

## РЕТРО ЗАКУСКИ

### ЗАКУСКА ПОЛОЦКАЯ РИТУАЛЬНАЯ

350

Ретрозакуска из квадратных кусков хлеба и свиного сала. Рецепт восстановлен по находкам среди раскопок древнего Полоцка. Считается что закуска использовалась в обрядах, связанных с ритуальным омовением желудка крепким напитком из биочиповой браги. Согласно древним традициям подается с чесноком для отпугивания злых духов.  
/ 190 г / хлеб, сало манго-чили, копченое сало, сало барбекю, чеснок, горчица /

### МЯСНАЯ НАРЕЗКА ИЗ УБЕЖИЩА-47

450

Состав ретрозакуски восстановлен по находкам из Убежища-47. Закуска представляет собой походный рацион кибердесанта - три вида мяса.  
/ 150 г / индейка, оленина, свиная шея /

### ЕДА АСТРОНАВТА

350 / 850

Ретрозакуска из рациона первых астронавтов NASA, представляет собой джерки (вяленое мясо) из трех видов мяса. После атаки рептилоидов на космическую станцию МИР, контакты космонавтов Светлой Руси и NASA стали более частыми и в рамках культурного и бытового обмена закуска стала часто встречаться на просторах Руси.  
/ 50 г / 3x40 г / вяленое мясо: курица, свинина, индейка /

### ОВОШНАЯ СОЛКА

420

В период ядерной зимы русичи использовали различные хитрости, чтобы продлить жизнь выращенных овощей. Техноволхвы раскрыли мудрость предков, называемую «солкой». Благодаря воздействию техномагии, соли и воды овощи сохраняли свои питательные свойства намного дольше.  
/ 280 г / огурцы, лисички, свекла, капуста острая, лук, черри с чесноком, морковь по-корейски /

### ФРУКТОВАЯ СОЛКА

250

Аналогично овощами русичи солили и фрукты.  
/ 160 г / яблоко, груша, слива, виноград /

## РЕТРО ЗАКУСКИ

### СОЛНКА МИКС

650

Солёные и маринованные овощи и фрукты по древним рецептам Светлой Руси.  
/ 440 г / солёные и маринованные овощи и фрукты /

### КОРЗИНА ХЛЕБОВ

320

Корзина хлеба на столе русича издревле считалась уровнем достатка. Иногда хлеб применяли в пищу, иногда оставляли на столе как требу для Богов.  
/ 200 г / пшеничная булочка, ржаная булочка, булочка томат-базилик, 3 вида масла /

### КОСМИЧЕСКИЙ ПАШТЕТ

550

Первые партии этой космической ретрозакуски содержали алкоголь, были опробованы космонавтами и получили слишком положительную обратную связь, что насторожило работников института. Следующие партии уже готовились с гораздо меньшими порциями «секретного» ингредиента.  
/ 250 г / булочки хлеба, три вида паштета: копчёная скумбрия, утка, куриная печень - кокос /

### ХОЛОДЕЦ

450

Ритуальное блюдо, родившееся в Убежищах Севера в период Вечной Зимы. Название отсылает к словам «холод» и «\* \* здец» (ругательное «конец»), что отражает настроение и реальность с которой пришлось столкнуться русичам.  
/ 255 г / куриный холодец, хрен, ржаной хлеб /

## САЛАТЫ

### КУБЕР КУБ 27

380

Посреди цифрового хаоса, света неоновых вывесок, шума дронов и шёпота древних духов техноволхвы создали этот рецепт из 27 кубиков свежести, пикантности, яркого вкуса и сочности. Взлом системы питания.  
/ 220 г / свекла, морковь, огурец, кабачок, яблоко, питахайя, микрозелень, цветы, заправка /

### ГРУНТ-СКАН v3.14

420

Съедобный kern памяти на физическом носителе вкусовых данных. Куриные волокна, выращенные на субстрате из ностальгии, архаичный редис и древний бородинский хлеб, орешки из подземных лабораторий и ретроспективные овощи.  
/ 250 г / печеная курица, свежий огурец, чернослив, соус сметанный, редис, микрозель, бородинский хлеб, кедровые орешки /

### РЕТРО САЛАТ

320

Салат может вызвать резкую ностальгическую реакцию по утраченным агротехнологиям. Картофель двойной комплиляции, ретроспективные овощи и зелень из грунта, майонез и сметана старинных рецептов.  
/ 350 г / картофель обжаренный, сметана, сок лимона, красный лук, огурцы, редис, зелень, чеснок /

