

РУССКАЯ КУХНЯ

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

«Гордость России» - икра чёрная, осетровая (30 гр) подаётся с пшеничными блинами и сметаной	5400
«Русский жемчуг» - икра красная, лососевая (25гр)	350
Дополнительные гарниры к икре:	
тосты хрустящие, масло, сметана 20/50гр	60
румяный блинчик со сметаной 50/30г	70
Сельдь домашнего маринаду с картофелем горячим 100/150гр	320
Соленья по домашнему: огурцы соленые, черемша маринованная, капуста маринованная, чеснок 30/20/50/20	290
Студень богатый из разварной говядины, подаётся с солеными овощами, «малютиной горчичкой» и хреном 150/55	370
Сало дикого кабана, томлёное в луковом взваре, с ржаными гренками и икрой луковой 100/180	380
Грибы маринованные 100/15	390
Мясное ассорти: ростбиф, буженина из свиной шеи, телячий язык 30/30/30	490
Рыбное ассорти: малопросоленная сёмга, эсколар и лосось холодного копчения 50/50/50	590

САЛАТЫ

«Адмирал» салат с кальмарами, раковыми шейками, красной икрой и перепелиными яйцами, заправленный зеленым соусом Равигот 220гр	620
Салат «Романов» из курицы домашнего копчения, сельдерея, яблок и сыра, заправленный йогуртовым соусом, подается в яблочных лепестках с миндалем 210гр	390
Салат «Боярский» из нежного ростбифа, перца болгарского и корнишонов с заправкой из оливкового масла и базилика 210гр	520
Салат «Аляска» из лосося домашнего горячего копчения с печеным картофелем и паприкой, салатными листьями и сливочно-горчичным соусом 290гр	530
Салат с козьим сыром, листьями салата, томатами черри и кедровыми орешками 210гр	460
«Фрегат» салат из креветок, овощей, пикантного сыра, укрытый лососем и масляной рыбой холодного копчения 240гр	460
Салат «Оливье» с мясом, запеченным в печи, подается в корзиночке из ржаного хлеба 200гр	360
«Харбин» теплый салат из филе курицы, жареной с имбирно-соевым соусом, листьями салата и виноградом, заправленный пикантным яблочным соусом и кунжутом 230гр	370
Салат «Ермак» из груздей, белых грибов, сельди, соленых огурцов, картофеля-шато, заправленный домашним подсолнечным маслом, подается с домашними чипсами из картофеля 180гр	360
Салат «Греческий» с мягким сыром и овощами, под ароматной заправкой 200гр	320
Сельди малопросольные, «шубою» укрытые 200гр	290

Брюхо — не лукошко: под лавку не сунешь.
Душа не сосед: пить-есть просит.

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

Куриные рулетики с овощами, приготовленные на пару, подаются с сырным соусом 130/100/50гр	420
Узелок блинный с лососем и сладким перцем 125г	290
Грибное кушанье со сметаной домашнею запеченное 150гр	260
Баклажаны на гриле жареные, в печи с овощами да томатами, под сыром запеченные 250/30гр	300
Ушки кабанчика лесного: жареные в сухарях из белого хлеба, с грибным соусом 175/75гр	320
или в соусе из густой сметаны и сыра запеченные 270гр	340

Тощий живот ни в пляску, ни в работу

БЛЮДА ПЕРВЫЕ, СЫТНЫЕ

Крем суп из раков подается с кнелями из судака и раковых шеек 400гр	790
Щи из квашеной капусты, томленные в горшочке на деревенский манер, с разварной свининой и грибами. 400гр Могут подаваться «фламбе» из водочки русской 15мл	390
Густой русский борщ, сваренный из рубиновой свеклы Подается с языком телячьим 350гр	350
Суп из белых грибов подаётся с густой сметаной 350гр	390
Солянка сборная мясная с маслинами да каперсами Подаётся с густой сметаной 350гр	460
	450
Крем-суп из лосося с тигровыми креветками в русском стиле 260гр	
Тыквенный крем-суп с копченой утиной грудкой 270гр	420
Прозрачная уха из разной рыбы (осетр, судак, лосось), со свежими томатами и травами пряными 380гр	560

Ешь больше, проживешь дольше.
Ешь больше, богатырем будешь.

