



САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Salads and cold appetizers

Винегрет классический с квашеной капустой <i>Salad Vinaigrette with sauerkraut</i>	200
Винегрет с солеными грибами <i>Salad Vinaigrette with salted mushrooms</i>	220
Салат «Сельдь под шубой» <i>Traditional Russian salad of herring and beetroot</i>	230
Салат из свежих овощей с фермерской сметаной или кубанским маслом <i>Fresh vegetable salad with farm sour cream or Kuban oil</i>	240
Тихоокеанская сельдь с картофелем и укропом <i>Pacific herring with potatoes and dill</i>	250
Ассорти домашних солений <i>Assorted homemade pickles</i>	250
Салат Оливье с перепелиным яйцом и красной икрой <i>Russian Olivier salad with quail egg and red caviar</i>	280
Паштет из печени кролика с квасным демигласом и вишневым чатни <i>Rabbit liver pate</i>	310
Домашнее сало с зеленым луком, чесноком и зеленью <i>Homemade salo with green onions, garlic and herbs</i>	320
Салат с судаком, картофелем и грибами <i>Salad with pike perch, potatoes and mushrooms</i>	350
Салат «Цезарь Pushkarski» с куриным филе <i>«Caesar Pushkarski» salad with chicken</i>	400
Салат с цыплёнком, молодым шпинатом, сыром моцарелла и кедровыми орешками <i>Salad with chicken, young spinach, mozzarella cheese and pine nuts</i>	450
Карельская форель с битыми огурцами и полбой <i>Karelian trout with cucumber and spelt</i>	450
Тар-тар из мраморной говядины с копченым сыром <i>Marble beef Tartar with smoked cheese</i>	520
Сырная тарелка с медом и крекерами <i>Cheese plate with honey and crackers</i>	550
Домашний ростбиф <i>Home roast beef</i>	690





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot appetizers

Чебурек с мясом и соусом "Сацебели" <i>Cheburek with meat and sauce "Satsebeli"</i>	150
Картофельные драники со сметаной и зеленью <i>Potato pancakes with sour cream</i>	220
Вареники с картофелем и грибами <i>Dumplings with potatoes and mushrooms</i>	270
Вареники с вишней <i>Dumplings with cherries</i>	270
Домашние пельмени со сметаной, сливочным маслом и рваным укропом <i>Homemade dumplings with sour cream, butter and dill</i>	340
Блины с красной икрой и сметаной <i>Pancakes with red caviar and sour cream</i>	350

СУПЫ

Soups

Грибной суп с лесными грибами, перловой крупой и сметаной <i>Mushroom soup with wild mushrooms, pearl barley and sour cream</i>	280
Борщ с говядиной со сметаной и чесночной булочкой <i>Borsch with beef, sour cream and garlic bread</i>	320
Старорусские кислые щи, томленные в печи со свиной шеей и сметаной <i>Old Russian sour cabbage with pork and sour cream</i>	350
Калья рыбная с приладожским судаком, форелью и домашним соленым огурцом <i>Russian fish soup with Ladoga pikeperch, trout and homemade pickles</i>	370





ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Main course

Котлета «Пушкарская» с картофельным пюре и грибным жульеном <i>«Pushkarski» cutlet with mushroom julienne and mashed potatoes</i>	390
Котлеты «Пожарские» с картофельным пюре и грибным жульеном <i>Russian «Pozharsky» cutlets with mashed potatoes and mushroom julienne</i>	430
Медальоны из свиной вырезки с цуккини, укропным маслом и соусом из лесных грибов <i>Pork tenderloin with zucchini, dill oil and wild mushroom sauce</i>	470
Хрустящий свиной бок с картофелем пай и медово-горчичным соусом BBQ <i>Crispy pork with potatoes and honey mustard BBQ sauce</i>	490
Ладожский судак по-польски с картофельным пюре <i>Ladoga pikeperch with mashed potatoes</i>	540
Говядина по-строгановски с киноа и соленым бочковым огурцом <i>Beef Stroganoff with quinoa and pickled cucumber</i>	550
Томленые говяжьи щеки в соусе деми-глас с гречневой кашей <i>Stewed beef cheeks in demiglass sauce with buckwheat</i>	570
Командорский кальмар с кашей из дробленой пшеницы с сыром пармезан <i>Commander's squid with porridge of wheat with Parmesan cheese</i>	590
Домашняя свиная колбаска с домашней горчицей, хреном и полбой <i>Homemade pork sausage with homemade mustard, horseradish and spelt</i>	590
Домашняя телячья колбаска с домашней горчицей, хреном и полбой <i>Homemade veal sausage with homemade mustard, horseradish and spelt</i>	590





