

Блюда от Шеф-повара



Котлета по-киевски

270/150/50/30г

Фаршированная сливочным маслом, под хрустящей корочкой, подается с картофельным пюре, капустой брокколи, соусом «нолик»

630 р.



Бефстроганов

150/150/40г

Парная телятина, обжаренная с луком и шампиньонами, с добавлением соленого огурца и сливок. Подается с мятым картофелем, белыми грибами и зеленым луком

620 р.



Ассорти из пирожков

210/30/15г/3шт

Пирожки из дрожжевого теста с разными видами начинки: мясо-грибы, картошка-лук, рис-яйцо. Подаются со сметаной, 3шт.

210 р.



120/180/50/15г

Филе стерлядки в белом вине

Филе стерлядки с запеченными овощами в белом вине. Подается под соусом шампань с добавлением коктейльных креветок, ломтиком лимона и зеленью

950 р.



150/120/20г

Утиная грудка в апельсиновом соке

Нежная утиная грудка, маринованная в апельсиновом соке, обжаренная с яблочными дольками. Подается со свежей клубникой, мятой и клюквенным соусом

590 р.

Холодные закуски



Рыбная трапеза

175/35г. Осетрина горячего копчения, масляная холодного копчения и слабосоленая семга. Подается на листе салата с оливками, маслинами и веточкой зелени.

900 р.



Мясная трапеза

150/45/40/2г. Буженина запеченная, ростбиф, куриный рулет (собст. приготовления). Подается на листе салата с маринованными корнишонами, маринованными помидорами «черри» и зеленью.

750 р.



Сырная фантазия

200/150г. Сыры: «Дор-Блю», «Бри», «Чеддер», «Эдам». Подается с медом, виноградом, физалисом, и грецким орехом.

920 р.



100/100/60г. **Русская традиция**
*Филе бочковой сельди с румяной картошкой.
Подается с красным и зеленым луком.*

320 р.



100/85/30г. **Сало «по-деревенски»**
Нежное сальце собственного посола на листе салата с маринованными огурчиками, помидорами «черри» и ржаными гренками.

300 р.



135/35/2г. **Лукошко**
*Маринованные грибочки: белые, лисички, маслята.
Подаются с крымским луком.*

530 р.



210г. **Овощной букет**
Помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, микс листьев салата с зеленым луком и зеленью.

340 р.



230г. **Соленья из «бабушкиного погребка»**

Хрустящие соленые огурчики, помидоры «черри», квашеная капуста с зеленью, маринованный чесночок, черемша, острый перчик.

300 р.



100г. **Лимоны**

100 р.



80г. **Маслины/оливки**

200 р.

Семужка

100/30/40г. *Нежная слабосоленая семга (собственного посола). Подается на листе салата с лимоном зеленью, и деревенским сливочным маслом.*

630 р.

Язык телячий с хреном

100/65/30г. *Отварной телячий язык с ломтиком помидора и огурца на листе салата с зеленью. Подается с хреном.*

450 р.

Сало «по-деревенски»

100/85/30г.

КОПЧЕНОЕ

Нежное копченое сальце собственного посола на листе салата с маринованными огурчиками, помидорами «черри» и ржаными гренками

350 р.

30/10г.

Икра лососевая красная

Подается в розетке с деревенским сливочным маслом, лимоном и зеленью

300 р.

Салаты



Оливье «Любить по-русски»

200/120/5г. Традиционный русский салат с телячьим языком, свежим горошком, свежим и соленым огурцом, раковыми шейками, заправленный майонезом. Подается с половинкой перепелки и хрустящими гренками.

790 р.



Царский

200г. Салат из свежих овощей и обжаренной говяжьей вырезки, с заправкой на основе бальзамического уксуса.

590 р.



Дары морей

190/30г. Салат из черноморских креветок, слабосоленой семги собственного посола, миксом салатов, заправленный бальзамическим уксусом с добавлением сыра твердых пород.

670 р.



185/30/10г.

Винегрет с бочковой селедочкой

Отварная свекла, картофель, морковь, свежий огурец, репчатый лук, горошек, заправленный пряным маслом. Подается с кусочками сельди, зеленью и маринованными корнишонами.

370 р.



200/40/3г.

