1715 кафе

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

МОРСКАЯ ФОРЕЛЬ С/С С КАПЕРСАМИ ГРЕКО 480 р.

90/10 г.

(форель с/с, каперсы Греко, апельсин)

LIGHTLY SALTED SEA TROUT WITH CAPERS
90/10 g.
(lightly salted sea trout, capers, slice of orange)

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ НУАЗЕТ, ПОДАЕТСЯ С ТОСТАМИ И ЛУКОМ 420 р.

70/50/30/5 г.

(сельдь бочковая, картофель отварной, ялтинский маринованный лук, тосты из бородинского хлеба)

HERRING WITH BOILED NOISETTE POTATOES SERVED WITH RYE TOAST AND ONIONS
70/50/30/5 g.
(barrel-cured herring, boiled potatoes, toasted Borodinsky rye bread, marinated red onions)*

** **Borodinsky rye bread** - a dark brown sourdough rye bread of Russian origin, traditionally sweetened with molasses and flavored with coriander and caraway seeds.*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ И КОРНИШОНАМИ

450 р.

100/30/5 г.

(язык говяжий отварной, хрен, корнишоны)

OX TONGUE WITH HORSERADISH AND GHERKINS
100/30/5 g.
(boiled ox tongue, horseradish, gherkins)

ПАШТЕТ ИЗ УТИНОГО МАГРЕ С СОУСОМ ИЗ СМОРОДИНЫ И ЕЛОВЫМИ ШИШКАМИ

470 р.

90/15 г.

(тосты из пшеничного багета, паштет из утки, соус из смородины, еловые шишки)

DUCK MAGRET PATE WITH CURRANT SAUCE AND YOUNG PINE CONES
90/15 g.
(toasted baguette, duck magret pate, black currant sauce, young pine cones)

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

- С КУРИНЫМ ФИЛЕ 500 р.
- С ЛОСОСЕМ 600 р.
- С КРЕВЕТКАМИ 650 р.

200 г.

(листья Романо, соус Цезарь, томаты черри, крутоны, сыр Пармезан, куриное филе / лосось с/с / креветки)

CAESAR SALAD 250 g.

- *WITH CHICKEN FILLET*
- *WITH SALMON*
- *WITH SHRIMP*

(Romano salad, Caesar sauce, cherry tomatoes, croutons, parmesan cheese, chicken breast fillet or salmon or shrimp)

САЛАТ ОЛИВЬЕ

- С РОСТБИФОМ
- С ЛОСОСЕМ И ИКРОЙ ПАЛТУСА 450 р.

180 г.

(картофель, морковь, яйцо куриное, огурец соленый, горошек конс., домашний майонез, ростбиф / лосось и икра палтуса)

OLIVIER SALAD 180 g.

- *WITH ROAST BEEF*
- *WITH SALMON AND HALIBUT CAVIAR*

(boiled potato, boiled carrot, boiled egg, marinated cucumber, canned green peas, homemade mayonnaise, roast beef or salmon, halibut caviar)

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ КЛАССИЧЕСКИЙ 490 р.

250 г.

(свежие томаты, огурцы, перец болгарский, сыр Фета, масло оливковое, каперсы)

CLASSIC GREEK SALAD 250 g.
(fresh tomatoes, cucumbers, capsicum, Feta cheese, olive oil, capers, balsamic vinegar)

МИКС САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ГРАВЮРОМ ИЗ ОГУРЦА 690 р.

200 г.

(микс салат, лосось, томаты черри, огурец, соус Даранж на основе апельсинового сока и манго)

MIXED SALAD WITH SALMON AND CARVED CUCUMBER GARNISH 200 g.
(mixed salad, lightly salted salmon, cherry tomatoes, fresh cucumber, Darange sauce)*

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМИ ПОТРОШКАМИ И МИНДАЛЕМ ФЛАМБЕ 480 р.

200 г.

(куриные сердца, желудки, печень, орехи миндаль, эстрагон, микс салат, соус Даранж на основе апельсинового сока и манго)

WARM SALAD WITH CHICKEN GIBLETS AND ALMOND FLAMBÉ 200 g.
(chicken giblets, almonds, tarragon, mixed salad, Darange sauce)*

** **Darange sauce** - Orange juice, mango puree, passion fruit, olive oil, balsamic vinegar*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

ЖУЛЬЕН

- С КУРИЦЕЙ
- С ЛОСОСЕМ
- С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

370 р.

