

Пироги

Пирог с мясом	170
Пирог с рыбой	180
Пирог с капустой	130
Пирог с картофелем	120
Курник	230
Чебурек с мясом	270
Пирожок-карасик с мясом	100
Пирожок-карасик с луком и капустой	80
Пирожок-карасик с лесными грибами	95

Хрен

Хрен свекольный	40
Хрен сливочный	40
Хрен с лимонным соком	40
Хрен клюквенный	50
Хрен брусничный	50

Горчица

Горчица русская	40
-----------------	----

Аджика

Аджика грузинская	120
Аджика домашняя	130

Жареная картошка

Жареная картошка с белыми грибами	250
Жареная картошка с подосиновиками	230
Жареная картошка с грибным сбором	260

Пельмени по старинным рецептам

Пельмени с кабаном	380
Пельмени с мясным сбором от Петра Кузьмича	280
Пельмени с белыми грибами	260

Каши из печи

Гречневая со шкварками	120
Гречневая на молоке	100
Рисовая на молоке	100
Пшенная	100
Овсяная	100

Пельмени и вареники от Бабы Серафимы

Классические пельмени	260
Пельмени с бараниной	280
Пельмени с судаком	250
Пельмени с брынзой и чесноком, запеченные в омлете	230
Вареники с картофелем	220
Вареники с вишней	230
Вареники с творогом	240

Хинкали

Хинкали из баранины	400
Из трех видов мяса	350
Хинкали из говядины	330

Грибы на горячее

Жульен из лесных грибов	280
Картофельные оладьи с соусом из лесных грибов, подаются на сковороде	230
Картофельные зразы с тушенной квашеной капустой и томатным соусом	280

Холодные закуски

Лосось Гравлакс	420
Сельдь малосольная под репчатым луком, серверуется отварным картофелем	210
Холодец из говядины с хреном и горчицей	240
Заливное из телячьего языка	310
Маринованная в хлебном квасе буженина под брусничным соусом	340
Треска под маринадом	280
Рыбное ассорти: лосось домашнего копчения, маринованная форель, копченый палтус, форель горячего копчения, зубатка горячего копчения	580
Мясное ассорти: пряная буженина, домашний шпиг, цыганская колбаса, говяжий язык, деревенское сало, рулет из цыпленка	560

Салаты

Салат «Столичный»	250
Традиционный русский салат «Сельдь под шубой»	250
Винегрет «Покровский»	190
Салат из телячьего языка и красной фасоли	230
Салат из слегка подкопченного ладожского сига со свежими овощами	270
Салат из свежих помидоров, огурцов и кружевного зеленого лука, приправленный деревенской сметаной	210

Супы

Традиционный русский борщ, сервируется в каравае	440
Щи	230
Уха «Рыбацкая» с расстегаем	280
Солянка мясная на бульоне из копченостей, с лимоном и сметаной	300
Окрошка по- Ставропольски	250
Грибная солянка	230
Суп куриный с домашней лапшой	220

Русская икра

Икра красная с блинами, сервируется рубленым луком, яйцом и сметанкой	380
Икра щучья с блинами, сервируется рубленым луком, яйцом и сметанкой	300
Икра палтуса с блинами, сервируется рубленым луком, яйцом и сметанкой	320
Икра судака с блинами, сервируется рубленым луком, яйцом и сметанкой	250
Икра сазана с блинами, сервируется рубленым луком, яйцом и сметанкой	250
Икра сома с блинами, сервируется рубленым луком, яйцом и сметанкой	250
Икорное застолье (Вам подадут пять видов икры и традиционные Русские гарниры и 250мл самогона)	700

