

ДОМАШНИЕ СОЛЕНИЯ

homemade saltings

Огурчики:

- свежепросоленные
- солёные с укропом и постным маслом
- яблоки мочёные
- fresh-salted cucumbers (150g)
- salt cucumbers with dill and vegetable oil (150g)
- pickled apples (200g)

350.00р.

Капуста квашеная:

- с яблоком и брусникой
- со свеклой и чесноком
- домашнее лечо
- sour cabbage with apple and cowberries (250g)
- sour cabbage with beet and garlic (250g)
- homemade letcho (250g)

350.00р.

Помидорки черри солёные

salt cherry tomatoes (150g)

400.00р.

Грибочки солёные бочковые

salt mushrooms (100g)

550.00р.

Ассорти из солений

allsorts of a pickles (300g)

580.00р.

ПИРОЖКИ

patties

с мясом / с курой / с капустой / с грибами и картофелем /
with meat (25g) / with chicken (25g) / with cabbage (25g) / with mushrooms and potatoes (25g)

расстегай с сёмгой / с куриными потрошками

small pie with salmon (25g) / with chicken giblets (25g)

80.00р.

Кукурузный хлебец с помидорами и брынзой

corn bread with tomatoes and white cheese (200g)

350.00р.

Хлебная тарелка (собственной выпечки)

bread baking (250g)

150.00р.

ресторан-гостиница
Ульяновский
двор

САЛАТЫ

salads

Салат из свежих томатов с крабовой фалангой и яйцом пашот

salad with fresh tomatoes, crabmeat and poached egg (250g)

1500.00р.

Салат из креветок с ореховым плодом и майонезною поливою

salad from prawns with nutty fruit and mayonnaise sauce (250g)

1150.00р.

Салат из лосося собственного посола, помидор и ореховой заправки

salad from a salmon of own salting, tomato and nut dressing (200g)

690.00р.

Винегрет с балтийской килькой или солёными грибами под постным маслом

beetroot salad with sprat or salted mushrooms with vegetable oil (200g)

500.00р.

Салат Зелёный с поливою «Рокфоръ», томатами черри и чесночными гренками

green salad with sauce "Roquefort", cherry tomatoes and garlic croutons (220g)

950.00р.

Салат из свеклы, овечьего сыра и грунтовых томатов

salad from Beet, Sheep cheese and tomatoes (200g)

650.00р.

Салат из разной зелени «Офисель» с кальмаром или креветкой

mix salad "Officiel" with squid or shrimp (80/100g)

1050.00р.

Зелёный салат с плодом авокадо, жареными боровиками и северной креветкой

mix salad with avocado, grilled mushrooms and shrimp (240g)

1300.00р.

Салат «Оливье» маленькими тарталетками с камчатским крабом

ruddian salad in mini tartlets with king crab (200g)

1300.00р.

ресторан-гостиница
Ульяновский
двор

САЛАТЫ

salads

Теплый салат с телятиной, баклажанами и сыром Дор Блю

Warm salad with veal, eggplant and cheese Dor blue (250g)

800.00р.

Печень трески с яйцом и печёным картофелем

cod liver with egg and baked potatoes (250g)

950.00р.

Классический «Оливье»:

classical Russian salad:

с разварной курой

with boiled chicken (200g)

500.00р.

с говядиной

with beef (200g)

600.00р.

с лососем собственного посола

with soft-salted salmon (200g)

700.00р.

Сельдь под гастрonomической шубой

dressed herring (200g)

550.00р.

Листья салата с поливою из анчоусов и пармским сыром:

romaine lettuce with Caesar sauce:

с курой

chicken (240g)

600.00р.

с лососем гриль

salmon grill (240g)

920.00р.

с креветками

prawns (240g)

1200.00р.

Салат из свежих овощей с сыром здешнего производства и оливками

the fresh vegetable salad with local cheese and olives (250g)

950.00р.

Свежие овощи и зелень (заправка на Ваш выбор)

fresh vegetables and greens (dressing on your choice) (250g)

650.00р.

ресторан-гостиница
Ульясевичей
дер

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

cold starters

Семга малосольная и маринованный лосось с кориандром и морковью

Salmon fresh-salted and a marinated salmon with a coriander and carrot (120/60g)

980.00р.