## БОРЩ

### ТРАДИЦИОННЫЙ БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

350

Традиционный борщ Светлой Руси. Подается со сметаной и хлебом.  
/ 495 г / вода, специи, морковь, лук, говядина, картофель, чеснок, томаты, капуста квашенная, капуста, уксус, зелень, масло, свёкла, маринованные яблоки /

### БОРЩ С РЫБОЙ

480

Борщ на рыбной бульоне с белой рыбой. Подается со сметаной и хлебом.  
/ 465 г / вода, специи, лук, морковь, свёкла, картофель, корень пастернака, томаты, масло, капуста, специи, зелень /

### БОРЩ ХОЛОДНЫЙ ГРИБНОЙ

350

Нормальные русичи этот борщ холодным едят. Потому что кровь и без того горяча!  
Борщ на грибном бульоне с лисичками. Сезонное предложение.  
/ 490 г / вода, специи, морковь, лук, свёкла, грибы сушеные, грибное ассорти, картофель, корень сельдерея, капуста, масло, уксус, мука, зелень /

Бывало, соберутся новгородцы на мосту и бьются один конец с другим за то, как правильно борщ есть грибной холодным или горячим.

### БОРЩ ГРИБНОЙ ГОРЯЧИЙ

350

Нормальные русичи борщ горячим едят, а не прохладным, как бледный анунак.  
Борщ на грибном бульоне с лисичками. Сезонное предложение.  
/ 490 г / вода, специи, морковь, лук, свёкла, грибы сушеные, грибное ассорти, картофель, корень сельдерея, капуста, масло, уксус, мука, зелень /

Бывало, соберутся новгородцы на мосту и бьются один конец с другим за то, как правильно борщ есть грибной холодным или горячим.

### СМУЗЛ БОРЩ

250

Воссозданное ретро блюдо 21 века.  
/ 390 г / вода, картофель, капуста, лук, морковь, уксус, свёкла, томатная паста, масло, специи, сметана /

## ГОРЯЧЕЕ

### КИБЕРНЕТИЧЕСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

450

Традиционные зелёные пельмени. Подаются со сметаной.  
/ 290 г / свинина, говядина, мука, яйцо, масло, специи, молоко, шпинат /

### ТОПЛИВНЫЙ БРИКЕТ

650

Когда пора подзарядиться! Котлета в сырной панировке с начинкой из овощей с песто, мусс из картофельного пюре. Подается с чили-виноградом.  
/ 340 г / фарш, вяленые томаты, песто, моцарелла, яйцо, картофель, сливки, масло, специи /

### АЛЬТЕРНАТИВНАЯ ШАВЕРМА

350

Альтернативная шаверма с соевым мясом. Данное ретроблюдо набрало свою популярность после «кровавого воскресенья», когда гости из деревни Белокаменка (Тверской уезд) были изгнаны из Петербурга за то, что называли шаверму «шаурмой».  
/ 395 г / лаваш, соевое мясо, огурец, помидор, маринованная морковь, соус /

### ЧЕРНОБОЖЬЯ ШАВЕРМА

450

Традиционная шаверма по рецепту почитателей Чернобога. Ретроблюдо восстановлено по светописям начала 21-века.  
/ 375 г / лаваш, печёная курица, огурец, помидор, маринованный лук, соус /

### ГОВЯДИНА В ПАКЕТЕ

550

Еще одно воссозданное ретро блюдо 21 века из Петербурга. Из-за подачи блюд в разных пакетах деревенские даже прозвали его Расчленинбург.  
/ 320 г / говядина, красное вино, лук, морковь, сельдерей, цукини, картофель, чеснок, масло, специи /

### ПТИЦА С ЧЕРНОБЫЛЬСКОЙ ПУСТОШЕЙ

920

Рецепт воссоздан по источникам сибирских охотников с Пустоши. Сразу после Вечной Зимы, вышедшие из убежищ охотники стали адаптироваться к новой реальности, переосмысливая старинные рецепты блюд.  
/ 900 г / голень птицы, фунчоза, сельдерей, маринованная слива /

## ДЕСЕРТЫ

### ЭТО НА НОВЫЙ ГОД!

450

Согласно легендам, раз в кологод русичи проводили ритуал поедания икры рептилоидов.  
/ 125 г / кофейная панна-кота с вишней /

### ЧЕРНЫЙ ЛЕС

420

Сначала лес стал чёрным, затем его сменили пустоши. Так начиналась Вечная Зима.  
/ 145 г / бисквитный торт с апельсином /

### БОМБА ГЛУБОКОГО КОСМОСА

450

Когда-то «привет» анунакам в далёкий космос предки посылали именно в таком виде. Мусс со взрывным характером.  
/ 134 г / ромашковый мусс с грушей /