



РОМАНОВ ЛЕС
ЭКОТЕЛЬ

SALADS САЛАТЫ

Russian salad with crayfish tails and red caviar Салат оливье с раковыми шейками и красной икрой <i>Potatoes, eggs, boiled chicken, cucumbers, mayonnaise, crayfish tails, caviar</i> Картофель, яйцо, курица отварная, огурцы, майонез, раковые шейки, икра	215	270=
Dressed herring Сельдь под шубой <i>Boiled potatoes, beets, spring onions, salted spicy herring dressed with Provencal sauce</i> Отварной картофель, свекла, зеленый лук, сельдь пряного посола, заправленная соусом провансаль	220	200=
Meat salad with tongue Салат мясной с языком <i>Iceberg lettuce, fresh cucumber, capers, rocca salad, boiled tongue dressed with Caesar sauce</i> Листья салата айсберг, огурец свежий, каперсы, руккола, язык отварной, заправленный соусом «Цезарь»	230	260=

COLD STARTERS ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Sturgeon fresh-grain roe Икра осетровая зернистая <i>Sturgeon roe. Served with butter and warm buns</i> Икра осетровых пород. Подается с маслом и теплыми булочками	55/15/2 pcs	4500=
Salmon caviar Икра лососевая <i>Salmon caviar. Served with butter and warm buns</i> Икра лососевых пород. Подается с маслом и теплыми булочками	55/15/2 pcs	450=
Smoked fish set on the juniper bed Сет из копченой рыбы на можжевелевой «подушке» <i>Sturgeon, salmon, Volga pike-perch smoked following a special recipe.</i>	150/50/50	550=

Served on a wooden board with fir-tree branches

Осетрина, семга, волжский судак, копченые по специальному рецепту. Подаются на деревянной доске с еловыми ветками

Southern vegetables dressed with fragrant oil 330 380=

Овощи южные, заправленные ароматным маслом

A bright bouquet of fresh vegetables and greens: juicy tomatoes, cucumbers, bell peppers, celery, radish, red onions, carrots, and olives

Яркий букет из свежих овощей и зелени: сочные томаты, огурцы, сладкий перец, стебель сельдерея, редис, красный лук, морковь, оливы

Salted milk mushrooms with sour cream 100/30/20 310=

Грузди соленые со сметаной

Country mushrooms with onions and sour cream

Деревенские грибочки с луком и сметаной

Pickled porcini mushrooms 100/30/20/1 310=

Белые маринованные грибы

Country mushrooms with onions and sour cream

Деревенские грибочки с луком и сметаной

Salted orange milk mushrooms with sour cream 100/30/20 310=

Рыжики соленые со сметаной

Country mushrooms with onions and sour cream

Деревенские грибочки с луком и сметаной

Homemade Trio salo 100/100/70 350=

Домашнее сальце «Трио»

A mix of smoked bacon, salt pork and homemade salo (dripping). Served with juicy lettuce, mustard, horseradish, adjika and rye toasts.

Decorated with pickled cherry tomatoes and greens

Ассорти из копченой грудинки, шпика и домашнего сальца.

Подается с сочными листьями салата, горчицей, хреном,

аджикой и ржаными тостами. Оформляется маринованными

томатами черри и зеленью

Old Russian style herring 90/100/110 240=

Сельдь по-старорусски

Served with warm potatoes and pickled onions with home-made butter

Подается с теплым картофелем и маринованным луком под домашним маслом

HOT STARTERS
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Kidneys baked in sour cream Почки, запеченные в сметане <i>Veal kidneys baked in sour cream with onions</i> <i>Телячьи почки, запеченные в сметане с луком</i>	250	250=
Quail giblets baked in sour cream Потрошка перепелиные, запеченные в сметане	200	210=
Carp chop in rye dough Тельное из карпа в ржаном тесте	230	250=

SOUPS
СУПЫ

Pickle soup with sour cream and kidneys Суп рассольник с почками и сметаной	250/30	220=
“Hangover” shchi soup with sour cream Похмельные щи со сметаной	300/10	240=
Sauerkraut shchi soup with dried mushrooms Щи из квашеной капусты с сушеными грибами	315/50/30	200=
Duck noodles with kalittoas Лапша утиная с калитками	250/45	220=
Sturgeon pickle soup with potato kalittoas Солянка из осетрины с картофельными калитками	320/45	450=

