

БАНИЩКИ

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ





Готовимся к Новогодним и Рождественским праздникам!



**НОВОГОДНЯЯ
КУЛИНАРИЯ**
В ГАСТРОНОМЕ



**ВЫЕЗДНОЙ
КЕЙТЕРИНГ**



**КОРПОРАТИВНЫЕ
И СЕМЕЙНЫЕ
МЕРОПРИЯТИЯ**
В РЕСТОРАНЕ

Для оформления предзаказа обратитесь к менеджеру ресторана.



Каша с сезонными ягодами
180.-



Оладьи со сгущенным молоком и ягодами
260.-



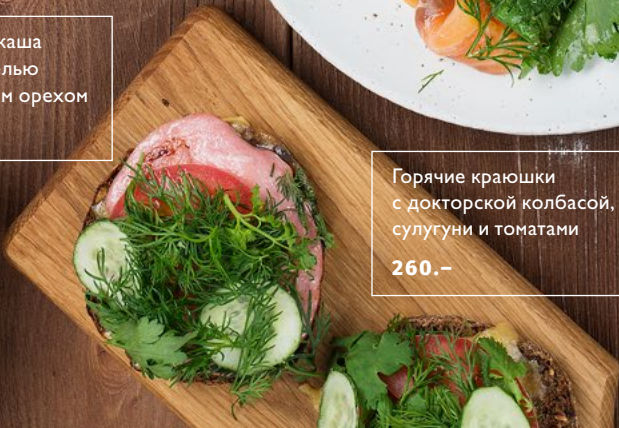
Копчёный лосось с бородинским хлебом, сливочным сыром и зелёным салатом
360.-



Ленинградский завтрак: жареный бекон, сосиски, томаты, глазунья, гороховая каша
460.-



Манная каша с карамелью и грецким орехом
280.-



Горячие краешки с докторской колбасой, сулугуни и томатами
260.-

Завтраки



Яйцо пашот с копчёным лососем на дранике и зелёным салатом	390.-
Омлет с докторской колбасой, томатами и шпинатом	320.-
Ленинградский завтрак: жареный бекон, сосиски, томаты, глазунья и гороховая каша	460.-
Яйца, приготовленные по вашему желанию (глазунья, пашот, вкрутую, всмятку)	220.-
Копчёный лосось с бородинским хлебом, сливочным сыром и зелёным салатом	360.-
Горячие краешки с докторской колбасой, сулугуни и томатами	260.-
Краешка с копчёной олениной, брусничным соусом, сливочным сыром и огурцами	320.-
Каша с сезонными ягодами (на молоке или воде): рисовая, пшеничная, овсяная, гречневая	180.-
Манная каша с карамелью и грецким орехом	280.-
Блины со сметаной	220.-
Оладьи со сгущённым молоком и ягодами	260.-
Сырники с домашним вареньем и сметаной	280.-
Сочень с творогом	80.-
Молоко / ряженка	90.-
Сметана	60.-
Сгущёнка	60.-
Мёд	140.-
Домашнее варенье <i>Малиновое, клубничное, абрикосовое, черничное, чёрная смородина, облепиха с крыжовником, вишнёвое, ревень с апельсином, красная смородина</i>	60.-

Противопоказано при индивидуальной непереносимости яичного белка, белка молока и прочих аллергенов.



Гастрономия

Домашние заготовки собственного производства



 КОПТИЛЬНЯ 50 г	 КОЛБАСЫ 50 г
ВЯЛЕНОЕ И КОПЧЁНОЕ МЯСО	
Суджук 260.-	Колбаса из говядины 190.-
Копчёная утиная грудка 190.-	Колбаса из свинины 140.-
Копчёная оленина 290.-	Колбаса Дачная 140.-
Говяжий язык 190.-	Салами из свинины 140.-
Сало солёное 90.-	Колбаса из оленины 380.-
<i>По вашему желанию подаём с хреном или горчицей</i>	
РЫБА ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ	 ПОГРЕБ 100 г
	МАРИНАДЫ И СОЛЕНЬЯ
Сельдь 120.-	Грузинская капуста 140.-
Чир 290.-	Квашеная капуста 140.-
Нерка 300.-	Малосольные огурцы 180.-
Лосось 320.-	Солёные огурцы 160.-
Муксун 340.-	Маринованные томаты 180.-
Палтус 380.-	Солёный чеснок 320.-
Нельма 390.-	Маринованные маслята 220.-
Осетрина 640.-	Чёрные грузди со сметаной 240.-
	Белые грузди со сметаной 380.-



Блюда, обозначенные этим значком, относятся к разделу «Гастроном». Вы можете заранее заказать необходимое количество. Обратитесь, пожалуйста, к вашему официанту.