Филе скумбрии холодного копчения сервируется салатом из горячего картофеля

smoke dried mackerel fillet served with a salad with hot potatoes (120/140g)

750.00р.

Сельдь бочковая и балтийская килька с маринованным луком и ржаными гренками

herring and Baltic sprat with pickled onion and toasts from black bread (100/3/100g)

500.00р.

Копчёный Байкальский омуль с кремом из лесных грибов

smoked Baikal omul with cream of mushroom (80/100/50g)

1100.00р.

Галантир, до густоты сваренный из красных и белых рыб,

с салатом из молодого горошка и свеклы

aspic from red and white fish and salad with summer pears and beet (180/100g)

950.00р.

Лосось а-ля тар-тар под травую сочную с пшеничными гренками

salmon a La Tartar with herbs and wheat toast (1/200g)

880.00р.

Чёрная икра на льду с пшеничными блинчиками

black caviar on ice with wheat pancakes (28/200g)

5300.00р.

Икра красная с отварным картофелем, со сметаной и зеленью

red caviar with boiled potato, sour cream and greens (30/150g)

850.00р.

Строганина из палтуса и Ладожского сига

sliced from halibut and Ladoga whitefish (100/40g)

1100.00р.

ресторан-гостиница
Утасенинейдер

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

cold starters

Суфле из утиной печени с грушевым салатом и мёдом

Souffle from a duck liver with pear salad and honey (80/100g)

950.00р.

Щучья икра с красным луком и гренками

pike caviar with red onions and toasts (100/100g)

900.00р.

Ростбиф на холодное с боровиками и телячьим взваром

on cold roast beef with mushrooms and beef broth (130/70g)

1200.00р.

Телячий паштет на чёрном тосте

veal paste on a toast from black bread (150g)

600.00р.

Строганина из оленины, сдобренная икрой из белых грибов

sliced venison seasoned with caviar from mushrooms (80/100g)

800.00р.

Мясное угощение, дополненное домашними разносолами из погреба

meat platter with homemade pickles (350g)

1350.00р.

Сальце с печёным картофелем, брусникой и чесноком

lard with baked potato, cowberries and garlic (120/100g)

500.00р.

Холодец из молодой говядины и хвостов

jelly of young beef and beef tails (180/100g)

650.00р.

Классические сыры с алтайским мёдом и орехами

Classical cheeses with Altai honey and nuts (240/80g)

1400р.

ресторан-гостиница
Ульясевичей
дер

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

hot starters

Тигровые креветки на гриле

Grilled Tiger prawns (4 pieces)

850.00р.

Жульен в горшочке из теста:

julienne in a pot from dough (200g):

из лесных грибов

from forest mushrooms

700.00р.

с кроликом и подосиновиками

with a rabbit and aspen mushrooms

850.00р.

с куриными потрошками

with chicken giblets

450.00р.

Картофельные драники на выбор:

potato flapjacks at choice:

с грибами

with mushrooms (200g)

350.00р.

с беконом

with bacon (240g)

450.00р.

с малосольным лососем

with soft-salted salmon (200g)

600.00р.

Блинчики хрустящие с мясом, капустой или грибами

crispy pancakes with meat, cabbage or mushrooms (1 piece / 80g)

200.00р.

Говяжий ростбиф с рататуем и соусом «Каландес»

Beef roast beef with ratatouille and the Kalandes sauce (100/120g)

900.00р.

Печеные баклажаны с брынзой и томатами

baked eggplant with cheese and tomato (250g)

550.00р.

Закуска из кальмара с овощным тартаром

Hot appetizer from a squid with vegetable tartare (200g)

600.00р.

ресторан-гостиница
Ульяновский
двор

СУПЫ

soups

Холодный Борщ

cold Borsch (500g)

400.00р.

Окрошка на квасе

okroschka (500g)

400.00р.

Суп из щавеля

soup with sorrel (400g)

450.00р.

Уха из судака, лосося и Ладожского сига

fish-soup with perch, salmon and Ladoga whitefish (400g)

550.00р.

