

КАФЕ
ШУВАЛОВЪ
—
МЕНЮ

ВОСМАНЫ

/ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/



**Икра камчатского лосося
с лимоном и маслицем**

30/20/75

/икра красная, лимон, маслице, гренки/

340 ₽



**Неполный квартет
соленых рыб**

150/55

/лосось малосоленный,
угорь, клыкач, подается
с маслицем/

720 ₽



**Семга мурманская
соли малой с тонким
цитрусовым
ароматом и щучьим
жемчугом**

75/50

/лосось слабой соли с сыром
сливочным и щучьей икрой/

420 ₽



**Сельди «А-ля натюрель»
с салатом из картофеля
и укропчиком**

75/60/65

/филе сельди с жареным картофелем «Стоун»,
горчиной заправкой и разным луком/

250 ₺



**Мелкорубленный
филей тунца
с заправкой заморской,
авокадо и томатной
сальсой**

150/3

/тартар из тунца с авокадо
и томатами с добавлением
цитрусовой заправки/

590 ₺



**Русские деликатесы
из мяса и галантинов**

200/30

/куриный рулет, буженина
томленая, печеная говядина,
полендвица вяленая/

530 ₺



**Сало соленое
с мороза с чесночком
да зеленым лучком**

150/70

/сало соленое с тмином, подается
с горчицей или хреном, чесночком
и зеленью/

370 ₽



**Студень наваристый
с хреном да горчицей**

150/70

330 ₽



**Галантин из ушек
поросся, долгого
мления с хреновым
мороженым**

75/50

/рулет из свиных ушек с
мороженым из хрена/

290 ₽



**Овощи свежие,
с грядки собранные**

200/10

320 ₽



Полметра водки – закуска для двух богатырей!

0,5 л/500/30

/пол-литра водки, вяленые
присмаки, полендвица,
сало соленое, сдобрено
огурчиком малопросольным
да капусткой пряной/

1830 ₺



Сыры фермерские, медом подслащенные, орехами и ягодами сдобренные

200/30/10

/сыр домашний, чеддер,
пармезан, козий сыр, мед,
орешки и ягоды/

630 ₺



Домашние соленья из бочек дубовых

200/10

/огурцы свежепросольные,
чеснок моченый, капуста
засоленная, морковь пряная/

330 ₺



Грибы разные, соленые в бочатах, под постным маслом да сметаной

150/50/10

370 ₺

ЗЕЛЯНИЦЫ

/САЛАТЫ/



Морские жители, пополненные разными овощами, горкою

220/2

/мидии, креветки, гребешки, микс салатов, дольки апельсина и грейпфрута, початки кукурузы, лопатки гороха, черри и сочный перчик/

580 ₽



Салат из овощей сочных с авокадо спелым, креветками изжаренными с добавлением заправки цитрусовой

150/55

/помидоры спелые, черри, огурчики, авокадо, креветки изжаренные, заправка апельсиновая/

530 ₽



Салат из тыквы печеной, с креветками да творогом домашним, с заправкой заморской

190 г

520 ₽



Винегрет на французский манер с балтийскими кильками под постным маслом, с соусом из перца печеного да фасоли белой

220/40

320 ₺



Салат на заморский манер с сочными листьями и недорослями огородными, наполненный креветками

190 г

/классический салат «Цезарь» с креветками/

490 ₺



Салат на заморский манер с сочными листьями и недорослями огородными, наполненный курой домашней

220 г

/классический салат «Цезарь» с курой домашней/

420 ₺



Салат «Оливие» под соусом «Провансаль»

ОСОБЕННО РЕКОМЕНДУЕТСЯ ГУРМАНАМ С ХУДОЖЕСТВЕННОЙ НАТУРОЙ

ОТ ДУШИ!

