

Меню



Холодные закуски

Рыбная закуска «Трио Фиш»	800 ₹
(лосось специального посола с можжевельником, рыба масляная, филе угря горячего копчения с овощной гарнитурой)	225 гр.
Лосось норвежский	400 ₹
(лосось слабой соли, микс-салат, лимон, маслины)	180 гр.
Сельдь «По-Царски»	250 ₹
(сельдь с картофелем, зеленью и соусом)	260 гр.
Мясное плато «Бородино»	480 ₹
(ростбиф, буженина, язык говяжий, колбаса сырого копчения с соусами)	220 гр.
Свежие овощи с сыром Пармезан	205 ₹
(свежие овощи с чипсами из сыра Пармезан)	220 гр.
Закуска «Грибная»	260 ₹
(маринованные грибы с маринованным луком и помидорами Черри)	168 гр.
Квашеная тарелка с разносолами	250 ₹
(маринованные овощи и квашеная капуста)	260 гр.



Салаты

Салат «Из Италии Александру I»	400 ₹
(салат из морепродуктов и овощей, заправленный итальянским соусом)	332 гр.
Салат «Сампсониевский»	300 ₹
(помидоры Черри, микс-салат, ветчина, огурцы свежие, яйцо, копченая курица, соус)	224 гр.
Тресковый салат из печени	300 ₹
(печень трески с перепелиными яйцами и свежими овощами)	210 гр.
Классический салат «Цезарь»	400 ₹
(обжаренное куриное филе с салатом Ромейн и соусом «Цезарь»)	277 гр.
Салат «Цезарь» с креветками	460 ₹
(креветки, салат Ромейн, помидоры Черри, сыр Пармезан, соус «Цезарь»)	225 гр.
Греческий салат «Хорлатики»	280 ₹
(крупно нарезанные свежие овощи, заправленные оливковым маслом и бальзамическим уксусом, с сыром Фета, оливками и маслинами)	237 гр.
Салат «Овощной микс»	170 ₹
(овощной микс, заправленный соусом из оливкового масла)	250 гр.
Салат «Столичный»	300 ₹
(картофель, морковь, филе курицы, огурец, майонез, зелень)	250 гр.



Горячие закуски

Закуска князя Меншикова	500 Р
(горячие блинчики с красной икрой и сметаной)	248 гр.
Закуска Купеческая	350 Р
(картофельные драники с лососем слабой соли и красной икрой, подаются со сметаной, зеленью и микс-салатом)	215 гр.
Мидии «Елисейские поля»	400 Р
(мидии в голубых раковинах с овощами, запеченные сыром, со специями)	240 гр.
Традиционный грибной жульен в кокотницах	200 Р
(обжаренные свежие шампиньоны с соусом «Шампань»)	150 гр.
Спагетти «Карбонара»	260 Р
(спагетти с беконом и сливочным соусом с сыром Пармезан)	277 гр.



Супы

Уха «Государева» с расстегаями	360 Р
(приготовлена из судака и лосося, подается с расстегаями из судака)	300/60 гр.
Суп-гуляш из говядины	300 Р
(вырезка говяжья, картофель, лук, перец сладкий, помидоры)	300 гр.
Русский борщ с пирожками	280 Р
(сытный борщ с мясом и пирожками с капустой)	300/20/60 гр.
Солянка мясная «XX век»	310 Р
(приготовлена в традициях русской кухни с мясным набором и разнообразными специями)	300/20 гр.
Суп-крем грибной	250 Р
(суп-пюре из свежих шампиньонов и белых грибов со сливками)	300 гр.