Холодный суп из томатов и овощей

cold soup of Tomatoes and Vegetables (300g)

400.00р.



Северный рыбный суп

north fish-soup (400g)

800.00р.



Рассольник с куриными потрошками

rassolnik with chicken giblets (400g)

500.00р.

Грибная похлёбка с крольчатинной и ветчиной

Mushroom soup with rabbit and ham (400g)

550.00р.

Прозрачный суп из боровиков с перловкой

soup with porcini and pearl-barley (400g)

550.00р.

Куриный суп с домашней лапшой

chicken broth with homemade noodles (400g)

350.00р.

Кислые щи

sour cabbage soup (400g)

500.00р.

Борщ с пампушками и чесночным смальцем

borsch with donuts and garlic lard (400/100g)

550.00р.

Солянка мясная с копчёностями

solianka soup with smoked meat (400g)

550.00р.

Суп гороховый с копчёной грудинкой и сухариками

pea soup with smoked ribs and baked breads (400g)

500.00р.



Блюда Петербургской кухни

У Масеннихидер
ресторан-гостиная



Штакеншнейдер жил здесь со своей супругой и шестью детьми, у него было четыре сына и две дочери. Жена архитектора Мария Фёдоровна завела "литературный салон", который работал по субботам с 1854 по 1862 год. "Субботы" посещали известные писатели, художники, архитекторы и общественные деятели: И. К. Айвазовский, А. П. Брюллов, И. А. Гончаров, Ф. М. Достоевский, И. С. Тургенев, П. Л. Лавров, М. Ю. Микешин, Ф. А. Бруни и другие.

Shtakenshneider lived here with the wife and six children, he had four sons and two daughters. The architect's wife Maria Fyodorovna opened "literary salon" which worked on Saturdays from 1854 to 1862. "Saturdays" were visited by the famous writers, artists, architects and public figures: I. K. Ayvazovsky, A. P. Bryullov, I. A. Goncharov, F. M. Dostoyevsky, I. S. Turgenev, P. L. Lavrov, M. Yu. Mikeshein, F. A. Bruni and others.



ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

hot fish dishes

Ладожский судак с кабачками под кремом из белых грибов

The Ladoga pike perch with vegetable marrows under cream from cepes (120/150g)

1300.00р.

Лосось на гриле с картофельным пюре и шпинатом

grilled salmon with mashed potatoes and spinach (150/200g)

1100.00р.



Палтус с шафрановым рисом и соусом из свеклы

halibut with saffron rice and a sauce of beetroot (140/150g)

1300.00р.

Палтус тушеный с кабачками под соусом из порея

Halibut stewed with vegetable marrows in sauce from a leek (140/170g)

1300.00р.

Рагу из судака или лосося с грибами и цукини на листьях салата

Ragout from a pike perch or a salmon with mushrooms and zucchini on lettuce leaves (300g)

950.00р.



Половинка карпа, зажаренного с картофелем и луком

Half of carp roasted with potatoes and onions (400g)

1400.00р.

Треска, приготовленная по-польски, с цветной капустой жареной в сухарях

cod cooked in Polish with cauliflower fried in breadcrumbs (150/200g)

850.00р.



Котлетки из щуки с домашним салатом из редиса и огурцов с картофельным пюре

pike cutlets with salad from radish and cucumber with mashed potatoes (150/200g)

750.00р.

Мурманский гребешок со свежими помидорами и соусом из раков

scallops with tomatoes and crayfish sauce (130/200g)

1500.00р.

Сиг на пару или жареный на гриле с овощным рататуем

Whitefish steamed or grilled with vegetable Ratatouille (110/150g)

950.00р.

Морские жители, приготовленные на гриле с томатами и тимьяном

seafood grilled with tomatoes and thyme (350g)

1800.00р.

Морской волк запеченный под солью

Sea wolf salt baked under salt (280g)

1400.00р.



Блюда Петербургской кухни

ресторан-гостиница
Утасенин
стейджер

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

hot meat dishes

Дегустационное блюдо
(Пельмени, Мини-Киевская котлета, Строганов, Телятина)

Hot Meat: (Meat dumplings, Mini-Kiev chicken, Stroganoff, Lamb) (300g)

850.00р.



