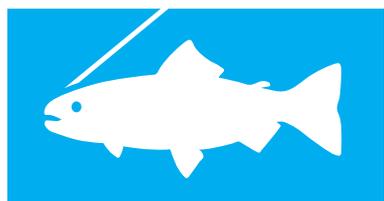


РУССКАЯ
РЫБАЛКАРУССКАЯ
РЫБАЛКАСАМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА - ТА,
КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

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 «садках» 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.

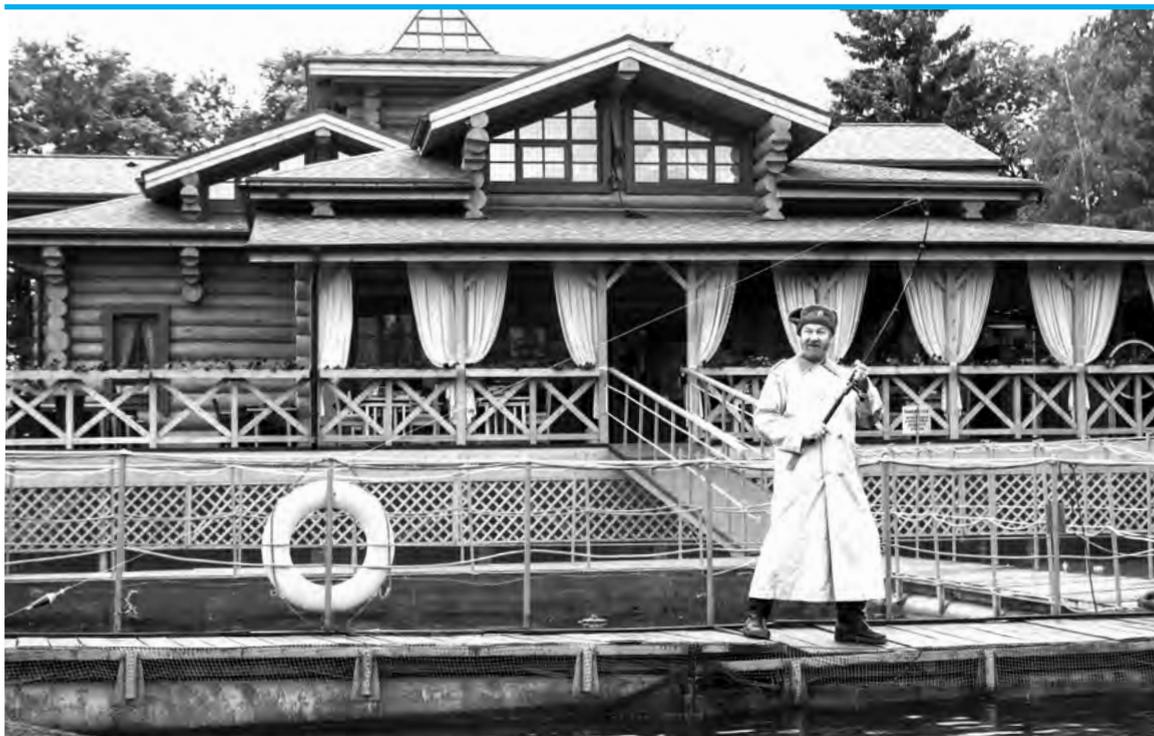
Прошло 17 лет. Все эти годы ресторан, построенный из легких деревянных конструкций, проработал, не теряя своей популярности. Поток довольных посетителей не прекращался, гости ловили рыбу круглый год. Ресторан неоднократно был признан

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 некалиброванного 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!



Наш ресторан признан New York Times одним из самых необычных ресторанов мира, потому что именно здесь можно самому поймать себе рыбу

Russian Fishing according to the New York Times is recognized as one of the most unusual restaurants in the world, because only here you can catch fish for your dinner

ПРИГЛАШАЕМ НА САМОЕ МАСШТАБНОЕ В РОССИИ СОРЕВНОВАНИЕ ПО ЛОВЛЕ ФОРЕЛИ!

