

РУССКАЯ №1 РЮМОЧНАЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбная Карусель: Байкальский Омуль, Дальневосточный Сиг, Балтийский Лосось, Двинская Стерлядь	1980
Карусель Сибирских Деликатесов: Сырокопченые Алтайский Марал и Амурская Утка	1430
Подкопченная Грудинка, Сало Соленое и Копченое, Кровяная Колбаса из Полтавы	1410
Мясная Карусель: Язык Телячий Томленный, Буженина Собственного Приготовления, Московская Полукопченая Колбаса	760
Малосольная Сельдь с Отварным Картофелем	460
Нарвские Миноги Маринованные (по Сезону)	1260
Форшмак из Малосольной Сельди	460
Буженина Собственного Приготовления с Хреном и Русской Горчицей	460
Соленое Сало с Бородинским Хлебом и Русской Горчицей	460
Холодец из Говядины с Хреном и Горчицей	760
Язык Телячий Томленный с Хреном	730
Паштет из Обжаренных Куриных Печенок	430
Домашние Малосольные и Соленые Огурцы	580
Грузди Соленые, Белые или Черные (по Сезону)	830
Грибы Белые Соленые (по Сезону)	890
Капуста Квашеная	330
Винегрет из Овощей с Балтийскими Кильками	330
Русский Салат с Камчатским Крабом	1260
Селедка под Шубой	390
Русский Салат с Обжаренными Филейчиками Перепелов	660
Салат из Помидоров, Огурцов, Редиса и Зеленого Лука (с Маслом или Сметаной)	430
Салат из Нежинских Огурцов с Укропом и Сметаной	390

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Камчатские Крабы, Запеченные в Сливках с Белыми Грибами	1130
Картофель Печеный с Икрой на Выбор Гостя	см. Прейскурант Русской Икры
Жульен из Курицы с Грибами	630
Цветная Капуста Жареная	460

ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени «Московские» (Дюжина/Полдюжины)	690/430
Пельмени с Уткой (Дюжина/Полдюжины)	730/420
Пельмени с Камчатским Крабом и Судаком (Дюжина/Полдюжины)	1310/710

БЛИНЫ

с Икрой на Выбор Гостя	см. Прейскурант Русской Икры
------------------------	------------------------------

СУПЫ

Бульон Куриный со Слоеными Пирожками	310
Рассольник «Ленинградский» с Потрошками	460
Уха из Ладожского Судака и Двинской Стерляди с Копченым картофелем и Ростовским Раком	930
Борщ Малороссийский с Телятиной	560
Суп Гороховый с Копченой Грудинкой	460
Щи Суточные с Гречневой Кашей	560
Солянка Мясная Сборная	580
Грибной Суп из Белых Грибов с Перловкой	480

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Судак Порционный Жареный на Сковороде	960
Котлета из Ладожского Судака с Картофельным Пюре и Соленым Огурцом	860
Котлеты Щучьи с Картофельным Пюре	730
Палтус Мурманский, Жареный на Сковороде	1190
Стерлядь Собственного Горячего Копчения, Целиком	2690
Кулебяка с Сибирским Муксуном и Балтийским Лососем	1390
Филе Гренадин из Говяжьей Вырезки	1980
Запеченная Ножка Поросенка с Томленой Гречей	1360
Шницель Свиной с Брусничным Соусом	730
Голень Ягненка Томленая в Печи	1490
Беф-Строганов из Говяжьей Вырезки	1390
Котлета Рубленая из Говядины с Картофельным Пюре	760
Цыпленок Тапака с Томатным Соусом	780
Утка Конфи с Картофельным Пюре или Томленой Гречей	1230
Котлета Киевская с Картофельной Стружкой и Брусничным Соусом	690
Котлета Пожарская с Грибным Соусом	630
Гречневая Каша, Томленая в Печи с Белыми Грибами и Куриными Сердечками	530

ГАРНИРЫ

Картофель Жареный с Грибами	290
Картофельное Пюре	260
Картофель Отварной с Маслом	230
Гречневая Каша Томленая	230
Овощное Соте	310

ПИРОЖКИ СЛОЕННЫЕ РАЗНЫЕ

(с Визигой, Мясом, Курицей, Капустой, Грибами, Луком и Яйцом,) за пару	140
--	-----

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Белый, Черный Хлеб и Масло	230
----------------------------	-----

БЛИНЫ СЛАДКИЕ: ДЮЖИНА/ПОЛДЮЖИНЫ

Варенье Домашнее Вишневое	430/290
Мед Липовый	140
Сгущенные Сливки	230

Гости, выпивши по РЮМКЕ ВОДКИ...
приступили со всех сторон с вилками к столу и
стали обнаруживать каждый свой характер и склонности,
налегая кто на икру, кто на семгу, кто на сыр.

