

ВЕСТНИК

ПОНЕДЕЛЬНИК – ВОСКРЕСЕНЬЕ С 12:00 ДО ПОСЛЕДНЕГО ГОСТЯ

ИСТОРИЯ ДОМА. ПО АДРЕСУ

Садовая ул., д. 12

Здание, в котором располагается заведение эдакое с названием царским, историческое. Дом нарядный с четырьмя колоннами исполинскими, что на Садовой улице под номером 12 значится, во времена старинные популярностью у интеллигенции творческой пользовался. Построено здание легендарное

в 1750-х годах по проекту зодчего именитого А. Ф. Кокоринова. В 1809 году архитектор С. П. Берников проект составил оригинальный и дом тот существенно перестроил. Фасад был тогда портиками из ионических колонн оформлен и тем известность свою приобрел. В доме расположился театр миниатюр «Павильон де

Пари». Вечерами светскими давали здесь балет, гостей представлениями развлекали артисты жанров различных. Со сцены лились в зал стихи поэтов — тогда начинающих, а ныне бессмертных. Брюсов, Белый, Верлен соцветье талантов возглавляли. Сам Вертинский в «Павильон де Пари» дебютировал.

ИКРА

10 г
ИКРА
ЩУКИ
120

10 г
ИКРА
СЕМГИ
250

10 г
ИКРА
ОСЕТРА
1500

10 г
ИКРА
СТЕРЛЯДИ
2600

10 г
ИКРА
БЕЛУГИ
4700



Подается с оладьями, ржаными тостами и сметаной

Икра белуги 10 г
Икра осетра 10 г
Икра стерляди 10 г



Напиток на выбор

Водка 50 мл
Шампанское 100 мл
Вода б/г 250 мл
Морс клюквенный 250 мл

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ WI-FI

При первичной регистрации в сети Wi-Fi необходимо ввести свой номер телефона на стартовой страничке в международном формате +код_страны-код_города-номер_телефона. Для России это будет выглядеть так: +7-xxx-xxx-xx-xx, для США +1-xxx-xxx-xx-xx, для Германии +49-xxx-xxx-xx-xx.

После ввода номера и нажатия кнопки «Далее» вам поступит входящий вызов с произвольного номера. Ваш код доступа — последние 4 цифры этого номера. Запомните цифры, сбросьте вызов и введите в поле для кода доступа. Если вы уже были ранее подключены к сети Wi-Fi, то вводить номер телефона и код не нужно. В этом случае необходимо просто нажать «Подключиться».

Безлактозное блюдо.

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

① Винегрет с балтийской килечкой



490

Жюльен с крабом



990

Пожарская котлета с жареным картофелем и грибным соусом



1290

ЗАВТРАК для ГОСПОДА

В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ ДНЯ

КАШИ

(350 г)

Гречневая
Геркулесовая

Манная

Рисовая

— ◦ 350 ◦ —

Пшеничная с тыквой

— ◦ 390 ◦ —

БЛИНЧИКИ И СЫРНИКИ

➤ Блинчики с творогом и клубничным джемом

(290/70 г)

— ◦ 450 ◦ —

Блинчики с мясом и сметаной

(285/50 г)

— ◦ 520 ◦ —

➤ Сырники со сметаной

(240/50 г)

— ◦ 490 ◦ —

ЯЙЦА

➤ ① Яичница-глазунья

(80 г)

— ◦ 290 ◦ —

Яйца Бенедикт с беконом и томатами

(200 г)

— ◦ 490 ◦ —

Яйца Бенедикт с авокадо и лососем

(200 г)

— ◦ 550 ◦ —

Омлет с ветчиной, сыром и томатами

(300 г)

— ◦ 490 ◦ —

➤ Омлет с авокадо и томатами

(300 г)

— ◦ 490 ◦ —

Омлет с лососем слабой соли и крем-чизом

(292 г)

— ◦ 590 ◦ —

По вашему желанию мы можем приготовить кашу на безлактозном или растительном молоке, а также безглютеновые и безлактозные блинчики.



