

Наша выпечка



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

Гарниры



Мини-картофель.....	350 Р 150 г.
Овощи на гриле.....	410 Р 200 г.
Картофель фри с кетчупом.....	350 Р 200 г.
Обжаренный шпинат.....	450 Р 150 г.
Картофельное пюре.....	300 Р 150 г.
Сливочная полба.....	460 Р 150 г.
Квашеная капуста, томлёная в тёмном пиве с мёдом	380 Р 150 г.

Завтраки до 16.00



Омлет с ветчиной и грибами.....	320 Р 180 г.
Каша овсяная со свежими ягодами на коровьем или кокосовом молоке	520 Р 320 г.
Сырники со сметаной, свежими ягодами и вишнёвым взваром	650 Р 250 г.
Блинчики ажурные со сметаной, ягодным конфитюром или мёдом по вашему выбору	420 Р 170 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.

Холодные кушанья



Царская щучья икра.....	850 Р 50 г.
Икра карельская «Красная жемчужина».....	690 Р 50 г.
Лосось мурманский слабой соли.....	890 Р 100 г.
Муксун северный холодного копчения.....	890 Р 100 г.
Байкальский омуль слабой соли.....	890 Р 100 г.
Аджапсандали..... (запечённые на гриле: болгарский перец, томаты, баклажаны; подаётся со свежими томатами, ялтинским лучком и зеленью)	450 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	760 Р 190 г.
Сельдь слабого посола с отварным картофелем и ялтинским луком	590 Р 290 г.
Скумбрия собственного горячего копчения с отварным картофелем и ялтинским луком	690 Р 250 г.
Холодец из трёх видов мяса со сливочным хреном и горчицей	620 Р 270 г.
Фермерское сало с чесночными гренками из бородинского хлеба, горчицей и зелёным луком (сало солёное, копчёное на ольхе, мочёное)	710 Р 360 г.
Нарезка свежих грунтовых овощей (томаты, огурцы, болгарский перец, редис, зелень)	620 Р 270 г.
Сырное панаше..... (качотта с трюфелем, твердый овечий сыр, грана падано, горгонзола, камамбер, карамелизированная груша, варенье из молодых сосновых шишек, финики, начинённые сливочным сыром, гриссини)	2400 Р 360 г.
Мясные деликатесы собственного приготовления (куриный рулет, говяжий язык, свиная грудинка, ростбиф; подаётся с горчицей и мочёной клюквой)	1300 Р 220 г.

Салаты



Салат овощной с заправкой на ваш выбор (томаты, огурцы, перец, редис, зелень)	650 Р 320 г.
Греческий слат с сыром фета и фирменной яблочной заправкой	850 Р 400 г.
Тёплый салат из карамельных баклажанов с сыром фета и листьями салата корн	720 Р 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 Р 200 г.
«Цезаревна» с тигровыми креветками.....	1100 Р 250 г.
«Цезаревич» с обжаренной куриной грудкой.....	690 Р 250 г.
Тёплый салат с индейкой, пармской ветчиной, листьями салата и соусом айоли	770 Р 260 г.
Авторский оливье с запечённой в печи фермерской уткой и копчёной грудкой магре	730 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.

Блюда на компанию (по предварительному заказу)

Стерлядь фаршированная лососем «Великокняжеская»	17500 Р 3000 г.
Сёмга на боку	16900 Р 4500 г.
(филе запечённое под обжаренными овощами, грибами и сыром)	
Щука фаршированная «По-царски».....	6900 Р 3500 г.
Утка запечённая; подаётся с печёными яблоками, квашеной капустой, томлёной в тёмном пиве и брусничным соусом	5700 Р 4600 г.
Румяный молочный поросёнок,	16000 Р 6500 г.
начинённый гречкой с белыми грибами	
Свиная шея запечённая в пшеничном тесте,	9700 Р 5000 г.
подаётся с овощами	
Томлёная баранья нога «По-Русски»,	12500 Р 4900 г.
подаётся с кускусом, грибами, овощами и аджикой	

Первые блюда

Суп из белых грибов с домашней лапшой	680 Р 400 г.
и сметаной	
Ароматная уха на прозрачном бульоне	1150 Р 400 г.
из мурманского лосося и судака	
Наваристая сборная мясная солянка,	680 Р 350 г.
подаётся с фермерской сметаной	
Борщ с говядиной, подаётся со сметаной	650 Р 420 г.
и чесночной пампушкой	

Горячие закуски с пылу с жару

Казачий сырный пирог	750 Р 430 г.
со сметанно-чесночным соусом	
Трюфельный колоб с белыми грибами,	720 Р 210 г.
вешенками, шампиньонами и сыром пармезан	
Драники со сметаной, щуцей икрой	790 Р 240 г.
и сладким крымским лучком	
Жульен с камчатским крабом, белыми грибами	750 Р 140 г.
и томатами конкассе	
Жульен с копчёным цыплёнком и вешенками	590 Р 170 г.

Пельмени и вареники ручной лепки

Пельмени сибирские со сметаной	680 Р 280 г.
Пельмени с лососем, красной икрой	950 Р 240 г.
и сливочным соусом	
Вареники с картофелем, хрустящим жареным	590 Р 310 г.
луком и сметаной	
Вареники с владимирской вишней, сметаной	590 Р 330 г.
и вишнёвым взваром	

Горячие кушанья из рыб

Дальневосточная камбала	870 Р 420 г.
на гриле с соусом тартар	
Атлантическая треска	920 Р 410 г.
с печёным картофелем и жульеном из вешенок	
Щучья котлета с картофельным пюре,	1150 Р 330 г.
щуцей икрой и соусом берблан	
Стейк из мурманского лосося	1450 Р 190 г.
с шафрановым соусом	

Горячие кушанья из птицы

Грудка фермерского цыплёнка на гриле,.....	690 Р 200 г.
подаём с овощами и сливочно-бальзамическим соусом	
Утиная ножка с яблочным пюре	1130 Р 340 г.
и квашеной капустой, томлёной в тёмном пиве с мёдом	
Утиная грудка, начинённая яблоком;	1150 Р 380 г.
подаётся с красным рисом и соусом из брусники	

Горячие кушанья из мяса

Каре дагестанского барашка	1570 Р 320 г.
с домашней аджикой и печёными овощами	
Медальоны из говяжьей вырезки	1550 Р 250 г.
с обжаренным шпинатом, печёными томатами черри и соусом демиглас	
Бефстроганов из вырезки говядины	1390 Р 350 г.
с белыми грибами и картофельным пюре	
Рубленая говяжья котлета «Брянский парень»	1100 Р 430 г.
с картофельными дольками и соусом барбекю	
Жаркое по-домашнему из говядины с грибами,	970 Р 420 г.
картофелем, томатами и сыром	
Телячьи щёчки со сливочной полбой	1390 Р 330 г.
и жареным романо	
Стейк из свиной шеи с картофелем в беконе	1150 Р 420 г.
и имбирным соусом	

Рекомендуем к пиву

Коктейльные креветки в панцире.....	620 Р 210 г.
с пикантным икорным соусом	
Свиные уши с пикантным соусом	550 Р 170 г.
Гренки из бородинского хлеба с чесноком	350 Р 200 г.
и соусом цезарь	
Ассорти к пиву: кольца кальмара,	860 Р 350 г.
сырные шарики, картофель фри; подаём с соусом масаго	