



Лакомые закуски за 10-15 минут

Раззадорят ваш аппетит,
станут добрым зачином
перед подачей сытных блюд.

Плошка малосольных огурчиков
Огурчики, зелень, чесночок 1/100

180,00



Грибки маринованные
1/150

200,00



Сельга, сельдишка, селедочка

420,00

*Благодаря торговле этой рыбой
когда-то богатели города на берегах
Балтийского моря. Торговцы Ганзы возили
ее в Северную Русь, возвращаясь обратно
с зерном, льном и русскими мехами.
Подается с яичным салатом, красным луком
и домашним хлебом 1/250*

Запасы столъника

460,00

Смалец со шкварками, ледяное сальцо
и краюшки 1/250

Выбор хмельного рыцаря

480,00

Вяленое мясо, кубики молодого сыра
шеф посола, копченый миндаль,
хрустящие крендельки 1/50/40/30/20

Вяленое мяско отдельно

250,00

Бывает оленина, кабан, утка.
Какое сегодня - спросите Хозяюшек 1/50



Лакомые закуски за 10-15 минут

Форель **460,00**

Слабой соли с пряным маслом
и крестьянской лепешкой 1/125

Риет из копченой форели **440,00**

на хрустящем пшеничном хлебе 1/120

Паштет из утиной печени **480,00**

с «Хутора Барышево».

Подается на ржанных булочках 1/120

Бычье сердце **420,00**

уваренное в горчичном маринаде.

Подается с хреном и малосольными огурцами
1/120

Дары семейной сыроварни **880,00**

с фермы Илоранта 1/50/45/45

Добыча шамана **580,00**

Оленина, запеченная

и охлажденная

Подается с мятно-малиновым соусом
и ржаными галетами 1/150/25/40





Легкая стряпня и выпечка за 15-20 минут

Запеченные сырные буньоли **480,00**
с брусничным соусом

Из издания «Новая книга о годной трапезе» 1545 года

*«Для того, чтобы приготовить хорошие буньоли
возьми муку, яйца, тертый сыр и перемешай.*

*Тесто должно быть плотным. Свляй шарики
и изжарь на сковороде. Подавай, покуда горячи»*

В порции 6 шариков 1/200/50

Калитки - карельские пирожки
на ржаной муке (2 шт в порцию)

*По форме они напоминают открытый кошелечек
«калита», за что и получили свое название.*

Бывают:

с рисовой кашей и яичным маслом **250,00**

с перловкой и грибами со сметаной **250,00**

с гороховой кашей и смальцем **250,00**

с мятой картошкой, подаются с селедкой **250,00**

1/150

Крендели **200,00**

По легенде их начали выпекать здесь еще
в далеком Средневековье. По форме напоминают
руки монахов, сложенные в молитве.

1/150

Хлебная корзинка **150,00**

Домашние пшеничные и ржаные булочки, 4 шт.

Подается с маслом.

1/40



Блюда в стол

Подаются для совместной
душевной трапезы
за 15-20 минут

Овощи с грядки,
соленья из кадки

1050,00



Огурцы свежие, малосольные и маринованные,
помидорки, розовая квашенная капуста,
острая морковь, паприка, маринованный
красный лук, грибки, соус чесночный 1/750/50

Цельное блюдо из 5 мясных яств **1520,00**

Балычок, буженинка, домашний куриный рулет,
бычье сердце, сальцо, 2 хлебных ломтя
с маринованным лучком, 2
вида соусов: горчичный и хренодер
1/500/50/80

Цельное блюдо из рыбных яств **1680,00**

Оцените вкус форели, искусно приготовленной
в слабой соли, в коптильне и по карельскому
обычаю 1/100/100/80

Цельное блюдо дичи

1360,00

Оленина, запеченная и охлажденная
Тонкие ломтики утиной грудки
Подаются с мятно-малиновым соусом
и ржаными галетами
1/150/150/80/25



Легкие кушанья будут готовы за 10-15 минут

Легкий салат VERDE
сезонные овощи 1/250

450,00



Печёна свекла

480,00

с травами, молодым сыром и кедровыми
орешками под ароматной заливкой 1/250

«Афродизиак»

550,00

Салат с огуречными слайсами,
карамелизированным мясом курицы,
черносливом, зернышками граната
и кунжутом 1/250

*Гранат в средние века считался райским яблоком
и использовался для укрепления любовных сил.*

Теплый салат

650,00

Утиная печень, жареная
в ягодно-медовом соусе.