➤ Вегетарианское блюдо. ① Безлактозное блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ХОЛОДНЫЕ

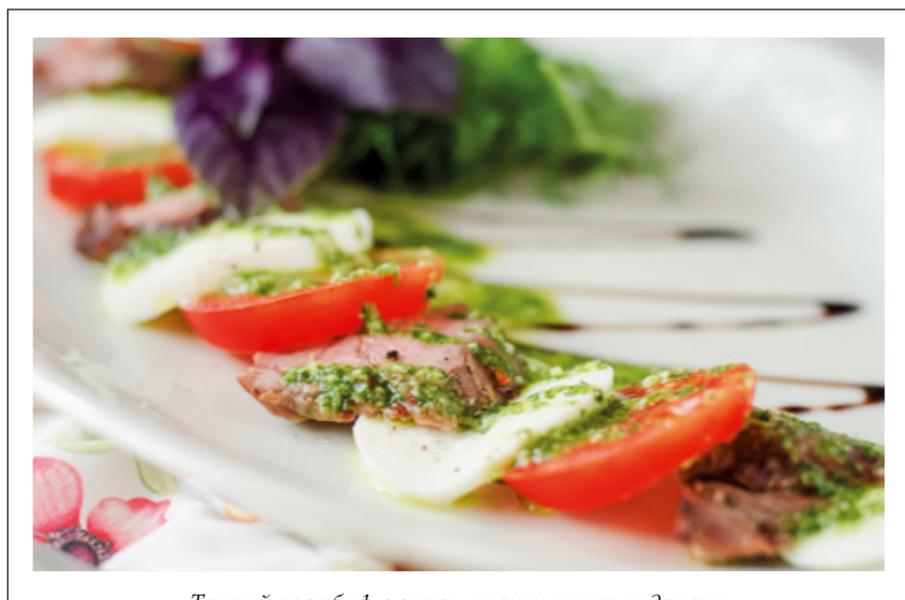
закуски

3

- Паштет из куриной печени с тостами (100/20/30/7 з) 450
- ❶ Солёное сало с чесноком с мороза (110/43 з) 490
- ❷❶ Икра из печеных баклажанов с пшеничными тостами (150/20/5 з) 490
- ❶ Куриный рулет с черносливом (100/5 з) 540
- ❶ Треска под маринадом (190 з) 550
- ❶ Муксун холодного копчения (170/3 з) 580
- ❶ Селедочка двойная с молодым картофелем (160/200/95/3 з) 590
- ❶ Буженина домашняя со свежими овощами (100/87/30 з) 590
- ❶ Мясной студень с хреном и горчицей (220/60/10 з) 650
- ❷❶ Ассорти из свежих овощей (322 з) 650
- ❶ Телячий язык с хреном (120/45/30 з) 650
- Теплый ростбиф с сыром и южными помидорами (220 з) 650
Говядина, помидоры, сыр моцарелла, песто, зелень, бальзамик
- ❶ Слабосоленая семга (80/25 з) 690
- ❶ Тартар из говядины с бородинскими гренками и солеными грибами (195 з) 690
- Тартар из лосося с муссом из авокадо (170/50/5 з) 790
Лосось, маринованный с муссом из авокадо и ржаными гренками
- Сырная тарелка (160/90/50 з) 1300
- ❶ Мясное ассорти (320/141/30 з) 1650
Язык телячий, буженина и куриный рулет с черносливом
- ❶ Рыбное ассорти (210/50/1 з) 1850
Семга слабой соли, палтус холодного копчения и муксун холодного копчения



Селедочка двойная с молодым картофелем
— ° 590 ° —



Теплый ростбиф с сыром и южными помидорами
— ° 650 ° —



Солёное сало с чесноком с мороза
— ° 490 ° —

РАЗНОСОЛЫ

- ❷❶ Огурцы малосольные (140/2 з) 390
- ❷❶ Огурцы соленые из дубовой бочки (140/2 з) 390
- ❷❶ Огурцы маринованные (140/2 з) 390
- ❷❶ Квашеная капуста с клюквой (143/1 з) 390
- ❷❶ Капуста гурийская (145/1 з) 390
- ❷❶ Помидоры малосольные (140/2 з) 390
- ❷❶ Грибы рыжики со сметаной (130/40/7 з) 560
- ❷❶ Белые маринованные грибочки (140/1 з) 590
- ❷❶ Белые грузди со сметаной (140/40/7 з) 620
- ❷❶ Ассорти из солений (580/5/3 з) 1300
Огурчики малосольные, огурцы соленые из дубовой бочки, квашеная капуста с клюквой, капуста гурийская