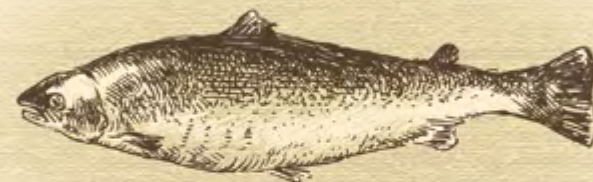
Блюда из мяса

Стейк из говядины с соусом «Бернез»	850 ₹
(вырезка говяжья с помидорами Черри)	225 гр.
Стейк «а-ля минутка»	1 200 ₹
(готовится из мраморной говядины, подается с соусом «Мадейра»)	290 гр.
Телятина «Императорская»	1 200 ₹
(каре из мяса, подается с малиновым соусом)	262 гр.
Свинные медальоны «Бородино»	650 ₹
(медальоны из свиной вырезки в беконе, подаются с квашеной капустой)	372 гр.
Фаршированная свиная котлета с сыром Фета под глазурью	600 ₹
(свиная котлета, фаршированная сыром Фета и чесноком)	322 гр.
Каре барашка «Англитер» с соусом	1 200 ₹
(маринованная баранина, обжаренная на гриле)	278 гр.
Оленина по-гренадерски	800 ₹
(мясо оленя, обжаренное на оливковом масле, с брюссельской капустой, бланшированной в сливках, с клюквено-имбирным соусом)	300 гр.



Блюда из рыбы и морепродуктов

Лосось припущенный с соусом эстрагон	600 ₹
(филе лосося припущенное на пару, подается с суфле из шпината)	310/20 гр.
Ризотто по-итальянски с морепродуктами	350 ₹
(морепродукты, обжаренные на оливковом масле с белым вином, с добавлением риса и итальянских трав)	272 гр.
Филе судака припущенного со спаржей	600 ₹
(филе судака припущенного со спаржей, голландским соусом и овощами на пару)	260/25 гр.
Семга «Государев стиль»	900 ₹
(семга, начиненная креветками, с грибным жульеном)	270 гр.



Блюда из птицы

Цыпленок табака по-венгерски	450 ₹
(обжаренный, промаринованный цыпленок без костей с картофелем Пай)	340 гр.
Филе кури по-средиземноморски	450 ₹
(обжаренное филе кури с соусом «Песто» в сырном соусе «Дор-блю»)	345 гр.
Куриная грудка по-мадридски	420 ₹
(куриное филе, фаршированное персиком, болгарским перцем, с соусом и жареным картофелем)	270 гр.

Гарниры

Пюре с беконом (220 гр.).....	150 ₹
Пюре картофельное (200 гр.).....	100 ₹
Картофель Айдахо (150 гр.).....	150 ₹
Капуста цветная в сухарях (150 гр.).....	200 ₹
Овощи гриль (170 гр.).....	230 ₹



Десерты

Профитроли с мороженым	250 ₹
(профитроли, мороженое, варенье ягодное, мята, топпинг шоколадный)	265 гр.
Маффин шоколадный	200 ₹
(маффин, мороженое, мята)	166 гр.
Яблочный штрудель	350 ₹
(с клубничным, персиковым соусом, взбитыми сливками и мороженым)	435 гр.
Квартет сыров	400 ₹
(ассорти из сыров с фруктами и зеленью)	245 гр.
Фруктовая тарелка	250 ₹
(ассорти фруктов с шоколадным сиропом)	330 гр.
Мороженое «Государь»	350 ₹
(сливочное мороженое с ягодным соусом и взбитыми сливками)	250 гр.
Бананы фламбе с мороженым	300 ₹
(бананы, мороженое, взбитые сливки, ягодный соус)	300 гр.

Хлеб

Хлебная корзиночка	50 ₹
(хлеб кукурузный, хлеб зерновой)	



Винная карта



Вина по бокалам

Белые вина

Кювье Гранье/Cuvee Granier

Франция, сухое/полусухое	(100 мл).....	150 ₺
	(750 мл).....	1 125 ₺

Вино цвета бледной соломы с зеленоватыми оттенками. Вино обладает сладким цитрусовым ароматом, приятным вкусом с нотами лайма и освежающим послевкусием. Прекрасно сочетается с рыбными блюдами и морепродуктами. Изготовлено из виноградных сортов: Уни Блан, Гренаш Блан.

