

Холодные закуски / Cold appetizers

Русский стол 610 г ----- 1 800 ₽

Russian Table 610 g

Большая тарелка закусок на компанию, домашние соленья (помидоры, огурцы, чеснок, капуста квашеная, опята, грузди, черемша, красный лук), моченые яблоки, свежая зелень, бородинский хлеб, запеченный мини картофель, мурманская сельдь, балтийские шпроты.

Заморские деликатесы 380 г ----- 2 950 ₽

Exotic Delicacies 380 g

Тарелка на компанию с колбасами, сырами, оливками гигант, артишоками и вялеными томатами.

Сельдь с печеным картофелем и копченой сметаной 135 г ----- 560 ₽

Herring with baked potatoes and smoked sour cream 135 g

Мурманская сельдь с запеченным мини картофелем, маринованным красным луком и копченой сметаной.

Грузди солёные 150 г ----- 920 ₽

Salted russula mushrooms 150 g

Домашние соленые грузди со свежими листьями салата, маринованным красным луком и сметаной.

Куриный паштет с вишневым конфитюром 150 г ----- 600 ₽

Chicken pâté with cherry confiture 150 g

Паштет из печени цыпленка с вишневым конфитюром, орехами и вялеными ягодами.
Подается со свежим теплым багетом.

Тартар из говядины 110 г ----- 1 100 ₽

Beef tartare 110 g

Тартар из телячьей вырезки, заправленной рублеными каперсами, маринованным красным луком, майонезом из вяленых томатов. Подается с картофелем пай и перепелиным желтком.

Хлеб под водочку 300 г ----- 800 ₽

Bread served with vodka 300 g

Набор из трёх кусочков хлеба – сало, сельдь и шпрот.

Закуска с красной икрой 130 г ----- 1 500 ₽

Sandwich with red caviar 130 g

Хлеб тартин с красной икрой.

Сырное плато 180 г ----- 1 400 ₽

Cheese platter 180 g

Фруктовая тарелка 500 г ----- 2 250 ₽

Fruit platter 500 g

Сезонные фрукты.

Оливки 120 г ----- 500 ₽

Olives 120 g

Торжественные закуски / Hot appetizers

Тартуфель печеный с белыми грибами и красной икрой 150 г ----- 600 ₽

Baked tartufel with porcini mushrooms and red caviar 150 g

Запеченный до хрустящей корочки картофель с маслом и травами, подается с соусом из белых грибов и красной икрой.

Голубец с камчатским крабом 115 г ----- 1 500 ₽

Cabbage roll with Kamchatka crab 115 g

Голубец из садовой капусты с начинкой из камчатского краба, подается с соусом бешамель.

Томленые крымские рапаны 150 г ----- 720 ₽

Stewed Crimean whelks 150 g

Черноморские рапаны, приготовленные методом су-вид, подаются с припущенным шпинатом и кремом из сельдерея.

Набивной перец 145 г ----- 1 100 ₽

Stuffed pepper 145 g

Фаршированный перец рамиро, начинка из говяжьего фарша, подается с соусом демиглас, сливочным кремом и попкорном из гречки.

Салаты / Salads

Салат из свежих овощей 190 г ----- 560 ₽

Fresh vegetable salad 190 g

Домашний салат из свежих овощей, заправленный сметаной, подается с ароматным бородинским хлебом.

Винегрет с квашеной капустой и сельдью 190 г ----- 560 ₽

Vinaigrette with sauerkraut and herring 190 g

Классический винегрет с домашней квашеной капустой и слабосоленой сельдью.

Салат с говяжьим языком и маринованными опятами 160 г ----- 880 ₽

Salad with beef tongue and pickled honey mushrooms 150 g

Теплый салат с говяжьим языком, свежими листьями салата, маринованными опятами, запеченным мини картофелем и томатами черри, заправляется томатным майонезом и дробленым арахисом.

Салат с печенью трески 200 г ----- 990 ₽

Salad with cod liver 200 g

Салат со свежими листьями салата, маринованными томатами черри, печеным мини картофелем, хрустящим огурцом и печенью трески. Подается с перепелиным яйцом, пряной заправкой и карамелизированными семенами тыквы.

Свежий салат с лососем слабой соли 165 г ----- 880 ₽

Fresh salad with lightly salted salmon 165 g

Свежий салат с лососем слабой соли, свежим яблоком, листьями салата, бланшированными брокколи и цветной капустой, огурцами, цукини, маринованным красным луком, заправленный цитрусовой заправкой и лепестками миндаля.

Мимоза с лососем горячего копчения 160 г ----- 780 ₽

Mimosa salad with hot-smoked salmon 160 g

Салат мимоза с печеными овощами, копченым лососем и соусом тонато, подается со свежим огурцом и красной икрой.

Супы / Soups

Ладожская копченая уха 300 г ----- 880 ₽

Ladoga smoked fish soup 300 g

Крепкий копченый на ольхе рыбный бульон с печеными овощами и лососем, подается с кулебякой.

