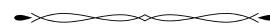


постройки оценивалась тогда в 2500 рублей по курсу 1885 года.

После революции 1917 года доходный дом был национализирован и передан Городскому коммунальному тресту как «гостиница со столовой повышенного обслуживания». Первое время большинство постояльцев гостиницы были командированные: участники различных съездов, конференций и совещаний, проходивших в первые десятилетия Советской власти во множестве. К середине 1930-х годов гостиница коммунального отдела приобрела черты обычной советской гостиницы: номера на несколько человек, железные кровати.

В 1946 году столовую преобразовали в ресторан и дали ему название «Волга». Такое название было связано с тем, что в это время в Загорске (так назывался наш город с

1929 по 1990 год в честь большевика Владимира Михайловича Загорского) размещалось Главное управление Волгоэлектростроя. Эта организация занималась прокладкой высоковольтной ЛЭП от Куйбышева до Москвы. Сотрудники управления охотно посещали этот ресторан, бурно выпивали и частенько бузили. Доставалось и местным. Может быть в шутку, в память об этом после того, как Волгоэлектрострой перевели в Москву, ресторан «Волга» был переименован в ресторан «Отдых». Вскоре закрылась гостиница и все здание было передано Загорскому тресту столовых. Трест здесь располагался вплоть до 1990-х годов, пока не пришло новое время и... здесь сначала открылся первый в городе валютный бар, а вслед за ним ресторан «Русский Дворик». Произошло это 32 год назад, в мае 1992 года...



ДОРОГИЕ ГОСТИ!

Добро пожаловать в наш ресторан!

Мы стараемся бережно хранить лучшие традиции русской гастрономической культуры, искреннего гостеприимства и особой душевной атмосферы.

Надеемся, что Ваша трапеза оставит лучшие воспоминания о визите в наш замечательный город Сергиев Посад.

*Искренне Ваши управляющая Лариса Васильева,
бренд-шеф Илья Жиляев и вся команда ресторана «Русский Дворик»*



СОДЕРЖАНИЕ

ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА	4
ПИРОГИ	5
С пылу с жару	
СОЛЕНЬЯ	6-11
Соленья и маринады	
Грибы	
ЗАКУСКИ И САЛАТЫ	12-13
Овощные	
ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ	14-19
Из сыров, закуски мясные, рыбные и морепродукты	
ИКРА	20-21
САЛАТЫ	22-25
Мясные и из морепродуктов	
СУПЫ	26-29
Мясные, рыбные и овощные	
ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ	30-35
ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ	36-37
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	38-49
На углях, блюда из мяса, рыбы, морепродуктов	
ГАРНИРЫ	50-53
БЛИНЫ	54-55
ДЕСЕРТЫ	56-63
Русские и заморские, фрукты, ягоды, мороженое	
НАСТОЙКИ И НАПИТКИ	64-67
Собственного производства	
БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА	68-71



ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА

Из собственной пекарни

ХЛЕБ СИТНЫЙ

Хлеб пшеничный из просеянной муки

200 г | **120 Р**

КРЕНДЕЛЬ С СЕМЕЧКАМИ

Хлеб пшеничный с семечками
льна и кунжута

110 г | **120 Р**

ХЛЕБ ГРЕЧИШНЫЙ

Хлеб пшеничный с добавлением
гречневой муки

450 г | **150 Р**

«КРЕСТЬЯНСКИЙ»

Хлеб пшеничный на закваске

450 г | **150 Р**

ХЛЕБ «ПОКРОВСКИЙ» С СЕМЕЧКАМИ

Хлеб ржано-пшеничный с добавлением
семечек тыквы, подсолнечника и льна.