Стейк из лосося со шпинатом и апельсиновым соусом

Salmon steak with spinach and orange sauce

760

Ножка кролика, томленая в сметано-горчичном соусе с овощами и зеленью

Rabbit stewed in sour cream mustard sauce with vegetables and herbs

890

Стейк из мраморной говядины с пюре из сельдерея и соусом из черной смородины

Marbled beef steak with celery puree and black currant sauce

950

ГАРНИРЫ

Garnishes

Полба со сливочным маслом и зеленью

Spelt with butter and herbs

100

Гречневая каша из топора с жареным луком

Buckwheat porridge with fried onions

100

Картофельное пюре на топленом масле

Mashed potatoes with butter

100

Картофель жареный с луком, сметаной и зеленью

Fried potatoes with onions and sour cream

200

Хлебная корзинка с сыром Рикотта и зеленью

Bread with cheese cream with herbs

200

ДЕСЕРТЫ

Desserts

Мороженое или сорбет в ассортименте 1 шарик

Ice cream or sorbet 1 scoop

150

Ром-баба со сметанным кремом и свежими ягодами

Rum Baba with sour cream and fresh berries

180

Крем-брюле с карамельной корочкой

Creme brulee with caramel crust

200

Медовик

Russian honey cake

250

Сырники с малиновым вареньем

Syrniki with raspberry jam

250





НАПИТКИ

Soft drinks

Домашний морс на выбор 250 мл	120
<i>Russian berry drink Mors</i>	
Вода Сурджива Италия 250 мл	270
<i>Water Surgiva still&sparkling</i>	
Свежевыжатый сок 250 мл	290
<i>Fresh juice</i>	
Вода Суржива Италия 750 мл	380
<i>Water Surgiva still&sparkling</i>	

КОФЕ

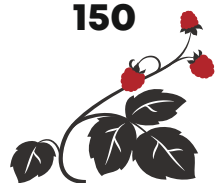
Coffee

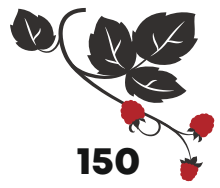
Эспрессо	100
<i>Espresso</i>	
Американо	120
<i>Americano</i>	
Капучино	200
<i>Cappuccino</i>	
Горячий шоколад	200
<i>Hot chocolat</i>	

ЧАЙ

Tea

Черный чай 450 мл	150
<i>Black tea</i>	
Зеленый чай «Сенча» 450 мл	150
<i>Green tea Sencha</i>	
Эрл Грей 450 мл	150
<i>Earl Grey</i>	
Русский Иван-чай 450 мл	150
<i>Russian Ivan-tea</i>	





Травяной чай «Безмятежность» 450 мл <i>Herbal tea «Serenity»</i>	150
Травяной чай «Энегия» 450 мл <i>Herbal tea «Energy»</i>	150
Травяной чай из ромашки 450 мл <i>Camomile tea</i>	150
Мятный чай 450 мл <i>Mint tea</i>	200
Чай из листьев смородины 450 мл <i>Currant leaf tea</i>	200
Зеленый чай с жасмином 450 мл <i>Green tea with Jasmine</i>	200
Фруктовый чай 450 мл <i>Fruit tea</i>	200
Ройбуш 450 мл <i>Rooibos</i>	200

ДОБАВКИ В ЧАЙ *Tea supplements*

Молоко или сливки 50 мл <i>Milk or cream</i>	30
Саган-дайля, ромашка, листья смородины, мята, чабрец или сосновые почки 5 гр <i>Sagan-dyle, camomile, currant leaves, mint, thyme or pine buds</i>	30
Домашнее варенье 30 гр <i>Homemade jam</i>	50
Мед 30 гр <i>Honey</i>	70