HOT FISH DISHES
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Royal-style sturgeon Осетрина по-царски <i>Steamed sturgeon. Served with barley porridge and pickle sauce</i> <i>Паровая осетрина. Подается с перловой кашей и соусом рассол</i>	200/50/1 pcs	1500=
---	--------------	-------

Steamed pike-perch with fermented rice porridge and Borodinsky brown bread 100/200/3 450=
Паровой судак с квасной рисовой кашецей и бородинским хлебом

Pike cutlet 170/150/60 480=
Котлета из щуки
Tender pike cutlet poured with sour cream sauce. Served with mashed potatoes and soaked cowberries
Нежная котлета из щуки, политая сметанным соусом.
Подается с картофельным пюре и моченой брусникой

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

Chicken with apples and cranberry decoction 270/150/60 450=
Цыпленок с яблоками и клюквенным взваром
Chicken baked until golden brown. Served with baked apple
Цыпленок, запеченный до румяной корочки. Подается с печеным яблоком

Hotplate with pork and forest mushrooms 300/50 300=
Жаренка со свиной и лесными грибами
Hot pan with pork, potatoes and mushrooms. Served with mushroom sauce
Жгучая сковородка со свиной, картофелем и грибами.
Подается с грибным соусом

Beef medallions with zucchini and potato petals under pepper sauce 150/140/30 550=
Медальоны из говядины с лепестками из цуккини и картофеля под перечным соусом

WILD FOWL ДИЧЬ

Hare cutlet with barley porridge 150/100/50/50 550=
Котлета из зайца с перловой кашей
A golden cutlet of wild hare. Served with barley porridge, liver fritters and mushroom sauce
Румяная котлета из дикого зайца. Подается с перловой кашей, печеночными оладьями и грибным соусом

Boar cutlet with bacon and porcini mushrooms 100/120/60 450=

Котлета из кабана с беконом и белыми грибами

A roasted boar cutlet poured with cowberry sauce

Жареная котлета из кабана, политая брусничным соусом.

Подается с картофелем по-деревенски

Cabbage rolls of northern venison under creamy green sauce 200/100 350=

Голубцы из северной оленины под сливочно-зеленым соусом

Cabbage rolls of northern venison with soaked cowberries

Голубцы из оленя с моченой брусникой

PRELIMINARY ORDER DISHES FOR A COMPANY БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ ДЛЯ КОМПАНИИ

Spit-fired lamb marinated in herbs 3000 12000=

Ягненок, замаринованный в травах и приготовленный на вертеле

No less than 10 portions

От 10 порций

Lucky shot 1000/300/100 3500=

Удачный выстрел

Assorted whole baked game

Ассорти дичи, запеченное целиком

Whole-baked roe shoulder 1000/340/50 3500=

Лопатка косули, запеченная целиком

PELMENI ПЕЛЬМЕНИ

Homemade pelmeni 280/25 350=

Пельмени домашние

In porcini mushrooms broth or chicken broth

В бульоне из белых грибов или в курином бульоне

Pelmeni with boar meat 200/20/50 350=

Пельмени с мясом кабана

Served with bacon

Подается с беконом

Kundyums with morels baked in sour cream 260/45 200=

Кундюмы со сморчками, запеченными в сметане

BAKERY PRODUCTS

ВЫПЕЧКА

Home bread basket Хлебная корзина домашняя <i>Wheat and rye buns, onion tortilla. Served with home-made butter</i> <i>Булочки пшеничные и ржаные, луковая лепешка. Подается с домашним маслом</i>	50/50/55/10	70=
Fish kulebyaka pie Кулебяка рыбная	200	220=
Mushroom kulebyaka pie Кулебяка грибная	200	200=
Cowberry pie Пирог с брусникой	125	90=

PANCAKES

БЛИНЫ

Wheat pancakes Блины пшеничные	150/5	120=
<i>Pancake fillers / Наполнители к блинам:</i>	30	210=
<i>red caviar / икра красная</i>	30	100=
<i>light-salted salmon / семга слабой соли</i>	50	50=
<i>country sour cream / сметана деревенская</i>	30	40=
<i>honey / мед</i>	50	30=
<i>boiled condensed milk / сгущенка вареная</i>	50	30=
<i>condensed milk / сгущенка</i>		

