

## ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ



### Ассорти из морепродуктов "Садко"

Изобилие из рыбных деликатесов: семга малого посола, осетрина каспийская подкопченнная, сиг холодного копчения, икра красная лососевая, отварные тигровые креветки переложенные зеленью, лимонами и маслинами.

**1600 руб.** ♦ 200/15/60/80г



### Оливки/маслины

**300 руб.** ♦ 100г.



### "Переславский огурчик"

Древнерусская закуска, корнями уходящая в далекое прошлое: тонко нарезанный соленый огурец, политый янтарным цветочным медом.

**250 ; руб.** ♦ 140г



### Помидор "Ямщицкий"

Спелый помидор, фаршированный муссом из свежего укропа, петрушки, ароматного чеснока и майонеза.

**290 руб.** ♦ 150/30г



### Яблоки моченые

Антоновские яблочки, моченые в маринаде с добавлением пряностей, листьев смородины и вишни.

**290 руб.** ♦ 200



### Домашнее сало

Ассорти из ароматного домашнего сала: копченого и соленого, подается с бородинским хлебом и ядреной горчицей.

**400 ; руб.** ♦ 50/50100/35 гр.



### Закуска "Заморская"

Спелые баклажаны, обжаренные на постном масле, начиненные ломтиком сладкого помидора и муссом из свежего укропа, домашнего сыра с добавлением ароматного чеснока

**390 ; руб.** ♦ 200г.



### Икра красная лососевая

**450 ; руб.** ♦ 50/30/2г.



### Семга малого посола

Тонкие ломтики нежного филе северной семги, соленого в крупной морской соли с укропом.

**490 ; руб.** ♦ 100/95г



### Студень говяжий по-домашнему

Студень из ножек молодого бычка с добавлением ароматных пряностей, ядреного чеснока, подается с тертым хреном.

**390 руб.** ♦ 200г.



### Нарезной говяжий язык с тертым хреном

**400 руб.** ♦ 100/50/35г



### Грибное ассорти "Запасы русской кладовой"

Грибочки лесные соленые по деревенскому рецепту с репчатым луком приправленные ароматным маслом. Исконно русская кулинарная традиция – соленье грибов, не раз с восхищением описанная в воспоминаниях западных путешественников. По рецепту нашей



### Мясное ассорти "Крестьянское"

Разнообразие мясных деликатесов: "хлебушек" из молочного поросенка с пряностями и ароматным чесноком, зельц из говяжьего языка и свинины, рулет из домашнего гуся, свежееотваренный говяжий язык. Подается с тертым ядреным хреном собственного приготовления.

**600 руб.** ♦ 200/75/35г.



### Закуска "К водочке"

Ассорти из домашних солений и маринадов: капуста квашенная кочнами со свеклой и чесноком, соленые хрустящие огурцы, яблоки антоновские моченые, маринованные баклажаны, помидоры, кубанский перец, ароматный чеснок и морковь.

**700 ; руб.** ♦ 700г



### Ассорти из свежих овощей

Спелые помидоры, хрустящие огурчики, редиска, сладкий болгарский перец, молодой чеснок, перья зеленого лука, ароматная петрушка и укроп.

**450 руб.** ♦ 600г



### Сиг холодного копчения

Сиг холодного копчения

**800 ; руб.** ♦ 100/95г.



### Сырная тарелка

Ассорти из пяти великолепных сыров: двух местных: "А-ля камамбер" с трюфелем, "А-ля бри" и трех заморских: Грана Подано, Маасдам и Моцарелла, Подается с цветочным медом, виноградом и ягодами.

**750 руб.** ♦ 200/115/30 г.

### Сельдь мурманская

**300 руб.** ♦ 100/30



### Осетрина каспийская подкопченная

Semi curing Caspian Sturgeon

**760 руб.** ♦ 100/95г.

## САЛАТЫ



### Капуста по-сибирски

Квашенная в дубовом бочонке, заправленная ароматным маслом, подается с клюквой, яблоком и красным луком.