400 г | **250 Р**

ХЛЕБ РЖАНОЙ «СЛОБОДСКОЙ»

Хлеб ржаной с насыщенным ароматом
солода

450 г | **150 Р**

КАЛАЧ

Хлеб пшеничный

170 г | **120 Р**

ПИРОГИ С ПЫЛУ С ЖАРУ

ПИРОЖОК ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

с начинкой из
свинины и говядины

50 г | 100 ₽

ПИРОЖОК ПО-ТАТАРСКИ

из пресного теста
с рубленой говядиной
и картошкой

50 г | 100 ₽

ПИРОЖОК ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

с начинкой из капусты
и варёного яйца

50 г | 100 ₽

ПИРОЖОК ИЗ СМЕТАННОГО ТЕСТА

с начинкой
из грибов

50 г | 100 ₽

ПИРОЖОК ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА

с начинкой
из ягнятины

50 г | 100 ₽

РАССТЕГАЙ ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА

с начинкой из сёмги
и судака

50 г | 100 ₽

ПИРОЖОК ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

с начинкой из яйца
и зелёного лука

50 г | 100 ₽

ПИРОЖОК ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА

с яблоком

50 г | 100 ₽

ПИРОЖОК ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

с вишней

50 г | 100 ₽

ПИРОЖОК ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

с малиной

50 г | 100 ₽

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

*«Закусили, как закусывает вся просторная
Россия по городам и деревням, то
есть всякими солёностями и иными
возбуждающими благодатями.»*

Н.В.Гоголь «Мертвые души»



РАЗНОСОЛЫ ПО-РУССКИ К ВОДОЧКЕ

700 г | **750 Р**

Ассорти из домашних солений и маринадов: капуста квашеная белая, капуста гурийская, солёные огурцы, помидоры малосольные и маринованные, яблоки антоновские мочёные, маринованные баклажаны и кубанский перец.





ПОМИДОРЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ БЕЗ КОЖИЦЫ



200 г | **300 Р**



**МАЛОСОЛЬНЫЕ
ОГУРЧИКИ**



150 г | **350 Р**



**КАПУСТА КРАСНАЯ
ГУРИЙСКАЯ**



150 г | **250 Р**



**ПОМИДОРЫ
МАРИНОВАННЫЕ**



200 г | **250 Р**



**КУБАНСКИЙ ПЕРЕЦ
МАРИНОВАННЫЙ**



150 г | **250 Р**



**БАКЛАЖАНЫ
МАРИНОВАННЫЕ**

150 г | **250 Р**



ПЕРЕСЛАВСКИЙ ОГУРЧИК 150/50 г | **250 Р**

Древнерусская закуска, корнями уходящая в далёкое прошлое. Тонко нарезанный солёный огурец, политый янтарным цветочным мёдом.



**АНТОНОВСКИЕ
ЯБЛОКИ МОЧЁНЫЕ**



150 г | **250 Р**



**КАПУСТА
КВАШЕНАЯ БЕЛАЯ**



150 г | **250 Р**



**СОЛЁНЫЕ
БОЧКОВЫЕ ОГУРЦЫ**



150 г | **250 Р**

ГРИБЫ ЛЕСНЫЕ СОЛЕННЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ



**КОСТРОМСКИЕ СОЛЁНЫЕ
БЕЛЫЕ ГРУЗДИ**
с домашней сметаной



590 Р

100/50 г



**ОПЯТА ПОДМОСКОВНЫЕ
МАРИНОВАННЫЕ**



100 г

390 Р



**МАСЛЯТА КАРЕЛЬСКИЕ
МАРИНОВАННЫЕ**



100 г

390 Р



ГРИБНОЕ АССОРТИ «ЗАПАСЫ РУССКОЙ КЛАДОВОЙ»

Грибы лесные маринованные по деревенскому рецепту,
подаются с репчатым луком приправленные ароматным маслом.



150/50 г

550 Р

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ



АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

600 г | **650 Р**

Свежие помидоры, огурцы, редиска, сладкий болгарский перец, молодой чеснок, перья зелёного лука, ароматная петрушка и укроп.





САЛАТ СТАРОРУССКИЙ

Тёплый салат из обжаренного в кожуре картофеля, маринованных маслят, солёных огурцов и репчатого лука, заправленный ароматным подсолнечным маслом.

250 г | 450 Р



ВИНЕГРЕТ С БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКОЙ

Салат из отварных овощей, заправленный ароматным подсолнечным маслом. Квашеная капуста, маринованные грибы. Подается с балтийской килькой на бородинском хлебе.

230/95/60 г | 450 Р



БАКЛАЖАНЫ В КВАСНОЙ ГЛАЗУРИ

Запечённый баклажан в квасной глазури. Соус из брокколи и базилика, узбекские помидоры.

