



РЕСТОРАН «ФАВОРИТ»

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

МЫ РАДЫ ПРИВЕТСТВОВАТЬ ВАС В РЕСТОРАНЕ «ФАВОРИТ» ОТЕЛЯ «CRONWELL INN СТРЕМЯННАЯ»!

САНКТ - ПЕТЕРБУРГ ВО МНОГОМ СОЗВУЧЕН ЛОНДОНУ: ТЕ ЖЕ НЕПРЕДСКАЗУЕМЫЕ СМЕНЫ ПОГОДЫ, ТУМАН, ВЕЧЕРНИЙ ХОЛОДНЫЙ ВЕТЕР И ЖЕЛАНИЕ СПРЯТАТЬСЯ ОТ НЕПОГОДЫ В УЮТНОЙ АТМОСФЕРЕ, ГДЕ ВАМ ПОДАДУТ ЧАШКУ ГОРЯЧЕГО ЧАЯ, ВКУСНУЮ ЕДУ И РАДУШИЕ. НАДЕЕМСЯ, ЧТО ТАКИМ МЕСТОМ СТАНЕТ ДЛЯ ВАС РЕСТОРАН «ФАВОРИТ» В ОТЕЛЕ «CRONWELL INN СТРЕМЯННАЯ»!

В МЕНЮ НАШЕГО РЕСТОРАНА ВЫ НАЙДЕТЕ БОЛЬШОЙ ВЫБОР БЛЮД, ПРИГОТОВЛЕННЫХ ПО ВСЕМ ПРАВИЛАМ АНГЛИЙСКОЙ КУХНИ, А ИЗЮМИНКОЙ МЕНЮ ЯВЛЯЮТСЯ ПУДИНГИ, КАК МЯСНЫЕ, ТАК И СЛАДКИЕ. КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА РУССКОЙ И ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ ТАКЖЕ ПРИСУТСТВУЮТ В МЕНЮ РЕСТОРАНА, КАК ДАНЬ ТОМУ, ЧТО САНКТ - ПЕТЕРБУРГ ЯВЛЯЕТСЯ КУЛЬТУРНОЙ СТОЛИЦЕЙ, ВПИТАВШЕЙ В СЕБЯ МНОГОЧИСЛЕННЫЕ КУЛЬТУРЫ.

ОДНОЙ ИЗ ИЗВЕСТНЫХ АНГЛИЙСКИХ ТРАДИЦИЙ ЯВЛЯЕТСЯ ЧАЕПИТИЕ. ВСТРЕЧА ЗА ЧАЕМ - ЭТО ВСЕГДА ПРЕКРАСНЫЙ ПОВОД УВИДЕТЬСЯ С РОДНЫМИ, ДРУЗЬЯМИ, ДЕЛОВЫМИ ПАРТНЕРАМИ. ПОЭТОМУ В МЕНЮ НАШЕГО РЕСТОРАНА ВЫ НАЙДЕТЕ ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ ЧАЯ, СВЕЖЕЙ ВЫПЕЧКИ И ДЕСЕРТОВ, ИСПЕЧЕННЫХ ДЛЯ ВАС НАШИМ КОНДИТЕРОМ.

В РЕСТОРАНЕ «ФАВОРИТ» ВЫ СМОЖЕТЕ ПРОВЕСТИ ДЕЛОВОЙ ОБЕД ЗА БИЗНЕС-ЛАНЧЕМ, ОРГАНИЗОВАТЬ ПРАЗДНИК ПО ЛЮБОМУ ТОРЖЕСТВЕННОМУ СЛУЧАЮ (КОРПОРАТИВНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ, ЮБИЛЕЙ, СВАДЬБУ).

ОФОРМЛЯЯ ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА, МЫ СТРЕМИЛИСЬ СОЗДАТЬ АТМОСФЕРУ УЮТА И ТЕПЛОТЫ, ЧТОБЫ КАЖДЫЙ ГОСТЬ СМОГ РАССЛАБИТЬСЯ И В ПОЛНОЙ МЕРЕ НАСЛАДИТЬСЯ НАШИМИ БЛЮДАМИ.

НАДЕЕМСЯ, ЧТО ПОСЕЩЕНИЕ НАШЕГО РЕСТОРАНА СТАНЕТ ДЛЯ ВАС ТРАДИЦИЕЙ!

**РЕСТОРАН «ФАВОРИТ»
«АНГЛИЙСКИЕ ТРАДИЦИИ, РУССКАЯ ЩЕДРОСТЬ»**

**ДИРЕКТОР РЕСТОРАНА
КУЛИКОВА И.П.**





ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«ВСТРЕЧА НА УТРЕННЕЙ ПРОГУЛКЕ»

РЕСТОРАН «ФАВОРИТ»

