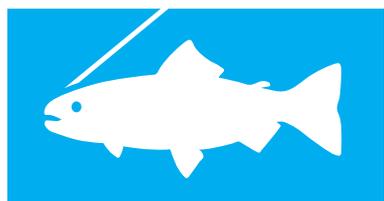


РУССКАЯ
РЫБАЛКАРУССКАЯ
РЫБАЛКАСАМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА - ТА,
КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

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 «садах» 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.

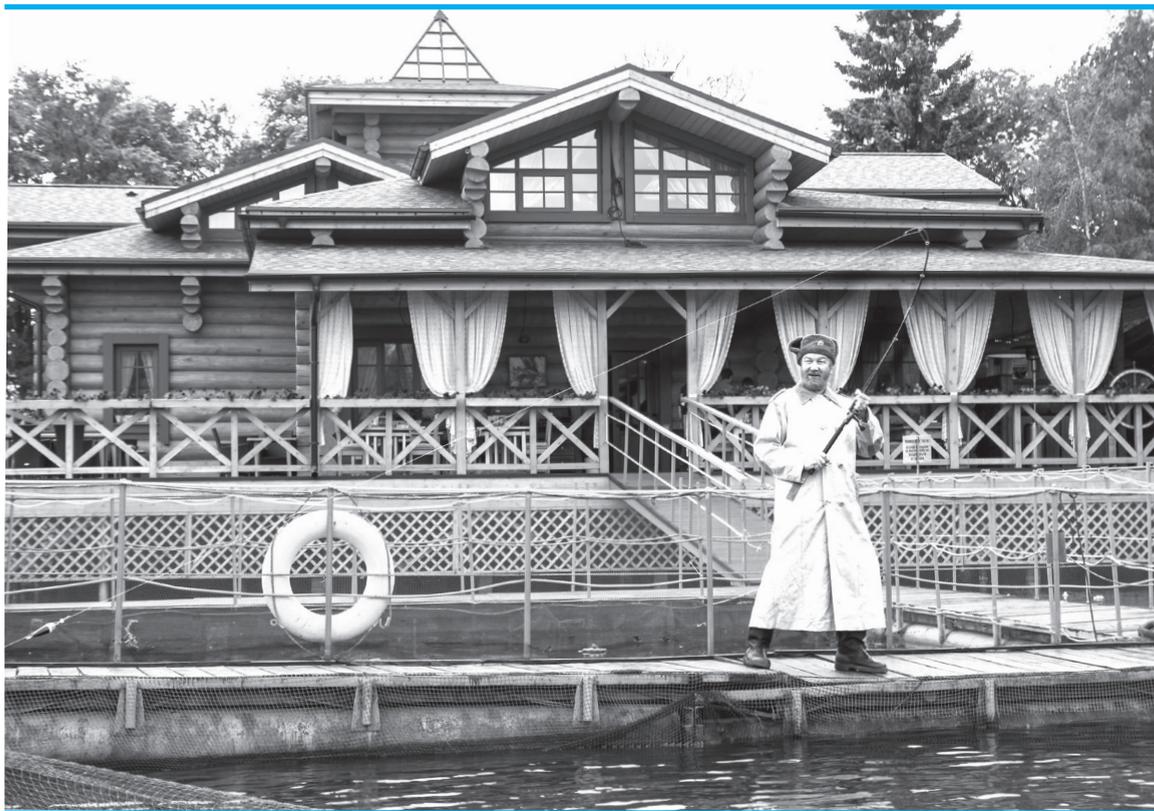
Прошло 17 лет. Все эти годы ресторан, построенный из легких деревянных конструкций, проработал, не теряя своей популярности. Поток довольных посетителей не прекращался, гости ловили рыбу круглый год. Ресторан неоднократно был признан

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 свежельвленной рыбы. Ведь самая вкусная рыба — та, которую Вы поймали сами!



«Русская рыбалка» — один из самых необычных ресторанов мира, потому что здесь можно самому поймать себе рыбу

Russian Fishing one of the most unusual restaurants in the world, because only here you can catch fish for your dinner

Выиграйте ужин в ресторане «Русская рыбалка»

Приглашаем принять участие
в конкурсе трофейной рыбацкой
фотографии!