250 г | 490 Р



САЛАТ «ЛЕТНЯЯ ЗОРЬКА»

Свежие помидоры, огурцы, редиска, салатный лук, зелень. Подаются на выбор со сметаной, майонезом или ароматным маслом.

250 г | 350 Р



ЗАКУСКИ ИЗ СЫРОВ

**ЗАПЕЧЁННЫЙ КАМАМБЕР НА ПОЛЯНЕ
ИЗ БРУСНИЧНОГО ВАРЕНЬЯ, ПРИСЫПАННЫЙ
ОРЕХАМИ В КАРАМЕЛЬНОЙ ГЛАЗУРИ**

900 Р

125/50 г



**«ПРИВЕТ ИЗ ВАТИКАНА»
(КАПРЕЗЕ)**

250 г | **550 Р**

Помидоры с сыром «Моцарелла», руккола, соус «Песто». Подаются с соусом из оливкового масла и бальзамического уксуса.



ПОМИДОР «ЯМЩИЦКИЙ»

170 г | **350 Р**

Помидор фаршированный чесноком, зеленью, сыром и майонезом.



АССОРТИ СЫРОВ

Пять великолепных сыров, цветочный мёд, свежие ягоды.

- КАЧОТТА
С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ
- БРИ С ПЛЕСЕНЬЮ

- ГРАНА ПАДАНО
- МААСДАМ
- МОЦАРЕЛЛА

1000 Р

200/45/30 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ

Язык говяжий

Филе домашней утки
подкопчённое

«Хлебушек»
из мяса
молочного
поросёнка

МЯСНОЕ АССОРТИ «КРЕСТЬЯНСКОЕ»

Ассорти из мясных деликатесов:
«хлебушек» из молочного
поросёнка с пряностями
и ароматным чесноком, пастроми
из мраморной говядины, филе
домашней утки подкопчённое,
свежеотваренный говяжий язык.
Подаётся с ядрёным хреном
собственного приготовления.

200/30 г | **900 Р**

Пастроми
из мраморной говядины



**ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
С ТЁРТЫМ ХРЕНОМ**

100/75/25 г | **550 Р**



КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 95 г | **1200 Р**
чёрный трюфель, руккола,
сыр Грана Подано

«ХЛЕБУШЕК» ИЗ МЯСА МОЛОЧНОГО ПОРОСЁНКА

100/65/30 г | **390 Р**

ПАСТРАМИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

100/65/30 г | **600 Р**

ФИЛЕ ДОМАШНЕЙ УТКИ, КОПЧЁНОЕ НА ОЛЬХОВОЙ ЩЕПЕ

100/65/30 г | **580 Р**



**СТУДЕНЬ
«ОХОТНИЧИЙ»**

Из говяжьих хвостов и лося.

200/75/25 г | **550 Р**



**ДЕРЕВЕНСКОЕ
СОЛЁНОЕ САЛО**

Бородинский хлеб, крымский лук и горчица.

100/100/30 г | **430 Р**

ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ, МОРЕПРОДУКТЫ



АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ «САДКО»

Сёмга слабого посола, дикий лосось холодного копчения, белуга подкопчённая, омуль холодного копчения, икра красная лососевая.

300/15/110 г | **2800 Р**

СЁМГА СЛАБОГО ПОСОЛА

Северная сёмга, присоленная крупной морской солью с укропом.

100/60 г | 850 Р



СУГУДАЙ

ИЗ ЯКУТСКОГО МУКСУНА

с крымским луком и дикорастущей клюквой.

120 г | 800 Р



ОМУЛЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

100/60 г | 900 Р



СЕЛЬДЬ МУРМАНСКАЯ

Сельдь слабого посола с кольцами крымского салатного лука.

100/40 г | 400 Р



ДИКИЙ ЛОСОСЬ С ОХОТСКОГО МОРЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

100/60 г | 1000 Р



БЕЛУГА КАСПИЙСКАЯ ПОДКОПЧЁННАЯ

100/40 г | 1100 Р



ИКРА

ИКРА ЧЁРНАЯ ОСЕТРОВАЯ PREMIUM

Икра высшего сорта
от отборного икорного
стада самки осетра
10-15 лет.

