ К ГОРЯЧИМ БЛЮДАМ

GARNISHES

КАША ГРЕЧНЕВАЯ Buckwheat	150	220 Р
КАРТОШКА ОТВАРНАЯ Boiled potatoes	200	220 Р
САРАЦИНСКОЕ ЗЕРНО Boiled rice	200	220 Р
КАРТОШКА ТОЛЧЕНАЯ Mashed potatoes	200	220 Р
ЦУККИНИ-ГРИЛЬ Grilled zucchini	100/12	450 Р
БАКЛАЖАНЫ-ГРИЛЬ Grilled eggplant	100/12	450 Р
ПЕРЕЦ-ГРИЛЬ Grilled pepper	100/12	450 Р
КАРТОШКА, ЖАРЕННАЯ СЪ ЛУКОМ ПРИПРАВЛЕННАЯ Tater fried with cereals	150	220 Р

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

СЫРНОЕ АССОРТИ Ламбер, Пармезан, Бри, орешки фрукты и ягоды Cheese in assortment with fruits and berries	75/96	950 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	470 Р
БЛИННЫЙ ПИРОГ тонкие кружевныя блинчики, приготовленные по старому русскому рецепту, уложенныя слоями съ сливочным кремом и апельсинами Pancake pie with cream and oranges	122/31	540 Р
ПАННА-КОТА за морем подсмотренная, да пюре малиновым, нарочито, для вкуса дополненная Panna cotta with a layer of raspberry puree	170/14	610 Р
«МЕДОВЫЙ АРОМАТЪ» медовые коржи съ прослойкою изъ взбитой сметаны Honey cakes with cream of whipped sour cream	80/20/60/21	640 Р
ПИРОГ МАКОВЫЙ с вишней и сырным кремом Poppy seed cake with cherries and cheese cream	135/30/24	590 Р
МАЛИНОВЫЙ ВОСТОРГ фисташковый бисквит, малиновый крем, малиновая начинка, мусс ванильный Pistachio biscuit, raspberry cream and vanilla mousse	100/17	470 Р
СВЕЖАЯ КЛУБНИКА, подаваемая съ взбитыми сливками Strawberries with whipped cream	130/30	800 Р
ФРУКТЫ Fruit plate	1000	830 Р

ПИТЬЕ РАЗНОЕ
BEVERAGES

НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ
ALCOHOLIC BEVERAGES

НАЛИВКИ СЛАДКИЕ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА «Облепиховая», «Вишневая», «Малиновая», «Клубничная» Berry liqueurs	50	240 Р
НАСТОЙКА СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА «Чёрная смородина», «Клюквенная», «Брусничная», «Тминная», «Антиковидная», «Хреновуха» Tinctures	50	240 Р
НАБОР НАСТОЕК НА БРЕВНЕ «Чёрная смородина», «Клюквенная», «Брусничная», «Хреновуха» A set of tinctures	200/26/26	780 Р

МОРСЫ, НАПИТКИ
DRINKS

МОРСЬ БРУСНИЧНЫЙ Cowberry fruit drink	200	160 Р
	1000	650 Р
МОРСЬ ОБЛЕПИХОВЫЙ Sea buckthorn fruit drink	200	160 Р
	500	420 Р
МОРСЬ КЛЮКВЕННЫЙ Cranberry fruit drink	500	420 Р
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА Rosehip drink	500	420 Р
СБИТЕНЬ ТВЕРСКОГО УЕЗДУ горячий чайный напиток с ароматными травами Hot tea drink with aromatic herbs	200	250 Р

ФРУКТОВАЯ ВОДА, СОК, ЛИМОНАД

FRUIT WATER, JUICE, LEMONADE

ЛИМОНАД «ЧЕРНОГОЛОВКА» тархун, дюшес, байкал Lemonade	330	200 Р	ЛИМОНАД «ЧЕРНОГОЛОВКА» КОЛА Lemonade	500	220 Р
СОК «VILLA DINI» апельсин, яблоко, вишня Juice orange, apple, cherry	1000	420 Р	СОК «IL PRIMO» апельсин, яблоко, вишня, томат Juice apple, tomato, orange, cherry	200	250 Р
ЭВЕРВЕС АПЕЛЬСИН/ ЛИМОН-ЛАЙМ Evervess Orange/ Lemon-Lime	250	310 Р	ЭВЕРВЕС ТОНИК Evervess Tonic	250	380 Р
КОКА-КОЛА Coca-Cola	250	310 Р			

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА С ЛИМОНОМ

MINERAL WATER WITH LEMON

ВОДА ДАУСУЗ ГАЗИРОВАННАЯ Dausuz Sparkling Water	500	380 Р	ВОДА ДАУСУЗ НЕГАЗИРОВАННАЯ Dausuz Still Water	500	380 Р
БАЙКАЛ РЕЗЕРВ ГАЗИРОВАННАЯ Baikal Reserve Sparkling Water	530	400 Р	ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА НЕГАЗИРОВАННАЯ Baikal Pearl Dausuz Still Water	530	400 Р
	250	250 Р		250	250 Р
БОРЖОМИ, СТЕКЛО Borjomi Sparkling Water	500	360 Р			