Овощной салат с Брынзой

Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, маслины, микс салатов, с сыром «Брынза» и лимонно-масляной заправкой.

320 р.



200/20г.

Три толстяка

Салат из 3-х видов мяса: ростбифа, грудки куриной, языка говяжьего. Подается с миксом салатов, бланшированными овощами, заправкой из майонеза и хрена, украшается свежей клубникой, с соусом из мяты и базилика.

610 р.

Оливье с телячьим

220/15г.

языком

Традиционный русский салат с телячьим языком, заправленный майонезом. Подается с перепелиным яйцом и хрустящими гренками.

580 р.

Оливье с ветчиной

220/15г.

Традиционный русский салат с ветчиной из индейки, заправленный майонезом. Подается с помидорами «черри», зеленью и хрустящими гренками.

480 р.

Теплый салат с куриной печенью

200г.

Обжаренная в красном вине и соевом соусе куриная печень, микс салатов со свежими яблоками, заправленный соусом на основе малинового уксуса. Подается с красным крымским луком, кедровыми орехами, свежей клубникой с клюквенным соусом.

490 р.

Супы



Уха янтарная с расстегаем

300/100г.

Наваристая похлебка из семги, судака и креветок. Подается с расстегаем из слоеного теста семгой, судаком и осетриной г/к.

480 р.



300/50г.

Борщ московский

Традиционный борщ с бужениной, свежим чесноком и зеленью. Подается со сметаной.

350 р.



300 г.

Похлебка охотничья

Похлебка из лесных грибов и перловой крупы. Подается со сметаной.

390 р.

300/50/5г.

Солянка мясная сборная

Ростбиф, ветчина, язык говяжий. Подается со сметаной.

410 р.

300/40/5г.

Лапша по-домашнему

Куриный бульон с домашней лапшой и куриной грудкой.

300 р.

Горячие закуски



150/50/20г.
Сулугуни фри
*Обжаренный сыр в панировке. Подается с
клюквенным соусом.*

320 р.



140г./2 шт.
Жюльен
*Подается в тарталетках на выбор: с курицей,
грибами или микс курицы с грибами.*

350 р.



265/30/10г.
Крылья «Барбекю»
*Острые куриные крылья в кунжуте под соусом
«Барбекю»*

480 р.



Гренки из бородинского хлеба

170/15г.

хлеба

200 р.

Колодец из чесночных гренок с сыром твердых пород.

Расстегай

100г/1 шт.

Приготовлен из слоеного теста с семгой, судаком, осетриной г/к.

250 р.

Дворянская закуска

190/30/20г.

Куриный рулетик с беконом, фаршированный болгарским перцем с сыром «Чеддер» Подается с клюквенным соусом.

440 р.

Креветки в чесночном

200г.

соусе

670 р.

Жареные тигровые креветки с чесноком, зеленью и лимоном.

Горячие сковородки



Колбаски «гриль-люкс»

480/200/100/60г.

Блюдо на две персоны. Ассорти колбасок: французские, кавказские, канадские, венгерские, тexasские. Подаются с картофелем по-деревенски, тушеной капустой, соленьями и с соусами барбекю и шашлычный.

1360 р.



Семга «по-монастырски»

380/40г.

Семга, запеченная с грибами, картофелем и сыром в сливочном соусе. Подается на порционной горячей сковороде.

690 р.



Судак «по-деревенски»

250/45г.

Нежное филе судака на подушке из овощей запеченное под золотой сырной корочкой. Подается на порционной горячей сковороде.

640 р.



Скоблянка мясная

285/25г.

Говяжья вырезка, свиная шейка, курица с жареной картошкой, луком и зеленью. Подается на порционной горячей сковороде.

550 р.



Скоблянка овощная со

310/5г.

свинными ребрами

Свинные ребра, морковь, лук, болгарский перец, кабачки под кисло-сладким соусом. Подается на горячей порционной сковороде.

500 р.

Макароны с

300/5г.

фрикадельками

Макароны с говяжьими фрикадельками томатной пастой и помидорами «черри». Подается на порционной горячей сковороде.

350 р.

Блюда в горшочках



Пельмени «Тамбовские»

200/50г. *Пельмени собственной лепки из мяса телятины и свинины с добавлением крепкого куриного бульона и зелени. Подается с соусом из белых грибов.*

430 р.



