

Предложение от Шеф-повара



Салат с брусникой

Буженина, картофель, шампиньоны, брусника, зеленый горошек, лук, зелень, заправляется ароматным маслом. 290 г

320 руб.



Похлебка «Стрелецкая»

300/63/50/2 шт.

340 руб.



Утка копченая

Копченая половина утки, подается с салатом из соленых помидор и моченой клюквы 1/2 шт./160/40/50 г

750 руб.

Томленые телячьи щечки 760 руб.

Гарнир на выбор: гречка или картофельное пюре. 180/170/160 г

Утка с апельсиновым соусом 750 руб.

Жареная половина утки, подается с апельсиновым соусом. 1/2 шт./127/30 г



Десерт «Таежный»

Брусника, клюква, кедровый орех, подается с чайником чая: черный или зеленый. 185/150/400 мл

420 руб.

**Скумбрия
В томатном соусе**

Подается с картофельным пюре. 1шт/120/150 г

520 руб.

*Скидка на данное предложение



Рыбное ассорти
1100 руб.
 Осетрина г/к, семужка слабой соли, масляная х/к с маслом сливочным, лимоном и зеленью украшенная.
 50/80/50/30/60 г

Холодные закуски



Студень домашний 340 руб.
 Студень домашний из говядины разварной на холодное с хреном ядреным, горчицей и огурцом соленым. 200/40/50 г



Ассорти сыров 590 руб.
 Ассорти сыров заморских: Дор Блю, Тильзитер, Пармезан и Чечил. 150/120/50 г



Украинская закуска 450 руб.
 Буженина домашняя и сало деревенское на парадный манер выложенные, с гренками из хлеба Бородинского. 50/150/70/40 г



Скумбрия фаршированная 380 руб.
 Фаршированная морковью и луком, подается с соусом Тар-тар. 1шт/50/50 г

Паштет из сельди 260 руб.
Подается с чипсами хлебными. 150/80 г

Мягкие грибы 450 руб.
Приготовленные грибы с луком и маслом душистым поданные. 150/35 г



Рулет из баклажан 320 руб.
Роллы из баклажанов с начинкой ореха греческого и помидор а-ля конкассе. 120/34 г



Сельдь бочковая 320 руб.
Сельдь а-ля натюрель с горячим картофелем, луком и маслом душистым. 1 шт./100/52 г

Икра красная 420 руб.
Икра красная из рыбы драгоценной. 50/20/20 г

Язык телячий 320 руб.
Отварной язык телячий, поданный с салатом по-деревенски и домашним хреном. 80/50/60 г

Семга слабосоленая 360 руб.
Семужка слабой соли, Шеф-поваром заготовленная. 80/30/20 г

Соления бочковые 260 руб.
Огурчики и помидоры соления с капустой квашеную, перчиком острым, черемшой и чесноком. 370 г

Ассорти из овощей с зеленью 290 руб.
Букет овощей свежих с зеленью: Томат бакинский, огурец, редис, перец болгарский. зелень. 315 г



Грибное лукошко 240 руб.
150/35 г



Мясное ассорти 680 руб.
Буженина домашняя, язык говяжий, рулет куриный, ростбиф сочный, да с хреном и горчицей ядреной. 200/55/60 г



Салат с морепродуктами 560

Морские моллюски, на гриле обжаренные, с листьями салата заморскими поданные, медком и маслом приправленные. 235 г



Теплый салат с филе Дорадо 620 руб.

Салат сей с рыбой жареной заморской, сыром моцарелла, листьями шпината, соусом песто и крем-бальзамик. 250 г



Винегрет с килькой 240 руб.

Винегрет изь разностей овощных с килькой под постным маслом. 270 г

Салаты



Цезарь по-рецептуре заморской

С листьями Романо аншофисовым соусом и сыром Пармезань:

с курицею

360 руб.

Салат из малого Романо, курицею, аншофисовым соусом и сыром Пармским. 250 г

с гадами морскими (креветками) 480 руб.

Салат тот-же с гадами морскими, по рецепту Итальянскому. 240 г



**Сельдь под шубой
с лососевой икрой
360 руб.**

Сельдь малой соли, бочковая,
в свекольном тулупе. 285 г

**Овощной с заправками
на выбор 260 руб.**

Салат из овощей свежайших из Крымского
ханства привезенных, с заправками домашними
на выбор: оливковое масло, майонез, домашнее
масло или сметаной. 245 г

Греческий 320 руб.