**300 руб.** ♦ 200/45 г.



### Салат из свежих овощей

Свежие помидоры, хрустящие огурцы, отборная редиска подаются по Вашему желанию с густой домашней сметаной, майонезом или ароматным маслом.

**300 руб.** ♦ 250 г.



### Винегрет с килечкой

Салат из отварных овощей заправленный ароматным подсолнечным маслом с пряной килькой в окружении сочной, хрустящей квашеной капусты и соленых лесных грибов.

**420 руб.** ♦ 230/95/60 г.



### Сельдь под шубой с крабами и свекольным соусом

Многослойный салат из отварной свеклы, картофеля, моркови, сельдидки слабого посола с добавлением репчатого лука заправленный майонезом, под шапкой из нежного мяса камчатского краба.

**420 руб.** ♦ 220 г.



### Царский

Легкий салат из отварного филе кальмара, тертого яичного белка с добавлением креветок, лососевой икры и укропа, заправленный майонезом.

**520 руб.** ♦ 200 г.



### "Русский Дворик" (Мясо "по-русски")

Салат из отварной говядины с маринованным луком, хрустящим соленым огурцом, заправленный майонезом. Подается в вазочке из хрустящего пшеничного блинчика под шапкой из тертого сыра.

**420 руб.** ♦ 150г



### "Капрезе"

Сладкие помидоры с сыром «Моццарелла» из молока буйволицы, заправленные оливковым маслом и бальзамическим уксусом.

**450 руб.** ♦ 180 гр.



### "Оливье"

Традиционный русский салат из отварного картофеля с запеченной курицей, раковыми шейками с добавлением хрустящих соленых и свежих огурцов, отварной моркови, зеленого горошка и перепелиных яиц, заправленный соусом Провансаль.

**520 руб.** ♦ 200 г.



### "Цезарь"

Сочные листья салата Романо, кусочки куриного филе, запеченного в духовке, заправленные соусом «Цезарь» и осыпанные хрустящими пшеничными гренками, с сыром «Пармезан».

**490 руб.** ♦ 200г.



### Теплый салат "Иноземный"

Тигровые креветки, обжаренные на оливковом масле с добавлением чеснока, на подушке из трех видов салатов: рукколы, Романо и лоло-россо.

**570 руб.** ♦ 200гр



### Камчатка

Салат из семги малого посола, свежих спелых помидоров, хрустящих огурцов и мяса камчатского краба, заправленный легким майонезом подается на карпаччо из огурцов.

**570 руб.** ♦ 200г.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



### Мозги "По-Троицки"

Ломтики телячьих мозгов в пшеничной панировке зажаренные до золотистой корочки на раскаленной сковороде. Подаются с соусом из майонеза и чеснока.

**450 руб.** ♦ 150/100/50 гр



### Жареная картошка с грибами "По-охотничьи"

Свежий картофель с шампиньонами и репчатым луком, зажаренный до золотистого цвета, подается со свежим укропом и петрушкой.

**440 руб.** ♦ 280/75 гр



### Грибы в сметане

Запеченные в сметане душистые лесные белые грибы, подаются в ржаном горшочке, на россыпи гречневой каши с помидорами "Черри".

**420 руб.** ♦ 150/50 г.



## ПЕЛЬМЕНИ ФИРМЕННЫЕ



### "Колдуны"

Пельмени с духовитой грибной начинкой,  
политые густой  
домашней сметаной.

**450 руб.** ♦ 200/25/50 гр.

## ПЕЛЬМЕНИ



### "Сибирские пельмени"

"Пельмени ручной работы из отборной  
говядины и свинины,  
подаются в Вашем любимом варианте  
в плошке с бульоном (200/200 гр.)  
со сметаной (250/50 гр.)  
с уксусом (250/15 гр.)  
с маслом (250/20 гр.)  
жареные во фритюре (250/50гр)"

**440 руб.** ♦ 200 гр.



### "Русская тройка"

Пельмени ручной работы из отборной  
баранины,  
свинины и говядины  
в плошке с бульоном (200/200 гр.)  
со сметаной (250/50 гр.)  
с уксусом (250/15 гр.)  
с маслом (250/20 гр.)  
жареные во фритюре (250/50гр.)