МЕНЮ

АНГЛИЙСКИЕ ПУДИНГИ
ENGLISH PUDDING

	ВЕС (В ГРАММАХ) / WEIGHT (IN GRAMS)	ЦЕНА (В РУБЛЯХ) / PRICE (IN RUBLES)
ГРИБНОЙ ПУДИНГ С ГРИБНЫМ СОУСОМ MUSHROOM PUDDING WITH MUSHROOM SAUCE	1/230/30	240
РЫБНЫЙ ПУДИНГ С СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ВИНА FISH PUDDING WITH WHITE WINE SAUCE	1/230/30	320
КУРИНЫЙ ПУДИНГ С СОУСОМ «КАРРИ» CHICKEN PUDDING WITH «CURRY» SAUCE	1/230/30	270
ПУДИНГ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С МЯСНЫМ СОУСОМ VEAL PUDDING WITH MEAT SAUCE	1/230/30	450
ДЕСЕРТНЫЙ БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ SWEET BANANA PUDDING WITH CHOCOLATE SAUCE	1/150/20	180
ДЕСЕРТНЫЙ ПУДИНГ С ИЗЮМОМ И КУРАГОЙ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ SWEET PUDDING WITH RAISINS AND DRIED APRICOTS WITH BERRY SAUCE	1/150/20	180



ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«ПРОГУЛКА В ПАРКЕ»

— ЗАВТРАКИ —

BREAKFAST

10.00-12.00

	ВЕС (В ГРАММАХ) / WEIGHT (IN GRAMS)	ЦЕНА (В РУБЛЯХ) / PRICE (IN RUBLES)
ОМЛЕТ ИЗ 3-Х ЯИЦ OMELETTE OF 3 EGGS	1/200	140
ГЛАЗУНЬЯ ИЗ 3Х ЯИЦ FRIED EGGS OF 3 EGGS	1/150	120
КАША НА ВЫБОР ОВСЯНАЯ, МАННАЯ, РИСОВАЯ*, ПШЕННАЯ* PORRIDGE FOR YOUR CHOICE PORRIDGE, SEMOLINA PORRIDGE, RICE PORRIDGE *, MILLET PORRIDGE*	1/250	100
БЛИНЧИКИ НА ВЫБОР СО СМЕТАНОЙ, МЕДОМ ИЛИ ДЖЕМОМ PANCAKES WITH SOUR CREAM, HONEY OR JAM FOR YOUR CHOICE	1/120	150
СЫРНИКИ НА ВЫБОР СО СМЕТАНОЙ, МЕДОМ ИЛИ ДЖЕМОМ CURD CAKE WITH SOUR CREAM, HONEY OR JAM FOR YOUR CHOICE	1/120/20	170

* ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСОВОЙ И ПШЕННОЙ КАШИ – 40 МИНУТ

* TIME OF COOKING RICE AND MILLET PORRIDGE - 40 MINUTES

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО МЕНЮ НАХОДИТСЯ У АДМИНИСТРАТОРА РЕСТОРАНА/
THE ADMINISTRATOR OF RESTAURANT HAS ADDITIONAL INFORMATION ON A MENU



ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«ПЕРЕРЫВ»

— **РУССКАЯ КУХНЯ** —
RUSSIAN CUISINE

	ВЕС (В ГРАММАХ) / WEIGHT (IN GRAMS)	ЦЕНА (В РУБЛЯХ) / PRICE (IN RUBLES)
«ОЛИВЬЕ» ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ С ЯЗЫКОМ, РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ, КРАСНОЙ ИКРОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ	1/200	370
«OLIVIER» ACCORDING TO AN OLD RECIPE WITH BEEF TONGUE, CRAYFISH NECKS, RED CAVIAR AND QUAIL EGG		
БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ И СМЕТАНОЙ PANCAKES WITH RED CAVIAR AND SOUR CREAM	1/150/30/30	420
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ СО СМЕТАНОЙ POTATO PANCAKES WITH SOUR CREAM	1/210/30	210
ЩИ «ПОХМЕЛЬНЫЕ» RUSSIAN SAUERKRAUT SOUP	1/250/30	230
БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ BORSCH (RUSSIAN BEETROOT SOUP) WITH BEEF AND SOUR CREAM	1/250/30	230
ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ РАБОТЫ СО СМЕТАНОЙ PELMENI (HANDMADE MEAT DUMPLINGS) WITH SOUR CREAM	1/180/30	350
КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ CHICKEN «KIEV» WITH CRANBERRY SAUCE	1/190/30	310
КНЕЛИ ЩУЧЬИ ПАРОВЫЕ С РИСОМ И ЛАЙМОМ PIKE QUENELLES STEAM WITH RICE AND LIME	1/150/150	480



ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«ПОЛКОВНИК И МИССИС ВИНДХЭМ МЮРРЕЙ
(COLONEL AND MRS WYNDHAM MURRAY)»

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ
VEGETARIAN MENU

	ВЕС (В ГРАММАХ) / WEIGHT (IN GRAMS)	ЦЕНА (В РУБЛЯХ) / PRICE (IN RUBLES)
МИКС САЛАТОВ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ <i>MIXED SALAD WITH FRESH VEGETABLES</i>	1/180	310
СУП ОВОЩНОЙ С БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ <i>VEGETABLE SOUP WITH BROCCOLI AND CAULIFLOWER</i>	1/250	180
КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ШАМПИНЬОНАМИ И СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ <i>POTATO CUTLETS WITH CHAMPIGNONS AND THE PICKLED CUCUMBER</i>	1/150/50	280
ОВОЩНАЯ ЛАЗАНЬЯ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ <i>VEGETABLE LASAGNA WITH TOMATO SAUCE</i>	1/250	270

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО МЕНЮ НАХОДИТСЯ У АДМИНИСТРАТОРА РЕСТОРАНА/
THE ADMINISTRATOR OF RESTAURANT HAS ADDITIONAL INFORMATION ON A MENU

