

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

	Руб.
Голубцы из морепродуктов подаются с красной и щуцъей икрой, со сливочно-сырным соусом, сметаной	150/70 1400
Дальневосточный окунь запечённый с дымком, по весу★	100 400
Лосось со сливочно-сырным соусом и красной икрой	180 950
Палтус подкопченный подается с таёжным папоротником и грибами	190/100 1200
Карась озерный изжаренный как должно, по весу★	100 200
Корюшка обжаренная в муке, подается с имбирно-ореховым соусом, по весу★	100 300
Тельное из речной рыбы сливочно-сырный соус	140/40 700

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И КРУП

Овощи гриль баклажаны, цукини, перец, черри, лук	180 400
Картофель отварной с зеленью	150 300
Картофель отварной со шкварками	150/40 400
Картофельное пюре	150 300
Картофель по-деревенски дольками	130 400
Рис отварной	150 300

САМОЛЕПНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Пельмени из щуки подаются с соусом из сметаны и хрена	250/50 600
Пельмени «Центральные» мясные, омлет воздушный, бульон наваристый со сметаной, запекаются с пшеничной лепешкой	400 700
Пельмени «Приморские» гребешок, креветка, трубочка, с чернилами каракатицы, сливочно-икорный соус	250/50 1000
Пельмени мясные рукодельные с маслом подаются с соусом Тар-Тар	250/30 600
Вареники с капустой / картофелем подаются со шкварками и сметаной	250/25 500

ДРУГАЯ СТЯПНЯ

Блины с медом/сметаной/маслом/вареньем домашним /сгущенным молоком	150/50 350
Блины с творожной начинкой и вишнёвым соусом	150/40 450
Блины с неркой	150/40 600
Блины с красной икрой	150/50 900
Хлебная корзинка домашний хлеб с маслом	250/20 400

ДЕСЕРТЫ И ДРУГОЕ СЛАДКОЕ

Наполеон хрустящие слои, сгущенное варёное молоко	70 300
Карамельный медовик с кремом на взбитой сметане, с брусничной прослойкой	100 400
Брауни подается с шариком мороженого	100/50 600
Чизкейк манговый	100 400
Штрудель с яблоком и орехами	100/50 500
Вареники с вишней с ягодным соусом и мороженым	250/70 500
Мороженое с карамельным сиропом и лесной ягодой	100/20/50 500
Фруктовая тарелка	400 700
Варенье по-домашнему	100 300

НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ

Кофе эспрессо	30 200
Кофе американо	170 200
Кофе капучино	270 300
Латте	235 350
Какао	250 400
Сироп на выбор	30 100
Чай чёрный: Ассам / с бергамотом	700 400
Чай зелёный: Сен ча / с жасмином / молочный	700 400
Чай с травами: чабрец, липа, мята, ромашка чёрный или зелёный	700 450
Иван – чай: традиционный русский травяной чай из растения кипрей	700 500
Чай Витаминный: шиповник, боярышник, апельсин чёрный или зелёный	700 550
Чай от Хозяина: молоко, сливки, душистый перец, мёд чёрный или зелёный	700 550
Чай облепиховый: облепиха, бадьян, имбирь, апельсин, корица, мёд чёрный или зелёный	700 550
Чай с малиной, брусникой и мятой чёрный или зелёный	700 550
Чай Бодрость: имбирь, мёд, лимон, лайм, розовый перец чёрный или зелёный	700 550
Чай мята с шиповником	700 550

НАПИТКИ ФИРМЕННЫЕ ХОЛОДНЫЕ

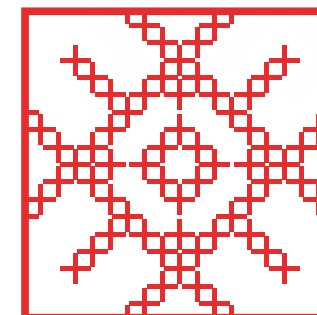
Морс брусничный собственного приготовления	1000 500
Свежевыжатые соки: апельсиновый / яблочный / морковный	300 200
Соки и нектары Rich: апельсиновый / яблоко / вишня / томат / персик	200 400
Соки и нектары Rich: апельсиновый / яблоко / вишня / томат / персик	1000 600
Соки и нектары Rich: апельсиновый / яблоко / вишня / томат / персик	300 200
Бамбл сок апельсиновый, кофе, сироп, лёд	250 400
Молочный коктейль мороженое, взбитое с соком или молоком	250 400

