

РУССКАЯ РЮМОЧНАЯ №1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбная Карусель: Байкальский Омуль, Дальневосточный Сиг, Балтийский Лосось, Двинская Стерлядь	1690
Карусель Сибирских Деликатесов: Сырокопченые Алтайский Марал и Амурская Утка	1390
Малосольная Сельдь с Отварным Картофелем	390
Подкопченая Грудинка, Сало Соленое и Копченое, Кровяная Колбаса из Полтавы	1360
Мясная Карусель: Язык Телячий Томленный, Буженина Собственного Приготовления, Московская Полукопченая Колбаса	690
Буженина Собственного Приготовления с Хреном и Русской Горчицей	430
Соленое Сало с Бородинским Хлебом и Русской Горчицей	330
Холодец из Говядины с Хреном и Горчицей	660
Язык Телячий Томленный с Хреном	530
Паштет из Обжаренных Куриных Печенок	360
Домашние Малосольные и Соленые Огурцы	530
Нижегородские Рыжики Соленые (по Сезону)	710
Грузди Соленые, Белые или Черные (по Сезону)	630
Капуста Квашеная	290
Русский Салат с Камчатским Крабом	830
Селедка под Шубой	360
Винегрет из Овощей с Балтийскими Кильками	310
Русский Салат с Обжаренными Филейчиками Перепелов	560
Салат из Помидоров, Огурцов, Редиса и Зеленого Лука (с Маслом или Сметаной)	390
Икра Заморская	310
Салат из Нежинских Огурцов с Укропом и Сметаной	330
Нарвские Миноги Маринованные (по Сезону)	1130

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Камчатские Крабы, Запеченные в Сливках с Белыми Грибами	890
Картофель Печеный с Икрой на Выбор Гостя	см. Прейскурант Русской Икры
Жульен из Курицы с Грибами	590
Цветная Капуста Жареная	460

ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени «Московские» (Дюжина/Полдюжины)	560/360
Пельмени с Уткой (Дюжина/ Полдюжины)	720/420
Пельмени с Камчатским Крабом и Судак (Дюжина/Полдюжины)	1160/690

БЛИНЫ

с Икрой на Выбор Гостя	см. Прейскурант Русской Икры
------------------------	------------------------------

СУПЫ

Куриный Бульон со Слоеными Пирожками	290
Рассольник с Потрошками	430
Уха из Ладожского Судака и Двинской Стерляди	630
Борщ Малороссийский	460
Щи Суточные с Гречневой Кашей	410
Суп Гороховый	430
Солянка: Мясная Сборная/Рыбная с Осетриной/Грибная	510/730/590
Грибной Суп с Перловкой и Сметаной	410
Суп-пюре из Цветной Капусты (Порция/Полпорции)	460/280

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Судак Порционный Жареный на Сковороде	860
Котлета из Ладожского Судака с Картофельным Пюре и Соленым Огурцом	680
Котлеты Щучьи с Картофельным Пюре	630
Стерлядь Собственного Горячего Копчения, Целиком	2190
Ладожский Судак Жареный Целиком	1130
Кулебяка с Сибирским Муксуном	1130
Филе Гренадин из Говяжьей Вырезки	1490
Запеченная Ножка Поросенка с Томленной Гречей	1360
Шницель Свиной с Брусничным Соусом	630
Голень Ягненка Томленная в Печи	1430
Беф-Строганов	1130
Котлета Рубленая из Говядины с Картофельным Пюре	590
Цыпленок Тапака	690
Котлета Киевская с Картофельной Стружкой и Брусничным Соусом	630
Котлета Пожарская с Грибным Соусом	590
Гречневая Каша, Томленная в Печи с Белыми Грибами и Куриными Сердечками	460

ГАРНИРЫ

Картофель Жареный с Грибами	290
Картофельное Пюре	210
Картофель Отварной с Маслом	210
Гречневая Каша Томленная	210
Рис Отварной с Маслом	210

ПИРОЖКИ СЛОЕННЫЕ РАЗНЫЕ

(с Визигой, Мясом, Курицей, Капустой, Грибами, Луком и Яйцом) за пару	120
---	-----

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Белый, Черный Хлеб и Масло	130
----------------------------	-----

БЛИНЫ СЛАДКИЕ: ДЮЖИНА/ПОЛДЮЖИНЫ

Повидло из Яблок с Изюмом и Корицей	130
Варенье Домашнее Вишневое	130
Мед Липовый	130
Сгущенные Сливки	130

Гости, выпивши по РЮМКЕ ВОДКИ...
приступили со всех сторон с вилами к столу и
стали обнаруживать каждый свой характер и склонности,
налегая кто на икру, кто на семгу, кто на сыр.