20 мая на берегах Южного пруда мы проводим 11-й Турнир по ловле форели — Russian Fishing Trout Trophy. Начало этого зрелищного мероприятия в 12:00. С 15:30 до 17:30 можно будет угоститься ухой и отведать шашлыков с пивом на берегу Южного пруда. Но, главное, захватите спиннинги, ведь с 20:00 будет разрешена бесплатная ловля форели, которая останется в пруду после турнира (обычно это около 500 хвостов)! Для детей с 15:00 будет работать бесплатно батуты и пр. аттракционы.

Подробнее на сайте trout-trophy.ru или по телефону 8(905) 222-36-03.



СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ

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

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

210 руб. — 50 мл

Морсы собственного приготовления
 (облепиха, клюква, смородина)

190 руб. — 250 мл

RECOMMENDED SPECIALTIES:

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

210 rub. — 50 ml

Home made liquers

190 rub. — 250 ml

ХИТЫ НАШЕГО РЕСТОРАНА – КОПЧЕНАЯ ФОРЕЛЬ И ЗАПЕЧЕННАЯ СТЕРЛЯДЬ

OUR BEST-SELLER – SMOKED TROUT OR BAKED STERLET

КОПЧЁНАЯ ФОРЕЛЬ / smoked trout..... 190



ЗАПЕЧЁННАЯ СТЕРЛЯДЬ / baked sterlet..... 260



Стоимость за 100 г живого веса
 Price for 100 g of live weight

РЫБА ИЗ НАШИХ САДКОВ*

Стерлядь (до 3 кг.) / Sterlet (up to 3 kg.)	260
Осетр (от 3 кг. до 10 кг.) / Sturgeon (from 3 to 10 kg.)	280
Белуга (от 10 кг.) / Beluga (above 10 kg.)	360
Форель / Trout	190
Карп / Carp	130
Сиг / Whitefish	360
Муксун / Muksun	340
Нельма / Nelma	340

*Стоимость за 100 г живого веса /price for 100 g of live weight

Блюдо, приготовленное на нашей коптильне

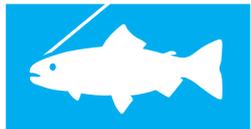
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

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!

МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD

Морское плато с Дальнего Востока	24 800
(устрицы, тигровые креветки, красная икра, мидии, гребешки и краб) Sea plate from the Far East Oysters (oysters, tiger prawns, red caviar, scallops, mussels and crab)	
Устрицы (цена за 1 шт.)	490
подаются на льду с соусом из винного уксуса и тостами из белого хлеба Oysters, served one ice with wine vinegar sause and toasts, price for 1 oysters	
Креветки тигровые*	490
Tiger prawns	
Фаланги камчатского краба*	640
Phalanxs of King crab	
Краб живой*	580
Crab	
Морской гребешок*	680
Scallop	
Мидии томлёные в белом вине со специями*	340
Mussels	

*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

ИКОРНЫЙ БАР / CAVIAR BAR

Икра БЕЛУГИ (1 унция)*	7600
Hausen caviar (1 ounce)*	
Икра ОСЕТРА (1 унция*) / Sturgeon caviar (1 ounce)	
Забойная икра	4300
Bottomhole caviar	
Дойная икра	3400
Milch caviar	
Икра КЕТЫ (100 гр.)	1720
Siberian salmon caviar (100 g.)	
Икра ГОРБУШИ (100 гр.)	1720
Pink salmon caviar (100 g.)	
Икра ЩУКИ (100 гр.)	1720
Pike caviar (100 g.)	

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.

ДЛЯ ВАС ГОТОВИТ
ПРОФЕССИОНАЛ!



Селиванов Сергей — шеф-повар ресторана «Русская рыбалка», шеф-консультант Академии Гостеприимства; член Гильдии шеф-поваров России; член Совета Кулинарной Коллегии Академии Гостеприимства; бронзовый призер соревнований ЕвроПоваров 2008 (Хельсинки); золотой призер российско-финских соревнований «ИМАТРА-2005», обладатель Гран При международных соревнований шеф-поваров стран Балтийского моря на Кубок «Балтийская Кулинарная Звезда-2013»; член Ассоциации ЕвроПоваров Финляндии от Академии Гостеприимства.