Драники
с копчёным лососем

460.-

Бутерброды с домашней
салами, сливочным сыром
и огурцами

260.-



Салат с утиной грудкой,
вяленой сливой, печёной
тыквой и сырным соусом

540.-



Салат с копчёной треской,
тёплым картофелем, острым
огурцом и жареным яйцом

540.-



Картофельный салат с чёрными
грудями и малосольным огурцом

320.-



Тушёнка из утки с гречневой
бриошью и соусом
из печёного яблока

340.-

Закуски



Бутерброды с домашней салями, сливочным сыром и огурцами	260.–
Бутерброды с копчёным лососем, свекольным кремом и хреном	320.–
Острые баклажаны с кинзой и тёплыми краешками	220.–
Сельдь с толчёным картофелем, квашеной капустой и малосольными огурцами	290.–
Печёночный паштет с вареньем из еловых шишек и луковым хлебом	290.–
Тушёнка из утки с гречневой бриошью и соусом из печёного яблока	340.–
Паштет из копчёной нерки с красной икрой и бородинским хлебом	490.–
Сугудай из муксуна с малосольным огурцом	480.–
Строганина из оленя с соусом из чёрной смородины	440.–
Баклажаны запечённые с сулугуни	390.–
Сулугуни в углях с домашней аджикой	320.–
Драники со сметаной	320.–
Драники с копчёным лососем	460.–

Салаты



Винегрет	260.–
Винегрет с сельдью	290.–
Оливье с копчёной неркой и красной икрой	420.–
Оливье с говяжьим языком и свежим хреном	360.–
Картофельный салат с чёрными груздями и малосольным огурцом	320.–
Салат с копчёной треской, тёплым картофелем, острым огурцом и жареным яйцом	540.–
Салат с утиной грудкой, вяленой сливой, печёной тыквой и сырным соусом	540.–
Салат с крабом, томатами, киноа и кинзой	690.–
Овощной салат с заправкой на выбор: сметана или ароматное масло	390.–

Икра

50 г икры подаются с блинами или домашним хлебом



Красная икра	740.–	Щучья икра	490.–	Чёрная икра	3500.–
--------------	-------	------------	-------	-------------	--------

Противопоказано при индивидуальной непереносимости яичного белка, белка молока и прочих аллергенов.

Гречка с чернилами
карактицы, крабом
и красной икрой
590.-

Кукурузная каша
с языком и сморчками
590.-

Рыбная солянка
с зубаткой и треской
440.-

Борщ со сметаной
и краешкой с салом
390.-

Ржаные вареники
с сулгуни, творогом
и зеленью
390.-



Супы



Щи из квашеной капусты с телятиной	320.-
Борщ со сметаной и краюшкой с салом	390.-
Рыбная солянка с зубаткой и треской	440.-
Грибной суп с перловкой и луковой булочкой	390.-
Куриный суп с овощами и картофельными клёцками	290.-

Пельмени / Вареники / Каши



 Домашние пельмени с маслом и сметаной	390.-
 Байкальские пельмени с омулем, муксуном и со сметаной	490.-
 Вареники с квашеной капустой, вешенками и жареным луком	340.-
 Вареники с потрошками, томатами и кабачками	360.-
Ржанные вареники с сулугуни, творогом и зеленью	390.-
Чёрные вареники с копчёным лососем, красной икрой и сметаной	890.-
Вареники с вишней и сметанным кремом	370.-
Кукурузная каша с языком и сморчками	590.-
Пшеничная каша с уткой, кабачками и вешенками	460.-
Полба с белыми грибами и жареным луком	440.-
Гречка с чернилами каракатицы, крабом и красной икрой	590.-

Корзинка с домашним хлебом и маслом	170.-
-------------------------------------	-------



Блюда, обозначенные этим значком, относятся к разделу «Гастроном». Вы можете заранее заказать необходимое количество. Обратитесь, пожалуйста, к вашему официанту.

Противопоказано при индивидуальной непереносимости яичного белка, белка молока и прочих аллергенов.