130 г.

(лук репчатый, сливки, сыр Голландский, белые грибы / курица / лосось)

JULIENNE 130 g.

- *WITH CHICKEN*
- *WITH SALMON*
- *WITH WHITE MUSHROOMS*

(onion, cream, Gouda and/or Edam cheese, chicken or salmon or porcini mushrooms)

БАВАРСКИЕ КОЛБАСКИ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

480 р.

220 г.

(баварские колбаски, лук маринованный, соус горчичный)

BAVARIAN SAUSAGES WITH MUSTARD SAUCE 220 g.
(Bavarian sausages, marinated onion, Dijon mustard sauce)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

КРЕВЕТКИ ВАНАМЕЙ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ СЛАДКИЙ ЧИЛИ

590 р.

6 шт.

(микс салат, креветки Ванамей, соус Сладкий чили)

GRILLED VANAMEI PRAWNS WITH SWEET CHILI SAUCE
6 prawns
(mixed salad, Vanamei shrimp, Sweet chili sauce)

КРОКЕТЫ ИЗ ЦУКИНИ С ЖАРЕНЫМИ ГРИБАМИ

420 р.

150/30 г.

(цукини, белые грибы, соус Бешамель, сыр Пармезан, соус Сладкий чили)

ZUCCHINI CROQUETTES WITH FRIED MUSHROOMS
150/30 g.
(zucchini, porcini mushrooms, béchamel sauce, parmesan cheese, sweet chilly sauce)*

** **Béchamel sauce** - white sauce made with butter, flour and milk*

СУПЫ

SOUPS

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ С ГРЕНКАМИ

350 р.

300 г.

(шампиньоны, белые грибы, лук репчатый, сливки, гренки)

CREAM OF MUSHROOM SOUP WITH CROUTONS
300 g.
(champignons, white mushrooms, onion, cream, croutons)

СОЛЯНКА РЫБНАЯ С КУПЕЧЕСКОЙ НАЛИВКОЙ

550 р.

300/40 г.

(лосось, треска, окунь, соленые огурцы, оливки, лук репчатый, томаты, лимон)

MIXED FISH SOUP SERVED WITH A SHOT OF SEABUCKTHORN & GINGER LIQUEUR
300 g.
(salmon, cod, perch, pickled cucumber, olives, onions, tomatoes, lemon)

СУПЫ

SOUPS

СУП КУРИНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

300 р.

300 г.

(курица, лук репчатый, морковь, фрикадельки мясные, лапша яичная)

MEATBALL NOODLE SOUP WITH CHICKEN BROTH
300 g.
(chicken bouillon, onion, carrot, meatballs, egg noodles)

БОРЩ ДВОРЯНСКИЙ ПО ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ

450 р.

300 г.

(борщ по фирменному рецепту со смальцем, бородинским хлебом и сметаной)

SIGNATURE DISH BORSCHT
300 g.
(signature dish borscht with smalts, Borodinsky* rye bread and thickened cream)*

** Smalts – a piquant spread made from minced lard, seasoned with spices and garlic, is quite enjoyable with black Borodino bread.*

** Borodinsky rye bread - a dark brown sourdough rye bread of Russian origin, traditionally sweetened with molasses and flavored with coriander and caraway seeds.*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES

ТОМЛЕНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ ПО-БУРГУНСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

980 р.

150/100 г.

(говяжьи щечки, соус на основе овощей и красного вина, картофельное пюре с трюфельным соусом)

STEWED VEAL CHEEKS IN A BURGUNDY SAUCE AND MASHED POTATOES WITH TRUFFLE SAUCE 150/100g.
(veal cheeks, red wine & vegetable based sauce, mashed potato, truffle sauce)

ФИЛЕ МИНЬОН С ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬО

1100 р.

180/10 г.

(говяжья вырезка, перец халапеньо, томаты черри, микс салат)

FILET MIGNON WITH JALAPEÑO PEPPER 200/10 g.
(beef sirloin, jalapeño pepper, cherry tomatoes, mixed salad)

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЕМ «ПУШКИН» И КОРНИШОНАМИ

950 р.

150/100/20 г.