Ассорти из солений: огурчики малосольные, огурцы соленые из дубовой бочки, квашеная капуста с клюквой, капуста гурийская
— ° 1300 ° —

❷ Vegetарианское блюдо. ❶ Безлактозное блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10 % от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

САЛАТЫ

традиционные



- Ⓛ **Свекольный** (160/12/10/2 з) 290
 Свекла, дижонская горчица, оливковое масло, кедровый орех, базилик, рукола, чеснок
- Ⓛ **Из свежих овощей** (190/2 з) 360
 Свежий огурец, томаты, редис, зелень, ароматное масло
- **Весенний с яйцом папют** (260 з) 390
 Листья салата ромейн, свежий огурец, редис, зеленый лук, яйцо, сметана
- Ⓛ **С печенью налима и сладким луком** (190/4 з) 450
 Печень налима, яйцо, картофель, лук, майонез, красная икра
- Ⓛ **«Сельдь под шубой»** (310 з) 490
 Запеченная свекла, картофель, морковь, яйцо, майонез, микс из листьев салата, сельдь, красная икра
- Из картофеля с копченым лососем, красной икрой и сметаной (220/4 з) 550
- Ⓛ **Теплый с телятиной** (210/2 з) 790
 Отварной картофель, баклажан, помидоры черри, слайсы телятины, кинза, горчица, майонез
- С крабом и яйцом папют (280 з) 990
 Свежие томаты, огурец, редис, укроп, сметана, яйцо папют, филе краба



Салат с крабом и яйцом папют
— ° 990 °—



«Сельдь под шубой»
— ° 490 °—

ВИНЕГРЕТ

- Ⓛ **Из помидоров с красным луком** (180/1 з) 340
- Ⓛ **Классический** (180/1 з) 370
- Ⓛ **С атлантической сельдью** (250 з) 450
- Ⓛ **С балтийской килечкой** (260 з) 490



Винегрет классический
— ° 370 °—

ОЛИВЬЕ

- Ⓛ **С маринованными белыми грибами** . . . (200/1 з) 450
- Ⓛ **С телятиной** (200/20 з) 590
- Ⓛ **С раковыми шейками** (200/30 з) 750
- Ⓛ **С копченой стерлядкой** (200/40 з) 750



Оливье с раковыми шейками
— ° 750 °—

● Ⓛ **Вегетарианское блюдо.** Ⓛ **Безлактозное блюдо.**

Данное издание является рекламным материалом. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10 % от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

САЛАТЫ

заморские

5

🟢 «Греческий» (255 з) 450
Томаты, сладкий перец, огурец, сыр фета,
красный лук, орегано, маслины, горчица и оливковое масло

🟢 Из спаржи с копченым сыром (155 з) 560
Отварная спаржа, свежий огурец, листья салата фризе,
каперсы, копченый сыр, черри, сок лимона и оливковое масло

«Цезарь» с курицей (205 з) 590
Листья салата ромейн, томаты черри, гренки из белого хлеба,
соус «Цезарь», пармезан и филе куриной грудки на гриле

«Цезарь» с креветками (225 з) 690
Листья салата ромейн, томаты черри, гренки из белого хлеба,
соус «Цезарь», пармезан и тигровые креветки на гриле

🟡 Рукола с креветками (180 з) 720
Рукола, томаты черри, авокадо, тигровые
креветки на гриле, оливковое масло и бальзамический уксус

🟡 Крабовый салат с кабачком гриль, руколой, авокадо
и заправкой из маринованных томатов (170 з) 950



Из спаржи с копченым сыром
— ° 560 ° —



Крабовый салат с кабачком гриль, руколой, авокадо
и заправкой из маринованных томатов
— ° 950 ° —