ЛИМОНАДЫ ДОМАШНИЕ:

Мохито лайм, мята, сироп, содовая, сок лимона, лёд	1000 700
Малина-базилик лайм, содовая, сироп, сок лимона, лёд	250 400
Апельсин-розмарин апельсин, содовая, сироп, лёд	1000 700
Апельсин-розмарин апельсин, содовая, сироп, лёд	250 400

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Боржоми	500 300
Петроглиф	375 200
Нарзан	500 250
Жемчужина байкала	250 200
Кола Добрый	500 250
Кола Добрый	330 200
Индиан Тоник Rich	330 200



РЕСТОРАН
РУССКИЙ

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

МЕНЮ

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

☎ (4212)30-65-87 / ☎ +7 914 424-80-35

ЗАВТРАКИ: С 8.00 ДО 12.00 ЧАСОВ

БИЗНЕС-ЛАНЧ: С 12.00 ДО 15.00 ЧАСОВ

РЕЖИМ РАБОТЫ: С 8.00 ДО 24.00 ЧАСОВ

ДЕГУСТАЦИЯ

СЭТ Крепкий из 4 видов настоек с правильной закуской	1 шт.	1100
СЭТ Изысканный из 4 видов настоек с правильной закуской	1 шт.	1100

РУССКИЙ САМОВАР

Традиционное чаепитие с самоваром и сладостями	1 шт.	2200
--	-------	------

самовар на 3 литра, чай на выбор, черный, зеленый или Иван-чай, блины, варенье, мед, сушки, лимон. На 6 персон.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Закуска Боярская	60/50/40	1400
икра красная с тостами из бородинского хлеба, масло сливочное, зелень		
Закуска Купеческая	100/60/40	1600
икра щучья с тостами из бородинского хлеба, масло сливочное, зелень		
Нерка слабосоленая с лимоном	70/20	600
Тала из свежемороженой рыбы с лимоном	100/50	600
Царская Тала из осетровых пород с лимоном	100/50	1700
Строганина из свежемороженой рыбы	50/50	500
подаётся с лимоном, морской солью, перцем, на ледяной глыбе с рюмочкой русской водки		
Закуска из сельди с горчичным маринадом	100/35	500

ГАСТРОНОМИЯ И МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырная тарелка	150/100	1300
Тар-тар из дикого мяса или говядины зернового откорма	80/70	900
Строганина из дикого мяса	50/50	700
подаётся с луком, морской солью, перцем, на ледяной глыбе с рюмочкой русской водки		
Сыровяленое мясо оленя из дичи или говядины зернового откорма	50	700
Холодец по-домашнему	150/20	500
Буженина	100/20	600
Язык отварной телячий	100/70	700
Рулет куриный	100/10	600
Сальце домашнего посола	120/90	600
со специями и чесночком		
Крестьянская корзинка	375	500
сало крученое, соус томатный, лук зеленый, хлеб		

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Соленья домашние	500	700
помидоры, огурцы слабосоленые, капуста закусочная, острый перец, чесночок маринованный		
Рулетики из баклажанов с орехово-сырной начинкой	110/35	500
Грузди соленые с луком и сметаной	150/50	600
Овощная тарелка огурец, помидор, морковь, редис, перец сладкий, зелень, соус сметанный с зеленью и чесночком	480/50	800