(говяжья вырезка, лук репчатый, грибы, сливки, картофель, огурцы корнишоны)

BEEF STROGANOFF WITH PUSHKIN STYLE POTATOES AND GHERKINS 150/100/20 g.*
(beef sirloin, onion, champignon and porcini mushrooms, cream, potatoes, gherkins)

** Pushkin style potatoes - boiled potato, sliced and fried in butter*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES

ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ 990 р.

180 г.

(филе лосося, листья салата, долька апельсина)

GRILLED SALMON FILLET180 g.
(salmon fillet, lettuce leaves, orange wedge)

СПИНКА БЕЛОЙ ТРЕСКИ С ЗЕЛЕНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ «БЕЛЬ ВИЛЬ» 850 р.

150/100/30 г.

(филе трески, соус «Бель Виль» на основе сливок и дижонской горчицы, картофельное пюре с соусом Песто)

WHITE COD BACK FILLET WITH GREEN PUREE AND BELLE VILLE SAUCE 150/100/30 g.*
(cod back fillet, mashed potatoes with Basil pesto sauce, Belle Ville sauce)*

**Belle Ville sauce - cream, white wine and Dijon mustard)*

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ 770 р.

170/100 г.

(утиная ножка, кабачки, баклажаны, болгарский перец, чеснок, соус на основе черной смородины)

DUCK LEG CONFIT WITH VEGETABLE RATATOUILLE 170/100 g. (duck leg, zucchini, eggplant, capsicum, garlic, blackcurrant sauce)*

** Confit de Canard is a French classic - duck legs slow-cooked in duck fat until the meat is meltingly tender, then the skin crisped to golden perfection.*

ПАСТА

PASTA

КАРБОНАРА С БЕКОНОМ

600 р.

230 г.

(паста из твердых сортов пшеницы, бекон, чеснок, белое вино, сливки, сыр Пармезан)

PASTA CARBONARA WITH BACON 230 g.
(pasta, bacon, garlic, white wine, cream, parmesan cheese)

АРАБЬЯТА С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ

500 р.

230 г.

(паста из твердых сортов пшеницы, томаты черри, перец халапеньо, сыр Пармезан, соус на основе томатов)

PASTA ARABIATA WITH CHERRY TOMATOES 230 g.
(pasta, cherry tomatoes, Jalapeño peppers, parmesan cheese, tomato based sauce)

ГАРНИРЫ

GARNISH

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 200 р.

100 г.

MASHED POTATOES 100 g.

РАТАТУЙ ИЗ ОВОЩЕЙ 290 р.

150/20 г.

VEGETABLE RATATOUILLE 150/20 g.

- **КАРТОФЕЛЬ ФРИ**
- **ПО-ДЕРЕВЕНСКИ** 230 р.

100 г.

- *FRENCH FRIES 100 g.*
- *POTATO WEDGES 100 g.*

СОУСЫ

SAUCES

«ПИЛАТИ»
НА ОСНОВЕ ТОМАТОВ 40 г. 60 р.

«PILATI» TOMATO BASED SAUCE 40 g.

«БЛЁ Д ОВЕРНЬ»
НА ОСНОВЕ СЫРА С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ 40 г. 80 р.

«BLEU D' AUVERGNE» BLUE CHEESE SAUCE 40 g.

«ШАТОБРИАН»
НА ОСНОВЕ КРАСНОГО ВИНА 40 г. 100 р.

«CHATEAUBRIAND» RED WINE SAUCE 40 g.

«БЛАН АЛЯ КРИМ»
НА ОСНОВЕ СЛИВОК 40 г. 70 р.

«BLANC» CREAM & WHITE WINE SAUCE 40 g.

1715 кафе

ДЕСЕРТЫ

DESSERT

ПЕСОЧНО - БРУСНИЧНЫЙ ТОРТ 300 р.

120 г.

LINGONBERRY CHEESE CAKE 120 g.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

120 г. 300 р.

LAYERED CHOCOLATE SPONGE CAKE 120 g.

МЕДОВИК

120 г. 300 р.

«MEDOVIK» LAYERED HONEY CAKE 120 g.*

** Medovik - An iconic Russian honey cake. Thin cake layers with notes of honey and caramel, separated by a thick cream cheese frosting is absolutely delicious.*

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

БАГЕТ И БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ 100 р.

80 г.