Н. В. ГОГОЛЬ, «МЕРТВЫЕ ДУШИ», том 1

ДЕСЕРТЫ

Бланманже в Черносмородиновом Суфле	460
Суп Клубничный с Песочным Печеньем «Лакомка»	650
Ромовая Баба «Ленинградская» с Рюмкой Кубинского Рома	530
Эклеры с Заварным Кремом	380
Наполеон	430
Медовик	390
Компот из Сухофруктов	180
Молочный Коктейль	210
«Медаль за Пьянство» с Рюмкой Вишневой Настойки	480

МОРОЖЕНОЕ

Сливочный Пломбир ГОСТ	3 шарика	540
Ржаное с Луговым Медом	540	
Облепиха с Калиной	540	
Сорбет Черносмородиновый	540	
Мороженое из Халвы	540	
«Колонель» (Лимонный Сорбет с Водкой)	560	

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ПРЕЙСКУРАНТЪ РУССКОЙ ИКРЫ

Икра Белуги (50 г)	23000
Икра Осетра (50 г)	5900
Икра Осетра Забойная (50 г)	6350
Икра Лосося (90 г)	1690
Икра Щуки (112 г)	1860

АССОРТИМЕНТ ИКРЫ УТОЧНЯЙТЕ У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА

К ИКРЕ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ:

Блины (дюжина/полдюжины)	430/290
Картофель Печёный со Сметаной	330

ЗАКУСКА «МОСКОВСКАЯ»

Запеченный костный мозг на гренках из Бородинского хлеба,
подается с Костромской черной солью – 690 руб.

Единственный ресторан в России, «Русская Рюмочная №1»,
в котором Вы можете отведать эту историческую закуску.

*По глубокому убеждению историка водки, писателя Бориса Родионова,
именно Закуска «Московская» упоминается профессором Ф. Ф. Преображенским
в бессмертной книге М. Булгакова «Собачье сердце»: «Мало-мальски уважающий
себя человек оперирует закусками горячими. А из горячих московских
закусок - это первая. Когда-то их великолепно готовили в Славянском базаре».*

А в «Славянском базаре» в свое время великолепно готовили
гренки с костным мозгом (crouton a la moelle).

ЛАДОЖСКАЯ КОРЮШКА

по сезону
Дюжина/Полдюжины 1960/1160

СТРОГАНИНА ИЗ СИБИРСКОГО МУКСУНА – 960 РУБЛЕЙ

подается с водкой в ледяных рюмках

У северных русских народов за более чем 400-летнюю историю проживания
в Арктике сложилась определённая культура заготовки и приготовления рыбы.
Писатель Валентин Распутин так описал приготовление Строганины: «Северянин
не свалит рыбные стружки на тарелку подряд, а выложит так, что самые
жирные и вкусные брюшковые куски останутся напослед, чтоб прибывало и
прибывало удовольствие!.. Строганина и греет, и сытит, и бодрит».
Подают Строганину с «макалом» - крупной солью, перемешанную с дробленным
чёрным перцем и под водку, исключительно только под неё...

ЗАКУСКА ПОД ВОДКУ №1 – 630 РУБЛЕЙ

На Бородинском Хлебе Подается:
Буженина Собственного Приготовления с Хреном,
Сало Соленое с Горчицей, Сельдь Малосольная,
Балтийская Килька с Яйцом, Семга Слабой Соли

ЗАКУСКА ПОД ВОДКУ №2 – 690 РУБЛЕЙ

Капуста Квашеная, Огурцы Соленые, Огурцы Малосольные,
Соленые Грибы по Сезону