390 ₺



Салат из недорослей огородных, нарочито собранных для гурманов, с фенхелем и сочным сельдереем

210/5

/салат из помидоров, огурцов, перца сочного, редиса красного, фенхеля и стебля сельдерея с зеленью пахучей/

330 ₽



Козий сыр с печеной свеклой, дополненный ростками и фруктом южным

210/20

370 ₽



Спелые томаты с сыром из молока буйволиц, приправленные маслом постным и зеленью пахучей

255/10

/салат на итальянский манер из спелых томатов и сыра «Моцарелла», сдобренные соусом «Песто»/

450 ₽



Зельяница из овощей огородных, масляных ягод с сыром соленым да гречким маслом постным

250 г

/салат по-гречески из свежих овощей с местным мягким сыром, гигантскими оливками да маслом/

350 ₽



Салат из печенок куриных с орехами кедровыми, приправленный соусом малиновым

200/8

/теплый салат из печени домашних кур, листьев салата, кедровых орехов с малиновым соусом и лесными грибочками/

390 ₽



Салат из недорослей огородных, печенных на ростере с выкройкой говяжьей и сезонными грибочками

250 г

/теплый салат из говяжьей вырезки с овощами гриль, жареными грибочками/

530 ₽

ПРИКРОШКА ГРЕТАЯ

/ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/



Икра камчатского лосося с блинами из пшенной крупы

150/30/50

430 ₽



Семга малопросольная
с блинами пшеничными

150/30/50

370 ₽



Гады заморские,
начиненные лососиной
и баклажанами, печенные
под сүфле из сыра
фермерского

150/30

/мидии, фаршированные лососем
и баклажанами, запеченные под сыром/

490 ₽



Деруны из картофеля, с лососиной да жемчугом поданные

150/50/30

/драники с лососем малосоленным и красной икрой/

420 ₽



**Деруны из картофеля
со сметаной, луком
и шкварками**

150/60/30

/драники с жареным луком и беконом/

370 ₽



**Ушки поросся, томленные
в горшочке, с соусом
из лесных грибов**

230 г

/запеченные свиные ушки с чесночком
под соусом из грибочков/

360 ₽



Ушки порося, печенные до румяной корочки с ароматными травами да горчицей домашней

315 г

/запеченные свиные ушки, подаются с капусткой квашеной да горчицей/

490 ₺

**Баклажаны,
томленные
самой императрицей**

170/5

/томленные баклажаны
с кореньями, перцем сладким
и помидорами спелыми/

330 ₺



ХЛЕБОВА

/СУПЧИКИ/

Зобанец из твердо свитой тыквы

300/30

/сливочный крем-суп из тыквы/

370 ₽



Похлебка из грибов тяпанных

270/30

/домашний наваристый суп из белых грибов со сметаной/

320 ₽



Похлебка из добрых рыб овощным приготовлением

300 г

/янтарная уха из щуки и лосося, недорослей огородных/

440 ₽



**Навар из кўры домашней
с тўкмачами и яйцом
крошеным**

270/20

/курячий суп с лапшой и овощами/

270 ₺



**Шти зеленые с мясом
томленным и сметаной
домашней**

310/30

320 ₺



**Шти борщовы
с чаркой да шкваркой**

280/100/50

/борщ с капустами и салом, со
сметаной домашней и чесноком/

370 ₺



**Разсолъе с огўрцами
ставлеными
и копченостями разными,
беленое**

280/60

/солянка мясная со сметанкой и зеленью
пахучей/

370 ₺

КУШАНИЯ ГРЕТЫЯ

/ГОРЯЧИЕ БЛЮДА/



Филей тунца, печенный со всех сторон, поданный с рататутем

120/100

/обжаренное филе тунца с овощами разными печеными/

770 ₽



Лососина да с овощами печеными

120/100/30

/филе лосося, печенное в фисташковых орехах, с соусом из шпината и овощами/

690 ₽



Котлетки «Адмиралтейские» из щуки, без обмана, с картошечкой, протертой с маслицем

120/120/40

/котлетки из щуки с картофельным пюре/

520 ₽



Филей трески с твердо свитым картофелем и овощами разными

170/180

/треска, жаренная до румяной корочки,
с пюре из разных овощей/

490 ₺



Филей из кури домашней на ростере, с ту́кмачами из овощей

150/100

/куриочка гриль на подушке из овощной
лапши/

490 ₺



Курчонок ожаренный

1 шт./30

/цыпленок корнишон, жаренный целиком,
поданный с соусом/

530 ₺



Курчонок, припаренный да чиненный с битым тартүфелем, под взваром можжевеловым

180/120/30

/котлета на киевский манер
да с картошечкой протертой/

470 ₺



**Потроха куриные
по-королевски
с ломтиками картофеля,
томленные в горшочке**

260 г
/куриные сердечки и желудочки,
томленные в сметане с картофелем/

480 ₺



**Лысты заячьи молодые
с трюфелем витым,
под взваром, с грибочками**

310/50
/домашний кроличий окорок тушеный
с картофельным пюре, грибочками
и нежным соусом/

570 ₺



**Филей свиной на ростере,
с соусом и овощами
печеными поданный**

200/150/30
/стейк из свинины с овощами гриль
и пикантным соусом/

530 ₺



**Медальоны из свиной
выкройки, в бекон
обернутые, с картофелем
и соусом поданные**

120/120/30

490 ₺



Жаренка по-деревенски

330/1 шт.