ИСТОРИЯ ВИНЕГРЕТА

Император и Самодержец Всероссийский Александр I так горячо любил русскую кухню, что ни в одно заграничное путешествие не отправлялся без поварской свиты. Однажды, во время делового визита во Францию, на кухню, где работали приезжие русские кулинары, зашел знаменитый французский повар Антуан Карем. Наблюдая за работой иностранных поваров, он заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата из вареной свеклы, картофеля, лука, моркови, соленых огурцов и квашеной капусты. Увидев, что готовое блюдо поливают

уксусом, Карем, указывая на него, спросил: «Vinaigre»? (фр. — уксус). Ничего не понимающие по-французски повара согласно закивали головами, бормоча: «Oui, oui, винегрет». Так в царском меню появилось блюдо, которое, выйдя за пределы царского двора, за короткий срок стало привычной закуской русских людей.



🟢 *Вегетарианское блюдо.* 🟡 *Безлактозное блюдо.*

Данное издание является рекламным материалом. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ГОРЯЧИЕ

закуски

- 🍄 Грибы в сметане (120/30/1 з) 490
 - Драники картофельные с беконом (210/50/2 з) 490
 - Голубцы мясные с грибным соусом (180/30/1 з) 750
 - 🥚 Оладьи из кабачков с семгой слабой соли (210/60/50/5 з) 850
 - Жюльен с крабом и грибами (160/30 з) 990
 - Блины с красной икрой (135/50/50 з) 990
 - Блины по-царски (135/25/50 з) 4500
- Черная икра, блины и сметана*



Грибы в сметане
—° 490 °—



ПИРОЖКИ

- 🍄 С картофелем (38 з) 90
- 🍄 С яйцом и зеленым луком (40 з) 90
- 🍄 С капустой (37 з) 90
- 🍄 С белыми грибами (38 з) 110
- С мясом (38 з) 120
- Расстегай с рыбой (36 з) 120



Голубцы мясные с грибным соусом
—° 750 °—



Оладьи из кабачков с семгой слабой соли
—° 850 °—

ЗНАМЕНИТЫЕ ГОСТИ ресторана «Царь»

Уникальный ресторан «Царь» успел снискать большое признание не только жителей Петербурга, но и гостей города. «Царь» уже давно стал любимым местом звезд западного кино, шоу-бизнеса и спорта: Антонио Бандерас, Дэниел Рэдклифф, Вуди Аллен, Голди Хоун, Эдриан Броуди, Моника Беллуччи, Леонардо Ди Каприо и другие звездные гости, приезжающие в наш город, обязательно посещают ресторан «Царь». Ведь только здесь, в сердце Петербурга, предлагают изыски и традиции царской кухни России.



Пельмени с бараниной и луком
—° 690 °—

ПЕЛЬМЕНИ

- С цесаркой и белыми грибами в бульоне (170/130/50 з) 650
- С уткой (220/30/5 з) 690
- С мясом оленя (190/50/50 з) 690
- С бараниной и луком (155/50/10/5 з) 690
- Сибирские (210/50/1 з) 790
- С камчатским крабом и тремя видами рыб (195/100 з) 990

ВАРЕНИКИ

- 🍄 С вишней (215/50 з) —° 490 °—
- 🍄 С картофелем (215/35/50/1 з) —° 490 °—
- 🍄 С сыром (185/50/1 з) —° 490 °—

🍄 *Вегетарианское блюдо.* 🥚 *Безлактозное блюдо.*

Данное издание является рекламным материалом. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



Уха по-царски
— 520 —

- ❶ Рассольник по-ленинградски. (400/50/2 з) 390
- ❶ Бульон куриный с домашней лапшой и потрошками. . . . (400 з) 410
- ❶ Гороховый суп с копченой рулькой и гренками (350/10 з) 420
- ❶ Суп из щавеля с курицей и яйцом (380/50 з) 490
- ❶ Уха по-царски. (380 з) 520
- ❶ Щи суточные по-деревенски
из квашеной капусты и белых грибов. (400/50 з) 550
- ❶ Суп из белых грибов (350/50 з) 560
- ❶ Борщ малороссийский с телятиной
и чесночными пампушками (400/50/50 з) 590
- ❶ Солянка мясная (420/50 з) 650



Рассольник по-ленинградски
— 390 —



Борщ малороссийский с телятиной и чесночными пампушками
— 590 —

ИСТОРИЯ ГИМНА



В 1833 году князь Алексей Федорович Львов сопровождал Николая I во время его визита в Австрию и Пруссию, где императора повсюду приветствовали звуками английского марша. Царь выслушивал мелодию монархической солидарности без энтузиазма и по возвращении поручил Львову как наиболее близкому ему музыканту сочинить новый гимн. Львов написал музыку, а Василий Андреевич Жуковский — не без помощи Александра Сергеевича Пушкина — сочинил слова.