ДОСТАВИМ НАШИ
БЛЮДА ВАМ ДОМОЙ!



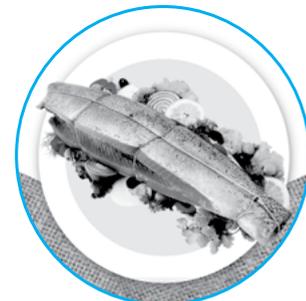
Закажите любые блюда из меню ресторана «Русская рыбалка» и мы доставим их в любое место Крестовского, Каменного, Васильевского островов, а также Петроградской стороны.

Заказы принимаются
с 12:00 до 22:30

633-02-00 | www.russian-fishing.ru

РЫБА ХОЛОДНОГО
КОПЧЕНИЯ

◇◇ в ресторане и на вынос ◇◇



«Рыбу холодного копчения приносят на тарелке с салатом, лимоном и маслинами. Именно так и нужно отдавать нарезку рыбную — просто и старорежимно. Чистого вкуса форель просто идеальная»

Борис Критик



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

«РУССКАЯ РЫБАЛКА» — МЕДИЙНЫЙ РЕСТОРАН

Съемка очередного выпуска передачи «Еда, я люблю тебя».

Уникальность нашего ресторана отмечают не только гости, но и тележурналисты. Например, в наш ресторан приехала съемочная группа т/к «Пятница», передача «Еда, я люблю тебя». Молодые, обаятельные ведущие передачи «Еда, я люблю тебя!» соревновались, кто быстрее поймает форель, заказали свой улов в копченом виде и уехали счастливые и сытые, как никогда



Популярный фудблоггер, гуру инстаграма, кулинарный критик и автор статей на портале restoclub.ru Виктория Дим

провела семейный ужин у нас в ресторане и осталась довольна кухней, обслуживанием, обновленным интерьером и прекрасным видом на Южный пруд. «Мы даже пожалели, что пришли вдвоём и при всём желании не сможем съесть целого осетра! Поэтому у нас форель с ароматом костра и овощи-гриль, вид на озеро и зеленые деревья вокруг — самый доступный «загородный» побег в черте города!»



 Блюдо, приготовленное на нашей коптильне

 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

 Вегетарианское блюдо

 Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

 Этот продукт не был заморожен

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ / COLD-SMOKED FISH*

ФИРМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОПТИЛЬНЕ «РУССКОЙ РЫБАЛКИ»

SPECIALITY DISHES FROM OUR SMOKEHOUSE

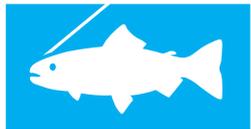
Форель  	430
Trout	
Стерлядь  	740
Sterlet	
Скумбрия  	190
Mackerel	
Муксун  	480
Muksun	
Масляная рыба  	390
Butterfish	

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Свежие овощи с зеленью и взбитой сметаной  	680
Fresh vegetables with herbs and whipped sour cream	
Рулетики из баклажанов с домашним сыром 	470
Eggplant rolls with cheese	
Буррата с томатами и базиликом	830
Burrata with tomatoes and basil	
Тартар из форели с щучьей икрой  	570
Tartar of trout with pike caviar	
Строганина из стерляди 	870
Slices of frozen sterlet	
Сельдь маринованная в водке с можжевельновыми ягодами, подаётся с горячей молодой картошкой	430
Herring marinated in juniper berries vodka, served with warm young potatoes	
Ассорти сала с ржаным хлебом 	480
Assorted lard with rye bread	
Студень домашний мясной Приготовлен натуральным способом!  	430
Home-made meat jelly with beef tails and trotter!	
Закуски к вину	640
Snacks for wine	
Русский хамон приготовленный на нашей коптильне	440
Russia jamon cooked in our smokehouse	