Салат сей из страны заморской
с овощами и сыром Фетой и заправкой
бальзамической. 270 г



Оливье 360 руб.

По рецепту Французскому
на Русский манер приготовленный,
с курицей, яйцом перепелиным
и Лососевым жемчугом. 280 г



**Мимоза
из филе лосося 380 руб.**

Салат по домашнему приготовленный из лосося
натурального, под овощным кафтаном.
270 г

Горячие закуски

Ржаные гренки с чесноком 210 руб.
Ржаные гренки из хлеба Бородинского обжаренные с чесноком, поданные с сыром Чечил и соусом чесночным. 100/30/30 г

Сулугуни, жареный в сухарях 260 руб.
Сыр кавказский «Сулугуни» в сухарях жареный, как горцы делают. 150/50 г

Жюльен грибной 180 руб.
Жюльен грибной на Парижский лав запеченный а-ля Пулеть. 150 г

Куриные крылья барбекю 380 руб.
8 шт. Крылья куриные а-ля Барбекю малая порция. 8 шт./60/50 г

12 шт. 540 руб.
Крылья куриная только дюжиной приготовленные. 12 шт./60/50 г

Плато «Дары моря» 580 руб.
Морские жители, в сливочном соусе томленные, с Крутонами из теста слоеного. 150/75 г

Свинные уши 280 руб.
Ушки свинные, на ольхе копченые, с соусом заморским поданные. 160/50 г

Креветки отварные или жареные 420 руб.
200/50 г

Раки отварные 2600/1300 руб.
1600/500 г

Блины



Блины с мясом
Блинчики хрустящие
с телятиной и сметаной. 190/50 г

260 руб.



Блины с икрой
Блинчики "по-Боярски"
с икрой Лососевой.

100/40/20 г

380 руб.

Блины с семгой
Блинчики румяные
с семгой слабосоленой

100/50/40 г

280 руб.

Пельмени ручной лепки

подаются со сметаной

с говядиной
и свиной 220/50 г

320 руб.

с бараниной 220/50 г

280 руб.

с курицей 220/50 г

280 руб.



Вареники

подаются со сметаной

с вишней 220/50 г

260 руб.

с творогом 220/50 г

260 руб.

с картофелем 220/50 г

260 руб.

Булочки из собственной пекарни

белая/черная/
1 шт. 30 руб.

Пирожки купеческие из печи русской

С рыбой
(сдобное тесто, семга, судак)

50 г 80 руб.

С мясом
(сдобное тесто, говядина)

50 г 50 руб.

С капустой
(сдобное тесто, капуста)

50 г 50 руб.

С картофелем и грибами
(сдобное тесто, картофель, шампиньоны)

50 г 50 руб.

С потрошками
(сдобное тесто, сердце и легкое говяжье)

50 г 50 руб.

С яблоком
(сдобное тесто, яблоко)

50 г 50 руб.

С вишней
(сдобное тесто, вишня)

50 г 50 руб.



Пироги купеческие из печи русской

Каравай
(традиционный свадебный каравай)

1,5 кг 500 руб.

Пирог с мясом
(сдобное тесто, говядина)

0,8 кг 850 руб.

Пирог со шпинатом и сыром

1 кг 720 руб.

Пирог с фасолью и беконом

1 кг 550 руб.

Пирог с картофелем и грибами
(сдобное тесто, картофель, шампиньоны)

0,8 кг 450 руб.

Пирог с капустой

0,5 кг 290 руб.

Пирог яблочный

0,8 кг 450 руб.

Пирог вишневый

0,8 кг 450 руб.





Борщ с пампушками
280 руб.

Борщ по рецепту казачьему.
300/2шт./50 г

Первая
блюда



Купеческая уха 280 руб.
Навар из рыб разных с дымком костра.
300 г



Солянка сборная мясная 300
Суп сей после Возъятия обильного,
рекомендованъ. 300/50 г

Куриная лапша 280
Курачий супъ из каплуна нагульного
съ лапшою домашнею. 350 г

**Рассольник
с белыми грибами 250 руб.**
На бульоне грибномъ приготовленный
с огурчиками солеными и крупой перловой. 300/50 г

Крем-суп грибной с гренками 250 руб.
На Парижский лагъ шампиньоны со сливками способомъ
а-ля Кремъ приготовленные. 300/15 г



