

SALADS САЛАТЫ

Russian salad with warm veal tongue Салат оливье с теплым телячьим языком	200/80	320=
Caesar salad Салат «Цезарь»		
<i>with chicken / с курицей</i>	200	350=
<i>with shrimps / с креветками</i>	205	400=
Vinaigrette with spicy salted sprat Винегрет с килькой пряного посола	240	300=
Salad of ripe tomatoes and cottage cheese with fresh greens Салат из спелых томатов и домашнего сыра со свежей зеленью	280	280=
Salad of vegetables and grilled turkey with roasted peanuts Салат из овощей и индейки-гриль с жареным арахисом	280	350=
Merchant Grekov's salad with feta cheese and fresh vegetables under Sadzyki or Greek dressing Салат от купца Грекова с брынзой и свежими овощами под заправкой садзыки или греческой	350	300=

COLD STARTERS ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Assorted homemade pickles Ассорти домашних солений	300	300=
Salted milk mushrooms with sour cream Грузди соленые со сметаной	100/30/20	360=
Romanovskoe salo Сало «Романовское»	100/70/100	350=
Salmon carpaccio with lemon and greenery Карпачо из семги с лимоном и зеленью <i>Home-salted salmon with lemon and Greek olives.</i> <i>Семужка собственного посола с лимоном и греческими маслинами</i>	100/30/2	500=
Mixed meats Мясное ассорти <i>Cold meat viands of boiled pork, roast beef, boiled beef tongue and uncooked smoked sausage. Served with spicy mustard and horseradish</i> <i>Холодные мясные яства из буженины, ростбифа, отварного говяжьего язычка и сырокопчёной колбасы. Подается с острой горчицей и хреном</i>	160/30	400=

Cheese plate Сырное плато <i>Fine cheeses: Dorblu, Cheddar, Camembert and Chevrette hard goat cheese. Decorated with pear slices, grapes, cape gooseberries, grissini and honey.</i> <i>Благородные сыры: гор блю, чеддер, камамбер и твердый козий сыр шеврет. Оформляется ломтиками груши, виноградом, физалисом, гриссини и медом</i>	160/150/40	700=
Spicy herring with baked potatoes and sweet onions Пряная сельдь с печеным картофелем и сладким луком	90/110/75	270=
Baggies of Sulguni cheese with spicy herbs on tomato puree Мешочки из сыра сулугуни с пикантной зеленью на томатном пюре	205	280=
Juicy roast beef in soya garlic sauce with fresh vegetables Сочный ростбиф в соево-чесночном соусе со свежими овощами	180	360=
Baked sweet pepper in a ginger-honey sauce with radish Печеный сладкий перец в имбирно-медовом соусе с редисом	185	250=

HOT STARTERS ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Crispy champignons with tartar sauce Хрустящие шампиньоны с соусом тартар	120/50	250=
Potato flats with cucumber sauce Картофельные лепешки с огуречным соусом	210/80	250=
Eggplant baked with cottage cheese and tomatoes Баклажан, запеченный с домашним сыром и томатами	260	290=
Pancake baggies with turkey and porcini mushrooms Блинные мешочки с индейкой и белыми грибами	175	250=

SOUPS СУПЫ

Borsch with soft boiled beef and country sour cream Борщ с разварной телятиной и деревенской сметаной	300/50	250=
Seafood soup with tomatoes Суп из морепродуктов с томатами <i>Served with crispy garlic bread</i> <i>Подается с хрустящим чесночным хлебом</i>	350/55	350=

Homemade noodles Лапша домашняя	280	220=
Meat Solyanka Солянка мясная	270/40	350=
Minestrone Минестроне	300	220=
Creamy soup of porcini mushrooms Крем-суп из белых грибов	280/30	350=

HOT DISHES OF MEAT AND POULTRY ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Beef stroganoff on mashed potatoes with crispy onions Бефстроганов на картофельном пюре с хрустящим луком	100/150/5	420=
Signature burger «Romanovsky» Фирменный бургер «Романовский» <i>Served with French fries, tartar sauce and ketchup</i> <i>Подается с картофелем фри, соусом тартар и кетчупом</i>	280/80/50/50	480=
Cutlets of veal with grechetto and forest mushrooms Котлетки из телятины с гречетто и лесными грибами	150/150	420=
Chicken schnitzel with simmered zucchini and tomatoes Куриный шницель с томлеными кабачками и помидорами	170/110/15	450=
Romanovsky veal with a spicy eggplant and creamy spinach sauce Телятина по-романовски с пикантным баклажаном и сливочно-шпинатным соусом	180/80/55	600=
Roasted chicken with potatoes and Dorblu sauce Жареный цыпленок с картофелем и соусом дорблю	150/70/25/50	350=
Pork loin with mushroom sauce and potato pie Свиная корейка с грибным соусом и картофелем пай	180/90/50	450=
Sizzling pan with beef tenderloin and fried potatoes Шипящая сковорода с говяжьей вырезкой и жареным картофелем	350/40	450=