**Очередной этап пройдет
с 1 по 30 мая**

Условия:

1. Вступите в группу ресторана ВК
2. Выложите свою фотографию с уловом и интересным комментарием (обязательно!)
3. С 30 мая по 5 июня — открытое голосование среди участников
4. 5 июня в 17.00 — объявляем победителя!



**ПРИЗ — УЖИН В РЕСТОРАНЕ
НА 5000 РУБЛЕЙ!**

**ЛУЧШАЯ РЫБА —
ТА, КОТОРУЮ ВЫ
ПОЙМАЛИ САМИ**

«Русская рыбалка» — популярное место отдыха гостей и жителей Санкт-Петербурга. Здесь можно не только приятно отдохнуть на свежем воздухе, в одном из самых живописных мест города, но и самостоятельно в любое время года поймать рыбу в садках, которую приготовят на выбор одним из фирменных способов и подадут к вашему столу.



**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

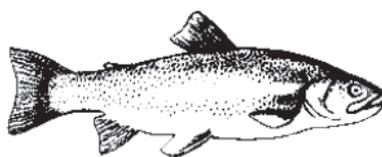
гриль на открытом огне
open fire grill

**жареная в оливковом
масле со специями
и лимоном**
fried in olive oil
with spices and lemon

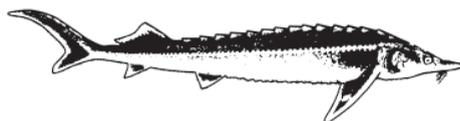
**ХИТЫ НАШЕГО РЕСТОРАНА –
КОПЧЕНАЯ ФОРЕЛЬ И
ЗАПЕЧЕННАЯ СТЕРЛЯДЬ**

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.)	290
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 в нашей коптильне

Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

Vegetарианское 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

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА РУССКАЯ РЫБАЛКА



САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD

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*	580
Tiger prawns	
Фаланги камчатского краба*	640
Phalanxs of King crab	
Морской гребешок*	820
Scallop	
Мидии томлёные в белом вине со специями*(минимум 200 г)	340
Mussels (min. 200 g)	

*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

ДЛЯ ВАС ГОТОВИТ
ПРОФЕССИОНАЛ!



Знакомьтесь — Сергей Селиванов, шеф-повар ресторана «Русская рыбалка» на Крестовском острове. Сергей — настоящий мастер своего дела! На протяжении всей своей карьеры наш шеф-повар не только сам активно принимает участие в профессиональных соревнованиях, но и выступает экспертом гастрономической индустрии.

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.

ИКОРНЫЙ БАР / CAVIAR BAR

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 ОСЕТРА (1 унция*) / Sturgeon caviar (1 ounce)	
Забойная икра	4300
Bottomhole caviar	
Дойная икра	3400
Milch caviar	
Икра БЕЛУГИ (1 унция)*	7600
Hausen caviar (1 ounce)*	

* Икра подаётся на льду с тостами из белого хлеба или блинами, русским гарниром и рюмкой водки

All caviar served on ice with white bread toasts or pancakes, Russian garnish and vodka

* 1 унция = 28.6 гр. / 1 ounce = 28,6 g.



Блюдо, приготовленное в нашей копильне



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

restaurant_russian_fishing russianfishing_spb



Приглашаем в Альпенхаус!
 Самый большой пивной ресторан России с собственной пивоварней. Только здесь гости могут попробовать пиво «Alpenbier». Молниеносная подача — 1 000 литровых кружек за 20 минут!

АЛЬПЕНХАУС ЭТО:

Шоу-ресторан нового формата, высокотехнологичные возможности которого позволяют проводить здесь мероприятия любой сложности и различных форм — от боксерских поединков и трансляций спортивных матчей (online) до банкетов, концертов и шоу-программ. Для этого здесь есть все условия: светодиодный экран с диагональю 10 метров, сцена 65 кв. метров с профессиональным звуковым и световым оборудованием, просторный танцпол.