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА РУССКАЯ РЫБАЛКА



САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

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)	
Салат из печёных баклажанов с перцем и томатами 	460
Baked eggplant salad with pepper and tomatoes	
Салат из мяса камчатского краба с авокадо и томатами	920
Crab salad with avocado and tomatoes	
Салат «Мимоза»  	580
"Mimosa" salad	
Сельдь «Под шубой»	420
Herring "Under coat"	
Салат «Оливье» с подкопченной индейкой и перепелиным яйцом	460
Russian potato salad with smoked Turkey and quail egg	
Салат из печени мурманской трески с горячим картофелем	490
Salad with cod liver and hot potatoes	

ЗАКУСКИ К ВОДКЕ / VODKA SNACKS

Соленые грибы с Алтая / Pickled mushrooms from the Altai 	470
Mалосольные огурчики / Slightly salted cucumbers 	
Солёные огурцы / Pickles 	140
Квашеная капуста с клюквой / Sauerkraut with cranberries 	
Черемша / Ramson 	180
Острая морковь с чесноком и пряностями  / Spicy garlic carrot	
Маринованные помидорчики 	130
Острые солёные помидоры / Spicy salted tomatoes 	
	140

ЗАКУСКИ К ПИВУ / BEER SNACKS

Раки по вашему выбору (цена за 1 шт.): копчёные на ольховых опилках, отварные в укропе, запечённые 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	
Русский хамон приготовленный на нашей коптильне	440
Russia jamon cooked in our smokehouse	

 Блюдо, приготовленное на нашей коптильне

 Вегетарианское блюдо

 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

 Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

**Известный телеведущий
Джон Уоррен приезжал
в «Русскую рыбалку»,**

чтобы снять материал для передачи «Поедем, поедим». Вместе с нашим шеф-поваром Сергеем Селивановым они готовили стерлядь в белом вине по рецепту Молоховец.



**Виктор Бычков, он же
Кузьмич (к/ф «Особенности
национальной рыбалки»)
и Сергей Прохоров
(экс-ведущий «Блеф-
клуба») — частые гости
«Русской рыбалки».**



УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

Наша сувенирная продукция:
зонты, зарядные устройства, футболки,
бейсболки, магниты и значки



**Подробную информацию
Вы можете получить у официанта**

 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, подсекают, орудут сачком. Команды стремятся показать все свое мастерство и поймать как можно больше рыбы, ведь весь улов они заберут с собой, а



если повезет, выиграют солидные призы (заграничную рыбалку, лодку, денежный сертификат, дорогие снасти и пр). Турнир носит официальный статус и проводится в рамках Открытого Кубка СПб по ловле спиннингом с берега.

Чтобы принять участие в Турнире, нужно пройти в двадцатку лучших команд на осенних отборочных соревнованиях 2017 года. Заявки принимаются с 1 июня по 1 августа на сайте www.trout-trophy.ru

Подробнее: +7 (905) 222-36-03

Следующий Турнир состоится 20 мая 2017 года.

После награждения спортсменов разрешена свободная ловля форели из Южного пруда. Берите снасти, занимайте место на берегу и отличного улова!



«...Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки... Подтыкин 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 «0 бренности»



Блюдо, приготовленное на нашей копильне



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



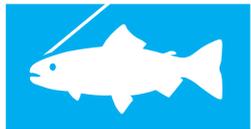
Этот продукт не был заморожен

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

Жюльен	390
из шампиньонов с курой под слоёным тестом ❄	
Champignons chicken julienn under puff-paste	
Дюжина улиток в чесночном соусе	730
A dozen escargot in garlic sauce	
Пельмени из палтуса и трески	540
Dumplings with halibut and cod	
Пельмени из мяса дикого кабана и лося	560
Dumplings with moose and boar meat	
Вареники с картошкой, шкварками, луком и деревенской сметаной 🌿	440
Dumplings with potato, cracknels, onion and country-style sour cream	
Мозговая косточка с тостами из пивного хлеба	390
Marrow bone with toast of beer bread	

ХЛЕБ / BREAD

Хлебная корзинка с мягким сыром	270
Bread basket with soft cheese	
Ржаные хлебцы	120
Black crispy bread	
Пирожок с капустой 🌿.....	90
Pie with cabbage	
Пирожок с селёдкой и яйцом	90
Pie with herring and egg	
Пирожок с мясом 🌿.....	90
Pie with meat	
Расстегай с копчёной треской	90
Pie with smoked cod	



