

Блюда на компанию (по предварительному заказу)



Камчатский краб на пару или «Термидор» (средний вес 3–3,5 кг.)	15000 Р 1 кг.
Сахалинский морской ёж	1500 Р 1 кг.
Устрицы (заказ от 12 шт.): Фин де Клер, Розовая Джоли, Маака, Люмьер	540/400/300/350 Р 1 шт.
Мидии в соусе на Ваш выбор: винный, сливочный или томатный	1900 Р 1 кг.
Сахалинский морской гребешок в раковине	2400 Р 1 кг.
Охлажденный дикий сибас на гриле, на пару или в панцире из морской соли	5600 Р 1 кг.
Охлажденная тюрбо на гриле	8200 Р 1 кг.
Стерлядь, фаршированная лососем, «Великокняжеская»	17500 Р 3000 г.
Сёмга на боку (филе, запечённое под обжаренными овощами, грибами и сыром)	15500 Р 4500 г.
Щука фаршированная «По-царски»	5900 Р 3500 г.
Индейка начинённая белым мясом и шпинатом; подаётся с овощами на гриле	12900 Р 4600 г.
Утка запечённая; подаётся с печёными яблоками, квашеной капустой, томлёной в тёмном пиве, и брусничным соусом	5700 Р 4120 г.
Говядина тушёная в крепком мясном бульоне с молодым картофелем, морковью и грибами	10600 Р 3600 г.
Свиная шея, запечённая в пшеничном тесте; подаётся с овощами	9700 Р 5000 г.
Мясо лоса, тушёное в красном вине, подаётся с овощами и грибами	5500 Р 1440 г.
Томлёная баранья нога «По-Русски»; подаётся с кускусом, грибами, овощами, аджикой и сметанным соусом	12500 Р 4990 г.

Пожалуйста, сообщите официанту,
если у Вас есть аллергия
на какие-либо продукты

Цены указаны в рублях, без НДС. К оплате принимаются рубли
и пластиковые карты (VISA, MasterCard, Мир).

Данный материал является информационным.
Меню с описанием состава и выхода блюд находятся
на доске потребителя.

Сезонное предложение



Фермерская буратта ручной работы с томатами, песто из петрушки и соусом модена	850 Р 250 г.
Страчателла с клубникой, белой спаржей, авокадо, листьями салата корн	890 Р 200 г.
Ассорти мини-эклеров с кремом: из утки с трюфелем, говядины и креветки с лососем	450 Р 100 г.
Окрошка с говядиной на сметане или квасе по Вашему выбору	620 Р 370 г.
Свекольник с говяжьим языком, сметаной и зеленью	590 Р 300 г.
Щи щавелевые старорусские с голенью цыпленка и сметаной	600 Р 380 г.
Гречка по-купечески, томлёная в печи с мясом молодых бычков и белыми грибами	790 Р 260 г.
Ассорти шашлычков с овощами на гриле, ялтинским лучком, зеленью и домашней аджикой	850 Р 440 г.
Тартар из клубники с ванильным кремом «Патисьер», малиновым сорбетом и тестом катаифи	350 Р 140 г.

Холодные кушанья



Царская щучья икра	850 Р 50 г.
Икра корельская «Красная жемчужина»	690 Р 50 г.
Лосось мурманский слабой соли	890 Р 100 г.
Мукеун северный слабой соли	890 Р 100 г.
Байкальский омуль холодного копчения	890 Р 100 г.
Аджапсандали (запечённые на гриле: болгарский перец, томаты, баклажаны; подаются со свежими томатами и зеленью)	390 Р 150 г.
Русские разносолы (солёные огурцы; маринованные томаты, капуста и чеснок)	490 Р 280 г.
Солёные белые грузди с фермерской сметаной и ялтинским лучком	710 Р 190 г.
Сельдь бочкового посола с молодым картофелем и ялтинским луком	550 Р 290 г.
Риет из утиных ножек с паштетом из утиной печени; подаётся с луковым мармеладом и пшеничными брускеттами	570 Р 150 г.
Фермерское сало с чесночными гренками из бородинского хлеба, с горчицей и зелёным луком (сало солёное, копчёное на ольхе, мочёное)	650 Р 250 г.
Сыровяленая подкопчёная оленина с жареными белыми грибами, брусничным соусом, заморским сыром и листьями салатов	650 Р 90 г.

Блюда на компанию



Нарезка свежих грунтовых овощей со сметанно-укропным соусом (томаты, огурцы, болгарский перец, редис, стебель сельдерея, зелень)	560 Р 330 г.
Сырное панаше (качотта с трюфелем, твердый овечий сыр, грюйер, грана падано, горгонзола, камамбер, карамелизированная груша, варенье из молодых сосновых шишек, финики, начинённые сливочным сыром, гриссини)	2400 Р 380 г.
«Душевный разговор» (сыровяленые оленина и колбасы, говяжий ростбиф, копчёный сулугуни; пармезан; оливки гигант; вяленые томаты; печёный перец рамиро; гриссини)	2700 Р 430 г.
Мясные деликатесы (буженина, говяжий язык, свиная грудинка, ростбиф; подаётся с горчицей и солёными огурчиками)	1300 Р 250 г.



Свиные уши с пикантным соусом	550 Р 170 г.
Гренки из бородинского хлеба с чесноком и соусом цезарь	350 Р 170 г.