В зале ресторана более 1000 посадочных мест, а на мероприятии с частичной рассадкой здесь может разместиться до 2000 гостей.

Мы готовы предложить индивидуальные решения по организации и проведению мероприятий для вашего бизнеса: деловые конференции, выставки, презентации.

Парковка — до 125 машин



Афиша мероприятий Альпенхауса:

www.alpenhaus.ru

alpenhaus.bierstube

Адрес:

Крестовский остров,
Южная дорога, 17.

Контактный телефон:

+7(812) 633 00 88

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ / COLD-SMOKED FISH*

ФИРМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОПТИЛЬНЕ «РУССКОЙ РЫБАЛКИ»
 SPECIALITY DISHES FROM OUR SMOKEHOUSE

Форель 🐟	510
Trout	
Стерлядь 🐟	860
Sterlet	
Скумбрия 🐟	230
Mackerel	
Муксун 🐟	520
Muksun	
Масляная рыба 🐟	430
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	
Рулетки из баклажанов с домашним сыром 🌿	490
Eggplant rolls with cheese	
Тартар из форели с щуцьеи икрой 🐟	580
Tartare of trout with pike caviar	
Строганина из стерляди 🐟	920
Slices of frozen sterlet	
Сельдь маринованная в водке с можжевельными 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	480
Russia jamon cooked in our smokehouse	
Тартар из северного оленя	520
Reindeer tartare	
Сыр страчателла на домашнем хлебе с клубникой и базиликом	670
Stracciatella cheese on homemade bread with strawberries and Basil	
Печёная телятина на соусе из оливкового масла, анчоусов и тунца	680
Baked veal with sauce from olive oil, anchovy and tuna	

🐟 Блюдо, приготовленное в нашей коптильне

🐟 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

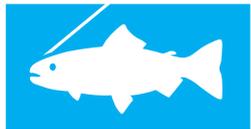
🌿 Вегетарианское блюдо

🌿 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

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 480
Baked eggplant salad with pepper and tomatoes
- Салат из мяса камчатского краба** с авокадо и томатами 920
Crab salad with avocado and tomatoes
- 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
- Салат из копчёного морского окуня** со сливочным сыром и овощами 480
Smoked sea bass salad with cream cheese and vegetables

ЗАКУСКИ К ВОДКЕ / VODKA SNACKS

- Солёные грибы** с Алтая / Pickled mushrooms from the Altai 560
- Малосольные огурчики** / Slightly salted cucumbers 260
- Солёные огурцы** / Pickles 180
- Квашеная капуста** с клюквой / Sauerkraut with cranberries 160
- Черемша** / Ramson 280
- Острая морковь** с чесноком и пряностями / Spicy garlic carrot 140
- Маринованные помидорчики** / Marinated tomatoes 140
- Острые солёные помидоры** / Spicy salted tomatoes 260

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 280
- Большие / Large 380
- Ассорти из вяленой говядины, сыровяленого свиного окорока и копчёного сыра** 780
Beef jerky, dry cured pork gammon and smoked cheese
- Хрустящие креветки в меду и перце** 880
Honey pepper crispy shrimps
- Ломтики вяленой кеты** 460
Slices of dried Siberian salmon
- Креветки варёные мурманские (300 гр.)** 690
Boiled shrimps (from Murmansk (300 gr.))

Блюдо, приготовленное в нашей копильне

Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

Вегетарианское блюдо

Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

Этот продукт не был заморожен

«ПОЕДЕМ, ПОЕДИМ» с Джоном Уорреном в «Русской рыбалке»

Съемки одной из передач с известным телеведущим Джоном Уорреном проходили в нашем ресторане. Вместе с шеф-поваром Сергеем Селивановым было приготовлено одно из самых популярных блюд ресторана — стерлядь в белом вине по рецепту Елены Молоховец.