Традиционный бефстроганов с картофельным пюре и солёным огурчиком

traditional beef Stroganoff with mashed potatoes and pickled cucumber (200/100/50g)

900.00р.

Томленая утиная ножка с гречей и грибами

duck leg with with buckwheat and mushrooms (1 piece/250g)

1050.00р.



Телячья печень с мятым картофелем, зажаренная или тушёная в сметане

veal liver with crumpled potatoes fried or stewed in sour cream (140/150/100g)

900.00р.

Телячьи отбивные на гриле с розмарином и сладким перцем

grilled veal chops with rosemary and paprika (140/150g)

1350.00р.

Битый телячий эскалоп с лимоном

veal cutlet with a lemon (160/100g)

850.00р.

Телятина на косточке с соусом из лесных грибов и картофельным пюре

veal chops on bone with mushrooms sauce and mashed potatoes (200/200g)

1050.00р.



Телячьи хвосты, тушёные с кореньями, приготовленные по старорусскому рецепту

veal tails stewed with vegetables, cooked according to the old Russian recipe (400g)

750.00р.

Жареное филе оленя с подосиновиками, луком и мочёной брусникой

fried venison fillet with boletuses, onions and pickled cranberries (100/250g)

1300.00р.

Мясо ягнёнка на косточке с запечёнными овощами

lamb chops with baked vegetables (150/200g)

1750.00р.



Блюда Петербургской кухни

У Масленик
ресторан-гостиница

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

hot meat dishes

Язык на гриле со сливочным шпинатом

tongue grilled with creamy spinach (1/200g)

650.00р.

Целый цыпленок, изжаренный на гриле с мочеными яблоками

chicken grilled with pickled apples (300/150g)

1100.00р.

Томлёная рулька барашка с соте из баклажанов и картофелем запеченным в фольге

stewed lamb knuckle with sauteed eggplant and potatoes baked in foil (1 piece/250g)

1400.00р.

Говяжий филей с белыми грибами на рисе и соусом из голубого сыра

Beef sirloin with cepes on rice and blue cheese sauce (130/150g)

1300.00р.

Филе говядины на гриле (полфунта) с кукурузным початком

Beef fillet on a grill (half-pound) with a corn cob (200/100g)

1600.00р.



Домашние котлетки с картофельным пюре и салатом из малосольного огурчика

home-style cutlets with mashed potatoes and a salad of soft-salted cucumbers (150/250g)

750.00р.



Мозговые косточки, запеченные под сырным тестом с редькой

brain bones baked cheese dough with radish (4 pieces /100g)

750.00р.

Кроличьи котлетки в сливочном соусе с брюссельской капустой и тимьяном

rabbit cutlets in a creamy sauce with Brussels sprouts and thyme (120/200g)

1200.00р.

Запеченная свиная грудинка в медовой горчице с тушеной капустой и фасолью

roasted pork belly in a honey mustard with sauerkraut and beans (300/150g)

950.00р.

Куриная котлета, чиненная маслом и зеленью, с картофельным пюре

chicken cutlet stuffed with butter and herbs with mashed potatoes (160/180g)

750.00р.

Пельмени отварные со сметаной или жареные с паприкой и сыром

boiled meat dumplings with sour cream or Fried with paprika and cheese (350g)

600.00р.



Блюда Петербургской кухни

Утасенин
ресторан-гостиная

ГАРНИРЫ

side dishes

Картофель, зажаренный с луком и грибами

fried potatoes with onions and mushrooms (200g)

350.00р.

Картофельное пюре, отварной картофель

mashed potatoes, boiled potatoes (150g)

250.00р.

Шпинат с чесноком на пару или тушеный в сливках

spinach with garlic steamed or stewed in cream (150g)

350.00р.

Брюссельская капуста отварная, жареная, запеченная под соусом бешамель

Brussels sprout boiled, fried, baked under bechamel sauce (150g)

300.00р.

Брокколи, цветная капуста (отварные, жареные, запечённые)

broccoli, cauliflower (boiled, fried, baked) (150g)

350.00р.

