Наша выпечка



Пирожки «Подворьевские» с разными начинками	120 ₽
(с капустой и яйцом, с говядиной, с яблоками, с вишней)	40 г.
Посикунчики «Старорусские»	200₽
(с картофелем и грибами, с мясом)	60 г.
Хлебная корзина с тремя видами сливочого масла (французский багет, серый хлеб с трюфелем, серый хлеб с гречихой)	220 ₽ 170 г.

Блюда на компанию

(по предварительному заказу)



Стерлядь фаршированная лососем«Великокняжеская»	17500 ₽ 3000 г.
Сёмга на боку (филе, запечённое под обжареными овощами, грибами и сыром)	16900 ₽ 4500 г.
Щука фаршированная «По-царски»	6900 ₽ 3500 г.
Индейка начинённая белым мясом и шпинатом,подаётся с овощами на гриле	16500 ₽ 4600 г.
Утка запечёная; подаётся с печёными яблоками,квашеной капустой, томлёной в тёмном пиве и брусничным соусом	5700 ₽ 4120 г.
Румяный молочный поросёнок,начинённый гречкой с белыми грибами, солёными огурчиками	16000 ₽ 6500 г.
Свиная шея запечённая в пшеничном тесте;подаётся с овощами	9700 ₽ 5000 г.
Томлёная баранья нога «По-Русски»;подаётся с кускусом, грибами, овощами, аджикой и сметанным соусом	12500 P 4900 r.

Блюда на компанию



Коктейльные креветки в панцире	620 ₽ 210 г.
Свиные уши с пикантным соусом	550 ₽ 170 г.
Гренки из бородинского хлеба с чеснокоми соусом цезарь	350 ₽ 200 г.
Ассорти к пиву: кольца кальмара,сырные шарики, картофель фри; подаём с соусом масаго	860 Р 350 г.
Вяленая говядина и индейка с гриссини	760 ₽ 130 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, Mup).

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

Завтрак до 16.00



Омлет с ветчиной и грибами	320 ₽ 180 г.
Каша овсяная со свежими ягодами на коровьем или кокосовом молоке	520 ₽ 320 г.
Сырники со сметаной, свежими ягодамии вишнёвым взваром	550 ₽ 250 г.
Блинчики ажурные со сметаной, ягоднымконфитюром или мёдом по вашему выбору	420 ₽ 170 г.

Холодные кушанья



	
Царская щучья икра 85 !	50 ₽ 50 г.
Икра карельская «Красная жемчужина» 69	() ₽ 50 г.
Лосось мурманский слабой соли89 10	00 ₽ 00 г.
Муксун северный холодного копчения89 10	00 ₽ 00 г.
Байкальский омуль слабой соли89 10	00 ₽ 00 г.
Аджапсандали	50 ₽ 50 г.
Русские разносолы	00 ₽ 80 г.
Солёные белые грузди с фермерской сметаной	30 ₽ 90 г.
Сельдь слабого посола с молодым картофелем 59 и ялтинским луком)() ₽ 90 г.
v i	690 50 г.
Холодец из трёх видов мяса	20 ₽ 70 г.
1 1	l() ₽ 50 г.

Блюда на компанию



Нарезка свежих грунтовых овощей	620₽
со сметанно-укропным соусом	300 г.
(томаты, огурцы, болгарский перец, редис, стебель сельдерея, зелень)	
Сырное панаше	2 400 ₽
(качотта с трюфелем, твердый овечий сыр,	380 г.
грюйер, грана падано, горгонзола, камамбер,	
карамелизированная груша, варенье	
из молодых сосновых шишек, финики,	
начинённые сливочным сыром. гриссини)	