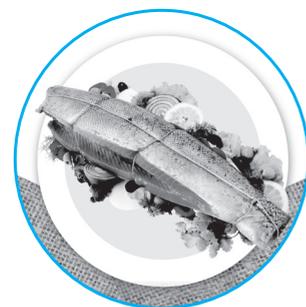


НАШИ ГОСТИ

Актер Виктор Бычков, он же легендарный Кузьмич из кинофильма «Особенности национальной рыбалки» и Сергей Прохоров, экс-ведущий «Блеф-клуба» — частые гости ресторана «Русская рыбалка».



РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ



«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



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



Ежегодно с 2006 года на берегах Южного пруда Крестовского острова ресторан «Русская рыбалка» проводит турнир по ловле форели спиннингом Russian Fishing Trout Trophy. В состязании принимают участие команды спортсменов-рыболовов, а за турниром наблюдают тысячи зрителей. Зрелище гостей ждет, действительно, захватывающее! Накануне рыболовных состязаний в пруд выпускают около тысячи хвостов радужной форели. Участники в течение дня демонстрируют свое мастерство в рыбной ловле, соревнуясь в соответствии с международными правилами. Всех гостей и участников обязательно угостят вкусной ухой, маленькие зрители смогут развлечься на аттракционах, и, конечно, гостей турнира порадуют сюрпризы от спонсоров. Результаты соревнований оценивает профессиональная судейская коллегия. Победителей, помимо весомого улова, ждут серьезные награды - кубки, медали и, конечно, призы от партнеров соревнования. По правилам, оставшуюся в пруду форель, после спортивных состязаний, могут выловить все желающие!

Приглашаем гостей и жителей города на традиционный турнир Russian Fishing Trout Trophy 19 мая 2018 года с 10.00!



Крестовский остров
 Южная дорога, 11,
 тел. 8905-222-36-03
vk.com/trouttrophy

 Блюдо, приготовленное в нашей копильне

 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

Жюльен	390
из шампиньонов с курой под слоёным тестом 	
Champignons chicken julienne 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	
Хрустящие креветки в меду и перце	880
Honey pepper crispy shrimps	

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	

 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



СУПЫ / SOUPS

Уха из трёх видов рыбы с расстегаем  620
Three-fish-species soup with pie

Уха на сливках по-фински
с копчёной форелью и расстегаем  590
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

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

Куриный суп  340
Chicken soup

Суп из белых грибов с домашней лапшой 440
Mushroom soup with home-made noodles

Крем-суп из тыквы с копчёной форелью  440
Pumpkin cream soup with smoked trout

Окрошка на квасе 360
Russian soup "Okroshka" based on kvass
(a cold soup made from cucumber, radish, dill, egg and meat)

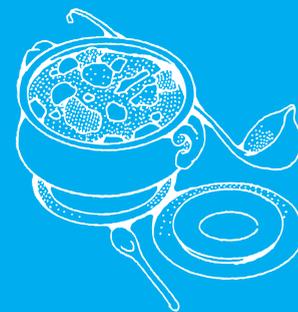
Окрошка на кефире 360
Russian soup "Okroshka" based on yogurt
(a cold soup made from cucumber, radish, dill, egg and meat)

Холодный борщ 360
Traditional Russian cold borsch

★ РЕЦЕПТ ИЗ КНИГИ
ЕЛЕНА
МОЛОХОВЕЦЪ
«ПОДАРОК МОЛОДЫМ
ХОЗЯЙКАМ ИЛИ СРЕДСТВО
КЪ УМЕНЬШЕНИЮ РАСХОДОВЪ
ВЪ ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ»
★ 1895 ★

ЩИ СЪ ГРИБАМИ
(МАСЛЯНАЯ)

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 во щи, положить ту 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 чухопского масла.
- Простого перца зерень 5-7.
- 1/8 фун. сушеных грибов.
- 1/2 стак. сметаны.