Ассорти из овощей гриль или на пару
(цукини, брокколи, баклажан, перец, томаты, шампиньоны)

assorted Grilled or steamed vegetables (zucchini, broccoli, eggplant, peppers, tomatoes, field mushrooms) (200g)

500.00р.

Рис разваренный

rice (150g)

200.00р.

Греча, жареная с луком и грибами

fried buckwheat with onions and mushrooms (200g)

400.00р.

Молодой картофель, обжаренный с тимьяном или запечённый в фольге

fresh potatoes, roasted with thyme or baked in foil (1/250g)

300.00р.

Утасенинейдер
ресторан-гостиница

МАЛЕНЬКАЯ ИТАЛИЯ

little Italy

Special
Promotion

Рулеты из авокадо с тунцом

Rolls of avocado with tuna (200/20g)

750.00р.

Свежие томаты и Фермерская моцарелла

fresh tomatoes and mozzarella Farm (100/120g)

1200.00р.

Оливки и маслины

olives and black olives (100g)

380.00р.

Кремовый суп из печёной тыквы

cream-soup with baked pumpkin (250g)

450.00р.

Ризотто с белыми грибами

risotto with porcini (300g)

800.00р.

Тальятелле с сёмгой и шпинатом

tagliatelle with salmon and spinach (300g)

850.00р.

Спагетти а-ля «Карбонара»

spaghetti a-la «Carbonara» (300g)

650.00р.

Тальятелле «Болоньезе»

tagliatelle "Bolognese" (300g)

750.00р.

Пенне с белыми грибами и трюфельной пастой

Penne with cepes and truffle paste (300g)

690.00р.

Спагетти с морепродуктами

spaghetti with seafood (300g)

800.00р.

Куриное филе на гриле с салатом

Chicken fillet on a grill with salad (140/50g)

450.00р.

Тунец на гриле с соусом из орехов и томатами

grilled tuna with peanut sauce and tomatoes (150/100g)

1400.00р.

Пицца «Маргарита» с Моцареллой

Pizza "Margarita" with Mozzarella (300g)

650.00р.

ресторан-гостиница
У Масенниейдер



Елена Андреевна, старшая дочь Штакеншнейдера, вспоминала: "У нас иногда собиралось до 200 человек. Играли, пели, рисовали, читали, а главное - говорили... Входили через зимний сад... местами листья бананов бросали гигантскую тень... Здесь прямо против широких дверей сада стоит театр, окаймлённый лёгкой грандиозной аркой с кариатидами... Зрителей было сто двадцать человек, кроме домашних..."



Elena Andreevna, the oldest daughter Shtakenshneider, remembered: «Sometimes about 200 people gathered in our house. They were playing, sang, drawing, read, and, above all else - spoke with each other... They were entering through a winter garden... In some places leaves of bananas cast a huge shadow... Here directly against wide doors of a garden is a theater bordered with an small grandiose arch with caryatids... There were a hundred twenty spectators, except for household members..»



ДЕСЕРТЫ

desserts

Клубничный суп с фисташковым мороженым

Strawberry soup with pistachio ice cream (150/50g)

300.00р.

Горячий шоколадный кекс с фисташковым мороженым и свежей клубникой

hot chocolate cupcake with pistachio ice cream and fresh strawberry (100/100g)

450.00р.

Хрустящие полоски сахарного теста с сырным кремом и лесными ягодами

crispy strips of sugar dough with cheese cream and berries (130g)

550.00р.

Румяные блинчики со сладким сыром и свежей клубникой

rosy pancakes with sweet cheese and fresh strawberry (150g)

400.00р.

Сливочный пудинг с ванильным соусом и карамелью

cream pudding with vanilla sauce and caramel (150/70g)

450.00р.

Грушевый тар-тар с карамелью и генуэзским бисквитом

pear tar-tar with caramel and Genoese sponge-cake (150g)

500.00р.

Ром баба

rum baba (150g)

350.00р.

Жареный шоколад

roasted chocolate (150g)

400.00р.

Лимонный восторг

lemon delight (150g)

400.00р.

Ягодное озеро

berry-Lake (200g)

700.00р.

Фруктовый салат с экзотическим соусом

fruit salad with exotic sauce (150/50g)

400.00р.