/горячая сковорода с жареной свининой, картофелем, сезонными грибочками и деревенским яйцом, ароматным чесночком, приправленные свежей зеленью/

510 ₹



Горячая патэльня с колбасой, пальцем пханой

200/130/30

/горячая сковорода с домашней колбасой и картошечкой печеной/

550 ₹



Мочанка с блинами и колбасками, пальцем пхаными

360/5

/колбаски, томленные в сливках домашних с лучком ароматным, подаются с блинами румяными/

490 ₹

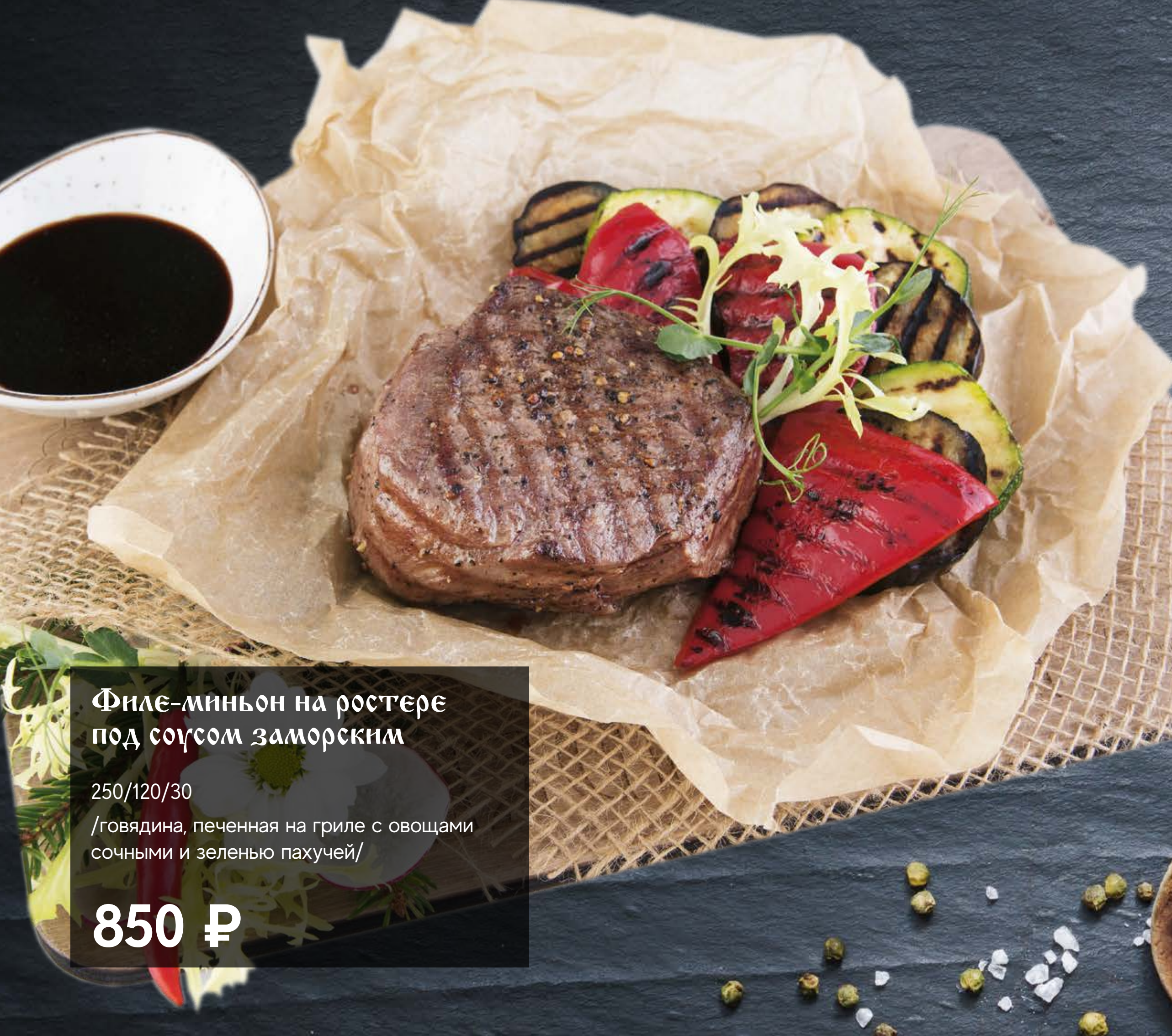


Рулька пороса, печенная до пахучей корочки, с капустой квашеной

1/100/150/30

/свиная рулька, запеченная до румяной корочки с пряными травами, и жареная квашеная капуста/

930 ₹



**Филе-миньон на ростере
под соусом заморским**

250/120/30

/говядина, печенная на гриле с овощами
сочными и зеленью пахучей/

850 ₺



**Телячьи щечки, томленные
в овощном отваре
с твердо сбитой молодой
морковкой**

150/150/10

/томленные с овощами щечки, подаются
с пюре из молодой морковки и соусом/

620 ₺



**Мраморный стейк Рибай,
печенный на ростере**

200/150/30

/подается с печеным картофелем на углях и
соусом пикантным/

1300 ₺



Колбаса кровяная, гречкой
да шпиком сдобренная,
с тартүфелем печеным
поданная

200/205

/кровянка с гречкой и салом жаренная,
подается с картошкой печеной/

490 ₺



Рүблений филей говядины,
томлений в соусе,
с картошечкой протертой
и огүрчиками
малопросольными

170/150

/бефстроганов с картофельным пюре
и огүрчиком соленым/

670 ₺



Голүбцы с мясами разными
и недорослями огородными,
томленные долго в печи

400/30

480 ₺

УГОЩЕНИЯ, ПЕЧЕННЫЕ НА УГЛЯХ