 Блюдо, приготовленное в нашей копильне

 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

 Вегетарианское блюдо

 Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

 Этот продукт не был заморожен

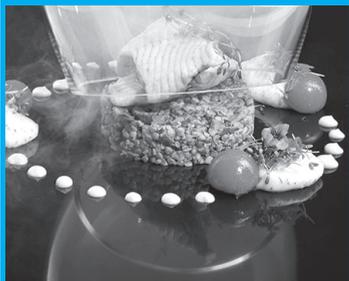
★ РЕЦЕПТ ИЗ КНИГИ
 ЕЛЕНА
 МОЛОХОВЕЦЬ

«ПОДАРОК МОЛОДЫМ
 ХОЗЯЙКАМ ИЛИ СРЕДСТВО
 КЪ УМЕНЬШЕНИЮ РАСХОДОВЪ
 ВЪ ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ»
 ★ 1895 ★

**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, вынуть зерна, накрыть кастрюлю крышкой, зажечь под нею спирт и через 1/4 часа это прекрасное кушанье готово. Таким образомъ приготавливается осетрина, белужина, судак и пр. рыбы, у которых мало костей.



ВЫДАТЬ:

3-4 ф. рыбы, вина сь 1/2 - 1 бут.
 1/8 фунта масла, 1 лимонь.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

РЫБА / FISH

Треска запечённая в топлёном молоке с овощами	780
Cod baked in milk with vegetables	
Домашние котлетки из щуки с пюре из молодого картофеля	640
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, вь особенности изъ стерляди сь бьелым столовымъ виномъ * 	1280
<i>The back of Sterlet, poached in white wine with spices on a buckwheat porridge with mushrooms</i>	
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	

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.)	290
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

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** / stewed 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 в нашей коптильне

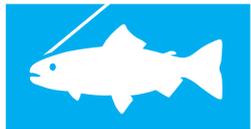
 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

 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 640
в фольге со специями ❄️
Half chicken baked with spices in our wood fired oven

Половина цыплёнка горячего копчения из коптильни 640
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

Филе утки в соусе из кваса и перловая каша с желудочками 760
Duck fillet in kvass sauce with barley porridge

Перепелка с копчёным сельдереем и солёными грибами 690
Quail with smoked celery and salted mushrooms

МЯСО / MEAT

Стейк Рибай 450 гр. Смешанный откорм Black Angus ❄️ 2650
подаётся с картофелем по-деревенски
Ribeye Steak. Mixed feeding Black Angus. Served with baked potatoes

Мякоть ягненка в соусе демиглас, с запечёнными овощами, приготовленная на углях 🌿 830
Grilled pulp of a lamb with demiglas sauce. Served with baked vegetables

Печень телёнка на картофельном пюре с яблоками и луком 760
Calf's liver with mashed potatoes

Ножка кролика в ореховом соусе с воздушной кукурузой 🌿 870
Rabbit leg in walnut sauce with airy corn

МАНГАЛ / MANGAL*

Шашлык из белуги с соусом из граната на тонком лаваше 🐟 1440
Sturgeon shashlik served with pomegranate sauce 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

*Все блюда готовятся из парного мяса / All meals are prepared from fresh meat

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». В 2017 году ресторан «Русская Рыбалка» вошел в топ-50 «Лучших ресторанов Петербурга» по версии журнала «Where».

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».



🐟 Блюдо, приготовленное в 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

ЗООПАРК
 им. ЧЕБУРАШКИ

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	
Гречневая каша с белыми грибами 	290
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	
Соус по-польски	140
Polish sauce	
Соус по-голландски	140
Sauce in Dutch	

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	

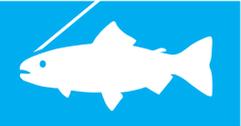
 Блюдо, приготовленное в нашей копильне

 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

 Вегетарианское блюдо

 Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

 Этот продукт не был заморожен



ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Шоколадное яйцо не Фаберже	480
Chocolate egg not Faberge	
«Ёжик в тумане»	370
"Hedgehog in the fog"	
Ленивый чизкейк	360
Lazy cheesecake (Russian version)	
Тёплый яблочный пирог с фисташковым мороженым	360
Warm apple tart with pistachio ice cream	
Вареники с вишней подаются со сливочным маслом и сметаной 	290
Cherry dumplings served with oil and sour cream	
Десерт из лесной малины	360
Wild raspberries dessert	
Конфеты ручной работы (3 шт. / 6 шт.)	190 / 380
Handmade chocolates (3 PCs. / 6 PCs.)	
Графские развалины с черносливом и грецким орехом	370
Earl's ruins with prunes and walnuts	
Медовик	290
Hokey cake	
Печенье домашнее (3 шт. / 6 шт.)	150 / 290
Homemade cookies (3 PCs. / 6 PCs.)	
Заварная булочка со сливками / с собой	100 / 50
Custard bun with whipped cream	
Домашний «Наполеон»	290
Homemade cake "Napoleon"	
Леденцы натуральные ручной работы (2 шт.)	90
Handmade lollipops (2 PCs.)	
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	