Рагу из Потрошков

330/25/5г. *Куриное сердце, желудок, печень, тушенные с овощами. Подается с гренками из хлеба и луком-фри.*

390 р.

Жаркое «по-домашнему»

410г. *Говяжья вырезка, белые грибы, болгарский перец, картошка, тушенные с томатами. Подается с крышкой из слоеного теста.*

780 р.

Картошка «Пушка» с

320/5г **лисичками**

Жареная картошка, с лисичками тушенная в сливочном соусе под золотистой сырной корочкой.

390 р.

Горячие блюда из мяса



Медальоны из говяжьей

180/35г. **вырезки**

850 р.

Медальоны, жаренные на гриле. Подаются с соусом из белых грибов и букетом из зелени.



«Шапка Мономаха»

140/100/40/20г.

750 р.

Нежная корейка ягненка, обжаренная на гриле с розмарином и чесноком. Подается соте в лодочке из запеченного перца и клюквенным соусом.



Цыпленок «Табака»

600/65г.

690 р.

Сочный жареный цыпленок, приготовленный на гриле, под гнетом. Подается с зеленью, чесноком помидорами «черри». Блюдо на 2 персоны.



240/150/20г. **Кролик «по-деревенски»**
Ножка кролика тушеная в сметанном соусе с добавлением пряных овощей. Подается с цветной капустой, болгарским перцем, морковью, кабачком и сливочным соусом.

750 р.



170/80/50/25г. **Свинина «по-купечески»**
Свиная вырезка, фаршированная беконом и сыром, панированная в сухарях. Подается с картофелем по-деревенски, букетом из зелени, соусом Демиглас.

690 р.



220/60г. **Курочка «Ряба»**
Нежное куриное филе, тушеное в сливочно-грибном соусе. Подается с хрустящими гренками, перепелиным яйцом и помидорами «черри».

510 р.

160/140/40/25г. **«Два друга»**
Телячья корейка, жаренная на гриле. Подается с картофельным пюре, рубленным шпинатом и сметано-сливочным соусом.

940 р.

«Мечта императора»

150/50/30г.

Стейк из говяжьей вырезки жаренный на гриле. Подается в миксе из листовых салатов, помидоров «черри», заправленный оливковым маслом. Соус Демиглас.

910 р.

Котлета по оригинальному рецепту Евдокима Пожарского.

200/180/5г.

Домашняя котлета из 2-х видов куриного мяса в панировке из белого хлеба. Подается с картофельным пюре, свежим зеленым горошком и жареным беконом.

430 р.

Рыбные блюда



Камбала

45/10г./1 шт.

Камбала, припущенная в белом вине с панировкой из розмарина, чеснока и свежего перца. Подается с листьями салата и помидорами «Черри», соус белое вино.

680 р.



170/150/50/10г.

Котлеты из щуки

Готовятся с добавлением семги. Подается с овощами на пару и соусом «Тар-тар»

550 р.



50/35г./1 шт.

Форель речная

Форель, запеченная с лимоном и зеленью. Подается с ломтиком лимона, листьями салата, помидорами «черри», соус «Тар-тар».

650 р.



Жаренная, 100г.
На пару, 100г.

Рыба "Ледяная"

310 р.

300 р.

Филе судака с «польским» соусом

330/50г.

Подается в глиняном баранчике, кусочки судака в рыбном бульоне и овощами. Соус «Польский»

510 р.

Блюда на Мангале

150/50/50г.	Шашлык свиной из шейки <i>Подается с маринованным луком и шашлычным соусом.</i>	500 р.
150/50/50г.	Шашлык куриный <i>Подается с маринованным луком и шашлычным соусом.</i>	350 р.
100/50/30г.	Стейк из семги <i>Подается с ломтиком лимона, листиком салата и соусом «Тар-тар».</i>	570 р.
150/50/50г.	Каре ягненка <i>Нежное филе ягненка. Подается с маринованным луком и шашлычным соусом.</i>	590 р.
150/50/50г.	Каре телянка <i>Нежное филе телянка. Подается с маринованным луком и шашлычным соусом.</i>	960 р.
380/50г.	Запеченные овощи на углях <i>Баклажан, свежий перец, помидор, запеченный на углях. Подается с чесночным маслом.</i>	590 р.