Огурцы

- Клинские малосольные огурцы** 165
Баба Евдокия в своих теплицах даже зимой выращивает специальный морозоустойчивый сорт огурцов для засолки.
- Холынские соленые огурцы** 165
Прасковья Федоровна из деревни Холынья солит под озерным льдом настоящие холынские огурцы, а ее муж Никифор привозит их для нас.
- Огурцы соленые со сладким перцем** 130
Иван Кузьмич из Тверской области солит огурчики со сладким перцем, чтобы порадовать гостей ресторана «-На Здоровье».
- Огурцы соленые с чесноком** 110
Тетьа Дуся в деревне Житково готовит соленые огурцы по особому - с чесноком.
- Огурцы малосольные по южно-уральски** 260
Дед Иван из Челябинской области. В его хозяйстве 3 огуречные теплицы. В них он выращивает огурцы и солит их не только с листьями, но и с ягодами смородины.
- Огурцы соленые с лимонным соком** 130
Фермер Николай. В своем хозяйстве выращивает овощи. Свои огурцы он солит с лимонным соком для придания кислинки.
- Огурцы с горчицей** 190
Людмила Ивановна с мужем Володи́й делает консервации овощей со своего огорода: огурцы, помидоры, кабачки в лучших русских традициях.
- Огурцы однодневные** 190
Поставщик овощей Федор Кузьмич. Готовит огурцы в дубовой бочке, опуская ее в свой погребок.
- Огурцы восьмидневные** 210
Дед Никифор из Копейска. Самолетом бочонки с его малосольными огурчиками доставляют в Санкт-Петербург в наш ресторан.

Другие разносолы

Соленые рыжики с луком	330
Маринованные опята	250
Маринованные подосиновики	520
Соленые грузди	240
Соленые грузди в сметане	330
Квашеная капуста армянская	150
Квашеная капуста русская	130
Помидоры соленые красные	150
Помидоры соленые зеленые	150
Ассорти из русских разносолов (блюдо на двоих)	370

Рыбные блюда

Филе форели под белым соусом, сервируется картофелем	540
Филе палтуса, запеченного с овощами в русской печи, сервируется с картофельным пюре	720
Судак по- монастырски с сыром, лимоном и веточкой укропа, сервируется пяточками из картофеля	450
Филе щуки с картофельным пюре	520
Благовещенская кулебяка из судака и лосося, сервируется икрой семги и соусом «Белое вино»	600
Зразы из судака сервируются ароматным рисом	450
Традиционные рыбные котлеты с рисом под соусом «Белое вино»	370
Сиг горячего копчения с запеченным картофелем (блюдо на двоих)	1300

Мясные блюда

Телятина «Великорусская» под Кубанским соусом из вишни, подается с печеными овощами	680
Телятина «Орлов», запеченная с грибами, луком, под шапкой из сыра	860
Жареные свиные котлетки на косточке, сервируются тушеной квашеной капустой	480
Котлеты по-домашнему ,сервируется жареным картофелем и зеленым луком	420
Бараньи ребрышки с соусом из розмарина, подаются с печеными овощами	890
Котлета по-Крымски , сервируется тушеными грибами и жареным картофелем	450
Куриные котлеты се7рвируются рисом с овощами и соусом из лесных грибов	420

Мясные блюда

Утиная ножка тушеная в латке с белыми грибами, сервируется картофелем по-деревенски	780
Томленая в травах голяшка ягненка, сервируется овощами гриль, и соусом из розмарина	950
Свинина «Богатырь»	540
Цыпленок табака	800

Шашлык

Шашлык сервируется запеченным картофелем, аджикой и овощами	
Из баранины	880
Из свинины	540
Из цыпленка	450

Десерты

Ром-баба с лесными ягодами и красным соусом	230
Торт «Наполеон»	300
Творожная запеканка	180
Груша томленая в клюквенном сиропе	210
Клюквенный кисель, подается со сливками	200
Стопка горячих блинов со сладостями	220
Сырники из домашнего творога	180
Блинчики с вареньем или со сметанкой	140
Оладушки на кефире	140
Ароматная шарлотка с ванильным мороженым	220
Торт «Медовик»	250

Пироги на сладкое

Пирожок-карасик с яблоком и брусникой	160
Пирожок с вишней	160
Пирожок с черникой и яблоками	150

Мед

Липовый	100	Акациевый	140
Шалфейный	95	Майский	140
Полевой	80	Гречишный	120

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай

Черный листовой	120	Зеленый с жасмином	120
Черный с вишней	180	Зеленый с цветами липы	145
Черный с бергамотом	120	зеленый с садовыми ягодами	180
Зеленый листовой	120		
Чай из самовара в ассортименте			250

Кофе

Эспрессо	90
Капучино	120
Кофе Глясе	130
Американо	110

Традиционные русские напитки

Сбитень	120
Квас	100
Русский компот	100
Домашний морс: клюквенный вишневый	120 черничный ягодный