Н. В. ГОГОЛЬ, «МЕРТВЫЕ ДУШИ», том 1

ДЕСЕРТЫ

Бланманже в Черносмородиновом Суфле	390
Суп Клубничный с Песочным Печеньем «Лакомка»	530
Ромовая Баба «Ленинградская» с Рюмкой Кубинского Рома	530
Торт «Наполеон»	390
Эклеры с Заварным Кремом	310
Медовик	320
Компот из Сухофруктов	110
Молочный Коктейль	210

МОРОЖЕНОЕ

3 шарика

Сливочный Пломбир ГОСТ	330
Ржаное с Луговым Медом	330
Льняное с Березовым Соком	330
Облепиха с Калиной	330
Сорбет Клюквенный	330
«Колонель» (Лимонный Сорбет с Водкой)	480

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ПРЕЙСКУРАНТЪ РУССКОЙ ИКРЫ

Икра Белуги (50 г)	21000
Икра Осетра (50 г)	4900
Икра Осетра Забойная (50 г)	6350
Икра Лосося (90 г)	1350
Икра Щуки (112 г)	930

АССОРТИМЕНТ ИКРЫ УТОЧНЯЙТЕ У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА

К ИКРЕ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ:

Блины (дюжина/полдюжины)	360/260
Картофель Печёный со Сметаной	290

**ЗАКУСКА «МОСКОВСКАЯ»**

Запеченный костный мозг на гренках из Бородинского хлеба,
подается с Костромской черной солью – **590 руб.**
Единственный ресторан в России, «Русская Рюмочная №1»,
в котором Вы можете отведать эту историческую закуску.
*По глубокому убеждению историка водки, писателя Бориса Родинона,
именно Закуска «Московская» упоминается профессором Ф. Ф. Преображенским
в бессмертной книге М. Булгакова «Собачье сердце»: "Мало-мальски уважающий
себя человек оперирует закусками горячими. А из горячих московских
закусок - это первая. Когда-то их великолепно приготавлиали в Славянском базаре».*
А в «Славянском базаре» в свое время великолепно приготавлиали
гренки с костным мозгом (crouton a la moelle).

ЛАДОЖСКАЯ КОРЮШКА

по сезону

Дюжина/Полдюжины 1960/1160

СТРОГАНИНА ИЗ СИБИРСКОГО МУКСУНА— 960 РУБЛЕЙ

У северных русских народов за более чем 400-летнюю историю проживания
в Арктике сложилась определённая культура заготовки и приготовления рыбы.
Писатель Валентин Распутин так описал приготовление Строганины: «*Северянин
не свалит рыбные стружки на тарелку подряд, а выложит так, что самые
жирные и вкусные брюшковые куски останутся напослед, чтоб прибывало и
прибывало удовольствие!.. Строганина и греет, и сытит, и бодрит*».
*Подают Строганину с «макалом» - крупной солью, перемешанную с дробленным
чёрным перцем и под водку, исключительно только под неё...*

ЗАКУСКА ПОД ВОДКУ №1 – 362 РУБЛЯ

На Бородинском Хлебе Подается:

Буженина Собственного Приготовления с Хреном,
Сало Соленое с Горчицей, Сельдь Малосольная,
Балтийская Килька с Яйцом, Семга Слабой Соли

ЗАКУСКА ПОД ВОДКУ №2 – 412 РУБЛЕЙ

Капуста Квашеная, Огурцы Соленые, Огурцы Малосольные,
Соленые Грибы по Сезону

РЕЗЕРВАЦИЯ
Тел: +7 (812) 570-64-20, +7 (921) 945-08-90 /
e-mail: info@vodkaaroom.ru
МЫ ОТКРЫТЫ с полудня до полуночи
ОСЛЕДНИЙ ЗАКАЗ на кухню принимается в 23:30
На компанию 10 и больше человек в **СЧЕТ**
Включается обслуживание в размере **10%**



Если Указанного в Карте **ВИНТАЖА** более нет в наличии
- то может быть предложен другой доступный Винтаж
Мы принимаем к оплате **КРЕДИТНЫЕ КАРТЫ:**
MC/VISA/AMEX
Все Ваши замечания и пожелания
мы внимательно выслушаем
по телефону **СЛУЖБЫ СЕРВИСА +7 (921) 993-95-14,**
а так же примем по электронной почте
service@stroganoffgroup.ru

Porto Late Bottled Vintage, Portugal	520
--	-----

Jägermeister	350
Fuß	200

Двойной Эспрессо	290
----------------------------	-----