Салаты



Салат овощной с заправкой на Ваш выбор (томаты, огурцы, перец, редис, зелень)	560 Р 330 г.
«Александровская» шуба с бочковой сельдью	550 Р 300 г.
Авторский оливье с запечённой в печи фермерской уткой и копчёной грудкой магре	680 Р 200 г.
«Владимирская клязьма» по рецепту нашего ресторана в Суздале (с говядиной, ветчиной, дайконом, редисом, карамельным лучком, морковью, яйцом и соусом провансаль)	660 Р 210 г.
Тёплый салат из карамельных баклажанов с сыром фета и листьями салата корн	670 Р 230 г.
Салат с камчатским крабом, авокадо, красной икрой и домашним майонезом по рецепту шеф-повара	1100 Р 150 г.
Мимоза «Пароход» с сырным муссом, слабосоленым и копчёным лососем	720 Р 200 г.
Салат с перепёлкой, белыми грибами, перепелиным яйцом, листьями салатов, кедровыми орехами и можжевелевой заправкой	970 Р 230 г.
Тёплый салат с утиной грудкой, карамелизированной грушей, свежими ягодами, миндально-анисовым и цитрусовым соусами	990 Р 230 г.

Первые блюда



Наваристая сборная мясная солянка; подаётся с фермерской сметаной	620 Р 300 г.
Суп из белых грибов с домашней лапшой и сметаной	650 Р 350 г.
Ароматная уха на прозрачном бульоне из дикого мурманского лосося и лаврака	920 Р 440 г.
Борщ с говядиной; подаётся со сметаной и пампушкой	590 Р 420 г.

Горячие закуски с пылу с жару



Казачий сырный пирог со сметанно-чесночным соусом	750 Р 430 г.
Трюфельный колоб с белыми грибами, вешенками, шампиньонами и сыром пармезан	720 Р 300 г.
Жульен с камчатским крабом, белыми грибами и томатами конкассе	680 Р 140 г.
Сахалинский морской гребешок, запечённый со шпинатом и трюфельным соусом	680 Р 140 г.
Драники со сметаной, щучьей икрой и сладким крымским лучком	790 Р 270 г.

Пельмени и вареники



Пельмени сибирские со сметаной	590 Р 250 г.
Пельмени с лососем, красной икрой и сливочным соусом	790 Р 175 г.
Вареники с картофелем, обжаренным луком и сметаной	490 Р 250 г.
Вареники с владимирской вишней, сметаной и вишневым взваром	490 Р 280 г.

Горячие кушанья из рыб



Атлантическая треска с печёным картофелем и жульеном из вешенок	920 Р 360 г.
Щучья котлета с картофельным пюре, щучьей икрой и соусом берблан	1150 Р 300 г.
Судак с жареной полентой, икрой палтуса, сырным муссом, мини-кукурузой и вялеными томатами	1250 Р 360 г.
Стейк из мурманского лосося с ризотто из корня сельдерея и шафрановым соусом	1650 Р 330 г.



Улов дня – уточните у своего официанта

Горячие кушанья из птицы



Грудка фермерского цыпленка на гриле с сезонными овощами и сливочно-бальзамическим соусом	690 Р 300 г.
Перепёлка, фаршированная белым мясом с трюфелем; подаётся с пюре из топинамбура, артишоками и перепелиным жу	1350 Р 300 г.
Утиная грудка, начинённая яблоком; подаётся с красным рисом, свежей ежевикой и соусом из чёрной смородины	1200 Р 340 г.

Дикое мясо



Вырезка оленя с овощным мильфеем и можжевелевым соусом	1900 Р 260 г.
Котлета из медвежатины с печёным на углях картофелем и вяленой сливой	2200 Р 350 г.
Бефстроганов из оленины с белыми грибами и картофельным пюре	1560 Р 330 г.

Горячие кушанья из мяса



Каре барашка с домашней аджикой и печёными овощами	1350 Р 370 г.
Медальоны из говяжьей вырезки с обжаренным шпинатом, печёными томатами черри, мини-моцареллой и соусом демиглас	1470 Р 280 г.
Рубленая говяжья котлета «Брянский парень» с мини-картофелем и соусом барбекю	1100 Р 450 г.
Жаркое по-домашнему из говядины с грибами, картофелем, томатами и сыром моцарелла	950 Р 450 г.
Телячьи щёчки со сливочной полбой и жареным романо	1250 Р 370 г.
Стейк из свиной шеи с картофелем в беконе и имбирным соусом	980 Р 400 г.
«Мужской разговор» (ассорти домашних купатов, подаётся с квашеной капустой, томлённой в тёмном пиве, ялтинский лук, горчицей и соусом барбекю)	1550 Р 550 г.

Наша выпечка



Пирожки «Подворьевские» с разными начинками (с капустой и яйцом, с мясом, с яблоками, с вишней)	100 Р 40 г.
Посикунчики «Старорусские» (с картофелем и грибами, с мясом)	140 Р 60 г.
Хлебная корзина (французский багет, серый хлеб с трюфелем, серый хлеб с гречихой)	220 Р 170 г.

Десерты



«Анна Павлова» со свежими ягодами и кремом патисьер	680 Р 180 г.
Медовик	380 Р 180 г.
Шарлотка яблочная	350 Р 110 г.
Творожный мусс со свежими ягодами, малиновым желе и лепестками миндаля	650 Р 155 г.
Профитролы с клубничным мороженым и молочным шоколадом	400 Р 110 г.
Наше мороженное (ванильное, швейцарский шоколад, солёная карамель, сливочная клубника)	120 Р 50 г.
Наши сорбеты (клубника-базилик, лимон-лайм-мята, чёрная смородина, малина)	120 Р 50 г.