Яблоко, запечённое с грецким орехом и изюмом на соусе карамель

apple baked with walnut and raisins with a caramel sauce

350.00р.

ресторан-гостиница
Ульяновский
Дер

ТОРТИКИ

cakes

Сметанник с вяленым инжиром в шоколадном куполе с кубиками манго
sour cream cake with cured figs under a chocolate dome with mango blocks (200g)

500.00р.

Трюфель-тортик с кремом какао и мороженым в меренге
truffle-cake with cacao cream and ice cream in a meringue (150g)

450.00р.

Киевский торт с орехами и шоколадом
kiev cake with nuts and chocolate (150g)

400.00р.

Классический наполеон
classic napoleon (150g)

400.00р.

Графские развалины
ruins of a Count's Castle (150g)

400.00р.

Миндальный торт
almond cake (150g)

400.00р.

Красный Бархат
red Velvet (150g)

400.00р.

ПЕЧЕНЬЕ

biscuit

Печеньеце из мюсли без сахара с кусочками клубники
cookies without sugar muesli with strawberry pieces (1/150g)

190.00р.

Курабье с джемом
Qurabiya with jam (3 piece)

150.00р.

Орешки с варёной сгущёнкой
Short nuts with condensed milk (3 piece)

250.00р.

Овсяное печенье
Oatmeal biscuit (3 piece)

150.00р.

Вафельная трубочка
Waffle roll (1 piece)

250.00р.

Шоколадное печенье с чабрецом
Chocolate biscuit with thyme (2 piece)

80.00р.

Печенье «Миллионер»
cookies «Millionaire» (100g)

280.00р.

СОРБЕТ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Homemade sorbet 1 scoop (60g)

Лайм-Мята / Апельсин / Клубника / Манго /

Lime-Mint / Orange / Strawberry / Mango /

180.00р.

МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Homemade ice cream 1 scoop (60g)

Шоколад / Клубника / Ваниль / Фисташковое

Chocolate / Strawberry / Vanilla / Pistachio

180.00р.

Ульяновский
ресторан-гостиница

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

milkshake 250ml

Ванильный / Клубничный / Шоколадный / Банановый

Vanilla / Strawberry / Chocolate / Banana

300.00р.

СМУЗИ

smoothie 250ml

Бананово-грушевый / Ананасовый / Ягодный / Манго / Мятно-Клубничный /

Banana and pear / Pineapple / Berry / Mango / Mint and strawberry

350.00р.

ЖИВЫЕ СОКИ И МОРСЫ

fresh juice and fruit drink 250ml

Апельсин / Яблоко / Грейпфрут / Киви / Лимон / Морковь / Свекла /

Orange / Apple / Grapefruit / Kiwi / Lemon / Carrot / Beetroot /

350.00р.

Ананас / Клубника / Сельдерей / Огурец

Pineapple / Strawberry / Celery / Cucumber

650.00р.

Виноград / Груша

Grape / Pear

400.00р.

Томат

Tomato

800.00р.

Гранат

Pomegranate

1200.00р.

Морс Клюквенный

fruit drink cranberry

0.25l - 180.00р.

1l - 500.00р.

Морс Малиновый

fruit drink raspberries

0.25l - 200.00р.

1l - 600.00р.

Морс Облепиховый

fruit drink sea buckthorn

0.25l - 200.00р.

1l - 600.00р.

СОКИ YOGA

juices (200 ml)

Апельсиновый / Грейпфрутовый / Яблочный / Вишнёвый / Персиковый / Томатный / Ананасовый

orange / grapefruit / apple / cherry / peach / tomato / pineapple

250.00р.

ЛИМОНАДЫ

Lemonade

Кока-Кола

Coca-Cola

170.00р.

Кока-Кола Zero

Coca-Cola Zero

170.00р.

Фанта

Fanta

170.00р.

Спрайт

Sprite

170.00р.

Швепс

Schweppes

170.00р.

ресторан-гостиница
Ульяновский

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ (1 Л)

homemade lemonade (1 L)

Лимонный / Лайм / Апельсиновый / Клубника-Имбирь /
Ананасовый / Груша-Базилик / Тархун

lemon / lime / orange / strawberry-ginger / pear-basil / estragon

450.00р.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Soft Cocktails

Мохито

Mojito

350.00р.