Мясные деликатесы собственного приготовления 1300 ₽ (куриный рулет, говяжий язык, свиная грудинка, ростбиф; подаётся с горчицей и солёными огурчиками)

o)	
Салаты	
├	
Салат овощной в заправкой на Ваш выбор(томаты, огурцы, перец, редис, зелень)	650 Р 320 г.
Тёплый салат из карамельныхбаклажанов с сыром фета и листьями салата корн	720 ₽ 220 г.
Оливье с мурманским лососем слабой соли	840 Р 200 г.
«Александровская» шуба с сельдью слабой соли	······ 650 Р 270 г.
Мимоза «Пароход» с сырным муссом, слабосолёным и копчёным лососем	820 ₽ 200 г.
Винегрет «Московский» с сельдью	620 Р 210 г.
«Цезаревна» с тигровыми креветками	1100₽ 250 г.
«Цезаревич с обжаренной куриной грудкой	690 Р 250 г.
Авторский оливье с запечёнойв печи фермерской уткой и копчёной грудкой магре	
«Владимирская клязьма» по рецепту нашего ресторана в Суздале (с говядиной, ветчиной, дайконом, редисом, карамельным лучком морковью, яйцом и соусом провансаль)	210 г.
Первые блюда	
	
Крем-суп из тыквы и имбиря,подаём с креветкой, морским гребешком и тыквенными семечками	850 Р 360 г.
Суп из белых грибов с домашней лапшойи сметаной	680 Р 400 г.
Наваристая сборная мясная солянка,подаётся с фермерской сметаной	680 Р 350 г.
Борщ с говядиной, подаётся со сметаной и пампушкой	650 Р 420 г.
Горячие закуски с пылу с жару	
·	
Казачий сырный пирогсо сметанно-чесночным соусом	750₽ 430 г.
Трюфельный колоб с белыми грибами, вешенками, шампиньонами и сыром пармезан	720 P 210 r.
Драники со сметаной, щучьей икройи сладким крымским лучком	790₽ 240 г.
Жульен с копчёным цыпленком и вешенками	500 P
Пельмени и вареники ручной лепки	
——————————————————————————————————————	
	gon n
Пельмени сибирские со сметаной	280 г.
Пельмени с лососем, красной икройи сливочным соусом	950 Р 240 г.
Вареники с картофелем, обжаренным лукоми сметаной	590 P 310 r.
Вареники с владимирской вишней, сметаной и вишнёвым взваром	590 P 330 r.

Горячие кушанья из рыб	٥
	
Дальневосточная камбалана гриле с соусом тартар	870₽ 420 г.
Атлантическая треска	920₽
с печёным картофелем и жульеном из вешенок Щучья котлета с картофельным пюре,	410 г. . 1150 ₽
щучьей икрой и соусом берблан Стейк из мурманского лосося	330 r.
с шафрановым соусом	190 F.
Горячие кушанья из птицы	
<u></u> ≺	
Цыпленок корнишон на гриле с домашней аджикой	690₽ 200 г.
Утиная ножка с яблочным пюреи квашеной капустой, томлёной в тёмном пиве с мёдом	ll30 ₽ 340 г.
Горячие кушанья из мяса	
	
Каре дагестанского барашкае домашней аджикой и печёными овощами	1570 ₽ 420 г.
Медальоны из говяжьей вырезкис обжаренным шпинатом, печёными томатами черри и соусом демиглас	1550 P 250 r.
Бефстроганов из вырезки говядиные белыми грибами и картофельным пюре	1390 ₽ 350 r.
Рубленая говяжья котлета «Брянский парень» с мини-картофелем и соусом барбекю	ll00 ₽ 430 r.
Жаркое по-домашнему из говядины с грибами, картофелем, томатами и сыром	970 Р 420 г.
Телячьи щёчки со сливочной полбойи жареным романо	1390 ₽ 330 г.
Стейк из свиной шеи с картофелем в беконеи имбирным соусом	ll50 Р 420 г.
Гарниры	
	
Мини-картофель	350 ₽ 150 г.
Овощи на гриле	410 Р 200 г.
Картофель фри с кетчупом	350 ₽ 200 г.
Обжаренный шпинат	450 Р 150 г.
Картофельное пюре	300 ₽ 150 r.
Сливачная полба	460 Р 150 г.
Квашеная капуста, томлёная в тёмном пиве с мёдом	380₽ 150 г.