Кювье Гранье/Cuvee Granier

Франция, п/сладкое	(100 мл).....	150 ₺
	(750 мл).....	1 125 ₺

Вино насыщенного соломенного цвета с зеленоватыми оттенками. В аромате и вкусе вина преобладают сладкие фруктовые нотки с легкой кислинкой. Обладает приятным послевкусием. Прекрасно подходит в качестве аперитива и к различным десертам. Изготовлено из виноградных сортов: Уни Блан, Гренаш Блан.

Ла Исла Совиньон Блан/La Isla Sauvignon Blanc

Чили, сухое	(100 мл).....	160 ₺
	(750 мл).....	1 200 ₺

Вино золотисто-зеленого цвета с богатым и оригинальным букетом с нотками цитрусовых и белых цветов. Обладает приятной кислинкой во вкусе. Великолепно подходит в качестве аперитива, а также к блюдам из морепродуктов, рыбе, фруктам. Изготовлено из виноградного сорта Совиньон Блан.

Розовые вина

Роз д'Анжу/Rose d'Anjou

Франция	(100 мл).....	250 ₺
	(750 мл).....	1 875 ₺

В гармоничном вкусе представлена широкая гамма ванильно-пряных и танинных ощущений. Длительное послевкусие завершается на терпкой ноте. Хорошо сочетается в качестве аперитива с легкими холодными и горячими блюдами.

Красные вина

Кювье Гранье/Cuvee Granier

Франция, сухое/полусухое	(100 мл).....	150 ₺
	(750 мл).....	1 125 ₺

Вино яркого рубинового цвета. Обладает ароматом черных ягод с пикантной остринкой, насыщенным вишневым вкусом и легкой кислинкой в послевкусии. Прекрасно сочетается со всеми типами мясных блюд и закусок. Изготовлено из виноградных сортов: Сенсо, Кариньян, Гренаш.

Кювье Гранье/Cuvee Granier

Франция, п/сладкое	(100 мл).....	150 ₺
	(750 мл).....	1 125 ₺

Вино раскрывается в длительном ягодном послевкусии. Идеально-рубинового цвета. Обладает сладким ароматом черных ягод с пикантной остринкой. Подходит к мясным блюдам, закускам и сырам. Изготовлено из виноградных сортов: Сенсо, Кариньян, Гренаш.

Ла Исла Каберне Совиньон/La Isla Cabernet Sauvignon

Чили, сухое	(100 мл).....	160 ₺
	(750 мл).....	1 200 ₺

Вино рубинового цвета с ароматом черной смородины и нотками чернослива и корицы во вкусе. Великолепно подходит к красному мясу, салатам, сырам. Изготовлено из виноградного сорта Каберне Совиньон.

Вина в бутылках (0,75 л)



Белые вина

Рислинг (Поль Бланк)/Riesling (Paul Blanck).....4 725 Р
Франция

Вино обладает насыщенным ароматом с оригинальной цветочной тенденцией. Вкус сбалансированный, с легкой кислинкой, дополненной присутствием минералов. Во вкусе можно почувствовать ноты цитрусовых и грейпфрута. Прекрасно сочетается с домашней птицей, рыбой и морепродуктами.

**Шабли Премье Крю «Вайон» (Даниэль-Этьен Дефэ)
Chablis 1-er Cru «Vaillon» (Daniel-Etienne Defaix).....9 225 Р**
Франция

Одно из самых фруктовых, крепких, даже острых вин. Предназначено для употребления со средиземноморскими рыбами, жареным или копченым лососем. Прекрасно сочетается с экзотическими блюдами.

**Ле Бине Соаве Классико ДОК 2005 (Джузеппе Кампаньола)
Le Vine Soave Classico DOC (Giuseppe Campagnola).....2 445 Р**
Италия

У вина тонкий букет фруктовых ароматов. Во вкусе приятная мягкость гармонично сплетается с нежной кислинкой. Хорошо сочетается с закусками, блюдами из рыбы и яиц. Превосходный аперитив и прохладительный напиток.