Мохито клубничный

Mojito Strawberry

400.00р.

Имбирный

Ginger

380.00р.

Пина Колада

Pina Colada

380.00р.

ВОДА

water

Сарова б/г, с/г

Sarova (still, sparkling) 0,5l

160.00р.

Виттель б/г

Vittel (still) 0,25l

250.00р.

Аква Панна б/г

Acqua Panna (still) 0,75l

480.00р.

Боржоми с/г

Borjomi (sparkling) 0,33l

300.00р.

Перье с/г

Perrier (sparkling) 0,33l

280.00р.

Сан Пелегрино с/г

San Pellegrino (sparkling) 0,75l

480.00р.

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

hot drinks

КОФЕ

Coffee

Ристретто / Эспрессо / Американо

Ristretto / Espresso / Americano

160.00р.

Макиато

Machiato

180.00р.

Капучино

Cappuccino

220.00р.

Латте

Latte

240.00р.

Латте с сиропом

Latte with syrup

280.00р.

Гляссе

Iced

280.00р.

Какао

Cocoa

300.00р.

Горячий Шоколад «Маршмэллоу»

Hot chocolate "Marshmallows"

350.00р.

Айриш кофе

Irish coffee

380.00р.

ресторан-гостиница
Ульяновский

ЧАЙ VKUS 500 мл

Tea

Английский завтрак / Молочный улун классический / Зеленый чай Моргенштунде /
Фруктовый чай «Лесные ягоды» / Зелёный чай с жасмином / Цитрусовый чай Ройбуш /
Ассам / Эрл Грей / Сенча / Пуэр

English breakfast / Milky Oolong Classic / Green tea Morgenstunde / Fruit tea "Forest berry" / Green tea with Jasmine / Citrus Rooibos tea /
Assam / Earl Grey / Sencha / Pu-erh

320.00р.

Чай «Таёжный Сбор»

Tea "Taiga collection"

320.00р.

Чай из алтайских трав с добавлением мёда или бальзама

Tea from Altai herbs with honey or balm

320.00р.

Клюквенный чай

Cranberry Tea

380.00р.

Облепиховый чай

Buckthorn tea

380.00р.

ДОБАВКИ К ЧАЮ

toppings for tea

Душица / Чабрец / Ромашка / Мята / Имбирь / Лимон

Oregano / Thyme / Chamomile / Peppermint / Ginger / Lemon

30.00р.

ДОМАШНИЕ ВАРЕНЬЯ

homemade jam (for 50g)

Клубничное

Strawberry

150.00р.

Брусничное

Cranberry

150.00р.

Малиновое

Raspberry

150.00р.

Вишневое

Cherry

150.00р.

Алтайский мед (Дягель)

Altai honey (Dagel)

200.00р.

МАРМЕЛАДЫ

fruit candy (for 100g)

Виноградный

Grape

250.00р.

Вишневый

Cherry

250.00р.

Апельсиновый

Orange

250.00р.

Малиновый

Raspberry

250.00р.

ЦУКАТЫ

candied fruit (for 100g)

Морковь / Свекла / Яблоко / Груша

Carrot / Beet / Apple / Pear

300.00р.

Тыква

Pumpkin

400.00р.

Ананас

Pineapple

600.00р.

ФРУКТОВЫЕ ЧИПСЫ

fruit chips (5 pieces)