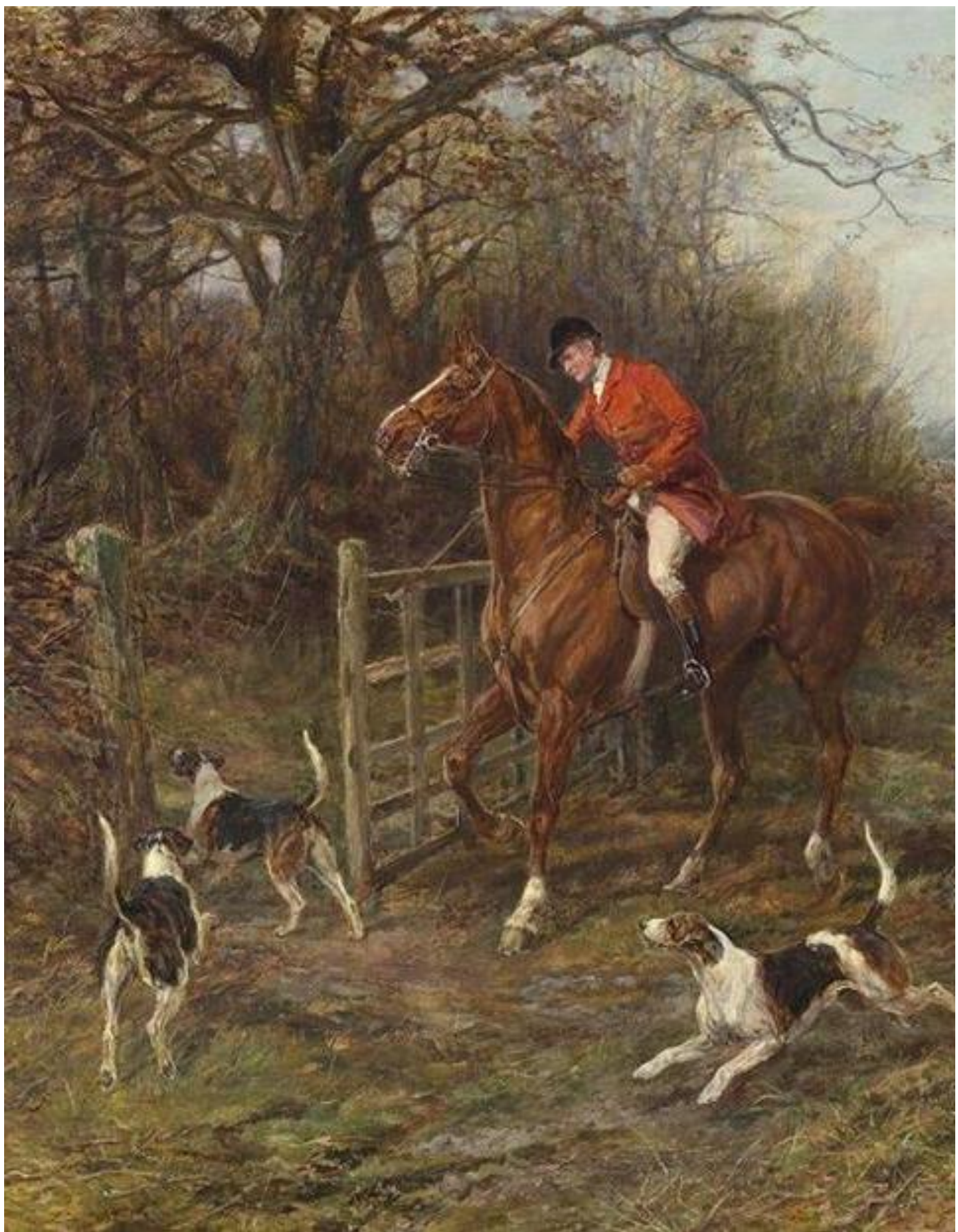


ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«РАНДЕВУ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZER

	ВЕС (В ГРАММАХ) / WEIGHT (IN GRAMS)	ЦЕНА (В РУБЛЯХ) / PRICE (IN RUBLES)
АССОРТИ МЯСНЫХ ЗАКУСОК (ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ, БУЖЕНИНА И КУРИНЫЙ РУЛЕТ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, КОЛБАСА Т/К) ПОДАЕТСЯ С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ	1/200/30	480
MEAT PLATE (BEEF TONGUE, COLD BAKED PORK AND CHICKEN ROLL OF OWN PREPARATION, SMOKED SAUSAGE) SERVED WITH HORSERADISH AND MUSTARD		
БУЖЕНИНА ДОМАШНЯЯ С ГОРЧИЦЕЙ HOMEMADE COLD BAKED PORK WITH MUSTARD	1/140/20	280
КУРИНЫЙ РУЛЕТ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ CHICKEN ROLL OF OWN PREPARATION	1/160	270
ЛОСОСЬ «ШЕФ-ПОСОЛА» SALMON SALTED BY CHEF	1/200	540
СЕЛЬДЬ ПО-ИРЛАНДСКИ С КАРТОФЕЛЕМ HERRING IN IRISH STYLE WITH POTATOES	1/250	320
СОЛЕНЬЯ «ИЗ ПОГРЕБКА» (СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ, ЗЕЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ И ХРУСТЯЩАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА)	1/250	370
PICKLES «FROM THE CELLAR» (PICKLED CUCUMBERS, GREEN TOMATOES AND CRUNCHY SAUERKRAUT)		
СЫРНОЕ ПЛАТО (ПАРМЕЗАН, КАМАМБЕР, ДОР БЛЮ, БРИ) ПОДАЕТСЯ С ВИНОГРАДОМ, КУСОЧКАМИ ГРУШИ И МЕДОМ	1/160/230	750
CHEESE PLATE (PARMESAN CHEESE, CAMEMBERT, DOR BLU, BRI) SERVED WITH GRAPES, SLICED PEAR AND HONEY		
МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ BLACK & GREEN OLIVES	1/100/15	280



ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«ОХОТА НАЧИНАЕТСЯ»

САЛАТЫ SALADS

ВЕС (В ГРАММАХ) /
WEIGHT (IN GRAMS) ЦЕНА (В РУБЛЯХ) /
PRICE (IN RUBLES)

САЛАТ «РИЧАРД» С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ

МОРКОВЬ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЦУККИНИ, ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, КИТАЙСКАЯ
КАПУСТА, ЛУК ПОРЕЙ, ЧЕСНОК, СОЕВЫЙ СОУС

SALAD "RICHARD" WITH BEEF TENDERLOIN

CARROTS, PAPRIKA, ZUCCHINI, CUCUMBERS, CHINESE CABBAGE, LEEK, GARLIC,
SOY SAUCE

1/200

380

ТЕПЛЫЙ САЛАТ «БИГ-БЕН»

ОБЖАРЕННОЕ В СОЕВОМ СОУСЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ С ЦУККИНИ, ЦВЕТНОЙ
КАПУСТОЙ, ФАСОЛЬЮ СТРУЧКОВОЙ, ТОМАТАМИ-ЧЕРРИ И БОЛГАРСКИМ
ПЕРЦЕМ, ПОДАЕТСЯ НА ЛИСТЬЯХ САЛАТА С КУНЖУТОМ

WARM SALAD «BIG BEN»

FRIED IN SOY SAUCE CHICKEN FILLET WITH ZUCCHINI, CAULIFLOWER, GREEN
BEANS, , CHERRY TOMATOES AND PAPRIKA, SERVED ON LETTUCE WITH SESAME

1/200

300

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» с курицей

САЛАТ АЙСБЕРГ И РОМЕЙН, ТОМАТЫ - ЧЕРРИ, ЗЕЛЕНЬ, ГРЕНКИ, СОУС

SALAD «CAESAR» WITH CHICKEN

ICEBERG AND ROMAINE LETTUCE, CHERRY TOMATOES, GREENS, CROUTONS,
SAUCE

1/200

350

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» с тигровыми креветками

САЛАТ АЙСБЕРГ И РОМЕЙН, ТОМАТЫ - ЧЕРРИ, ЗЕЛЕНЬ, ГРЕНКИ, СОУС

SALAD «CAESAR» WITH SHRIMPS

ICEBERG AND ROMAINE LETTUCE, CHERRY TOMATOES, GREENS, CROUTONS,
SAUCE

1/200

450

САЛАТ "КАРДИНАЛ" С ЖАРЕННЫМ ЛОСОСЕМ

С СОУСОМ "ЛАЙМ" ИЛИ ИМБИРНЫМ СОУСОМ НА ВЫБОР;

ФИЛЕ ЛОСОСЯ, ЯЙЦО КУРИНОЕ, РУККОЛА, АЙСБЕРГ, РОМЕЙН, МАСЛИНЫ,
ЛИМОН, ЗЕЛЕНЬ

SALAD "CARDINAL" WITH GRILLED SALMON

SAUCE " LIME " OR GINGER SAUCE OF YOUR CHOICE;

SALMON, EGG, ARUGULA, ICEBERG, ROMAINE, OLIVES, LEMON, GREENS

1/200/30

370

ОВОЩНОЙ САЛАТ С БАЛКАНСКОЙ БРЫНЗОЙ

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОР, ОГУРЦОВ, БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, ЛИСТЬЕВ
САЛАТА, МАСЛИН И ОЛИВОК С КРАСНЫМ ЛУКОМ И РАСТИТЕЛЬНОЙ
ЗАПРАВКОЙ

SALAD WITH BALKANIAN SHEEP CHEESE

FRESH TOMATOES, CUCUMBERS, PAPRIKA, LETTUCE, , GREEN AND BLACK OLIVES
WITH RED ONION AND VEGETABLE DRESSING

1/200

300

САЛАТ «ЛЕГКИЙ»

РУККОЛА С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ И АПЕЛЬСИНОМ

"LIGHT" SALAD

ARUGULA WITH THE BAKED BEET AND ORANGE

1/200

320

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО МЕНЮ НАХОДИТСЯ У АДМИНИСТРАТОРА РЕСТОРАНА/
THE ADMINISTRATOR OF RESTAURANT HAS ADDITIONAL INFORMATION ON A MENU



ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«ВИЗИТ К КУЗНЕЦУ»