Однажды во время торжественного ужина в кругу императорской семьи князь Львов решился сделать сюрприз императо-

ру. Ровно в 21:00 музыканты неожиданно прервали свое выступление громогласным маршем. Александра Федоровна в ужасе смотрела на супруга, дети беспокойно ерзали на своих местах. Князь Львов ожидал бури. Однако император ничуть не смутился: он медленно встал, внимательно вслушиваясь в звуки гимна, одобрительно кивнул и заплодировал. С тех пор гимн был признан официальным. Он так понравился Николаю I, что его стали исполнять повсеместно.

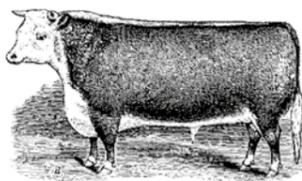
Мы чтим традиции. Именно поэтому ежедневно в 21:00 в ресторане «Царь» в ожидании императорского визита вы можете прослушать легендарный музыкальный историзм.

❶ **Вегетарианское блюдо.** ❷ **Безлактозное блюдо.**

Данное издание является рекламным материалом. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ГОРЯЧИЕ

мясные блюда



- Печень по-строгановски
с картофельным пюре (200/200/50 з) 1320
- ① Запеченный цыпленок (300/180/60 з) 1350
- Печень телячья с картофельным пюре (140/170/50/30 з) 1390
- Говядина по-строгановски
с жареным картофелем (200/200/40 з) 1650
- Утиная грудка с тушеной квашеной
капустой и соусом из лесных ягод (170/180/30/2 з) 1690
- ① Оленина с брусничным соусом
и запеченным молодым картофелем (120/150/60/1 з) 1750



Утиная грудка с тушеной квашеной капустой и соусом из лесных ягод
— ° 1690 ° —



Запеченный цыпленок
— ° 1350 ° —



Печень телячья с картофельным пюре
— ° 1390 ° —



ИСТОРИЯ БЕФСТРОГАНОВА

Э то блюдо можно встретить под названием «Мясо по-строгановски» или «Беф а-ля Строганов». Популярное кушанье из мяса, подаваемое как в столовых, так и в ресторанах. В меню заведений мира оно вошло после Второй мировой войны как блюдо

русской кухни, хотя и не является таковым. Бефстроганов — это не национальное, народное блюдо — оно было изобретено. Название свое кушанье получило в честь графа А. Г. Строганова (1795–1891). Он был очень богатым человеком и по обычаю вельмож держал в Одессе так называемый открытый стол. А это значило, что любой человек, прилично одетый и образованный, мог прямо «с улицы» зайти на обед. Именно для таких столов кем-то из поваров графа было изобретено своеобразное русско-французское блюдо. При хороших вкусовых качествах оно удобно делилось на порции и соответствовало определенным стандартам. В общероссийский оборот его ввели именно одесситы, они же дали ему название и включили в поваренные книги.

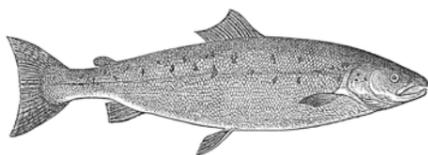
Классическое блюдо готовится из говяжьей вырезки или филе поясничной части. Для начала мясо слегка отбивают прямо в куске, затем поперек волокон нарезают прямоугольными кусочками длиной 5–6 см и толщиной 1 см, а уже эти кусочки нарезают на части по 1 см. Далее их панируют в муке и обжаривают на сковороде, дно которой выложено кружочками лука, на сильном огне. Когда у мяса появляется блеск, его перекалдывают в сотейник, заливают сметанно-томатным соусом и тушат 30 минут. Подают с жареным во фритюре картофелем.

① Безлактозное блюдо.