Апельсин / Мандарин / Груша /

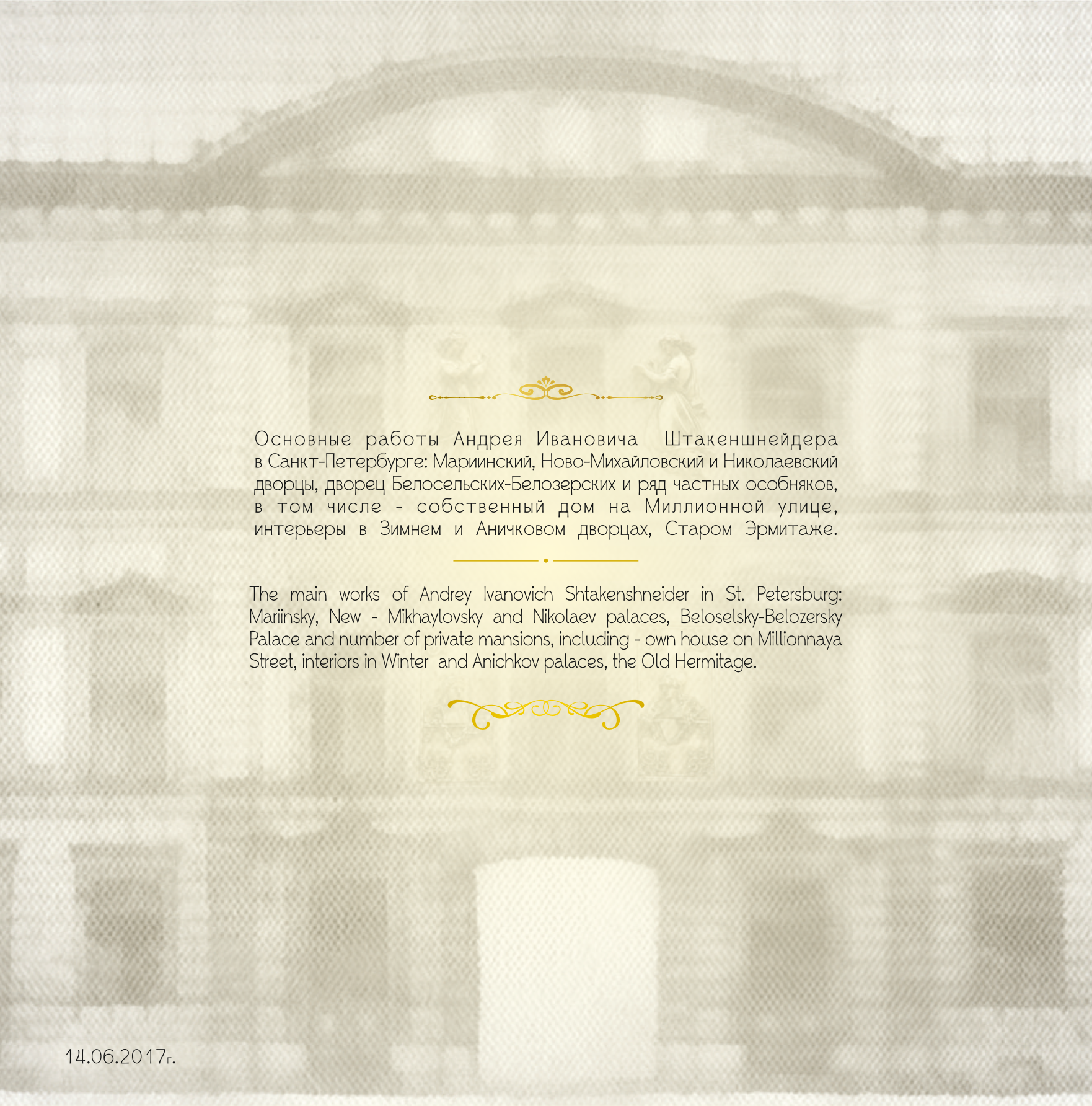
Яблоко / Лайм

Orange / Mandarin / Pear /

Apple / Lime

100.00р.

ресторан-гостиная
У Масленицы



Основные работы Андрея Ивановича Штакеншнейдера в Санкт-Петербурге: Мариинский, Ново-Михайловский и Николаевский дворцы, дворец Белосельских-Белозерских и ряд частных особняков, в том числе - собственный дом на Миллионной улице, интерьеры в Зимнем и Аничковом дворцах, Старом Эрмитаже.



The main works of Andrey Ivanovich Shtakenshneider in St. Petersburg: Mariinsky, New - Mikhaylovsky and Nikolaev palaces, Beloselsky-Belozersky Palace and number of private mansions, including - own house on Millionnaya Street, interiors in Winter and Anichkov palaces, the Old Hermitage.