Подается с толчеными орешками,
сладким яблочком на листьях салата.
1/300

Возможно ожидание 15-20 минут



Легкие кушанья будут готовы за 10-15 минут

«Знатный»

560,00

Сытный салат из говядины, паприки,
маринованного огурца и фасолин 1/300

«Деревенский полдень»

540,00

Копченый балык, яйцо, черри
на подушке из свежей зелени
с кристаллами черной соли 1/300

Солнечная тыква

480,00



С домашним сыром, базиликом,
помидорками и моченой брусникой,
подается с листьями салата 1/350

Салат Озёрный

540,00

С форелью слабой соли, свежим огурцом,
тертым яйцом и зеленым яблоком.
1/350

«Сытный»

480,00

Салат из бычьего сердца, грибов,
свежей моркови, маринованного огурца
с чесночной заправкой
и хрустящим жареным луком 1/250

СЫТНЫЕ ПОХЛЕБКИ В ХЛЕБЕ

Обычай так подавать еду пришел из средневековья. Тогда пищу готовили во принципе единого котла – все, что было на кухне отправлялось в похлебку. Посуда была не в каждом доме, поэтому вместо тарелок использовали хлебные буханки. Таверна продолжает эту традицию!

Грибная похлебка **480,00**
с нежными сливочками 1/200/300

Пивная похлебка **480,00**
Варево на копченом мясе с грудинкой,
лучком, морковью с добавлением
хмельного эля 1/200/300

*В оригинале рецепт из книги
«Две поваренные книги XV века» звучал так:
Возьми луку и в хорошем количестве, изрежь его,
исжарь в раскаленном масле. Кинь туда соли
и дале опусти хлеба, подавай, поколе горячо.
Рецепт Таверны в чем-то схож, но ярче вкусом,
богаче составом и сытнее.*

Тыквенный суп-пюре **460,00**
Томленая в печи тыква,
сдобренная пряными травами 1/200/300



БЫТНЫЕ ПОХЛЕБКИ

Из горшочка хлебать,
душеньку улаждать.

Суп-рагу с мясом и овощами
Говядина тушеная с тыквой, луком,
морковью, томатом, базиликом 1/300

480,00



Шти из квашенной капусты
с перловкой

480,00

Подаются из печи в горшочке с крышкой
из ржаного теста.

*Щи являются основным горячим блюдом славян
уже долгое время. Бытуют с IX века, с тех пор,
как крестьяне научились выращивать капусту.
Это блюдо было горячо любимо, а сам горшок,
в котором готовили щи был особо почитаем,
его даже мыли, заговаривая.*

1/300

Уха из трех видов рыбы

540,00

Сварена на белой, красной и копчёной рыбке
1/300

Куриный бульон

380,00

Подается с постным мясом, яйцом и багетом
1/300



Основная трапеза за 40-45 минут

На нашем пиршестве найдете
блюда скандинавской, карельской,
славянской кухни.

Блюда из птицы

Крылышки **480,00**
в соусе из имбиря, специй и горчицы 1/350

Мясо курицы по рецепту XVI века **520,00**
чиненое черносливом
Подается с ореховым соусом 1/230/70

Потрошка, **480,00**
растущенные в печи в глиняном горшке
под хлебной корочкой 1/300

Утиная грудка с розмарином **880,00**
и печеным яблоком
В порции 2 грудки 1/250

Цельный цыпленок-корнишон, **750,00**
чиненый перловой кашей с грибами
1/450