ГОРЯЧИЕ

рыбные блюда

9



Карп, жаренный в сметане (250/30/2 з) 990	Филе радужной форели с молодым отварным картофелем и сливочным соусом (200/220/50/70/7 з) 1550
Филе судака по-польски с картофельным пюре (150/200/60/40/1 з) 1190	Подкопченная спинка стерлядки с нежным пюре и соусом «рассол» (250/300/70/52 з) 3490
Лосось на пару с нежным итальянским пюре и соусом из шпината (120/210/40/70/6 з) 1490	Фаланги краба в панцире с салатом из свежих овощей (125/100/70 з) 4500
Жареный палтус с картофельным пюре и базиликом (160/200/30/5 з) 1550	



Фаланги краба в панцире с салатом из свежих овощей
— ° 4500 ° —



Жареный палтус с картофельным пюре и базиликом
— ° 1550 ° —



Подкопченная спинка стерлядки с нежным пюре и соусом «рассол»
— ° 3490 ° —

ГАРНИРЫ

- 🍷 Рис басмати (180/1 з) 190
- 🍷 🥛 Картофель фри (120 з) 200
- 🍷 Картофельное пюре (200/2 з) 200
- 🍷 🥛 Молодая картошечка, запеченная в пряных травах (150/2 з) 200
- 🍷 🥛 Картофель жареный. . . (200/2 з) 220
- 🍷 Греча с тимьяном и чесноком. (250 з) 350



- 🍷 🥛 Греча с жареными белыми грибами (250 з) 390
- Тушеная квашеная капуста с копченой грудинкой (180 з) 390
- 🍷 🥛 Овощи на пару (180 з) 420
- 🍷 🥛 Овощи гриль (210 з) 450
- 🍷 🥛 Картофель, жаренный с белыми грибами (290 з) 450

🍷 Vegetарианское блюдо. 🥛 Безлактозное блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10 % от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

КОТЛЕТЫ.

Куриные с картофельным пюре
и соленым огурчиком. (150/200/35/1 з) 750
Щучьи с сельдереевым пюре (170/200/40 з) 790
Из судака и краба с рисом басмати. (170/150/40/2 з) 1190
По-киевски с жареным картофелем
и грибным соусом (190/200/50/2 з) 1250

Пожарская с жареным картофелем
и грибным соусом (190/200/50/2 з) 1290
Из гуся с тушеной квашеной капустой
и брусничным соусом (150/180/30/1 з) 1350
Из лося, чиненные квашеной капустой,
с соусом из лесных ягод. (150/200/30/5 з) 1390



Щучьи котлеты с сельдереевым пюре
— ° 790 ° —



Котлета по-киевски с жареным картофелем
и грибным соусом
— ° 1250 ° —

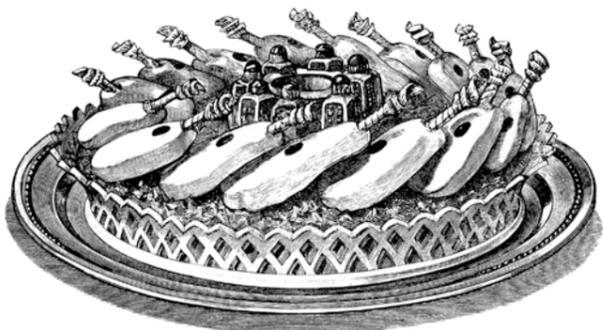


Котлеты из гуся с тушеной квашеной капустой
и брусничным соусом
— ° 1350 ° —



Котлета из лося, чиненная квашеной капустой,
с соусом из лесных ягод
— ° 1390 ° —

ПОЧЕМУ КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ НАЗЫВАЕТСЯ КИЕВСКОЙ?



У этой вкусной котлетки такой «багаж» историй возникновения, что ему любой летописец позавидует! Например, господа французы горячо утверждают, что рецепт этой котлеты был вывезен с их Родины в Россию во времена правления Елизаветы, да так и укоренился на русской земле. По окончании войны с Наполеоном все французское стало неудобным, поэтому было решено переименовать котлеты в «Михайловские», в честь богатого ресторана возле Михайловского дворца, где ими угощали.