HOT FISH DISHES ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Pike-perch fillet with mashed potatoes and egg sauce Филе судака с картофельным пюре и яичным соусом	150/150/50	500=
Quenelles of pike on zucchini noodles in creamy sauce of birch sap Кнели из щуки на лапше из кабачков в сливочном соусе из березового сока	200	450=
Sea bass fillet grilled with sautéed broccoli and tomato pesto Филе сибаса-гриль с соте из брокколи и томатного песто	120/65/70	750=
Low-temperature salmon with bisque sauce and mashed potatoes with spinach Лосось низкотемпературный с соусом биск и картофельным пюре со шпинатом	150/120/40/10	650=
Crispy tiger shrimps with ginger Хрустящие тигровые креветки с имбирем	170/40/20	600=
Royal-style sterlet with mashed potatoes and caviar sauce Стерлядка по-царски с картофельным пюре и икорным соусом	250/120/55/25	1500=

PELMENI ПЕЛЬМЕНИ

Handmade pelmeni Пельмени самолепные <i>Of pork and beef. Served with sour cream</i> <i>Из свинины и говядины. Подаются с домашней сметаной</i>	200/50	350=
Home pelmeni Пельмени домашние <i>In porcini broth or chicken broth</i> <i>В бульоне из белых грибов или в курином бульоне</i>	280/25	350=
Cherry dumplings Вареники с вишней	180/50/10	300=

PASTA AND RISOTTO
ПАСТА И РИЗОТТО

Pasta Carbonara Паста карбонара	300	410=
Pasta with tongue and mushrooms Паста с языком и грибами <i>Beef tongue stewed in cream, served with handmade pasta.</i> <i>Говяжий язык, тушеный в сливках подается с пастой ручной работы.</i>	280	400=
Meat lasagna with tomato sauce Лазанья мясная с томатным соусом	320	400=
Risotto with porcini mushrooms and crispy parsley with the scent of white truffle Ризотто с белыми грибами и хрустящей петрушкой с ароматом белого трюфеля	280	400=
Risotto with sea products and green basil Ризотто с морепродуктами и зеленым базиликом	280	400=

SIDE DISHES
ГАРНИРЫ

Grilled vegetables Овощи-гриль <i>zucchini, eggplants, bell peppers, tomatoes</i> <i>Цуккини, баклажаны, перец болгарский, помидоры</i>	200	200=
Steamed vegetables Овощи на пару <i>Broccoli, cauliflower, carrots, celery</i> <i>Брокколи, цветная капуста, морковь, стебель сельдерея</i>	200	200=
Boiled potatoes with greens Картофель отварной с зеленью	150/5	150=
Mashed potatoes Картофельное пюре	150/5	150=
Buckwheat with mushrooms and onions Греча с грибами и луком	150/5	150=
Rice with roasted vegetables Рис с жареными овощами	150/10	150=

SAUCES СОУСЫ

Ketchup Кетчуп	50	50=
Adjika Аджика	50	50=
Dorblu cheese Сырный дорблю	50	60=
Fajita Фахито	50	50=
Tartar Тартар	50	50=

DESSERTS ДЕСЕРТЫ

Panna Cotta with strawberry coulis Панна котта с клубничным кули	110/45	200=
Ivlev's honey pie «Медовик» Ивлева	180/20	250=
Hot chocolate fondant with vanilla ice cream Горячий шоколадный фондан с ванильным мороженым	100/50	200=
Cheesecake of cottage cheese with fresh berries Чизкейк из домашнего сыра со свежими ягодами	165/30	300=
Apple strudel with ice-cream ball Штрудель яблочный с шариком пломбира <i>Viennese strudel with ice-cream ball and vanilla sauce.</i> <i>Венский штрудель с шариком мороженого и ванильным соусом.</i>	130/50/45	200=
Assorted ice cream Мороженое в ассортименте	50/2	90=

BREAD MENU ХЛЕБНОЕ МЕНЮ

Bread basket Хлебная корзина <i>Sliced rye loaf</i> <i>Ржаной нарезной батон</i>	120	30=
Home bread basket Хлебная корзина домашняя <i>Wheat, rye, cereal buns. Served with home-made butter</i> <i>Булочки пшеничные, ржаные, со злаками. Подается с домашним маслом</i>	150/20	80=
Pies Пирожки <i>With meat, spring onions and eggs, cabbage, apples, cherry or raspberry</i> <i>С мясом, зеленым луком и яйцом, капустой, яблоком, вишней или малиной</i>	50	50=
Small pie with salmon Расстегай с лососем	50	60=