— **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ** —
HOT SNACKS

	ВЕС (В ГРАММАХ) / WEIGHT (IN GRAMS)	ЦЕНА (В РУБЛЯХ) / PRICE (IN RUBLES)
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ С СЫРОМ GARLIC CROUTONS WITH CHEESE	1/150	150
ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ ИЛИ КУРИНЫЙ ПОДАЕТСЯ В СВЕЖЕИСПЕЧЕННОЙ БУЛОЧКЕ MUSHROOM OR CHICKEN JULIENNE SERVED IN FRESHLY BAKED ROLLS	1/180	260
БЛИНЫ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ PANCAKES WITH LIGHT-SALTED SALMON	1/110/60	310
СЭНДВИЧ С БУЖЕНИНОЙ SANDWICH WITH COLD BAKED PORK	1/220	250
СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ SANDWICH WITH LIGHT-SALTED SALMON	1/220	250



ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«НА БЕРЕГУ МОРЯ»

— СУПЫ —
SOUPS

ВЕС (В ГРАММАХ) /
WEIGHT (IN GRAMS)

ЦЕНА (В РУБЛЯХ) /
PRICE (IN RUBLES)

УЭЛЬСКАЯ ПОХЛЕБКА

ЛЕГКИЙ РЫБНЫЙ СУП СО СЛИВКАМИ

WALES FISH SOUP

LIGHT FISH SOUP WITH CREAM

1/250

240

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

ГОВЯДИНА, БУЖЕНИНА, БЕКОН, СОСИСКИ, ВЕТЧИНА, КОЛБАСА
П/К, СОЛЕНЫЕ ОГУРЦЫ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ЧЕСНОК, ЗЕЛЕНЬ,
ЛИМОН, ТОМАТНАЯ ПАСТА

MEAT SOLYANKA

BEEF, PORK, BACON, SAUSAGES, HAM, SMOKED SAUSAGE PICKLES,
ONION, TOMATO PASTE, GARLIC, GREENS, LEMON

1/250/30

300

СОЛЯНКА РЫБНАЯ

СУДАК, ЛОСОСЬ, РАКОВЫЕ ШЕЙКИ, СОЛЕНЫЕ ОГУРЦЫ, ЛУК
РЕПЧАТЫЙ, ЧЕСНОК, ЗЕЛЕНЬ, ЛИМОН,
ТОМАТНАЯ ПАСТА

FISH SOLYANKA

ZANDER, SALMON, CRAYFISH, PICKLED CUCUMBER, ONION, GARLIC,
HERBS, LEMON, TOMATO PASTE

1/250/30

350

СУП "МИНЕСТРОНЕ"

КЛАССИЧЕСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ОВОЩНОЙ СУП С ТОМАТАМИ

SOUP "MINESTRONE"

CLASSIC ITALIAN VEGETABLE SOUP WITH TOMATOES

1/250

180

ПОХЛЕБКА ИЗ БАРАНИНЫ В ГОРШОЧКЕ

БАРАНИНА, КАРТОФЕЛЬ, ЛУК, МОРКОВЬ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ,
ЧЕСНОК, ЗЕЛЕНЬ

MUTTON SOUP IN THE POT

LAMB, POTATOES, ONIONS, CARROTS, BELL PEPPERS, GARLIC,
GREENS

1/350

330

КРЕМ – СУП ОВОЩНОЙ

КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, БРОККОЛИ,
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЛУК, ЧЕСНОК, ГРЕНКИ, ЗЕЛЕНЬ

VEGETABLE CREAM-SOUP

POTATOES, CARROTS, CAULIFLOWER, BROCCOLI, BELL PEPPER,
ONION, GARLIC, CROUTONS, GREENS

1/250

190

КРЕМ – СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

БЕЛЫЕ ГРИБЫ, ШАМПИНЬОНЫ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, СЛИВКИ,
ЗЕЛЕНЬ

CREAM-SOUP FROM WHITE MUSHROOMS

WHITE MUSHROOMS, CHAMPIGNONS, ONION, CREAM, GREENS

1/250

230



ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«УТРЕННЯЯ ПРОГУЛКА»

— ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ —
HOT FISH

ВЕС (В ГРАММАХ) /
WEIGHT (IN GRAMS)

ЦЕНА (В РУБЛЯХ) /
PRICE (IN RUBLES)

СУДАК «ПО-ПОЛЬСКИ»

С ПАРОВЫМИ ОВОЩАМИ

ПРИПУЩЕННЫЙ СУДАК С СОУСОМ ИЗ МЕЛКО НАРУБЛЕННОГО
ЯЙЦА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

1/150/140

470

PIKEPERCH IN POLISH STYLE
WITH STEAMED VEGETABLES
STEAMED FISH WITH CHOPPED EGG SAUCE

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

ПОДАЕТСЯ НА ВАШ ВЫБОР ПАРОВОЙ ИЛИ ЖАРЕНЬЙ

SALMON STEAK

OFFERED STEAMED OR FRIED

1/190

650

ФИЛЕ ПАЛТУСА В МИНДАЛЬНЫХ

ЛЕПЕСТКАХ С ЗАПЕЧЕННЫМ ТОМАТОМ И СМЕТАННЫМ
СОУСОМ "ПРОВАНС"

1/160/170

560

HALIBUT FILLET IN ALMOND CHIPS WITH
ROASTED TOMATO AND CREAM SAUCE «PROVENCE»