Белые вина

**Верментино «Венто» ИГТ 2005 (Кастелло ди Босси)
Vermentino «Vento» IGT (Castello di Bossi).....4 725 Р**
Италия

Вино цвета бледно-жёлтой соломы с зеленоватыми бликами и «зеркальным» блеском. В аромате ноты цитрусовых (красный спелый грейпфрут и лайм) переплетаются с южными фруктами (персик, абрикос, инжир). Вкус свежий, яркий, с лёгкой пикантной остринкой и длительным цитрусово-сладким послевкусием. Идеально в качестве аперитива. Прекрасно сочетается с холодными закусками и блюдами из благородных рыб.

**Шардоне Резерва (Винья Мар)
Chardonnay Reserva (Vina Mar Casablanca Valley).....1 050 Р**
Чили

Вино золотисто-соломенного цвета с оригинальным букетом. Обладает приятным лёгким послевкусием с нотками фруктов. Прекрасно подходит к десертам, фруктам, блюдам из морепродуктов, а также в качестве аперитива. Изготовлено из виноградного сорта Шардоне.



Вина в бутылках (0,75 л)

Красные вина

Бордо (Пьер Жан)/Bordeaux (Pierre Jean).....2 040 ₽
Франция

Отличается пышным букетом, выразительным, колоритным вкусом с приятным оттенком пряностей и длительным послевкусием. Хорошо сочетается с мясными блюдами и паштетами.

Шато де Бланкус (Кот дю Лангедок АОС)
Chateau de Blancous (Coteaux du Languedoc).....1 905 ₽
Франция

Красивый цвет с гранатовым оттенком, аромат красных ягод и ванили, пряный вкус с ванильным послевкусием. По вкусу — это мощное и тёплое вино с крепкими, но не агрессивными танинами. Прекрасно сочетается с мясными блюдами и сырами.

Жеврей Шамбертэн (Анри де Виллямонт)
Gevrey Chambertin (Henri de Villamont).....11 400 ₽
Франция

Вино красивого пурпурного искрящегося цвета. Это вино дарит аромат засахаренных красных и чёрных ягод. Обладает хорошей структурой и шелковистыми танинами во вкусе. Выдержано в дубовой бочке в течение 16 месяцев. Изготовлено из виноградного сорта Пино Нуар. Идеально сочетается с мясными и сырными блюдами.

Монтепульчано д’Абруццо ДОК
Montepulciano d’Abruzzo DOC.....1 575 ₽
Италия

Красное вино с рубиновым оттенком, богатое фруктами, имеющее содержательный и гармоничный вкус и изысканный букет. Гастрономическое вино, подходит ко всему: паста, пицца, красное мясо, мясо на гриле, сыры.

Ламбруско дель Эмилия ИГТ (Джузеппе Кампаньола)
Lambrusco dell Emilia IGT (Giuseppe Campagnola).....1 470 ₽
Италия

Основными отличительными чертами Ламбруско можно считать его свежесть, игристость, лёгкость и беззаботный, очень приятный характер подлинно виноградного вина.

Игристые вина (0,75 л)