/БЛЮДА НА МАНГАЛЕ/

Шашлык из корейки ягненка

280/70

630 ₽



Шашлык из лосося

200/70

670 ₽



Шашлык кусковой
из барашка

200/70

570 ₽



Шашлык из телятины

200/70

590 ₺



Шашлык из говядины

200/70

670 ₺



Шашлык из свиной шеи

200/70

520 ₺



«Вилы в бок»

250/80

/свинные ребра, печенные на углях/

670 ₺



Шашлык из куриного филе

200/70

460 ₺



Шашлык из филе куриного бедра

200/70

460 ₺



Шашлык из куриных крылышек

200/70

430 ₽



Люля-кебаб из курицы

220/70

420 ₽



Люля-кебаб из баранины
и телятины

220/70

550 ₽

ЯСТВА МУЧНЫЕ, РУКАМИ СЛЕПЛЕННЫЕ

/ПЕЛЬМЕШКИ ДА ВАРЕНИКИ ДОМАШНИЕ/

Пельмени «Рыбацкие»

220/100

/пельмешки с лососем и щукой/

420 ₺

Пельмени куриные

220/100

330 ₺

Пельмени домашние,
руками слепленные,
из мяса, с забелой, маслом
да хреном

220/100

390 ₺



Вареники с картошкой
витой да луком золотистым

220/30

250 ₺

Вареники с капусткой

220/30

250 ₺

Вареники с тыквой

220/30

250 ₺

Вареники с грибочками
белыми, томленными
в сливках домашних

220/30

290 ₺

Вареники с творогом
домашним

220/30

250 ₺

Вареники с вишней спелой

220/30

270 ₺

Вареники с маком, орехами
и фруктами сладкими
вялеными

220/30

300 ₺

Вареники с миндалем,
медом и курагой

220/30

300 ₺

ЖДАНИКИ

/ПИРОЖКИ/

- С рыбкой лососевых пород
- С мясом фермерским
- С картошечкой протертой да луком золотистым
- С капусточкой жареной
- С грибочками, томленными в сливках
- С ягодами спелыми

60 г

60 ₺

ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ МОЖЕМ
ПРИГОТОВИТЬ ДЛЯ ВАС ПИРОГИ (1 КГ)
С НАЧИНКАМИ РАЗНЫМИ, ВКУСНЫМИ!