BAGUETTE AND BORODINSKY RYE BREAD 80 g.*

** Borodinsky rye bread - a dark brown sourdough rye bread of Russian origin, traditionally sweetened with molasses and flavored with coriander and caraway seeds.*

КАРТА БАРА

DRINKS

МОРС ЯГОДНЫЙ 200 мл. — 150 р.

BERRY MORS 200 ml.*

**Mors* – *a homemade Russian, non-carbonated fruit drink prepared from boiled berries and sweetened water*

СОК АПЕЛЬСИН / ЯБЛОКО/ ВИШНЯ 200 мл. — 150 р.

ORANGE JUICE / APPLE JUICE / CHERRY JUICE 200 ml.

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ 330 мл. — 150 р.

MINERAL WATER 330 ml.

COCA COLA 330 мл. — 200 р.

COCA COLA 330 ml.

ФИРМЕННЫЙ СИДР КУСКОВО 750 мл. — 1100 р.

«KUSKOVO» SIGNATURE CIDER 750 ml.

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ НАПИТОК 200 мл. — 300 р.

MULLED WINE 200 ml.

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

FRESHLY SQUEEZED JUICE

АПЕЛЬСИНОВЫЙ 200 мл. — 350 р.

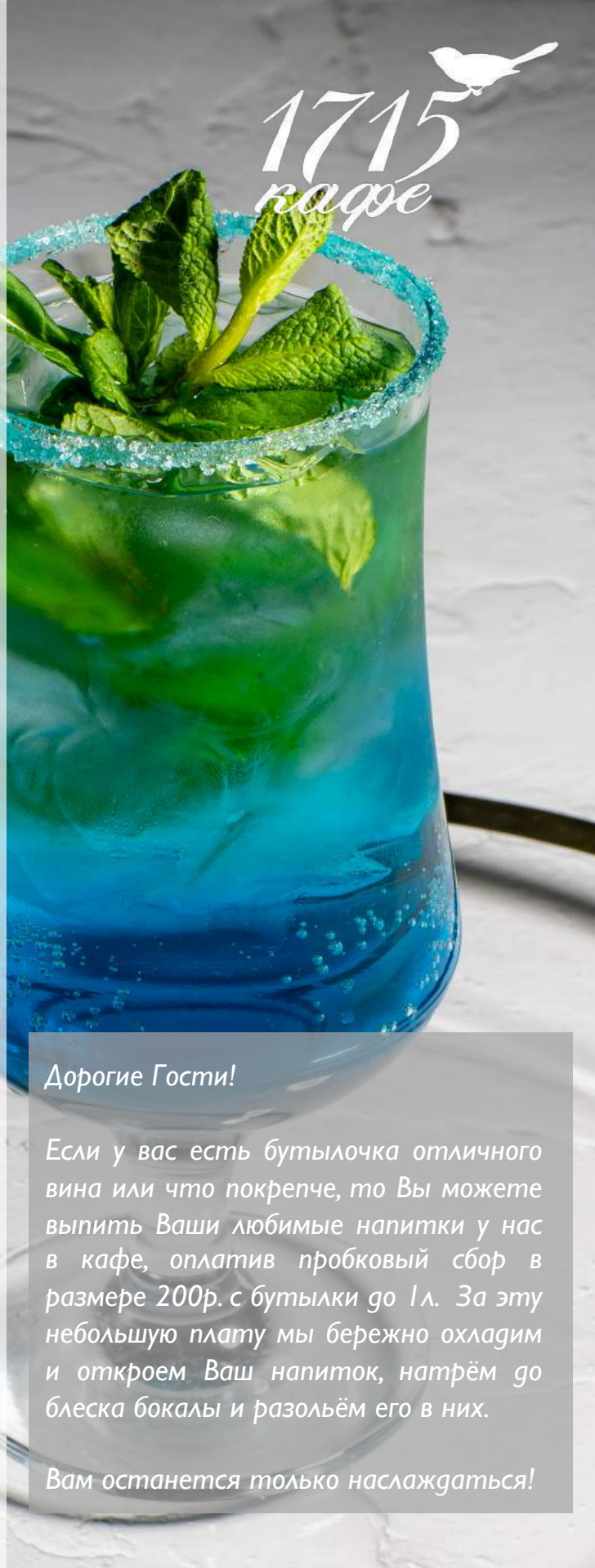
FRESH ORANGE JUICE 200 ml.