После революции про котлеты как-то и забыли, а вспомнили лишь тогда, когда в Украине возродилась традиция их приготовления — вот в то время и появилось название «Котлеты по-киевски». У американцев вообще своя точка зрения на происхождение блюда: они утверждают, что являются авторами котлеток, а назвали их «По-киевски» потому, что это излюбленное блюдо эмигрантов из Украины. На чьей стороне правда, сейчас уже и не разберешь, остается только наслаждаться великолепным вкусом блюда!

¹ Безлактозное блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10 % от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

БЛЮДА на углях

- ① Дорадо (220/60/70/5 г) 1090
- ① Королевские креветки. (160/50/70/1 г) 1350
- ① Ладожский сиг (250/150/50/2 г) 1450
- ① Лосось. (160/70/1 г) 1490
- ① Каре ягненка (175/75/35/2 г) 2690
- ① Стейк рибай. (255/1 г) 3500



Карэ ягненка
— ° 2690 ° —

ШАШЛЫК

Гарнируется свежими овощами
с зеленью, запеченным картофелем
и томатным соусом

- ① Курица (170/280/60 г) 850
- ① Свинина. (180/280/60 г) 950
- ① Баранина на косточке (190/280/60 г) 2490
- ① Телятина на кости (170/285/60 г) 2590

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ

11

СТОИМОСТЬ СЕТА

• 9900 •

START

Гурьевские блины, икра осетра, икра лосося, сметана, рубленый зеленый лук с яйцом, Шампанское, 100 ml

1-Й КУРС

Оливье с телятиной, винегрет с балтийской килечкой, краб со щучьей икрой

2-Й КУРС

Пельмени сибирские, пельмени с тремя видами рыб, вареники с картофелем

3-Й КУРС

Борщ малороссийский с телятиной, чесночной пампушкой и сметаной

Лимонно-лаймовый сорбет

4-Й КУРС

на выбор

Говядина по-строгановски с жареным картофелем

Котлета по-киевски с жареным картофелем и грибным соусом

Подкопченая стерлядь с картофельным пюре и соусом «рассол»

5-Й КУРС

Торт «Наполеон»,
настойка на травах, 30 ml

В СЕТ

Чай / кофе на выбор

ВКЛЮЧЕНЫ:

Минеральная вода RusseQuelle, 500 ml



Дегустационный сет
— ° 9900 ° —

① Безлактозное блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10 % от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Канapé в ассортименте	200	Стерлядь, фаршированная муссом из копченной форели . . .	14000
Утка, фаршированная яблоками и тушеной капустой	6000	① Запеченная баранья ножка с овощами	15000
Кулебяка рыбная	6000	① Запеченный лосось с кореньями	16000
Судак фаршированный	7000	Молочный поросенок с гречневой кашей	20000
Гусь, фаршированный яблоками и тушеной капустой	8000	Торт	(1000 р) 3000

Вот недаром же ходит в народе поговорка «Русский пир — на весь мир»! Чего-чего, а пышности императорским приемам было не занимать. На гостей, в особенности заморских, производила впечатление картина, когда на внушительных размеров подносе вносили цельную тушу зажаренного оленя, двухметрового осетра или пару сотен перепелок, а то и просто сахарную голову весом в несколько пудов. В огромной зале



блюда выставлялись в несколько рядов, а слуга громко объявлял: «Государь! Кушать подано!». Император по традиции садился на возвышенном месте, подле него располагались братья или митрополит, далее — вельможи, чиновники, доблестные воины и другие придворные. Такие роскошные банкеты были не редкостью, но каждый раз считались событием и настоящим праздником живота.



Гусь, фаршированный яблоками и тушеной капустой
— ° 8000 ° —



Запеченный лосось с кореньями
— ° 16000 ° —




Царь...
ресторан

 TSAR_REST

ДОСТАВКА

+7 (921) 945-59-25



① Безлактозное блюдо.

Прейскурант с информацией для потребителя, соответствующий требованиям Постановления Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. От 04.10.2012) «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания», находится в уголке потребителя. Предоставляется гостям по первому требованию. Продукция общественного питания и оказываемая услуга соответствуют требованиям гост 30390-2013 «международный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту. Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Данное издание является рекламным материалом.