Пирог с грибочками, томленными
в сливках

800 ₺

Пирог с рыбкой лососевых пород

1100 ₺

Курник

1200 ₺

Пирог с мясом фермерским

900 ₺

Пирог с капусточкой жареной

600 ₺

Пирог с картошечкой
протертой да луком золотистым

600 ₺

Пирог с яблоками

600 ₺

Пирог с черной смородиной

600 ₺

Пирог с вишней спелой

600 ₺

Пирог с грушей сочной

600 ₺

ЯСТВА К ГОРЯЧЕМУ И ОТДЕЛЬНО

/ГАРНИРЫ/

Картофель, жаренный по-домашнему
(с грибочками, луком и зеленью)

150 г

150 ₹

Картофель фри

150 г

150 ₹

Картошечка, жаренная
дольками

150 г

150 ₹

Картофельное пюре
с маслом

150 г

150 ₹

Рис с овощами печеными

150 г

150 ₹

Овощи на пару

150 г

/брюссельская капуста, брокколи
и недоросли огородные/

150 ₹

Овощи, печенные на гриле

150 г

/баклажаны, кабачки
и перец сладкий/

150 ₹

ЯСТВА МАКАРОННЫЕ

/ПАСТА/

С гадами заморскими и соусом пряным

365 г

/макароньы, лосось, мидии, креветки, сдобренные соусом и сыром «Пармезан»/

430 ₽



С томатами спелыми, зеленью пахучей да сыром заморским

310 г

390 ₽



Со шпиком копченым и сливками фермерскими

310 г

410 ₽

ПРЫСМАКИ ИНОЗЕМНЫЕ

/ВОСТОЧНЫЕ УГОЩЕНИЯ/

Чебуреки, жаренные до золотистой корочки, с мясом фермерским

220/30

/с нежной и сочной телятинкой/

320 ₽



Лепешка из сдобного теста, начиненная сыром домашним да зеленью пахучей

220/30

/кутабы с сыром, эстрагоном и укропом/

320 ₽



Лепешка из сдобного теста, начиненная листьями шпината, чесночком пахучим да маслицем домашним

220/30

/кутабы со шпинатом, чесночком и маслом сливочным/

300 ₽



Пирожки заморские из теста слоеного, хрустящего, с мясом нежным и сочным

180 г

/самса из телятины с добавлением лука золотистого/

330 ₽

ПОДАРИВКИ К КУШАНЬЮ

/СОУСЫ/

Можжевельно-брусничный

30 г

50 ₽

Кленово-соевый

30 г

50 ₽

Дижонский

30 г

50 ₽

Красный пряный

30 г

50 ₽

Хлебная корзина
с маслицем

150/30

100 ₽

ВАРЕНЬИЦА И МЕДОК ПАХУЧИЙ

Мед

50 г

150 ₽

Варенье в ассортименте

100 г

150 ₽

ЛАСКОСЕРДСТВО

/ДЕСЕРТЫ/



**Тортец из орехов
фисташковых
с кремом из белого
бархата с ягодами
малиновыми**

160/20

/фисташковый бисквит
в сочетании со спелой малиной
и кремом из белого шоколада/

390 ₺



**Шоколадное
лакомство
с перчиком**

100/30

/бисквит «Брауни» с ганашем
из горького шоколада с
послевкусием кайенского
перца/

360 ₺



**Перга медовая
с заварным кремом,
черными сливами
и сушеными
абрикосами**

150/20

/домашний медовый бисквит
с заварным кремом, сдобренный
черносливом и курагой/

340 ₺



**Десерт «Лавандовый»
с пастой сливочной да взваром
из цветов жасминовых**

165/20

/нежный бисквит с цветками лаванды
в сочетании с ванильным желе, сливочным
муссом и черносмородиновым конфитюром,
пропитанный сиропом жасмина/

370 ₺



**Лакомство
из зрелок заморских
«Манго-маракуйя»**

150/20

/апельсиновый бисквит с ореховым
докуазом, яблочным желе и штрейзелем
из молочного шоколада, сдобренный муссом
из маракуйи и манго/

370 ₺

**Десерт из мороженого молока
с начинками разными на ваш
выбор**

100 г

200 ₺

**Десерт из ягод и плодов
мороженных с разными
добавками на ваш выбор**

100 г

250 ₺



КАФЕ ШУВАЛОВЪ



vk.com/shuvalovka



[@shuvalovka_derevnya](https://www.instagram.com/shuvalovka_derevnya)