

SALADS САЛАТЫ

<p>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</p>	215	270=
<p>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</p>	220	200=
<p>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»</p>	230	260=

COLD STARTERS ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<p>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</p>	55/15/2 pcs	4500=
<p>Salmon caviar Икра лососевая <i>Salmon caviar. Served with butter and warm buns</i> Икра лососевых пород. Подается с маслом и теплыми булочками</p>	55/15/2 pcs	450=
<p>Smoked fish set on the juniper bed Сет из копченой рыбы на можжевеловой «подушке» <i>Sturgeon, salmon, Volga pike-perch smoked following a special recipe. Served on a wooden board with fir-tree branches</i> Осетрина, семга, волжский судак, копченые по специальному рецепту. Подаются на деревянной доске с еловыми ветками</p>	150/50/50	550=

Southern vegetables dressed with fragrant oil Овощи южные, заправленные ароматным маслом <i>A bright bouquet of fresh vegetables and greens: juicy tomatoes, cucumbers, bell peppers, celery, radish, red onions, carrots, and olives</i> <i>Яркий букет из свежих овощей и зелени: сочные томаты, огурцы, сладкий перец, стебель сельдерея, редис, красный лук, морковь, оливы</i>	330	380=
Salted milk mushrooms with sour cream Грузди соленые со сметаной <i>Country mushrooms with onions and sour cream</i> <i>Деревенские грибочки с луком и сметаной</i>	100/30/20	310=
Pickled porcini mushrooms Белые маринованные грибы <i>Country mushrooms with onions and sour cream</i> <i>Деревенские грибочки с луком и сметаной</i>	100/30/20/1	310=
Salted orange milk mushrooms with sour cream Рыжики соленые со сметаной <i>Country mushrooms with onions and sour cream</i> <i>Деревенские грибочки с луком и сметаной</i>	100/30/20	310=
Homemade Trio salo Домашнее сальце «Трио» <i>A mix of smoked bacon, salt pork and homemade salo (dripping). Served with juicy lettuce, mustard, horseradish, adjika and rye toasts.</i> <i>Decorated with pickled cherry tomatoes and greens</i> <i>Ассорти из копченой грудинки, шпика и домашнего сальца.</i> <i>Подается с сочными листьями салата, горчицей, хреном, аджикой и ржаными тостами. Оформляется маринованными томатами черри и зеленью</i>	100/100/70	350=
Old Russian style herring Сельдь по-старорусски <i>Served with warm potatoes and pickled onions with home-made butter</i> <i>Подается с теплым картофелем и маринованным луком под домашним маслом</i>	90/100/110	240=

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=
Жареха 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, запеченные 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 / мег</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 kisel 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 Водица 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=