**440 руб.** ♦ 200 гр.

## ВАРЕНИКИ



### Вареники с картошкой

Традиционные вареники из тонкого теста с начинкой из отварной мятой картошки, жареного лука и бекона, подаются с густой домашней сметаной. Хороши под рюмку водки.

**390 руб.** ♦ 200/30г.



### Вареники с творогом

Вареники из нежного теста с фаршем из творога, подаются с домашней сметаной.

**380 руб.** ♦ 200/30 г.



### Вареники с вишней

Для сладкоежек-вареники с начинкой из спелой, сладкой вишни подаются с густой сметаной или ягодным соусом.

**390 руб.** ♦ 200/30 г.



### Вареники "Старорусские" с потрошками

Вареники из нежного теста с начинкой из говяжьего ливера, подаются с домашней сметаной.

**390 руб.** ♦ 200/20/30 г.

## ПИРОГИ



### Пирожок с капустой

Пирожок из сдобного теста с начинкой из тонко рубленой капусты и вареного яйца

80 руб.♦



### Пирожок с мясом

Пирожок из сдобного теста с начинкой из свинины и говядины

80 руб.♦



### Пирожок с грибами

Пирожок из сметанного теста с начинкой из грибов

80 руб.♦



### Пирожок с ягнятиной

Пирожок из слоеного теста с начинкой из ягнятины

80 руб.♦



### Расстегайчик с семгой

Расстегайчик из слоеного теста с начинкой из семги

80 руб.♦



### Пирожок с вишней

80 руб. ♦ 50



Пирожок с малиной

80 руб. ♦ 50



Пирожок с яблоком

80 руб. ♦ 50

Пирожок с начинкой из яйца и зеленого лука

80 руб. ♦ 50 г.

Пирожок по татарски

из пресного теста с рубленой говядиной и картошкой.

80 руб. ♦ 50 г.

## СУПЫ



### Борщ "Слободской"

Борщ с мясом, сметаной и пирожком с капустной начинкой.

**450 руб.** ♦ 250/20 гр.



### Суп-лапша куриная "Золотой петушок"

Наваристый суп из курицы с домашней яичной лапшой.

**450 руб.** ♦ 250 г



### Солянка сборная мясная

с густой сметаной и пирожком с мясной начинкой.

**450 руб.** ♦ 250/20/30 г.



### Гороховый суп с копченостями

Наваристый суп из копченой свиной грудинки с разваристым горохом и пшеничными гренками.

**450 руб.** ♦ 250/50г.



### Окрошка на домашнем квасе

"Окрошка - холодный суп на квасу, в котором основным компонентом является овощная масса."

**390 руб.** ♦ 250/20 г.



### Щи "Грибоедовские"

Щи из свежей капусты с белыми грибами, подаются в глиняном горшочке под хлебной крышечкой, с пирожком с начинкой из грибов.

**450 руб.** ♦ 250/20/30 г.



### Похлебка "Русская"

Картофельная похлебка с разварным мясом, подается в поджаренной буханке с чесночными гренками из бородинского хлеба.

**450 руб.** ♦ 1/250 г.



### Солянка сборная рыбная

с расстегайчиком из слоеного теста с начинкой из семги

**450 руб.** ♦ 250/50 г



### Уха "Волга, Волга"

Уха из речного окуня и судака, сваренная в котелке по старинным русским рецептам с добавлением петуха, подается со свежеспеченным расстегайчиком из слоеного теста.

**450 руб.** ♦ 250/50 гр.без рака

## БЛИНЫ



### Моей мамы

Четыре домашних пшеничных блинчика, политых топленым маслом.

**290 руб.** ♦ 200/50 г.



### Моей тещи

(То же, но политых густой сметаной.)

**290 руб.** ♦ 200/60 г.



### Моей жены

То же, но политых медом с орехами.

**290 руб.** ♦ 200/50/20 г.



Русские блины с красной кетовой икрой

**490 руб.** ♦ 200/30 г.

## КУРИЦА



### Котлета "Пожарская"

Рубленая котлета из куриного филе в пшеничных сухарях подается на кругах обжаренного картофеля.