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 🐟🐟..... **2780**
Fish soup for four persons in cattle served with vodka

Уха из белужьей головы с расстегаями.
Блюдо на 4-5 человек. По предварительному заказу 🐟🐟..... **3700**
Fish soup of the beluga head in cattle with pies. Dish for four or five persons

Щи съ квашеной капустой,
телятиной и белыми грибами (масляная) 🌿★..... **480**
Sauerkraut soup with with porcini and veal brisket

Куриный суп 🐔..... **340**
Chicken soup

Суп из белых грибов с домашней лапшой..... **380**
Mushroom soup with home-made noodles

Крем суп из тыквы с копчёной форелью 🐟🐟..... **380**
Creamy pumpkin soup with smoked trout

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ / COLD SOUPS

Окрошка на квасе или кефире 🌿..... **330**
Russian soup "Okroshka" based on kvass or on yogurt
(a cold soup made from cucumber, radish, dill, egg and meat)

Холодный борщ 🌿..... **330**
Traditional Russian cold borsch



Блюдо, приготовленное на нашей коптильне



Вегетарианское блюдо



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы



Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов



Этот продукт не был заморожен

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 враге»

★ 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 в 1 ложке масла, положить 2 стак. кислой слегка выжатой капусты, еще поджарить, развести сваренным грибным бульоном, варить на легком огне, перед самым обедом ложку муки поджарить в ложке масла, развести грибным бульоном, влить в щи, положить туда же несколько мелко нашинкованных отваренных грибов, прокипятить, всыпать соли и крупного простого перца, положить сметаны.

ВЫДАТЬ:

- 1 1/2 ф., т.е. 3 ст. кислой капусты.
- 1 ложку муки, 2 луковицы.
- 2 ложки чухонского масла.
- Простого перца зеренъ 5-7.
- 1/8 фун. сушеных 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 полотенцем, нарезать ее на куски, положить в кастрюлю, 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 лимон, разрезанный на куски, как режут яблоки, вынув зерна, накрыть кастрюлю крышкой, зажечь под ней спирт и через 1/4 часа это прекрасное кушанье готово. Таким образом готовится осетрина, белужина, судак и пр. рыбы, у которых мало костей.

ВЫДАТЬ:

- 3-4 ф. рыбы, вина съ 1/2 - 1 бут.
- 1/8 фунта масла, 1 лимонъ.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

РЫБА / FISH

Домашние котлетки из щуки с пюре из молодого картофеля640
 Home-made pike chops served with mashed young potatoes

Ломтики сига  
 запечённые с рассольным сыром и овощами на осиновой коре.....980
 Pieces of Whitefish, baked with cheese and vegetables on the aspen bark

Онежский судачок томлёный в ароматном масле
 на подушке из пюре с алтайскими груздями  860
 Stewed in aromatic oil Pikeperch on mashed potatoes with the Altai mushrooms

**Рыбное блюдо необыкновенно вкусное, в особенности
 изъ стерляди съ бѣлым столовымъ 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

Котлетки из краба с пюре из цветной капусты.....980
 Crab cutlets with cauliflower puree

Шницель из леща с соусом из ревеня  740
 Bream schnitzel with rhubarb sauce

Налим в хлебе с дикими травами и кореньями  720
 Burbot in bread with wild herbs and roots

РЫБА ИЗ НАШИХ САДКОВ*

Стерлядь (до 3 кг.) / Sterlet (up to 3 kg.)260

Осетр (от 3 кг. до 10 кг.) / Sturgeon (from 3 to 10 kg.).....280

Белуга (от 10 кг.) / Beluga (above 10 kg.).....360

Форель / Trout190

Карп / Carp130

Сиг / Whitefish360

Муксун / Muksun.....340

Нельма / Nelma340

*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

 Блюдо, приготовленное на нашей коптильне

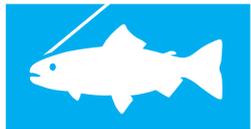
 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

 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!