ЯБЛОЧНЫЙ 200 мл. — 350 р.

FRESH APPLE JUICE 200 ml.

МОРКОВНЫЙ 200 мл. — 350 р.

FRESH CARROT JUICE 200 ml.



Дорогие Гости!

Если у вас есть бутылочка отличного вина или что покрепче, то Вы можете выпить Ваши любимые напитки у нас в кафе, оплатив пробковый сбор в размере 200р. с бутылки до 1л. За эту небольшую плату мы бережно охладим и откроем Ваш напиток, натрём до блеска бокалы и разольём его в них.

Вам останется только наслаждаться!

ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

SIGNATURE TEA

ОБЛЕПИХА - МАРАКУЙЯ 400 р.
600 / 800 мл. 500 р.

SEA BUCKTHORN & PASSION FRUIT
600 / 800 ml.

КЛУБНИКА - ШИПОВНИК 400 р.
600 / 800 мл. 500 р.

STRAWBERRY & ROSEHIP
600 / 800 ml.

ИМБИРЬ - ОБЛЕПИХА 400 р.
600 / 800 мл. 500 р.

GINGER & SEA BUCKTHORN
600 / 800 ml.

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ

CLASSIC TEA

АССАМ 300 р.
600 / 800 мл. 400 р.

ASSAM BLACK TEA 600 / 800 ml.

МОЛОЧНЫЙ УЛУН 300 р.
600 / 800 мл. 400 р.

MILKY OOLONG TEA 600 / 800 ml.

СЕНЧА 300 р.
600 / 800 мл. 400 р.

SENCHA GREEN TEA 600 / 800 ml.

ЖАСМИН 300 р.
600 / 800 мл. 400 р.

JASMINE TEA 600 / 800 ml.

КОФЕ

COFFEE

ЭСПРЕССО 80 мл. *ESPRESSO* *80 ml.*	100 р.
АМЕРИКАНО 150 мл. *AMERICANO* *150 ml.*	150 р.
КАПУЧИНО 200 мл. *CAPPUCCINO* *200 ml.*	220 р.
ЛАТТЕ 200 мл. *LATTE* *200 ml.*	250 р.
РАФ 200 мл. *RAF ** *200 ml.*	300 р.
ФЛЭТ УАЙТ 200 мл. *FLAT WHITE* *200 ml.*	250 р.
КАКАО 200 мл. *COCOA* *200 ml.*	200 р.

** Raf or raf coffee. The main differences from latte are the use of vanilla sugar and cream instead of milk and the fact that the whole mix is foamed together instead of just milk.*

МЕРОПРИЯТИЯ

Дорогие Гости!

Элегантно сервированные столы, изысканные блюда, внимательное обслуживание и, конечно, желанные довольные гости — именно так должен выглядеть современный банкет, чтобы стать еще одной яркой страницей в Вашей жизни и надолго запечатлеться в памяти, вызывая только теплые чувства и восторг.

Для свадебного банкета, детского праздника, юбилея, корпоративного мероприятия и празднования других торжеств на любое количество гостей мы с радостью предоставим веранду или банкетный зал в кафе «1715», а так же шатры в усадебном парке.

Благодаря профессиональному подходу и лучшим продуктам мы создадим незабываемо вкусные блюда и закуски для Ваших торжеств.

Разработаем развлекательную программу, предоставим услуги декораторов и флористов, организуем выездную регистрацию, фото- и видеосъемку.

Мы сделаем все, чтобы праздник еще долго играл в ваших сердцах.

ГРАФИК РАБОТЫ

СРЕДА – ВОСКРЕСЕНЬЕ
10:00 – 18:00

ВЫХОДНЫЕ ДНИ
ПОНЕДЕЛЬНИК – ВТОРНИК

ВАШ ПЕРСОНАЛЬНЫЙ МЕНЕДЖЕР

+7 (977) 355-45-78
cafe1715@mail.ru

1715 кафе

НЕМНОГО ИСТОРИИ

Название «1715» отсылает к истокам создания Усадьбы.
В 1715 году Борис Петрович Шереметев, фельдмаршал, сподвижник Петра I, выкупает Кусково у своего брата. Этот год становится отправной точкой в дальнейшей истории усадьбы. Уже через 30 лет сын графа Петр Борисович начнет масштабное устройство Кускова и сделает из заболоченной сельской местности подмосковный Версаль - загородную увеселительную резиденцию по примеру европейских и, конечно, Петербургских.

