



РУССКАЯ КУХНЯ

ВИНЕГРЕТТО

С ИТАЛЬЯНСКИМ
АКЦЕНТОМ





Холодные закуска

Ассорти рыбное 160/20/20 г **420 Р.**

Сёмга, маринованная по особому рецепту Шеф-повара, в сочетании с подкопчённой форелью.

*Дополняется сливочным маслом и долькой лимона.
588 ККал*

Ассорти грибное 220 г **360 Р.**

Лисички, опята, белые грибы, маринованные

*с добавлением свежих овощей, сока лимона и пряных специй.
174 ККал*

**Блины с сырным кремом
и лососевой икрой** 150/20 г **330 Р.**

286 ККал

Язык говяжий с хреном 150/50 г **320 Р.**

163 ККал

Ассорти мясное 200/40 г **450 Р.**

*Буженина, язык телёнка, запечённая говядина,
куриный рулет с перцем и лесным орехом.*

*Дополняется домашней горчицей и аджикой.
655 ККал*





Ассорти сырное 180 г 290 Р.

*Свежие домашние сыры (брынза, чечил, сулугуни),
дополненные свежей зеленью.
167 ККал*

Овощной сбор 300 г 260 Р.

*Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, редис,
стебель сельдерея, морковь, зелень.
29 ККал*

Соленья домашние 350 г 320 Р.

*Овощи собственного посола: огурцы, томаты,
острый перец, опята, чеснок, квашеная капуста.
Дополняется подсолнечным маслом и клюквой.
178 ККал*

Сельдь с отварной картошечкой 220 г 270 Р.

334 ККал

**Сало солёное и маринованное
домашнего приготовления** 150 г 310 Р.

*Дополняется чесноком, домашней горчицей
и гренками «Бородино».
294 ККал*

Карп, маринованный по-казачьи 150 г 290 Р.

*Филе карпа, маринованного по особому рецепту
Шеф-повара с добавлением лука и лимона.
217 ККал*

Икра лососевая 50/20/10 г 700 Р.

*Дополняется хлебными тостами и дольками лимона.
185 ККал*



Салаты

Салат из языка телёнка 200 г 390 Р.

Приготовленный из отварного языка, сладкого перца, спелых томатов. Заправляется лёгким имбирно-горчичным соусом.

394 ККал

Тёплый салат с телятиной-гриль 200 г 440 Р.

Свежеобжаренная телячья вырезка с шампиньонами, сладким перцем и зелёной фасолью.

Заправляется соусом из зернистой горчицы и подаётся на листьях салата.

534 ККал

Тёплый салат с куриной печенью и сердечками 200 г 270 Р.

Свежеобжаренная куриная печень и сердечки, готовятся с овощами. Заправляется пряным соусом.

Подаётся на листьях салата.

483 ККал

Гранатовый браслет Classik 260 г 360 Р.

Нарезанные кубиком отварная телятина, свёкла, картофель и яйцо. Заправляется соусом «Майонез».

Обильно посыпается зёрнами граната и лесным орехом.

376 ККал

Лосось под шубой 220 г 370 Р.

Филе маринованного лосося, под пышным слоем из отварных овощей и классического соуса «Майонез».

348 ККал

Фирменный салат «Оливье» 240 г 390 Р.

Классический домашний салат «Оливье» с куриным филе и свежеобжаренным ароматным беконом.

Заправляется соусом «Провансаль».

455 ККал

Салат «Деревенский» 200 г 280 Р.

Свежие овощи, заправленные на Ваш выбор маслом или сметаной.

194 ККал

Винегрет Classik 220 г 260 Р.

Отварные овощи, маринованные огурчики и квашеная капуста, заправленные душистым подсолнечным маслом.

134 ККал



Пельмени, вареники и блины рукодельные

Вареники с картофелем и шкварками <i>369 ККал</i>	220/30/10 г	340 Р.
Вареники с домашним сыром <i>304 ККал</i>	220/30/10 г	340 Р.
Пельмени по-сибирски в горшочке <i>612 ККал</i>	350 г	380 Р.
Пельмени с красной рыбкой <i>397 ККал</i>	250/30/10 г	410 Р.
Блины с мясом <i>306 ККал</i>	120/30 г	260 Р.
Блины с лесными грибами <i>294 ККал</i>	120/30 г	260 Р.





Первые блюда

Уха «Царская» 300/50/25/60 г **430 Р.**

*Подается с рюмкой «Хреновухи», ложкой красной икры, рыбным домашним расстегаем.
132 ККал*

Солянка сборная мясная 250/30 г **320 Р.**

*По оригинальному рецепту из поваренной книги издания 1893 года.
345 ККал*

Окрошка 250 г **280 Р.**

236 ККал

Гороховый суп с чечевицей 300 г **360 Р.**

*Готовится на копченых свиных ребрышках, подается с добавлением свежей зелени и специй.
273 ККал*

Борщ по-кубански 350/30 г **310 Р.**

*Густой насыщенный борщ с говяжьим ребрышком, подается в буханке серого хлеба с чесноком.
234 ККал*

Щи зеленые щавельные с мясом и сметаной 250/30/60 г **290 Р.**

*Дополняются расстегаем с яичной начинкой.
146 ККал*





Главные блюда

Форель, запеченная с травами 270 г 460 Р.