САЛАТЫ

Салат теплый с морепродуктами	170	1400
гребешок, креветка, шампиньоны, помидоры, листья салата, анчоусная заправка		
Камчатский краб	200	1000
с миксом салатов, соусом тар-тар и чесночными гренками		
Зелёный микс с лососем и яйцом пашот, горчичный соус, кунжут	250	800
Салат с кальмаром	180	600
яйцо куриное, домашний майонез, зелень		
Селедочка по-домашнему «под шубой» из овощей	170	500
Винегрет с сельдью	260	500
картофель, морковь, свекла, капуста квашеная, сельдь, грузди, масло не рафинированное		
Оливье классический	180	600
язык телячий, говядина, куриная грудка, картофель, огурец, маринованный огурец, домашний майонез		
Салат «Купеческий»	230	600
куриное филе, язык телячий, говядина, шампиньоны, огурец, маринованный огурец, кедровый орех, с домашним майонезом и соевым соусом		
Салат «Садко»	215	600
куриное филе, кальмар, шампиньоны жареные, помидор, микс зелени, кедровый орех, домашний майонез		
Папоротник таёжный с яичным блинчиком и телятиной	150	600
Салат с хрустящими баклажанами 	290	700
хрустящая говядина, баклажан, помидор, кинза, кунжут, соус сладкий чили		
Хрустящий микс	200	500
свежие овощи по сезону, пряная зелень, семена льна, заправка на выбор: масляная заправка с бальзамиком/майонез/сметана		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Судачки в пивном кляре с картофелем фри	160/50	900
Жульен из морепродуктов	110/10	900
краб, кальмар, креветка		
Жульен из курицы с грибами	110/10	500
Икра лосося с драниками и сметаной	15/80/40	600
Драники со сметаной	150	500
Морепродукты:		
- гребешок	100	800
- трубач	100	800
- креветка	100	700
- кальмар	100	400

СУПЫ

Суп пюре из тыквы с гребешком и креветкой	300	900
Уха из морской рыбы	400	700
палтус, лосось, подается с рюмкой водки и бородинским хлебом		
Похлёбка гороховая с копчёностями в булке из ржаного хлеба	300	600
Борщ Сибирский	300/50	500
подаётся с рубленным салом, сметаной и бородинским хлебом		
Солянка сборная мясная	300/50	600
язык, почки телячьи, говядина, птица, копчёности мясные		
Суп-лапша с домашними фрикадельками	300	400
Суп пюре с лесными грибами	300/50	500
белые грибы, шампиньоны, сливки, картофель, подаётся с чесночными гренками		

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Мясо Охотника	180/200	1100
дикое мясо с грибным соусом и запеченным картофелем		
Голяшка говядины тушёная с пшеничным пивом,	120/120	900
подаётся с картофельным пюре		
Бефстроганов из говядины	135/130	900
подаётся с картофельным пюре или отварным рисом		
Говядина с жареным картофелем и грибами	275	900
Котлета Пожарская из телятины и куриной грудки,	160	900
соус сливочный с грибами		
Котлета по-киевски куриная грудка с косточкой	170/50	800
в сухарной корочке, с картофельными крокетами и сливочным соусом		
Цыплёнок жареный до хрустящей корочки, по весу ★	100	300
Домашние голубцы из телятины,	160/100	800
подаются с картофельным пюре		
Телячья печень быстро жареная,	270/60	700
с хрустящим картофелем и сметаной		
Рибай говядина зернового откорма, по весу ★	100	1400
Каре барашка с баклажанами,	200/160	1600
подаётся со свежими овощами		
Свиная шея на гриле	140/300	900
помидоры, кукуруза, брусничный соус		
Шашлык из свинины	160/50/50	700
лаваш, пряный томатный соус, маринованный лук		
Шашлык из курицы	160/50/50	600
лаваш, пряный томатный соус, маринованный лук		
Шашлык «Наполеон» из телятины и курицы	160/50/50	800
лаваш, пряный томатный соус, маринованный лук		
Свиная рулька на компанию , по весу ★	1 кг	2600
Томленая в печи по старинному рецепту, подается с запечённым картофелем и домашними соленьями		
Вырезка говяжья в грушевом соусе	250	900