**570 руб.** ♦ 200/150 гр



### Ножки кролика под сметанным соусом

Ножки кролика тушеные в сливочно - сметанном соусе, подаются с обжаренным до золотистой корочки молодым картофелем.

**780 руб.** ♦ 336/110 г.



### Котлета "По-Киевски"

Филе из куриной грудки начиненное сливочным маслом, в бархатной пшеничной панировке, обжаренное до золотистого цвета, подается с картофельным пюре.

**645 руб.** ♦ 256/100/80 гр



## УТКА



Утиная грудка, фаршированная брусникой и яблоками

Нежное мясо утки фаршированное брусникой и яблоками, томленое в фольге в медовом соусе.

**850 руб.** ♦ 1шт./70 г

## СВИНИНА



Свинина "По-деревенски"

Стейки из свиной шейки, зажаренные до золотистой корочки, подаются с картофелем, обжаренным в мундире.

**750 руб.** ♦ 200/150 г

## ШАШЛЫКИ, ЗАЖАРЕННЫЕ НА БЕРЕЗОВЫХ УГЛЯХ



Корейка ягненка - гриль

**1200 руб.** ♦ 200/100/35 г.



Корейка теленка гриль

**1150 руб.** ♦ 200/310/50 г.



### Стейк - рибай

Сочный стейк из специально отобранной мраморной говядины, маринованный в пряных специях, зажаренный на открытом огне по Вашему вкусу. Подается с перечным соусом.

**1600 руб.** ♦ 200/140/50 гр



### Утиная грудка-гриль

Утиная грудка, зажаренная до хрустящей корочки на открытом огне, подается с соево-медовым соусом, микс салатом и свежей клубникой.

**850 руб.** ♦ 1~150/50/50 г.



### Фермерский цыпленок - гриль

Цыпленок, замаринованный в маринаде с пряными травами и ароматным чесноком, подается со сметанным соусом с добавлением ароматного чеснока и свежего укропа.

**650 руб.** ♦ 1~250/55/50 г.



### Шашлычок из куриных сердечек

**520 руб.** ♦ 200/50/35 г



### Свинные ребрышки-гриль

**610 руб.** ♦ 300/100/35 г.



### Шашлык из нежной свиной шейки

**675 руб.** ♦ 200/100/50 г.

## ЯГНЕНОК



### Корейка ягнёнка на рёбрышках

Нежная корейка ягненка, подается с маринованным луком, запеченным помидором и с томатно-базиликовым соусом.

**1200 руб.** ♦ 200/70/35 гр.

## РЫБА



### Дальневосточная корюшка

Корюшка, обжаренная до хрустящей корочки, подается с соусом «Тар-тар»

**570 руб.** ♦ 200 г



### Судак "Мечта Бурлака"

Филе судака, запеченное на ржаной сковородке в сливочном соусе, под чешуей из обжаренного картофеля с добавлением сыра.

**750 руб.** ♦ 150/360 гр



### «Дорадо»-гриль

Морской карась, зажаренный на гриле до хрустящей корочки. Подается с соусом «Тар-тар».

**690 руб.** ♦ 1шт./ 70 г



### Стейк из палтуса

Стейк из палтуса, обжаренный до золотистой корочки, подается с помидорами гриль.

**720 руб.** ♦ 200/150 гр



### Котлеты из семги и судака со сметанным соусом

Сочные котлеты из филе семги и судака с добавлением ароматного укропа, подаются с картофелем фри и сметанным соусом.

**750 руб.** ♦ 200/150/30 г.



### Семга на ложе из шпината

Филе семги, обжаренное до золотистой корочки на ложе из томленого в сливках молодого шпината.

**850 руб.** ♦ 180/50/45 г.

## ГОВЯДИНА



### Голубцы "Старорусские"

Традиционное русское блюдо из капустных листьев, начиненных фаршем из отборной свинины, говядины и круглого риса с пряными специями, тушеных в сливочно- томатном соусе, подаются с густой домашней сметаной.

**520 руб.** ♦ 360/50 г.



### Домашние котлетки

**600 руб.** ♦ 200/150/30 г