*Янтарная форель, запеченная с зеленью, лимоном
и пряными специями.
505 ККал*

**Филе карпа, запеченного
с овощами и сметаной** 250 г 380 Р.

492 ККал

Лосось, запеченный с грибами 150/60/40 г 490 Р.


*Филе рыбы в легком цитрусовом маринаде,
обжаренное на гриле.
При подаче дополняется сливочно-грибным соусом.
586 ККал*

Телятина запеченная 140/50 г 510 Р.

*Готовится из вырезки телятины,
подается на пшеничной гренке с сырным соусом.
456 ККал*

Жарёха из свинины на сковороде 340 г 460 Р.

*Обжаренное филе свинины с картофелем,
шампиньонами, луком и томатами,
приправленная домашней сметаной, подается
в скворчащей сковороде.
1050 ККал*





Жарёха из телятины на сковородке 340 з **480 Р.**

*Аппетитные кусочки телятины, обжаренные с овощами и картофелем, подаются в скворчащей сковороде.
883 ККал*

Цыпленок Тапака 340 з **650 Р.**

*Марируется с добавлением сухих овощей и домашней сметаны.
Дополняется чесночным соусом.
910 ККал*

Свинина по-царски 150/30 з **380 Р.**

*Запечённая сочная вырезка свинины, нарезанная медальонами, при подаче дополняется сливочно-ореховым соусом.
436 ККал*

Кролик, тушеный в горшочке 150/30 з **510 Р.**

*Филе кролика, тушенное в сливочном соусе с овощами.
514 ККал*

Бефстроганов из телячьей вырезки 200/150 з **440 Р.**

*В сливочном соусе с опятами и картофельным пюре.
740 ККал*

Котлета по-Киевски 230 з **400 Р.**

*Из куриного филе с зеленым сливочным маслом в хрустящей пшеничной корочке.
570 ККал*

Медальоны из вырезки оленя с брусничным соусом 230 з **880 Р.**

610 ККал





Гарниры

Овощи-гриль 150 г 170 Р.

Нарезанные крупными ломтиками сладкий перец, томаты, лук, кабачки, баклажаны, морковь обжариваются на гриле.

220 ККал

Картофельное пюре 180 г 140 Р.

Классическое домашнее пюре с зеленью и маслом

183 ККал

Картофель молодой 120 г 180 Р.

Запеченный с душистыми травами

127 ККал

Рис отварной 150 г 120 Р.

Сочетание отварного белого и дикого риса

75 ККал

Картофель жареный с салом 200 г 240 Р.

240 ККал

Каша гречневая с жареным луком 200 г 120 Р.

165 ККал



Соусы

Соус «Шашлычный» 50 г 80 Р.

На основе свежих овощей и зелени

16 ККал

Соус «Сырный» 50 г 80 Р.

137 ККал

Соус «Вишневый» с грецким орехом 50 г 80 Р.

89 ККал

Соус «Белый» с чесночком и орехами 50 г 80 Р.

147 ККал

Соус «Сливочно-грибной» 50 г 80 Р.

На основе сливок с обжаренными грибами

152 ККал



Хлебобулочные изделия

Хлебная корзина 4 шт./20 г 120 Р.

*Булочки в ассортименте,
дополняются зеленым сливочным маслом.
196 ККал*

Булочка белая 1 шт. 25 Р.

41 ККал

Булочка ржаная 1 шт. 25 Р.

37 ККал

Расстегаи домашние рыбные 60 г 70 Р.

136 ККал

Расстегаи домашние из курицы с грибами ... 60 г 70 Р.

122 ККал

Расстегаи домашние с мясом 60 г 70 Р.

159 ККал

Расстегаи домашние
с яйцом и зеленым луком 60 г 70 Р.

115 ККал





Десерты

Сырники домашние	120/30 г	160 Р.
<i>Со сметаной, медом, вареньем на выбор</i> 306 ККал		
Блины домашние	100/30 г	150 Р.
<i>Со сметаной, медом, вареньем на выбор</i> 208 ККал		
Штрудель яблочный	140/20 г	270 Р.
226 ККал		
Тирамису	за 100 г	220 Р.
263 ККал		
Чизкейк Нью-Йорк	за 100 г	250 Р.
275 ККал		
Торт «Наполеон»	за 100 г	130 Р.
268 ККал		
Торт «Медовик»	за 100 г	150 Р.
310 ККал		
Вареники с вишней	220 г	260 Р.
290 ККал		
Мороженое	100 г	100 Р.
<i>Шоколадное, клубничное, пломбир.</i> 90 ККал		

Напитки собственного приготовления

Морс клюквенный	250 мл	80 Р.
Квас хлебный	250 мл	60 Р.
Компот домашний из свежих ягод	250 мл	80 Р.