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 ольховых стружках ❄️
Hot smoked half chicken from our smokehouse
- Котлета по-киевски с пюре из молодого картофеля** 🌿 690
Chicken chops with mashed young potatoes
- Кулебяка из утки с бульоном из птицы** ❄️ 🌿 590
Pie with duck meat served with broth

МЯСО / MEAT

- Стейк Рибай 450 гр. Смешанный откорм Black Angus** ❄️ 2450
подаётся с картофелем по-деревенски и салатом гуакамоле
Ribeye Steak. Mixed feeding Black Angus. Served with baked potatoes and guacamole salad
- Мякоть ягненка в соусе демиглас,**
с запечёнными овощами, приготовленная на углях 🌿 830
Grilled pulp of a lamb with demiglas sauce. Served with baked vegetables
- Кролик тушёный с овощами в деревенской сметане** ❄️ 🌿 970
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** ❄️ 560
Chicken shashlik with spicy red sauce on the top of thin pita
- Люля-кебаб из баранины с соусом аджика на тонком лаваше** ❄️ 🌿 660
Kebab with lamb with spicy red sauce on the top of thin pita
- Шашлык по-карски из бараньих рёбрышек**
с соусом аджика на тонком лаваше ❄️ 🌿 820
Mutton ribs shashlik 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 браге, 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 господя, 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 гуцей кофе пью».

А.С. Пушкин «Евгений Онегин»



Блюдо, приготовленное на нашей коптильне



Вегетарианское блюдо



Этот продукт не был заморожен



Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

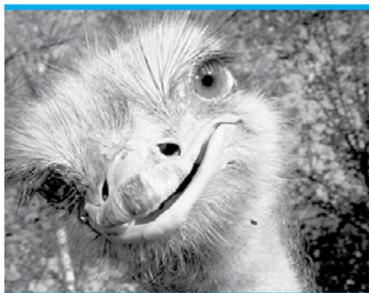


Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

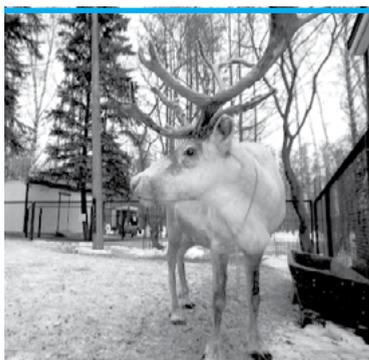
Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru



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	140
Tartar sauce	
Гранатовый соус  	140
Pomegranate sauce	
Аджика  	90
Spicy red sauce	
Сметана	90
Sour cream	

ХЛЕБ / BREAD

Хлебная корзинка с мягким сыром	270
Bread basket with soft cheese	
Ржаные хлебцы	120
Black crispy bread	
Пирожок с капустой 	90
Pie with cabbage	
Пирожок с селёдкой и яйцом	90
Pie with herring and egg	
Пирожок с мясом 	90
Pie with meat	
Расстегай с копчёной треской	90
Pie with smoked cod	

 Блюдо, приготовленное на нашей копильне

 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

 Вегетарианское блюдо

 Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

 Этот продукт не был заморожен



ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

«Ёжик в тумане» 320 "Hedgehog in the fog"	320
Тёплый яблочный пирог с фисташковым мороженым 320 Warm apple tart with pistachio ice cream	320
Вареники с вишней подаются со сливочным маслом и сметаной  290 Cherry dumplings served with oil and sour cream	290
Конфеты ручной работы (6 шт.) 380 Handmade chocolates (6 PCs.)	380
Конфеты ручной работы (3 шт.) 190 Handmade chocolates (3 PCs.)	190
Графские развалины с черносливом и грецким орехом 370 Earl's ruins with prunes and walnuts	370
Медовик 290 Hokey cake	290
Заварная булочка со сливками 100 Custard bun with whipped cream	100
Заварная булочка со сливками (с собой) 50 Custard bun with whipped cream (to go)	50
Домашний «Наполеон» 290 Homemade cake "Napoleon"	290
Фруктовая тарелка  980 Fruit plate	980
Леденцы натуральные ручной работы (2 шт.) 90 Handmade lollypops (2 PCs.)	90
Чайная церемония (самовар, 2 вида чая, ромашка, чабрец, мята, 3 вида варенья, мёд, корзинка со свежей выпечкой, стопка наливки каждому) на 5-7 человек 2900 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	2900