БЛЮДА РЫБНЫЕ

Стейк из Осетра на гриле, подается с соусом из каперсов и овощными кнелями 130/100/50/20	1250
	1300
Большая Форель, нежно подкопчённая по-домашнему или жареная, с лимоном, зеленью и пикантным хреном поданная 340/60/30гр	
Котлеты из щуки, по старинному русскому рецепту, с кремом картофельным и икорным соусом По вашему желанию паровые или жареные 180/150/90гр	620
Лосось на гриле, маринованный с чабрецом и лимонным соком, подается с овощами и соусом «тар-тар» 150/100/50гр	750
Филе Си-баса подаётся с авторским соусом из белого вина и овощной соломкой 230гр	780

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Филе утки с пряным яблоком в кисло-сладкой карамели 180/30/5 гр	1100
Котлета по-Киевски с картофелем шато, молодым зеленым горошком и томатом печеным 180/220гр	590
«Пожарские» котлеты из рубленой курятины, с жареным картофелем и грибной подливой поданные 200/150/60	530
Пулярошка молодая в пряностях выдержанная, с травами свежими жареная, подаётся с соусом томатным 1шт/100/30гр	690

БЛЮДА МЯСНЫЕ

Стейк из филе говядины, жареный на гриле с беконом, печеным картофелем и перечным соусом 250/50гр	990
Филей телячий жареный на углях, с жареным картофелем и соусом "Русский" 115/150/75гр	780
Котлетки из ягненка на косточке, маринованные со свежим розмарином в пяти специях, подаются с овощами разными на гриле 190/150/50гр	1100
Бефстроганов с грибами и луком, подаётся с картофельным пюре 110/250гр	680
Баранья ножка, тушеная с луковым соусом Подается с жареным картофелем 420/200/15гр	950
Кебаб из мяса молодого ягненка, подается с разносолами и соусом сацебели 180/100/50гр	590
Чанахи из молодого барашка с картофелем, сочными помидорами и обжаренными баклажанами, подается со свежей зеленью 180/230 гр	890
Язык телёнка «по-Царски», укрытый овощами разными, в сливках да с картофелем, под шапкою сыра 75/200/30 гр	590
Корейка из поросенка с гречневой кашей по старинному русскому рецепту 200/150/30/50	650

Где щи да каша, там и место наше.

Пельмени самолепные, **блюда из творога, каши**

рыбою рубленой чиненые, на пару нежно отваренные, да маслицем заморским политые 200/30 гр	420
с мясом разным и сметаню белоснежною По Вашему желанию с куриным бульоном поданные 260/50гр	420
по-Троекуровски, с начинкой из курицы и грибов, в горшочке тушеные со сливками да сыром 350гр	450
Сырники из русского творога со сметаню белою, клубникою и мятою свежею 160/50гр	330
Каша гречневая рассыпчатая, в горшочке с грибами белыми да лучком томленая, с маслом сливочным поданная 300/25гр	390

ГАРНИРЫ

Картофель, жареный с луком 150гр	150
Рис, припущенный с овощами 150гр	150
Картофель отварной с маслом и зеленью 150гр	150
Капуста тушеная 150гр	150
Овощи на пару брокколи, цветная капуста, молодая морковь 150гр	150
Хлеб ржаной с семенами тыквенными да мягкий белый 110гр и Маслище сливочное чесночного аромату 15гр	70

СОУСЫ

Сметана русская 50гр	50
Масло Оливковое 50гр	50
Соус-майонез настоящий 50гр	50
Соус-хрен сливочный 25гр	70
«Малютина горчица» 25гр	50
Соус острый томатный 50гр	50
Соус грибной 50гр	70

ПИРОЖКИ ИЗ ТЕСТА РАСТВОРЧАТОГО С НАЧИНКАМИ РАЗНЫМИ

С капустой и яйцом 30гр	40
С луком зеленым и яйцом 30гр	40
С яблоками и брусникой 30гр	40
С картофелем и грибами 30гр	40
Ватрушка с творогом 75гр	50
Расстегай с рыбой 30гр	50
Кулебяка с мясом 50гр	60

По Вашему заказу приготовим большие пироги:
с рыбой или мясом (700гр) 850
с капустой, яблоками-ягодами (800гр) 500
творогом или луковый по-французски (850гр) 800/900
(Просьба делать предварительный заказ накануне)

ДЕСЕРТЫ

Брусничный кремный пирог с белым шоколадом 120гр	290
Карамельно-яблочный торт 150гр	290
Торт «Двойной шоколад» 120гр	290
Торт «Лесные ягоды» 90гр	290
Чизкейк с черникой 120гр	290
Сорбет в ассортименте 50гр	120
Мороженое в ассортименте 150гр	250
Можем дополнить для пущего вкусу: вареньем (50гр), молоком сгущённым (50гр), медом (50гр)	50

То и благо, у кого есть квас да брага

РУССКИЕ НАПИТКИ

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Настойка «Ерофеич» анисово-померанцевая 50мл	100
Настойка «Кедровая» на сибирских орехах 50мл	100
Настойка «Потапыч» на корне хрена 50мл	100
Настойка «Клюквянка», «Брусниковка» 50мл	100
Настойки «Ягодные» вишня, черника, ежевика 50мл	150

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

Морс облепиховый 200мл	100
Морс брусничный 200мл	100
Морс клюквенный 200мл	100
Квас традиционный 200мл	100