ФОРЕЛЬ, ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ

TROUT STUFFED WITH VEGETABLES

1/290

490

ТРЕСКА, ОБЖАРЕННАЯ В КУНЖУТЕ

ПОДАЕТСЯ С ЖАРеным КАРТОФЕЛЕМ

COD FILLET, FRIED IN SESAME

SERVED WITH FRIED POTATOES

1/170/130

450



*ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«ПРОГУЛКА ВЕРХОМ»*

— ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —
HOT MEAT & POULTRY

	ВЕС (В ГРАММАХ) / WEIGHT (IN GRAMS)	ЦЕНА (В РУБЛЯХ) / PRICE (IN RUBLES)
СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ «ПО-БРИТАНСКИ» СО СПАРЖЕЙ И ПАПРИЧНЫМ СОУСОМ STAKE IN BRITISH STYLE WITH ASPARAGUS AND PEPPER SAUCE	1/180/120	750
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ И ГРИБНЫМ СОУСОМ BEEF TENDERLOIN MEDALLIONS WITH PUMPKIN PUREE AND MUSHROOM SAUCE	1/110/200	680
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ЖАРеныМИ ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ BEEF STROGANOFF WITH FRIED MUSHROOMS, SERVED WITH MASHED POTATOES	1/200/180	590
СВИНИНА ПО-ГАЛЬСКИ ОБЖАРЕННАЯ В СЫРЕ СВИНИНА ПОДАЕТСЯ С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ PORK IN GALLIC STYLE SERVED WITH GRILLED VEGETABLES	1/200/90	580
СВИНИНА НА КОСТОЧКЕ С СЫРНЫМ СОУСОМ PORK ON BONE WITH CHEESE SAUCE	1/200/60	430
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА ПОДАЕТСЯ С СОЛЕНЬЯМИ ИЛИ СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ НА ВЫБОР CHICKEN TABAKA FRIED CHICKEN SERVED WITH PICKLES OR FRESH VEGETABLES OF YOUR CHOICE	1/650/180	530
УТКА ПО-АНГЛИЙСКИ 1/4 ЧАСТЬ СОЧНОЙ УТКИ ПОДАЕТСЯ С ПЕЧЕНЫМ ЯБЛОКОМ И ТУШЕНОЙ КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ DUCK "IN ENGLISH STYLE" 1/4 PART OF JUICY DUCK SERVED WITH BAKED APPLE AND STEWED SAUERKRAUT	1/280*/220 *ВЕС 1/4 ЧАСТИ УТКИ ВАРЬИРУЕТСЯ ОТ 270 ДО 290 ГРАММ	750



ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«ОХОТНИЧЬЕ УТРО»

— ПАСТА —
PASTA

	ВЕС (В ГРАММАХ) / WEIGHT (IN GRAMS)	ЦЕНА (В РУБЛЯХ) / PRICE (IN RUBLES)
СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА» SPAGHETTI «CARBONARA»	1/350	340
ТАГЛИАТЕЛЛИ «ГОРГОНЗОЛА» TAGLIOTELLI «GORGONZOLA»	1/350	380
ТАГЛИАТЕЛЛИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ TAGLIOTELLI WITH TIGER SHRIMPS IN TOMATO SAUCE	1/350	430
СПАГЕТТИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ SPAGHETTI WITH WHITE MUSHROOMS	1/350	350



ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«НАПАЛИ НА СЛЕД»

— ГАРНИРЫ —
SIDE DISHES

	ВЕС (В ГРАММАХ) / WEIGHT (IN GRAMS)	ЦЕНА (В РУБЛЯХ) / PRICE (IN RUBLES)
ОВОЩИ СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ FRESH VEGETABLES CUCUMBERS, TOMATOES, PAPRIKA	1/150	170
ОВОЩИ НА ПАРУ КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, БРОККОЛИ, МОРКОВЬ, СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ STEAMED VEGETABLES CAULIFLOWER, BROCCOLI, BABY CARROTS, GREEN BEANS	1/150	150
ОВОЩИ-ГРИЛЬ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ, ЦУКИНИ, БАКЛАЖАНЫ GRILLED VEGETABLES PAPRIKA, TOMATOES, ZUCCHINI, EGGPLANT	1/160	180
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ MASHED POTATOES	1/150	150
КАРТОФЕЛЬ ФРИ FRENCH FRIES	1/150	150
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ FRIED POTATOES WITH ONION AND HERBS	1/150	150
ТЫКВЕННОЕ ПЮРЕ MASHED PUMPKIN	1/150	150
РИС С ЛАЙМОМ RICE WITH LIME	1/150	150

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО МЕНЮ НАХОДИТСЯ У АДМИНИСТРАТОРА РЕСТОРАНА/
THE ADMINISTRATOR OF RESTAURANT HAS ADDITIONAL INFORMATION ON A MENU



ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«ВСТРЕЧА В ЛЕСУ»