**ПРИЯТНАЯ НОВОСТЬ
ДЛЯ СЛАДКОЕЖЕК!**

Теперь не только в Комарово, но и на Крестовском острове вы можете попробовать волшебные заварные булочки со сливками! Такие сладкие, нежные, невесомые! Ограничиться одной просто невозможно.

Стоимость: 100 руб. за шт.

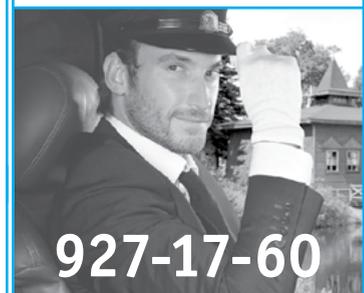
**Если заказать с собой,
то будет дешевле!
С СОБОЙ 50 руб. за шт.**



**ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ
И ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ**



**УСЛУГА
«ТРЕЗВЫЙ ВОДИТЕЛЬ»**



927-17-60

**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

**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 феерического дачного отдыха. Есть искусственные пруды с водопадами, 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

ВАРЕНЬЕ / JAM

Сливовое варенье	120
Plum jam	
Малиновое варенье	120
Raspberry jam	
Вишнёвое варенье	120
Cherry jam	
Клюквенное варенье	120
Cranberry jam	
Варенье яблочное с брусникой	120
Apple with cowberry	
Тыквенное варенье	120
Pumpkin jam	
Абрикосовое варенье	120
Apricot jam	
Клубничное варенье	120
Strawberry jam	
Варенье из крыжовника	120
Gooseberry jam	

МЕД / HONEY

Цветочный мёд	120
Flower honey	

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ / ICE CREAM AND SORBETS

Ванильное мороженое	180
Vanilla ice cream	
Фисташковое мороженое	180
Pistachio ice cream	
Шоколадное мороженое	180
Chocolate ice cream	
Крем-брюле	180
Creme brulee	
Сорбет из клубники	180
Strawberry sorbet	
Сорбет из брусники	180
Cowberry sorbet	
Сорбет из лайма	180
Lime sorbet	

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА РУССКАЯ РЫБАЛКА



САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ / FRESH JUICES

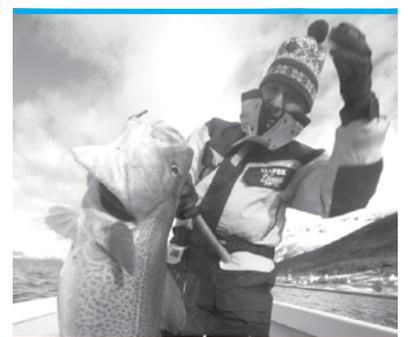
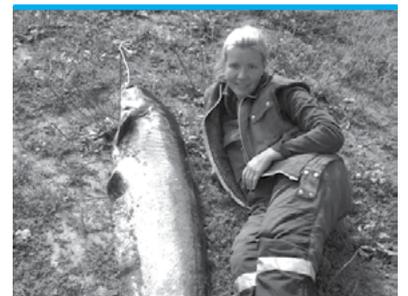
	л / l	
Апельсиновый	0,25	330
Orange		
Яблочный	0,25	330
Apple		
Грейпфрутовый	0,25	330
Grapefruit		
Яблочно-морковный	0,25	330
Apple-carrot		
Морковный	0,25	330
Carrot		
Ананасовый	0,25	620
Pineapple		
Сельдереевый	0,25	330
Celery		

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

КОНКУРС РЫБАЦКОЙ ФОТОГРАФИИ

Регулярно гости присылают нам фотографии своих рыболовных трофеев. Раз в три месяца мы подводим итоги и выбираем самую зрелищную фотографию. Победитель получает сертификат в ресторан на сумму 6000 руб. Следующий этап конкурса будет проводиться на платформе сайта fontanka.ru в мае. Если у вас есть фотографии рыбацкого трофея, которыми вы гордитесь, присылайте на rr1@k-f.ru, мы обязательно их опубликуем на сайте Фонтанки. Победитель получит сертификат на 10 000 руб. в ресторан «Русская рыбалка». Следите за новостями и отличного Вам клева!