Спуманте Брют Вилла Оппи.....1 275 ₽
Spumante Brut Villa Orpi
Италия

Спуманте Свит Вилла Оппи.....1 275 ₽
Spumante Sweet Villa Orpi
Италия

Москато Спуманте (сладкое).....1 875 ₽
Moscato Spumante
Италия

Мондоро Асти.....3 600 ₽
Asti Mondoro
Италия

Мартини Асти.....3 600 ₽
Asti Martini
Италия

Шампанское

Российское «Советское Шампанское».....700 ₽

Вдова Клико Понсарден Брют.....7 500 ₽
Veuve Clicquot Ponsardin Brut
Франция

Водка

Царская Ладога Россия	(50 мл).....	145 ₺
	(0,5 л).....	1 450 ₺
	(0,7 л).....	2 030 ₺
	(1 л).....	2 900 ₺
Царская Золотая Россия	(50 мл).....	220 ₺
	(0,5 л).....	2 200 ₺
	(0,7 л).....	3 080 ₺
	(1 л).....	4 400 ₺
Русский Стандарт Оригинальный Россия	(50 мл).....	180 ₺
	(0,5 л).....	1 800 ₺
	(0,7 л).....	2 520 ₺
	(1 л).....	3 600 ₺
Русский Стандарт Платинум Россия	(50 мл).....	240 ₺
	(0,5 л).....	2 400 ₺
	(0,7 л).....	3 360 ₺
	(1 л).....	4 800 ₺



Вермут

Мартини Бианко Martini Bianco Италия	(50 мл).....	140 ₺
	(0,5 л).....	1 400 ₺
	(1 л).....	2 800 ₺
Мартини Экстра Драй Martini Extra Dry Италия	(50 мл).....	140 ₺
	(0,5 л).....	1 400 ₺
	(1 л).....	2 800 ₺
Мартини Россо Martini Rosso Италия	(50 мл).....	140 ₺
	(0,5 л).....	1 400 ₺
	(1 л).....	2 800 ₺

Ром

Бакарди белый, черный 40% Bacardi White, Black 40% Германия	(50 мл).....	250 ₺
	(0,5 л).....	2 500 ₺
	(0,7 л).....	3 750 ₺
	(1 л).....	5 000 ₺

Джин

Гордонс	(50 мл).....	340 ₺
Gordon's	(0,5 л).....	3 400 ₺
Великобритания	(0,7 л).....	4 760 ₺
	(1 л).....	6 800 ₺

Бифитер	(50 мл).....	360 ₺
Beefeater	(0,5 л).....	3 600 ₺
Великобритания	(0,7 л).....	5 040 ₺
	(1 л).....	7 200 ₺

Текила

Ольмека Белая	(50 мл).....	300 ₺
Olmeca White	(0,5 л).....	3 000 ₺
Мексика	(0,7 л).....	4 200 ₺
	(1 л).....	6 000 ₺

Ольмека Золотая	(50 мл).....	350 ₺
Olmeca Gold	(0,5 л).....	3 500 ₺
Мексика	(0,7 л).....	4 900 ₺
	(1 л).....	7 000 ₺

Виски

Джим Бим (4 года)	(50 мл).....	330 ₺
Jim Beam (4 years)	(0,5 л).....	3 300 ₺
США	(0,7 л).....	4 620 ₺
	(1 л).....	6 600 ₺

Джемесон	(50 мл).....	400 ₺
Jameson	(0,5 л).....	4 000 ₺
Ирландия	(0,7 л).....	5 600 ₺
	(1 л).....	8 000 ₺

Баллантайнс Файнест	(50 мл).....	330 ₺
Ballantains Finest	(0,5 л).....	3 300 ₺
Шотландия	(0,7 л).....	4 620 ₺
	(1 л).....	6 600 ₺

Джек Дениэлс	(50 мл).....	480 ₺
Jack Daniel's	(0,5 л).....	4 800 ₺
США	(0,7 л).....	6 720 ₺
	(1 л).....	9 600 ₺

Чивас Ригал (12 лет)	(50 мл).....	690 ₺
Chivas Riegal (12 years)	(0,5 л).....	6 900 ₺
Шотландия	(0,7 л).....	9 660 ₺
	(1 л).....	13 800 ₺

Коньяк

Арагат 5*	(50 мл).....	300 ₺
Ararat 5*	(0,5 л).....	3 000 ₺
Армения	(0,7 л).....	4 200 ₺
	(1 л).....	6 000 ₺

Анри Мунье VS	(50 мл).....	370 ₺
Anri Munie VS	(0,5 л).....	3 700 ₺
Франция	(0,7 л).....	5 180 ₺
	(1 л).....	7 400 ₺