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВЫХОДНОГО ДНЯ / WEEKEND OFFER

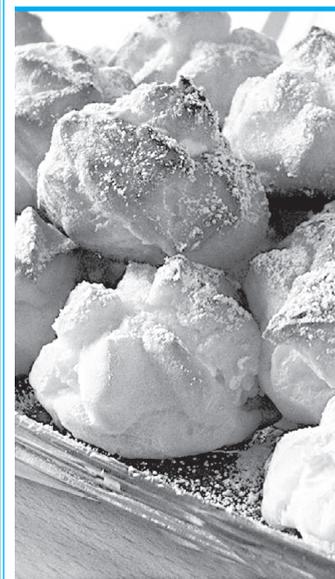
Десерт от шефа	290
Бисквит пропитанный тремя видами молока Chef's dessert. Sponge cake soaked with three kinds of milk	

СЛАДОСТИ С СОБОЙ!

ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ СО СЛИВКАМИ

Нежные, воздушные и очень вкусные — ограничиться одной просто невозможно. Порадуйте себя и своих близких!

При заказе с собой платите в два раза дешевле — 50 рублей за 1 булочку!



ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ в подарочной упаковке.

В составе конфет только натуральные ингредиенты.

При заказе с собой за 6 штук платите 220 рублей вместо 380 рублей!



 Блюдо, приготовленное в нашей копильне

 Вегетарианское блюдо

 Этот продукт не был заморожен

 Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

 Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

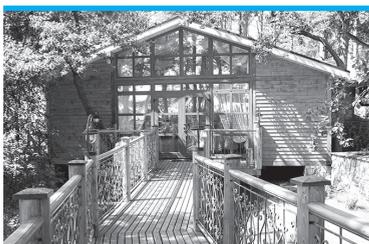
**ЛУЧШЕЕ МЕСТО
 ДЛЯ РОМАНТИЧЕСКОЙ
 СВАДЬБЫ**



Ресторан «Русская рыбалка» в Комарово, выполненный в стиле русского терема, расположен на живописном берегу Финского залива среди вековых сосен. Прекрасный вид на залив, рыбалка на свежем воздухе, контактный зоопарк и игровая площадка для детей — это место идеально подходит как для отдыха всей семьей, так и для праздничных торжеств, например, свадебных церемоний.



В основном зале ресторана смогут комфортно разместиться 350 гостей, есть два летних VIP-зала на 150 человек.



На выбор молодоженов два красивых стилизованных павильона у воды: Морской и Летний, в которых смогут разместиться от 60 до 80 человек. В интерьерах и декоре павильонов использованы исключительно природные натуральные материалы. Открытая терраса рядом с площадками идеально подходит для проведения выездной церемонии бракосочетания. В живописном парке и на побережье можно организовать романтическую фотосессию. Хотите поймать рыбу к свадебному столу? Организуем рыбалку в наших садках, а рыбу, которую вы поймаете, приготовят одним из фирменных способов. Мы также готовы предложить эксклюзивные блюда — молочного поросенка, фаршированную стерлядь, многоуровневый торт (своя кондитерская). Организуем свадьбу «под ключ»: декоратор, флорист, ведущие, артисты, фотографии, профессиональный звук и свет.