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

НАШИ ЗНАМЕНИТЫЕ ГОСТИ



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT DRINKS

Эспрессо / Espresso	220
Американо / Americano	220
Капучино / Cappuccino	260
Латте / Latte	290
Какао / Cacao	260
Горячий шоколад / Hot chocolate	320
Глинтвейн / Mulled wine	390

0,4 л / л 0,6 л / л 0,8 л / л

Чай чёрный	220	430
Black tea		
Элитный чёрный чай	480	
Elite black tea		
Чай зелёный	220	430
Green tea		
Элитный зелёный чай	480	
Elite green tea		
Чай жасминовый	220	430
Jasmine tea		
Чай с бергамотом	220	430
Tea with bergamot		
Чай с ромашкой	220	430
Tea with chamomile		
Чай из шиповника	230	440
Tea from the hips		
Чай чёрный с ягодами	230	440
Black tea with berries		
Иван чай травяной	430	
Fireweed tea (herbal)		

ДОБАВКИ К ЧАЮ / ADDITIVES FOR TEA

Ромашка / Chamomile	40
Чабрец / Thyme	40
Мята / Mint	40
Малина / Raspberry	40
Цвет липы / Linden flowers	40
Имбирь / Ginger	40

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА **РУССКАЯ РЫБАЛКА**



САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

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

НАШИ ЗНАМЕНИТЫЕ ГОСТИ



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

КАРЛ И ФРИДРИХ

РЕСТОРАН С СОБСТВЕННОЙ
 ПИВОВАРНЕЙ



Уже десять лет ресторан «Карл и Фридрих» варит для своих гостей четыре сорта великолепного пива. Здесь Вы найдете тёмный, светлый и пшеничный напиток превосходного качества, приготовленный по традиционной немецкой технологии. По праздникам же в ресторане предлагаются специальные сорта пива!

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.

В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ

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

Карл I

Светлое ячменное нефiltroванное пиво низового брожения. Относится к типу пива Pilsner. Обладает тонким хмелевым ароматом и выраженной горечью. Изготавливается из светлого ячменного солода и тонкоароматического хмеля.

Карл II

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.

Карл III

Светлое пшеничное нефiltroванное 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.

Радлер

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!

ПИВО ПИВОВАРНИ «КАРЛ И ФРИДРИХ» / KARL & FRIEDRICH BEER

КАРЛ II

золотое пиво
 Lager

любительская кружка 230
 профессиональная кружка 460
 кувшин 690

КАРЛ III

пшеничное пиво
 Weizen

любительская кружка 230
 профессиональная кружка 460
 кувшин 690

РАДЛЕР

пиво с лимонадом
 Radler

любительская кружка 230
 профессиональная кружка 460
 кувшин 690



ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ КРУЖКА
 0,5 литра



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КРУЖКА
 1 литр



КУВШИН
 1,5 литра

К ПИВУ РЕКОМЕНДУЕМ / 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 копченого сыра 780

Beef jerky, dry cured pork gammon and smoked cheese

Русский хамон приготовленный на нашей коптильне 440

Russia jamon cooked in our smokehouse

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ / COLD-SMOKED FISH*

ФИРМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОПТИЛЬНЕ «РУССКОЙ РЫБАЛКИ»

SPECIALITY DISHES FROM OUR SMOKEHOUSE

Форель / Trout 🐟 🐟 430

Стерлядь / Sterlet 🐟 🐟 740

Скумбрия / Mackerel 🐟 🐟 190

Муксун / Muxsun 🐟 🐟 480

Масляная рыба / Butterfish 🐟 🐟 390

*Цена за 100 гр. готовой продукции

Price for 100 g.