**Гороховый
с копченостями
и гренками 250 руб.**
На бульоне крутомъ приготовленный
съ копченостями пашт...

Горячая яства



Стерлядка
«по-Царски» 1960 руб.
 Царь-рыба с овощами и сливочным
 соусом приготовленная на блюде
 дикоросов рекомендованно.
 На 2 персоны
 1шт./100/70 г



Стейк из семги 760 руб.
 Семга лучшим способом на гриле запеченная
 с рукколою и помидорами черри поданная.
 150/80/50 г



Филе Сибаса
под креветочным
соусом 780 руб.
 Филей рыбы заморской сь соусом кремь
 и помидорами конкасье поданная. 180/195 г

Рыба
на ольхе копченая
съ капустой из кадки по 3

Форель копченая
1шт./100/30 г 540 руб.

Скумбрия копченая
1шт./100/30 480 руб.



Филе судака
В сметане 520 руб.

Филей рыбы, в сметане запеченный,
с луком фри поданный. 200/175 г

Семга с Чечилом
и овощами 860 руб.

Филей семужный, запеченный
съ шпинатом и сыром Чечил,
на сковороде съ овощами томленые.
120/150/50/50 г





**Медальоны из вырезки
теленка 1200 руб.**
Вырезка телячья нежнейшего вкуса
с соусом грибов лесных. 170/160/100 г



**Стейк рибай с помидорным салатом
и коньячно-перечным соусом 1450 руб.**
Изжаренный какъ должно на ростере стейк Рибай. Прожарка
по выбору. 250/100/50 г



**Бефстроганов
из телятины
580 руб.**
Говяжья вырезка в сливках
томленая с картофелем
и огурцами солеными
поданная.
200/100/100 г



Свинная корейка 520 руб.
Свинная корейка сырым и беконом чиненная,
с картофелем печеным подана.
170/150/50 г



Стейк из говяжьей вырезки 840 руб.
Стейк говяжий с овощами. 170/75 г



Цыпленок тапака 560 руб.
Приготовленный целиком на сковороде тапак.
1шт/70/50 г



Голубцы 420 руб.
Голубцы томленные из мяса разного: говяжьей, свиной под соусом сливочным. 250/80/50/20 г

Фаршированная куриная грудка 520 руб.
Филе куриное, чиненный шпинатом, томатами вялеными и сыром заморским, на крупе перловой поданный, на лад заморский.
190/170 г



Карехи на деревенский лад

Все по 620 руб.

со свиной
260/100 г



с печенью куриной
270/100 г



с грибами в сметанном соусе
220/150 г



с вырезкой говяжьей
и овощами

300/40 г

с языком говяжьим
в сливочном соусе

190/130/100 г

с говядиной и грибами

250/100 г

с куриным филе и овощами

230/150 г



Шашлык из осетрины
1480 руб.

Рыба царская, маринованная рецептом старорусским, да на огне зажаренная.
150/60/50 г



Шашлык из семги 780 руб.

Подается с соусом заморским Наршараб, на лаваше выложенная. 170/60/50 г



Дорадо/Сибас 860 руб.

Рыбы диковенные, заморские, на огне зажаренные. 1шт/50/50 г



Шашлык из телятины

Подается с соусом шашлычным, помидором и перцем. 150/145/50 г

580 руб.

Шашлык из свинины

Подается с соусом шашлычным, помидором и перцем. 180/145/50 г

540 руб.

Шашлык из курицы

Подается с соусом шашлычным, помидором и перцем. 180/145/50 г

490 руб.



Корейка Барашка 1100 руб.

Подается с соусом Шашлычным, с помидором, перцем, приготовленными на гриле. 210/145/50 г

Люля-кебаб из баранины 540 руб.

Подается с соусом шашлычным, помидором и перцем. 170/150/50 г



Шашлык из овощей

Цельные баклажаны, помидор и перец, на гриле заготовленные, не менее 300 г

460 руб.

Шашлык из баранины

Подается с соусом шашлычным, помидором и перцем. 180/145/50 г

680 руб.

Шашлык из шампиньонов 240 руб.

Из грибов заморских. Подается на лаваше. 140/40 г

Бараньи ребра (семечки) 540 руб.

Подается с соусом шашлычным, помидором и перцем. 180/145/50 г

Обилие яств 2100 руб.

Плато яств с открытого огня: свинина, баранина, люля из баранины, курица, мини картофель и соусом шашлычным поданное. 900/250/100 г