СОГРЕЙТЕСЬ НАШИМИ
ДОМАШНИМИ НАСТОЙКАМИ





Стейк Рибай
2450.-

Нельма
980.-

Овощи гриль
380.-

Шашлык из курицы
520.-

Мангал

Блюда на мангале подаются с зеленью и свежими овощами



Шашлык из курицы	520.-	Стейк Стриплойн	1950.-
Шашлык из свинины	580.-	Стейк Рибай	2450.-
Свинные рёбра	790.-	Лосось	890.-
Филе миньон	890.-	Нельма	980.-

Соусы: грибной / зелёный / перечный / аджика / голландский / сметана и зелень / тартар 120.-

Мясо / Птица



Домашние котлеты с толчёным картофелем и зелёным салатом	420.-
Котлета по-киевски с картофельным пюре и малосольным огурцом	440.-
Цыплёнок с пшённой кашей, соусом из мадеры и инжира	540.-
Телятина на гриле с печёными овощами и горчичным соусом с копчёной грудинкой	720.-
Говяжьи щёчки с перловой кашей и грибами	690.-
Говядина в грибном соусе с картофельным пюре в бородинской крошке	690.-
Тушёная баранина с булгуром, овощами и барбарисом	690.-
Утиная грудка со свекольным киноа, шпинатом, соусом из брусники	640.-

Рыба



Щучьи котлеты с картофельным пюре с зеленью	490.-
Зубатка горячего копчения с кабачками и фасолью	690.-
Окунь с пюре из цветной капусты и соусом тартар	680.-
Арктический муксун с кашей из пастернака	940.-
Форель на гриле с брокколи	790.-
Осетрина с паровыми овощами и соусом из раков	1280.-

Гарниры



Тушёные овощи	180.-	Шпинат с грецким орехом	240.-
Печёный картофель со сметаной и зеленью	160.-	Картофельное пюре	190.-
Квашеная капуста с тмином и грибами	220.-	Овощи гриль	380.-

Противопоказано при индивидуальной непереносимости яичного белка, белка молока и прочих аллергенов.



Цыплёнок с пшённой кашей,
соусом из мадеры и инжира

540.-



Говядина в грибном соусе с картофельным
пюре в бородинской крошке

690.-



Форель на гриле
с брокколи

790.-

Телятина на гриле с печёными
овощами и горчичным соусом
с копчёной грудинкой

720.-





Пышки с ванильным соусом

280.-

Тёплый шоколадный кекс с пломбиром

320.-

Тёплый яблочный пирог с пломбиром

320.-

Графские развалины

280.-

Десерты нашего приготовления



Тёплый яблочный пирог с пломбиром	320.-		Орешки с варёной сгущёнкой	220.-
Графские развалины	280.-		Шоколадная колбаса	280.-
Пышки с ванильным соусом	280.-		Пирожное Картошка	280.-
Тёплый шоколадный кекс с пломбиром	320.-		Медовик	290.-
Фруктовое ассорти	680.-			

МОРОЖЕНОЕ	50 г	СОРБЕТЫ	50 г
Пломбир	90.-	Ёлка-лимон	90.-
Шоколад	90.-	Чёрная смородина	90.-
Бородинское	90.-	Облепиха	90.-
Гречка	90.-	Ананас-мелисса	90.-
Халва	90.-	Изабелла	90.-

Сгущёнка	60.-		Домашнее варенье: малиновое, клубничное, слива, черничное, чёрная смородина, облепиха с крыжовником, ревень с апельсином, яблоко-брусника	60.-
Мёд	140.-			

Мы приготовим любой торт для вашего торжества. Для предварительного заказа, пожалуйста, обратитесь к менеджеру зала.

Чай



Дарджилинг	180.-	Пуэр	220.-	Зелёный	220.-
Эрл Грей	180.-	Большой красный халат	220.-	Зелёный с жасмином	220.-

Травяные сборы с Горного Алтая

Иван-чай	220.-	Алтайский	220.-
Иван-чай со смородиной	220.-	Хорошее настроение	220.-
Таёжный	220.-		

Блюда, обозначенные этим значком, относятся к разделу «Гастроном». Вы можете заранее заказать необходимое количество. Обратитесь, пожалуйста, к вашему официанту.

Противопоказано при индивидуальной непереносимости яичного белка, белка молока и прочих аллергенов.