Курвуазье VS	(50 мл).....	650 ₺
Kurvuaz'е VS	(0,5 л).....	6 500 ₺
Франция	(0,7 л).....	9 100 ₺
	(1 л).....	13 000 ₺

Курвуазье VSOP	(50 мл).....	1 000 ₺
Kurvuaz'е VSOP	(0,5 л).....	10 000 ₺
Франция	(0,7 л).....	14 000 ₺
	(1 л).....	20 000 ₺

Реми Мартан VS	(50 мл).....	750 ₺
Remy Martein VS	(0,5 л).....	7 500 ₺
Франция	(0,7 л).....	10 500 ₺
	(1 л).....	15 000 ₺

Коньяк

Реми Мартан VSOP	(50 мл).....	1 000 ₺
Remy Martein VSOP	(0,5 л).....	10 000 ₺
Франция	(0,7 л).....	14 000 ₺
	(1 л).....	20 000 ₺

Хеннесси VS	(50 мл).....	850 ₺
Hennessy VS	(0,5 л).....	8 500 ₺
Франция	(0,7 л).....	11 900 ₺
	(1 л).....	17 000 ₺

Хеннесси VSOP	(50 мл).....	1 250 ₺
Hennessy VSOP	(0,5 л).....	12 500 ₺
Франция	(0,7 л).....	17 500 ₺
	(1 л).....	25 000 ₺

Хеннесси XO	(50 мл).....	1 500 ₺
Hennessy XO	(0,5 л).....	15 000 ₺
Франция	(0,7 л).....	21 000 ₺
	(1 л).....	30 000 ₺



Ликеры

Бехеровка	(50 мл).....	240 ₺
Вехеровка	(0,5 л).....	2 400 ₺
Чехия	(0,7 л).....	3 360 ₺
	(1 л).....	4 800 ₺
Ягермайстер	(50 мл).....	270 ₺
Jagermeister	(0,5 л).....	2 700 ₺
Ирландия	(0,7 л).....	3 780 ₺
	(1 л).....	5 400 ₺

Пиво (0,33 л)

Крушовице/Krusovice	(светлое).....	350 ₺
Чехия	(темное).....	350 ₺
Будвайзер/Budweiser	(светлое).....	300 ₺
Чехия	(темное).....	300 ₺
Бад/Bud	(светлое).....	200 ₺
Россия		

Безалкогольные напитки

Свежевыжатые соки (0,25 л)

Апельсин, грейпфрут, апельсин-грейпфрут, яблочный, яблочно-морковный.....	200 ₺
Морковь-сельдерей, яблоко-сельдерей.....	250 ₺
Морковный.....	150 ₺

Сок «J7» (0,25 л).....	80 ₺
Морс клюквенный натуральный (0,25 л).....	100 ₺
Кока-Кола, Швепс Тоник (0,25 л).....	140 ₺
Минеральная вода «Эвиан»/Evian (0,33 л).....	150 ₺
Минеральная вода «Виттель»/Vittel (0,33 л).....	150 ₺
Минеральная вода «Перье»/Perrier (0,33 л).....	200 ₺

Кофе

Эспрессо (50 мл).....	110 ₺
Двойной Эспрессо (100 мл).....	220 ₺
Капучино (150 мл).....	220 ₺
Американо (150 мл).....	110 ₺
Латте (250 мл).....	220 ₺
Гляссе (250 мл).....	220 ₺



Чай

Чай «Дамман»/Dammann (250 мл).....	100 ₺
(черный, зеленый)	

Чай заварной в чайнике в ассортименте (0,5 л)

Дамман Эрл Грей/ Dammann Earl Grey.....	350 ₺
Дамман Завтрак/ Dammann Breakfast.....	350 ₺
Дамман Жасмин китайский/ Dammann Jasmin de Chine.....	350 ₺
Дамман Четыре красных фрукта/ Dammann Quatre fruits Rouges.....	350 ₺
Дамман Голубой сад/ Dammann Jardin Bleu.....	350 ₺