— **ДЕТСКОЕ МЕНЮ*** —
CHILDREN'S MENU*

	ВЕС (В ГРАММАХ) / WEIGHT (IN GRAMS)	ЦЕНА (В РУБЛЯХ) / PRICE (IN RUBLES)
САЛАТ «КРАБИК» САЛАТ С КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ И ПЕКИНСКОЙ КАПУСТОЙ "LITTLE CRAB" SALAD SALAD WITH CRAB STICKS AND PEKING CABBAGE	1/150	120
ЧИПОЛЛИНО МАКАРОНЫ, КАРБОНАТ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, МАЙОНЕЗ CHIPOLLINO PASTA, CARBONATE, PAPRIKA, FRESH CUCUMBER, MAYONNAISE	1/150	120
КУРИНЫЙ СУПЧИК «ЦЫП-ЦЫП» CHICKEN SOUP «TSYP-TSYP»	1/150	120
КРЕМ-СУП «ГРИБНОЕ ЛУКОШКО» CREAM-SOUP «MUSHROOM BASKET»	1/150	120
КОТЛЕТКА КУРИНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ CHICKEN CUTLET WITH FRENCH FRIES	1/120/130	250
«МЫШКИНО СЧАСТЬЕ» ЦВЕТНЫЕ МАКАРОНЫ С СЫРОМ «MOUSE LUCK» COLORED PASTA WITH CHEESE	1/150	150
ГАРНИР КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО КАРТОФЕЛЬ ФРИ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ ОВОЩИ ПАРОВЫЕ SIDE DISHES IDAHO POTATOES FRENCH FRIES MASHED POTATOES STEAM VEGETABLES	1/100	80

***ДЕТСКОЕ МЕНЮ ПРЕДЛАГАЕТСЯ ТОЛЬКО ДЕТАМ ДО 12 ЛЕТ ВКЛЮЧИТЕЛЬНО**
***CHILDREN'S MENUS ARE AVAILABLE ONLY FOR CHILDREN UP TO 12 YEARS (INCLUSIVE)**

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО МЕНЮ НАХОДИТСЯ У АДМИНИСТРАТОРА РЕСТОРАНА/
THE ADMINISTRATOR OF RESTAURANT HAS ADDITIONAL INFORMATION ON A MENU



ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«ПЕРЕСЕКАЯ РУЧЕЙ»

— СОУСА —
SAUCE
—

СОУСА

СЫРНЫЙ, ТОМАТНЫЙ, ГОРЧИЧНЫЙ, «ТАР-ТАР», «АДЖИКА»,
«БАРБЕКЮ», СМЕТАНА

SAUCE

CHEESE SAUCE, TOMATO SAUCE, MUSTARD SAUCE, TAR-TAR SAUCE,
ADJIKA, BARBECUE SAUCE, SOUR CREAM

ВЕС (В ГРАММАХ) /
WEIGHT (IN GRAMS)

ЦЕНА (В РУБЛЯХ) /
PRICE (IN RUBLES)

1/30

60

— ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА —
BREAD BASKET
—

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ

ВЫПЕЧНЫЕ БУЛОЧКИ В АССОРТИМЕНТЕ
БУЛОЧКА С КУНЖУТОМ, ХЛЕБ ДЕРЕВЕНСКИЙ, ХЛЕБ КУКУРУЗНЫЙ,
ХЛЕБ ЗЕРНОВОЙ

BREAD BASKET WITH BUTTER

BAKED BUNS IN ASSORTMENT
BUN WITH SESAME SEEDS, RUSTIC BREAD, CORN BREAD, MULTIGRAIN
BREAD

ВЕС (В ГРАММАХ) /
WEIGHT (IN GRAMS)

ЦЕНА (В РУБЛЯХ) /
PRICE (IN RUBLES)

1 шт

100

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ

ВЫПЕЧНЫЕ БУЛОЧКИ В АССОРТИМЕНТЕ
БУЛОЧКА С КУНЖУТОМ, ХЛЕБ ДЕРЕВЕНСКИЙ, ХЛЕБ КУКУРУЗНЫЙ,
ХЛЕБ ЗЕРНОВОЙ

BREAD BASKET WITH BUTTER

BAKED BUNS IN ASSORTMENT
BUN WITH SESAME SEEDS, RUSTIC BREAD, CORN BREAD, MULTIGRAIN
BREAD

1/2 шт

50



ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«ПОКОРЕНИЕ НОВЫХ ВЫСОТ»