COFFEE КОФЕ

Espresso Эспрессо	35ml	90=
Double espresso Двойной эспрессо	70ml	160=
Americano Американо	150ml	90=
Cappuccino Капучино	150ml	110=
Latte Латте	150ml	110=
Glace Гляссе	150ml	120=

BEVERAGES НАПИТКИ

Homemade kvass Квас домашний	200ml	50=
Cranberry drink/ Морс клюквенный Из черной смородины /blackcurrant	200ml 1000ml	80= 400=
Lemonade of our own making Лимонад собственного приготовления	200ml 1000ml	80= 400=
Ginger lemonade with mint Имбирный лимонад с мятой	200ml	100=
Romanov les (carbonated/non-carbonated water) Романов лес (газированная/негазированная вода)	500ml	70=
Essentuki (carbonated water) Эссентуки (газированная вода)	500ml	120=
Aqua Minerale (carbonated/non-carbonated water) Аква Минерале (газированная/негазированная вода)	600ml	80=
Perrier (carbonated mineral water) Perrier (газированная минеральная вода)	330ml	250=
Borjomi Боржоми	500ml	200=
Assorted juices Сок в ассортименте <i>Orange, peach, apple, pineapple, tomato, grapefruit, cherry</i> <i>Апельсиновый, персиковый, яблочный, ананасовый, томатный, грейпфрутовый, вишнёвый</i>	200ml 1000ml	60= 300=
Pepsi, Mirinda, 7up	330ml 600ml	80= 110=
Coca-Cola, Fanta, Sprite	250ml	120=

Fresh juice**Свежевыжатый сок**

<i>Orange</i>	200ml	120=
Апельсиновый		
<i>carrot</i>	200ml	120=
морковный		
<i>apple</i>	200ml	120=
яблочный		
<i>grapefruit</i>	200ml	200=
грейпфрутовый		
<i>celery</i>	200ml	200=
сельдерей		

TEA CARD
ЧАЙНАЯ КАРТА

Assam	200ml	60=
Ассам	400ml	120=
<i>Indian black tea with deep velvet taste and pleasant honey scent</i>		
<i>Индийский черный чай с глубоким бархатным вкусом и приятным медовым ароматом</i>		
Sencha	200ml	60=
Сенча	400ml	120=
<i>Green Chinese tea made according to a Japanese technology, through which the tea liquor acquires fresh, deep taste, rich in antioxidants</i>		
<i>Зеленый китайский чай, изготовленный по японской технологии, в результате которой отвар чая приобретает свежий, насыщенный вкус, богатый антиоксидантами</i>		
Jasmine tea	200ml	60=
Жасминовый чай	400ml	120=
<i>Green tea from Fujian Province with freshness perfectly combined with jasmine flowers delicate scent</i>		
<i>Зеленый чай из провинции Фуцзянь. Свежесть в нем прекрасно сочетается с нежным ароматом цветов жасмина</i>		
Wild Herbs	200ml	60=
Дикие травы	400ml	120=
<i>Fresh herbal mixture of strawberries, mint and nettle leaves, with pieces of raspberries, peaches, carrots and calendula. Boosts the immune system and cheers you up</i>		
<i>Свежая травяная смесь из листьев земляники, мяты и крапивы, с кусочками малины, персика, моркови и календулы. Укрепляет иммунитет и поднимает настроение</i>		

Earl Gray	200ml	60=
Ерл Грей	400ml	120=
<i>Black tea with bergamot. This rough tropical fruit is perfectly combined with the Ceylon tea strength and velvety</i>		
<i>Черный чай с добавлением бергамота. Этот терпкий тропический фрукт прекрасно сочетается с крепостью и бархатистостью цейлонского чая</i>		
«Wild berry» rooibos	200ml	60=
Ройбуш «Лесная ягода»	400ml	120=
<i>African rooibos with apples, strawberries and wild berries scent. Perfectly refreshing and toning</i>		
<i>Африканский ройбуш с добавлением яблок, клубники и ароматом лесных ягод. Прекрасно освежает и тонизирует</i>		
Exhilarating punch	200ml	60=
Бодрящий пунш	400ml	120=
<i>A refreshing mixture of apples, papaya, mango, avocado and hedge-rose pieces, with hibiscus petals supplemented and raspberry scent. Освежающая смесь из кусочков яблок, папайи, манго, авокадо и шиповника, с лепестками гибискуса, дополненное ароматом малины.</i>		
Strawberries and cream	200ml	60=
Клубника и сливки	400ml	120=
<i>Mixture based on karkade with juicy strawberries, apples, hedge-rose and orange peel pieces, tender papaya and pineapple pieces, calendula petals</i>		
<i>Смесь на основе каркаде, с кусочками сочной клубники, яблок, шиповника и цедры апельсина, нежных кусочков папайи и ананаса, лепестков календулы</i>		