Крепкий куриный бульон с пельмешками 300 г ----- 600 ₽

Strong chicken broth with dumplings 300 g

Домашний куриный прозрачный бульон с маленькими пельменями, овощами, куриным филе су-вид.

Щи похмельные с белыми грибами 330 г ----- 750 ₽

Hangover cabbage soup with porcini mushrooms 330 g

Суточные похмельные щи на крепком бульоне из копченых свиных ребер, подается с копченой сметаной, пирожком с корнеплодами и петрушкой.

Борщ с пампушками 450 г ----- 750 ₽

Borscht with pampushki 450 g

Русский борщ на крепком говяжьем бульоне, подается с чесночными пампушками, сметаной и смальцем.

К горячему / Formain

Хлебная корзина с маслом 270 г ----- 500 ₽

Bread basket with butter 270 g

Тартин, бородинский, бриошь и багет, подаются со взбитым трюфельным маслом.

Пирожок с копченым лососем 90 г ----- 240 ₽

Smoked salmon pie 90 g

Классический пирожок с копченым ладожским лососем

Пирожок с корнеплодами 90 г ----- 180 ₽

A pastry with root vegetables 90 g

Деревенский пирожок с кореньями.

Теплые блюда / Hot dishes

Лосось с соусом из морских гадов 260 г ----- 2 300 ₽

Salmon with seafood sauce 260 g

Стейк из лосося с припущенным шпинатом, брокколи и цветной капустой, подаются с соусом биск.

Щучья котлета по-киевски с икорным соусом 235 г ----- 800 ₽

Kiev-style pike cutlet with caviar sauce 235 g

Старорусский рецепт щучьей котлеты, для которого рыбное филе растирали в ступке до кремообразного состояния. Подается с протертым картофелем и икорным соусом.

Утиная ножка с солодовой капустой 220 г ----- 1 400 ₽

Duck leg with malt cabbage 220 g

Томленая утиная ножка конфи с солодовой капустой и мочёной клюквой.

Стейк из говяжьей вырезки 200 г ----- 2 400 ₽

Beef tenderloin steak 200 g

Медальон из говяжьей вырезки со сливочным демиглясом и сморчками, подается с луковым муссом.

Стейк из говяжьего языка с протёртым картофелем 230 г ----- 1 500 ₽

Beef tongue steak with mashed potatoes 230 g

Стейк из томленного говяжьего языка с нежным протертым картофелем. Подается с маринованным огурцом, шпинатом и хрустящими вешенками.

Домашние пельмени с говядиной в пряном бульоне 300 г ----- 720 ₽

Homemade beef dumplings in spiced broth 300 g

Домашние пельмени ручной лепки с говядиной в пряном бульоне, подаются со сметаной.

Вареники с картофелем и грибами под хлебным соусом 200 г ----- 680 ₽

Potato and mushroom dumplings with bread sauce 200 g

Домашние вареники ручной лепки с картофелем и грибами, подаются с соусом из бородинского хлеба.

Вареники с творогом и вишневым соусом 200 г ----- 740 ₽

Dumplings with cottage cheese and cherry sauce 200 g

Домашние вареники ручной лепки с творогом и вишневым конфитюром, посыпаются сахарной пудрой, какао и шоколадной землей. Подаются со сметаной.

Десерты / Desserts

Десерт «Гимназистка» 100 г ----- 550 ₽

Dessert «Gymnast Girl» 100 g

Еловый мусс с шоколадно-розмариновой землей, морошковым соусом и вареньем из еловых шишек.

Не Анна Павлова 180 г ----- 600 ₽

Not Anna Pavlova 180 g

Меренга-суфле с вишнево-грушевым соусом и мятным муссом.

Шоколадный Пирог с вишней и карамелью 110 г ----- 560 ₽

Chocolate pie with cherry and caramel 110 g

Шоколадный пирог с вишней, солодовой карамелью и лепестками миндаля.

Ореховый пирог со сметанным кремом 135 г ----- 560 ₽

Nut pie with sour cream frosting 135 g

Теплый пирог из орехов со свежими ягодами и сметаной.

Мусс из ряженки с сорбетом и карамелью 210 г ----- 760 ₽

Ryazhenka mousse with sorbet and caramel 210 g

Корпусный десерт из мусса ряженки с малиновым интерно, свежими ягодами и сорбетом из ревня.

Домашнее мороженое от Шеф-Кондитера 80 г ----- 650 ₽

Homemade ice cream by the Chef Pastry Chef 80 g

Домашнее мороженое на основе заварного белкового крема и взбитых сливок в корпусе из темного шоколада с добавлением апельсиновых цукатов, карамелизированного кедрового ореха. Подается с ягодным соусом и фисташкой.

Мороженое в ассортименте 50 г ----- 180 ₽

Assorted ice cream 50 g