



РЕСТОРАН



Холодные закуски

ИКРА ЩУКИ ПО-ЦАРСКИ	50	560
ИКРА ЛОСОСЯ	50	760
ИКРА СТЕРЛЯДИ	10	980
ИКРА ОСЕТРА	10	920
ДОМАШНИЙ ХОЛОДЕЦ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ И СВИНЫХ НОЖЕК С ГОРЧИЦЕЙ	200/30/3	460
СЕЛЬДЬ	225	440
С ПЕЧеныМ КАРТОФЕЛЕМ		
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С МЕДОМ	120/60/30	1100
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ		
СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЗЕЛЕНЬЮ	265	380
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	180	680
СОЛЕННЫЕ ГРИБЫ С МАСЛОМ	120/30	420
ИЛИ СМЕТАНОЙ		
«КАК У БАБУШКИ»	140/3/2/2	160
(КВАШЕНАЯ КАПУСТА С КЛЮКВОЙ)		
ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ	140/7/1	220
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	140/7/1	200
МАЛОСОЛЬНЫЕ ПОМИДОРЫ	125/7/2	180
С ЧЕСНОКОМ		
РЕЧНОЙ МУКСУН	90/100/45/15/2/2	540
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ		
ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ	120	520
С ЛИМОНОМ И ОЛИВКАМИ		
РУЛЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА	160/1	420
С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ		

Холодные закуски

ДОМАШНЕЕ САЛО	160/5/5	360
С ЧЕСНОКОМ		
БУЖЕНИНА	100/20/20/15/5/1	420
С ЧЕСНОКОМ И ЗЕРНОВОЙ ГОРЧИЦЕЙ		
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК	100/35/30/20/5/1	520
С ХРЕНОМ		



Салаты

ВИНЕГРЕТ	220	380
С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ		
«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»	280	420
ОЛИВЬЕ С ДОКТОРСКОЙ КОЛБАСОЙ	210/7	420
ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯТИНОЙ	210/7	460
«ЦЕЗАРЬ» С ЦЫПЛЕНКОМ	260	520
СЕЛЬСКИЙ САЛАТ	170/2	380
ИЗ СВЕЖИХ ФЕРМЕРСКИХ ОВОЩЕЙ С ТЫКВЕННЫМ МАСЛОМ		
КРАБОВЫЙ САЛАТ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ	195/1	680
«КАТЮША ПО-АЗИАТСКИ»	180	460
(САЛАТ С ТЕПЛЫМ ЯЗЫКОМ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ)		
САЛАТ «МИМОЗА»	220	380
СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ	190	480
С ФЕРМЕРСКИМ СЫРОМ, БАЗИЛИКОМ И СОУСОМ ПЕСТО		
ЗЕЛЕНЬ С САЛАТ	160	460
С КАЛЬМАРАМИ И ЛЕГКИМ МАЙОНЕЗОМ		
ОВОЩНОЙ САЛАТ	282	440
С ЯЙЦОМ ПАШОТ		
РУККОЛА С РАКОВЫМИ	150	660
ШЕЙКАМИ, ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ И ЗАПРАВКОЙ «КАРРИ»		

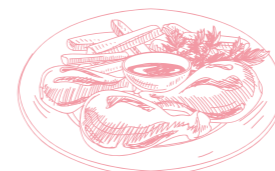
Супы

РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ	350/40	380
НАВАРИСТЫЙ БОРЩ	350/40/60/25	420
С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ		
РЫБНЫЙ СУП	350	420
ИЗ ЛОСОСЯ И СУДАКА		
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	350/40	420
РУССКИЕ ЩИ	350/40	380
С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ		
КУРИНЫЙ БУЛЬОН С МЯСОМ	350	360
ЦЫПЛЕНКА И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ		

Теплые закуски

ЖЮЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ	245	420
С ЦЫПЛЕНКОМ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ		
ДРАНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	180/40	420
ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ	150/40/40	580
С ЛОСОСЕМ		
СКОБЛЯНКА ИЗ КАЛЬМАРА	260/35	620
Филе кальмара, запеченное в сливочном соусе с кабачками и вялеными томатами под сырной корочкой		

Теплые блюда

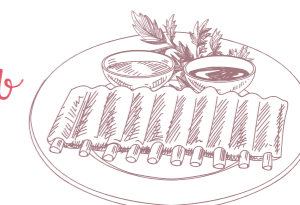


КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	150/180/50	680
(СВИНИНА / ГОВЯДИНА)		
КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ	140/180/30	720
ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ	160/180/20	680
КОТЛЕТЫ ИЗ ЛОСОСЯ	150/180/50	680
КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ	150/120/50	840
КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ	220/180	940
БЕЛОКОРЫЙ ПАЛТУС	130/190/30	980
С ГОРЧИЧНЫМ ПЮРЕ		
ФИЛЕ СУДАКА ПО-ПОЛЬСКИ	110/200/50	760
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ		
ФИЛЕ КАРПА, ЗАПЕЧЕННОЕ	160/150/100	780
В СМЕТАНЕ, С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ		