Кофейный лист



Эспрессо	120.-	Капучино	150.-
Американо	120.-	Латте	170.-

Домашние напитки



Квас классический	120.-	Морс	120.-
Квас белый	120.-	Компот из сухофруктов	120.-

Минеральная вода 0,5 л



Жемчужина Байкала	280.-	Фьюджи	260.-	Аква Панна	350.-
Саирме	240.-	Сурджива	290.-	Сан Пеллегрино	350.-

Соки / Лимонады



Апельсиновый	120.-	Вишнёвый	120.-	Кока-Кола	150.-
Яблочный	120.-	Тархун 0,5 л	190.-	Тоник	150.-
Томатный	120.-	Байкал 0,33 л	140.-	Спрайт	150.-

Свежевыжатые соки



Апельсиновый	220.-	Грейпфрутовый	220.-	Ананасовый	320.-
Яблочный	220.-	Морковный	220.-	Сельдереевый	220.-

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты.
К оплате принимаются рубли и кредитные карты (VISA, Maestro, Mastercard).
Если размер вашей компании от 10 человек, мы добавим к счету 10% за обслуживание.



НОВОГОДНИЕ БАНКЕТЫ

В РЕСТОРАНЕ БАНЩИКИ

БРОНЬ ПО ТЕЛЕФОНУ +7 (812) 941-17-44



Горячий напиток «Гранд Экспресс»
джем из шелковицы, сок берёзовый,
сироп «цветочная пыльца с лимоном»,
имбирь, апельсиновый фреш, лимон

240.-

ПРЕЙСКУРАНТ

ХЛЕБ

Луковый	89.-
Зерновой	79.-
Бородинский	99.-

ВЫПЕЧКА

Пирожок с капустой	35.-
Пирожок с картошкой	35.-
Пирожок с яблоком	45.-
Калитка	55.-

ПОГРЕБ

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ

Клубника	250 г	240.-
Ревень-апельсин	250 г	240.-
Слива	250 г	240.-
Малина	250 г	390.-
Яблоко-брусника	250 г	240.-

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

Малосольные огурцы	1 кг	720.-
Маринованные огурцы	1,5 л	670.-
Солёные огурцы	1 кг	670.-
Квашеная капуста	1 кг	320.-
Маринованные томаты	1,5 л	470.-
Солёный чеснок	1 кг	840.-
Солёные грузди	0,5 кг	660.-
Острые баклажаны	0,5 кг	240.-
с кинзой и чесноком		
Острые баклажаны с чили перцем	0,5 кг	240.-

КОЛБАСЫ

Колбаса из оленины	1 кг	2900.-
Колбаса из баранины	1 кг	2900.-
Колбаса из говядины с коньяком	1 кг	2400.-
Колбаса из свинины	1 кг	1600.-

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Пельмени домашние	0,5 кг	460.-
Пельмени с рыбой	0,5 кг	1200.-
Вареники с капустой	0,5 кг	220.-
Вареники с ливером	0,5 кг	320.-

КОТЛЕТЫ

Домашние котлеты	2 шт	180.-
Котлета по-киевски	2 шт	180.-
Щучьи котлеты	2 шт	240.-

КОПТИЛЬНЯ

МЯСО

Ветчина	1 кг	990.-
Бастурма	1 кг	2400.-
Оленина	1 кг	2700.-

САЛО

Сало копчёное	1 кг	840.-
Сало с чёрным перцем	1 кг	840.-
Сало с укропом и чесноком	1 кг	840.-
Сало с красным перцем	1 кг	840.-

ПТИЦА

Утиная грудка	1 кг	1500.-
---------------	------	--------

РЫБА Х/К

Нерка	2600.-	Нельма	3900.-
Лосось	2700.-	Чир	3700.-
Сиг	3400.-	Муксун	3400.-
Палтус	3900.-	Осетрина	7965.-

ПИРОЖНЫЕ

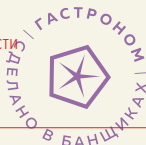
Шоколадная картошка	80.-
Медовик	120.-
Графские развалины	190.-
Сливочный рулет	120.-
Шоколадная колбаса	120.-
Корзиночка с яблочным повидлом и сгущёнкой	120.-

СЛАДОСТИ

Козинаки с арахисом	100 г	180.-
Козинаки таёжные	100 г	180.-
Козинаки со льном	100 г	180.-
Козинаки с грецким орехом	100 г	180.-
Орешки с варёной сгущёнкой	100 г	90.-
Зефир (ваниль, клубника, чёрная смородина)	1 шт	45.-
Молочный шоколад с арахисом	100 г	220.-
Тёмный острый шоколад	100 г	220.-

Противопоказано при индивидуальной непереносимости
яичного белка, белка молока и прочих аллергенов.

ДИРЕКТОР:



ГАСТРОНОМ