DESSERTS

ДЕСЕРТЫ

Medovik honey pie Торт «Медовик»	125	180=
Oatmeal kissel with raspberries Кисель овсяный с малиной	200	150=
Romanovsky sponge cake with extra rich ice cream Бисквит «Романовский» с пломбиром	150/1	160=

Guriev porridge with berries Каша гурьевская с ягодами	290	150=
---	-----	------

BEVERAGES
НАПИТКИ

Raspberry drink of our own making Морс малиновый собственного приготовления	300 ml	120=
--	--------	------

Cranberry drink Морс клюквенный	300 ml	120=
------------------------------------	--------	------

Lemonade of our own making Лимонад собственного приготовления	300 ml	120=
--	--------	------

Cowberry water Водичка брусничная	300 ml	120=
--------------------------------------	--------	------

Kvass of dried bread Квас сухарный	200 ml	50=
---------------------------------------	--------	-----

Romanov les (carbonated/non-carbonated water) Романов лес (газированная/негазированная вода)	500 ml	70=
---	--------	-----

Essentuki 4 (carbonated water) Ессентуки 4 (газированная вода)	500 ml	120=
---	--------	------

Aqua Minerale (carbonated/non-carbonated water) Аква Минерале (газированная/негазированная вода)	600 ml	80=
---	--------	-----

Perrier (carbonated mineral water) Perrier (газированная минеральная вода)	330 ml	250=
---	--------	------

Evian (still water) Evian (негазированная вода)	330 ml	250=
--	--------	------

Fresh juice Свежевыжатый сок	200 ml	150=
<i>orange / апельсиновый</i>	200 ml	150=
<i>grapefruit / грейпфрутовый</i>		

Assorted juices	200 ml	60=
Сок в ассортименте	1000 ml	300=
<i>Orange, peach, apple, pineapple, tomato, grapefruit, cherry</i>		
<i>Апельсиновый, персиковый, яблочный, ананасовый, томатный, грейпфрутовый, вишнёвый</i>		
Pepsi, Mirinda, 7up	330 ml	80=
	600 ml	110=
Coca-Cola, Fanta, Sprite	250 ml	120=

COFFEE КОФЕ

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

ЧАЙНАЯ КАРТА

Assam Meleng GFBOP	400 ml	120=
Ассам Меленг GFBOP		
<i>Black tea, India (Assam). Classic Indian tea with rich spicy flavor and a mild malt note</i>		
<i>Чай черный (Индия, Ассам). Классический индийский чай с насыщенным пряным вкусом и мягким солодовым оттенком</i>		
English Breakfast St. Andrews	400 ml	120=
Инглиш Брэкфаст Сент Эндрюс		
<i>Black tea (Sri Lanka). Traditional breakfast tea, a blend of the best Ceylon teas. It's famous for its rich flavor and bright aroma</i>		
<i>Чай черный (Шри-Ланка). Традиционный чай на завтрак, купаж из лучших цейлонских чаев. Славится своим насыщенным вкусом и ярким ароматом</i>		

<p>Sencha Senpai Сенча Сенпай <i>Classic Japanese green tea of selected spring leaves with a spicy aroma</i> <i>Классический японский зеленый чай из отборных весенних листьев с остропряным ароматом</i></p>	400 ml	120=
<p>Jasmine Ting Yuan Жасмин Тинг Юань <i>Exquisite jasmine green tea, with a wood-floral flavor and a delicate and sensual aroma</i> <i>Изысканный зеленый чай с жасмином, обладает древесно-цветочным вкусом и тонким чувственным ароматом</i></p>	400 ml	120=
<p>Strawberry Flip Строберри Флип <i>Hibiscus, apple slices and strawberry leaves. Fragrant drink with a wonderful mild taste of ripe garden strawberries and airy cream</i> <i>Гибискус, яблоко, кусочки и листья клубники. Ароматный напиток с замечательным мягким вкусом спелой садовой клубники и воздушных сливок</i></p>	400 ml	120=