A BRIEF HISTORY

The name «1715» refers to the origins of the creation of the Kuskovo heritage estate. In 1715, Count Boris Petrovich Sheremetev; Field Marshal and associate of Peter the Great, purchases the estate from his own brother. Thus, the year 1715 becomes the starting point in the future history of the Kuskovo estate. Thirty years thereafter, the Count's son; Pyotr Borisovich Sheremetev begins an extensive redevelopment of the estate, turning an otherwise swampy countryside location into Versailles, a countryside residence for entertainment in the Moscow region, emulating European and, of course, St. Petersburg tendencies.

ГРАФИК РАБОТЫ

СРЕДА – ВОСКРЕСЕНЬЕ
10:00 – 18:00

ВЫХОДНЫЕ ДНИ

ПОНЕДЕЛЬНИК – ВТОРНИК

ВАШ ПЕРСОНАЛЬНЫЙ МЕНЕДЖЕР

+7 (977) 355-45-78
cafe1715@mail.ru

WORK DAYS

WEDNESDAY – SUNDAY
10:00 – 18:00

DAYS OFF

MONDAY – TUESDAY

YOUR PERSONAL MANAGER

+7 (977) 355-45-78
cafe1715@mail.ru

В меню указана авторская подача блюд.
Подача в ресторане может отличаться.

The menu depicts a signature dish serving.
Said serving may vary from dishes depicted.

БРУСКЕТТЫ
BRUSCHETTS

120 г. 360 р.

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ, КРЕМОМ ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА И ГУАКАМОЛЕ

(багет пшеничный, лосось с/с, гуакамоле, огурец свежий, крем из сливочного сыра)

BRUSCHETTA WITH LIGHTLY SALTED SALMON, CREAM CHEESE AND GUACAMOLE 120 g.

(baguette, lightly salted salmon, guacamole, fresh cucumber, cream cheese)

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ И ГРАВЮРОМ ИЗ ОГУРЦА

(багет пшеничный, ростбиф, гуакамоле, огурец свежий, крем из сливочного сыра)

BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF AND CARVED CUCUMBER GARNISH 120 g.

(baguette, roast beef, guacamole, fresh cucumber, cream cheese)

БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

(багет пшеничный, спелые томаты, сыр Моцарелла, соус Песто, бальзамик)

BRUSCHETTA WITH TOMATOES AND MOZZARELLA CHEESE 120 g.

(baguette, cherry tomatoes, mozzarella cheese, basil pesto sauce, balsamic sauce)

1715 кафе

ДОП. МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛИНЫ
HOT CREPES

СЫТНЫЕ 180 г.

БЛИНЫ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ 300 р.

CREPES WITH HAM AND CHEESE 180 g.

БЛИНЫ С ЛОСОСЕМ И ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ 400 р.

CREPES WITH SALMON AND CREAMY COTTAGE CHEESE 180 g.

БЛИНЫ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ 400 р.

CREPES WITH MINCED BEEF AND ONIONS 180 g.

СЛАДКИЕ 120 г.

БЛИНЫ С МЕДОМ 250 р.

CREPES WITH HONEY 120 g.

БЛИНЫ С ДЖЕМОМ 250 р.

CREPES WITH JAM 120 g.

БЛИНЫ СО СГУЩЕНКОЙ 250 р.

CREPES WITH CONDENSED MILK 120 g.

ПРОСТО ЛЮБИМЫЕ

БЛИНЫ 120 г. 200 р.

PLAIN CREPES 120 g.

БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ 180 г. 250 р.

CREPES WITH THICKENED CREAM 180 g.

ТОППИНГИ

СГУЩЕНКА / ДЖЕМ / МЕД / СМЕТАНА 30 г. 50 р.

CONDENSED MILK / JAM / HONEY / THICKENED CREAM 30 g.

1715 кафе

ДОП. МЕНЮ

ГРАФИК РАБОТЫ

СРЕДА – ВОСКРЕСЕНЬЕ
10:00 – 18:00

ВЫХОДНЫЕ ДНИ
ПОНЕДЕЛЬНИК – ВТОРНИК

ВАШ ПЕРСОНАЛЬНЫЙ МЕНЕДЖЕР

+7 (977) 355-45-78
cafe1715@mail.ru