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

	ВЕС (В ГРАММАХ) / WEIGHT (IN GRAMS)	ЦЕНА (В РУБЛЯХ) / PRICE (IN RUBLES)
ТРЮФЕЛЯ РУЧНОЙ РАБОТЫ АССОРТИ ИЗ 2Х ВИДОВ ТРЮФЕЛЕЙ – ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА С КОНЬЯКОМ И КАКАО И БЕЛОГО ШОКОЛАДА С НУГОЙ, С ФУНДУКОМ И МИНДАЛЕМ HAND-MADE TRUFFLES ASSORTED 2 TYPES OF TRUFFLES - DARK CHOCOLATE WITH COGNAC AND COCOA AND WHITE CHOCOLATE WITH NOUGAT, WITH HAZELNUTS AND ALMONDS	1/120 (6 шт)	270
ЛИМОННЫЙ ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С ТВОРОГОМ LEMON PIE WITH CHEESE SAND	1/150	180
ШОТЛАНДСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ОРЕХАМИ И ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ SCOTTISH APPLE PIE WITH NUTS AND VANILLA SAUCE	1/130/30	190
МАРЦИПАНОВЫЙ ТОРТ ПИРОЖНОЕ С КОРЖАМИ ИЗ БЕЗЕ С ФУНДУКОМ, ПРОПИТАННЫЕ КРЕМОМ АМАРЕТТО, ПОДАЕТСЯ С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ MARZIPAN CAKE CAKE WITH THE PORTIONS OF THE MERINGUE WITH HAZELNUTS, IMPREGNATED WITH AMARETTO CREAM, SERVED WITH CRANBERRY SAUCE	1/130/20	230
ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН ПОДАЕТСЯ ГОРЯЧИМ С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО И КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ CHOCOLATE FLAN SERVED HOT WITH A SCOOP OF ICE-CREAM AND STRAWBERRY SAUCE	1/190	220
ШТРУДЕЛЬ ГРУШЕВЫЙ ПОДАЕТСЯ С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО PEAR STRUDEL SERVED WITH A SCOOP OF VANILLA ICE- CREAM	1/170/50	190
ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ CHEESECAKE CLASSICAL	1/150	180
ЧИЗКЕЙК «ЛЕСНАЯ ЯГОДА» КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК ПОДАЕТСЯ С «ШАПКОЙ» ИЗ ЛЕСНЫХ ЯГОД CHEESECAKE "FOREST BERRY" CLASSICAL CHEESECAKE WITH BERRIES COVER	1/170	200
ДЕВОНШИРСКИЙ ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ РАССЫПАЧАТАЯ ПЕСОЧНАЯ КОРЗИНОЧКА С НАЧИНКОЙ ИЗ НЕЖНОГО ВАНИЛЬНОГО КРЕМА И ПЕРСИКОВ DEVONSHIRE PIE WITH PEACHES LOOSE SAND BASKET STUFFED WITH DELICATE VANILLA CREAM AND PEACHES	1/170	190
КОРЗИНКА К ЧАЮ ОТ НАШЕГО КОНДИТЕРА АССОРТИ ИЗ СВЕЖЕЙ ВЫПЕЧКИ (КЕКС, ПЕЧЕНЬЕ, СЛОЙКА) TEA BASKET WITH CAKES FROM OUR CONFECTIONER ASSORTED FRESH PASTRIES (CAKE, BISCUITS, PUFF)	1/100	120
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ ПОДАЕТСЯ С ТОПИНГОМ НА ВАШ ВЫБОР ICE-CREAM IN ASSORTMENT SERVED WITH DIFFERENT TOPPINGS ON YOUR CHOICE	1/150	170

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО МЕНЮ НАХОДИТСЯ У АДМИНИСТРАТОРА РЕСТОРАНА/
THE ADMINISTRATOR OF RESTAURANT HAS ADDITIONAL INFORMATION ON A MENU



ХЕЙВУД ХАРДИ (1842-1933)
«ОХОТА»

— НАПИТКИ —

DRINKS

	ВЕС (В ГРАММАХ) / WEIGHT (IN GRAMS)	ЦЕНА (В РУБЛЯХ) / PRICE (IN RUBLES)
КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ, БАНАНОВЫЙ MILK COCKTAIL VANILLA, CHOCOLATE, BANANA	0,2	170
СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ МОРКОВНЫЙ, ЯБЛОЧНЫЙ, СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ, ГРЕЙПФРУТОВЫЙ FRESH JUICE IN ASSORTMENT CARROT, APPLE, CELERY, ORANGE, GRAPEFRUIT	0,2	180
ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ «АКВА МИНЕРАЛЕ» (РОССИЯ) С ГАЗОМ, БЕЗ ГАЗА «AQUA MINERALE» MINERAL WATER (RUSSIA) STILL/SPARKLING	0,26	100
КОКА-КОЛА / COCA-COLA	0,5	120
СОК В АССОРТИМЕНТЕ / ASSORTED JUICE	0,2	120
<u>ЧАЙ ЗАВАРНОЙ В ЧАЙНИКЕ / LEAF TEA</u>		
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ «АССАМ» / BLACK TEA «ASSAM»	0,5	150
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ «ЭРЛ ГРЕЙ» / BLACK TEA «EARL GREY»	0,5	150
ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ «НАГЛЫЙ ФРУКТ» / FRUIT TEA «FRUIT»	0,5	150
ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ «РОЙБУШ АФРИКАНСКИЕ МЕЧТЫ» / FRUIT TEA «ROOIBOS AFRICAN DREAM»	0,5	150
ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ «СЕНЧА» / GREEN TEA «SENCHA»	0,5	150
ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ «КИТАЙСКИЙ ЖАСМИН» / GREEN TEA «CHINESE JASMINE»	0,5	150
ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ «МОЛОЧНЫЙ УЛОНГ» / GREEN TEA «MILK OOLONG»	0,5	180
ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ «ЧЕРНЫЙ ПОРОХ С МЯТОЙ» / GREEN TEA «SPECIAL GUNPOWDER MINT TEA»	0,5	180
ДОБАВКА К ЧАЮ / THE ADDITION TO THE TEA ЧАБРЕЦ, МЯТА, ЛИМОН, МЕД / THYME, MINT, LEMON, HONEY		40
<u>КОФЕ / COFFEE</u>		
ЭСПРЕССО / ESPRESSO		130
АМЕРИКАНО / AMERICANO		140
КАПУЧИНО / CAPPUCCINO		150
ЛАТТЕ / LATTE		170

ВСЕ НАПИТКИ ВЫ МОЖЕТЕ ВЗЯТЬ С СОБОЙ / ALL DRINKS YOU CAN TAKE WITH YOURSELVES

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО МЕНЮ НАХОДИТСЯ У АДМИНИСТРАТОРА РЕСТОРАНА /
THE ADMINISTRATOR OF RESTAURANT HAS ADDITIONAL INFORMATION ON A MENU