Теплые блюда

ФИЛЕ ФОРЕЛИ	220/127	1120
С КАБАЧКАМИ ГРИЛЬ		
ГОВЯДИНА	200/180/50	1080
ПО-СТРОГАНОВСКИ С ЖАРеныМ КАРТОФЕЛЕМ		
ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ	220/200/40	880
ПО-СТРОГАНОВСКИ С АРОМАТНЫМ ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ		
МЯСНЫЕ ГОЛУБЦЫ С РИСОМ	200/50	560
И ГРИБНЫМ СОУСОМ		
ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ	250/70	880
СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ		
СВИНАЯ КОРЕЙКА	200/100/40	980
НА РЕБРЫШКЕ ГРИЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ		
ЖАРКОЕ ИЗ ЛОСЯ	100/140	980
С ТОМЛЕННОЙ ТЫКВОЙ		

Русский гриль Мангал



ГРУДКА ФЕРМЕРСКОГО	120/50	580
ЦЫПЛЕНКА		
СТЕЙК ИЗ БЫЧКА	200/50	1980
КОРЕЙКА ОЛЕНЯ	150/50	1280
С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ		
УТИНАЯ ГРУДКА	150/165/50	1180
С КАПУСТОЙ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ		
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ	160/80	1080
ШАШЛЫК: ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	175/125/50	660
ИЗ СВИНИНЫ	145/125/50	740
ИЗ БАРАНИНЫ	140/125/50	880
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЯГНЕНКА	150/125/50	780

Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами.
 Данное издание является рекламным материалом.
 Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



Завтраки весь день

СЫРНИКИ.....	165/40/10	380
КАША МАННАЯ	335	220
КАША РИСОВАЯ	365	240
КАША ОВСЯНАЯ	380	240
КАША ГРЕЧНЕВАЯ	395	240
КАША ПШЕНИЧНАЯ С ТЫКВОЙ	355	280
ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ	150/40	280
БЛИНЧИКИ С ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ	270/40	380
БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И ЯЙЦОМ	270/40	380
ТОПИНГИ К БЛИНАМ:		
СМЕТАНА.....	50	40
СГУЩЕНКА	50	80
ВАРЕНЬЕ (В АССОРТИМЕНТЕ).....	50	100
ЯГОДЫ	50	200

Пирожки

ПИРОЖОК С МЯСОМ (СВИНИНА-ГОВЯДИНА).....	40	90
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ.....	40	90
ПИРОЖОК С КАРТОФЕЛЕМ.....	40	90
ПИРОЖОК С РЫБОЙ.....	40	90
ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ И БРУСНИКОЙ.....	40	90



Домашняя лепка

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ С БРУСНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ.....	170/40/30	580
ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ (СВИНИНА-ГОВЯДИНА).....	210/40	660
ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ, ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ.....	200/3	480
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ С ЯИЧНЫМ СОУСОМ.....	145/30	540
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ.....	180/40	380
ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ.....	215/40	380

Гарниры

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.....	180	160
РИС БАСМАТИ	180	160
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ	180	160
ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ	180	160
ГРЕЧА С МАСЛОМ	180	160
ТУШЕНАЯ КАПУСТА	180	220
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120	180
ОВОЩИ ГРИЛЬ	180	320

Хлеб

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ	140/30	120
--------------------------------	--------	-----



Десерты

«НАПОЛЕОН» С ГРУШЕЙ	145	420
«МЕДОВИК»	110/15	380
ШОКОЛАДНЫЙ С ВИШНЕЙ	140	380
МОРКОВНЫЙ ТОРТ	132	360
ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ	139	380
ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ	153	360
ДЕСЕРТ "КАТЮША"	153	440
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ.....	2 шарика	200
СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ.....	2 шарика	200



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ № 1 1500

5 видов горячительных напитков на выбор (водка, полугар, самогон).

- В сопровождении закусок:
- запеченный картофель с сельдью
 - тост с икрой щуки
 - тост с груздями
 - багет с красной икрой
 - огурцы соленые бочковые



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ № 2 1900

5 видов горячительных напитков на выбор (водка, полугар, самогон).

- В сопровождении закусок:
- тост с салом и чесноком,
 - багет с лососем слабой соли, запеченный картофель с солеными грибами
 - тост с осетровой икрой
 - огурцы малосольные