Пос. Комарово, Приморское шоссе, 452 А
 Банкетный отдел: +7 (905) 222-36-02
 984-90-20

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	190
Vanilla ice cream	
Фисташковое мороженое	190
Pistachio ice cream	
Шоколадное мороженое	190
Chocolate ice cream	
Крем-брюле	190
Creme brulee	
Сорбет из клубники	190
Strawberry sorbet	
Сорбет из брусники	190
Cowberry sorbet	
Сорбет из лайма	190
Lime sorbet	



САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ / FRESH JUICES

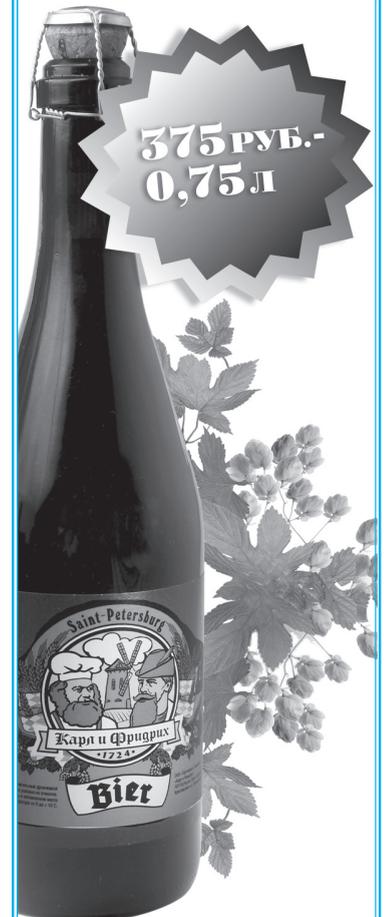
	л / л	
Апельсиновый	0,25	330
Orange		
Яблочный	0,25	330
Apple		
Грейпфрутовый	0,25	330
Grapefruit		
Яблочно-морковный	0,25	330
Apple-carrot		
Морковный	0,25	330
Carrot		
Ананасовый	0,25	620
Pineapple		
Сельдереевый	0,25	330
Celery		

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ / HOME DRINKS

	л / л		
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 / л	1 л / л	1,5 л / л
Квас	240	480	720
Kvass (based on black bread)			
Мохито безалкогольный	390	780	1170
Mojito non-alcoholic			
Мохито алкогольный	540	1080	1620
Mojito alcoholic			
Лимонад:	390	780	1170
Дюшес, Тархун, Имбирный			
Duchess lemonade, Tarragon lemonade, Ginger lemonade			

ПИВО

в подарочной бутылке
A LA CHAMPAGNE



В чем уникальность?

Процесс созревания этого пива происходит прямо в бутылке, при этом образуется незначительный осадок.

Срок хранения такого пива до 2-х месяцев, поэтому Вы можете насладиться любимым сезонным сортом даже после того, как он закончится в нашем ресторане.

Хранить пиво в бутылке с дображиванием следует в холодильнике.

УСЛУГА «ТРЕЗВЫЙ ВОДИТЕЛЬ»

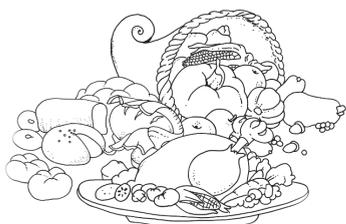


927-17-60

На Вашей машине в любую точку:
от 1000 до 2500 руб. в черте города,
от 2500 руб. — пригород

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Николай Васильевич Гоголь любил вкусно поесть и знал толк в кухне. Свои любимые блюда он поместил в кулинарном словаре — приложении к первому изданию «Вечеров на хуторе близ Диканьки». Писатель обожал нежинские огурчики, засоленные в черносмородиновом листе с хреном и чесночком. Именно Гоголь ввел в моду подавать на петербургский стол кулеш (суп-каша с пшенкой). Причем непременно «с дымком», для чего при готовке в кастрюлю на минутку клали обугленную осиновую палочку. Но особенную страсть имел Николай Васильевич к котлеткам, сочным и зажаристым! Другим советом было делать котлетки из смеси рубленых сечкой говядины и свинины, внутрь класть начинку из лука, рубленых яиц и телячьей либо гусиной печени с мускатом, а жарить непременно на коровьем масле. А еще Гоголь был страстным приверженцем макарон.



*Много есть вредно,
а мало — скучно*

Народная мудрость



«Единственной его страстью была еда. Он очень ценил простой русский обед — добротные щи, ботвинью, кулебяку, пирожки, гуся с груздями, сига с яйцами и поросенка под хреном»

И.А.Гончаров «Обломов»



«На Масленицу у Олениных пекли блины разных сортов, в том числе полугречневые величиной с тарелку и толщиной в палец. Таких блинов с икрой Иван Андреевич съедал в присест до 30 штук»

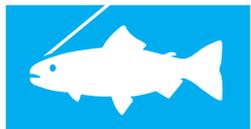
Л.Н.Толстой, «Война и мир»

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT DRINKS

Эспрессо	220	
Espresso		
Американо	220	
Americano		
Капучино	260	
Cappuccino		
Латте	290	
Latte		
Какао	260	
Cacao		
Горячий шоколад	320	
Hot chocolate		
Глинтвейн	390	
Mulled wine		
	0,4 л / l	0,8 л / l
Чай чёрный	220	430
Black tea		
Чай зелёный	220	430
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		

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



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

	л / l	
Кока-Кола	0,33	190
Coca-Cola		
Кока-Кола Зиро	0,33	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		

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

В начале XIX века на званых обедах в Петербурге традиционно подавали четыре блюда, но если в гости к столу был зван баснописец Иван Андреевич Крылов, готовилось и пятое, и шестое блюда. За один такой обед Крылов обыкновенно съедал: три тарелки ухи и два блюда расстегаев, минимум четыре телячьи отбивные, половинку жареной индейки, соленые огурчики, моченую бруснику, морошку, сливы, антоновку, страсбургский пирог, гурьевскую кашу. Вином и водкой не злоупотреблял, зато налегал на квас и кофе со сливками пополам. Напоследок напивался чаю с пирожками или сдобой. А на ночь «принимал» тарелку кислой капусты и литр квасу.



«Кроме выгодной сделки, обговоренной с большим трудом и потом, он плотно и калорийно покушал у помещицы Коробочки. Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками...»

Н.В. Гоголь «Мёртвые души»



У Гальяни иль Кольони
Закажи себе в Твери
С пармезаном макарони
Да яичницу свари.
На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
(именно котлет!)
И отправься налегке.

А.С. Пушкин «Соболевскому»

КАРЛ И ФРИДРИХ

РЕСТОРАН С СОБСТВЕННОЙ
 ПИВОВАРНЕЙ



В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ

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

Карл I

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

Карл II

Полутемное (золотое) ячменное нефilterованное 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 нефilterованное 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 лимоном.

Каждую Пт и Сб в ресторане «Карл и Фридрих» в 20:30 диско-вечеринки! Живая музыка, различные музыкальные группы, ураган веселья!

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

КАРЛ II

золотое пиво
 Lager



230-

Любительская кружка
 0,5 л

КАРЛ III

пшеничное пиво
 Weizen



460-

Профессиональная кружка
 1 л

РАДЛЕР

пиво с лимоном
 Radler



690-

Кувшин
 1,5 л

К ПИВУ РЕКОМЕНДУЕМ / 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 280

Большие / Large 380

Ассорти из вяленой говядины, сыровяленого свиного окорока и копчёного сыра 780

Beef jerky, dry cured pork gammon and smoked cheese

Хрустящие креветки в меду и перце 880

Honey pepper crispy shrimps

Ломтики вяленой кеты 460

Slices of dried Siberian salmon

Креветки варёные мурманские (300 гр.) 690

Boiled shrimps (from Murmansk (300 gr.))

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ / COLD-SMOKED FISH*

ФИРМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОПТИЛЬНЕ «РУССКОЙ РЫБАЛКИ»

SPECIALITY DISHES FROM OUR SMOKEHOUSE

Форель / Trout 510

Стерлядь / Sterlet 860

Скумбрия / Mackerel 230

Муксун / Muxsun 520

Масляная рыба / Butterfish 430

*Цена за 100 гр. готовой продукции
 Price for 100 g.

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне

Блюдо, приготовленное из нашей рыбы

Vegetарианское блюдо

Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов

Этот продукт не был заморожен