25 г | **2900 ₺**

50 г | **4900 ₺**



ИКРА ЛОСОСЕВАЯ

50 г | **650 Р**



**ИКРА ЩУЧЬЯ
АСТРАХАНСКАЯ**

50 г | **590 Р**



ДЕГУСТАЦИЯ ИКРЫ РАЗНООБРАЗНОЙ
Икра осетровая «Премиум», икра лососевая,
икра щуچья астраханская.

3600 Р
25/25/25 г

САЛАТЫ МЯСНЫЕ

РУССКИЙ ДВОРИК

Салат из запечённой говядины с маринованным салатным луком, солёным огурцом, заправленный майонезом, подаётся под шапкой из тёртого сыра.

150 г | **550 Р**

ОЛИВЬЕ С РУССКИМ ЦЫПЛЁНКОМ, РАКАМИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

200 г | 690 Р

Традиционный русский салат. Картофель, цыплёнок, раковые шейки, свежий, маринованный и солёный огурец, каперсы, речной рак и красная икра.



ЦЕЗАРЬ С ДОМАШНИМ ЦЫПЛЁНКОМ

250 г | 650 Р

Салат Романо, грудка цыплёнка зажаренная на углях, заправленные соусом «Цезарь». Подаётся с хрустящими пшеничными гренками, сыром Грана Падано и тыквенными семечками.



МЕЩАНСКИЙ С ЯЗЫКОМ

150 г | 550 Р

Салат из отварного говяжьего языка, салатного лука, яичного белка и грецких орехов, заправленный майонезом.



САЛАТ С ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

200 г | 590 Р

Микс салатных листьев, пастроми из говядины, запечённый перец, фета и кунжут в солёной карамели.



САЛАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ИНОЗЕМНЫЙ

250 г | 900 Р

Салаты руккола и лолло росса, обжаренные тигровые креветки, морской гребешок, вишнёвые помидоры, кедровые орешки, сыр Грана Падано, оливковое масло и крем бальзамик.



КАМЧАТКА С КРАБОМ И СЁМГОЙ

Салат из сёмги малого посола, свежих помидоров, огурцов и мяса камчатского краба заправленный майонезом.

200 г | **900 Р**



ЦАРСКИЙ С КАЛЬМАРОМ

Салат из отварного кальмара, тёртого яичного белка с добавлением тигровых креветок, лососевой икры и укропа, заправленный майонезом.

200 г | **690 Р**



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

Многослойный салат из отварной свёклы, картофеля, моркови, селёдки слабого посола с добавлением крымского лука, заправленный майонезом. Подаётся с мясом камчатского краба.

220 г | **550 Р**

СУПЫ МЯСНЫЕ

*«Об обеде совещаались целым домом...
Всякий предлагал своё блюдо: кто суп
с потрохами, кто лапшу или желудок,
кто рубцы, кто красную, кто белую
подливку к соусу...»*

М.А. Гончаров «Обломов»



ПОХЛЁБКА РУССКАЯ

Картофельная похлёбка
с говядиной и овощами.
Подаётся в поджаренном
ржаном каравае
с чесночными
гренками.

280/150 г | **600 Р**



БОРЩ «СЛОВОДСКОЙ» 300/30/40 г | **580 Р**
с уткой или с говядиной

Традиционный малороссийский суп из свёклы, картошки, мяса утки или говядины на выбор. Подаётся со сметаной и пирожком, с капустой и яйцом.



СУП ГОРОХОВЫЙ 300/20 г | **580 Р**

Наваристый суп с копчёной свиной грудинкой, тремя видами гороха: жёлтый, нут, маш; картошкой, морковкой и ароматными специями. Подаётся с хрустящей крошкой из бородинского хлеба.



СУП-ЛАПША 300/30 г | **580 Р**
«ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК»

Насыщенный суп из петуха с домашней лапшой и куриными потрохами. Подаётся с пирожком с начинкой из лука и яйца.



СОЛЯНКА СБОРНАЯ 300/30/40 г | **650 Р**
МЯСНАЯ (КАЛЬЯ)

Густой суп с говядиной, копчёностями, почками, солёными огурцами и каперсами. Подаётся со сметаной и пирожком с мясной начинкой.

СУПЫ РЫБНЫЕ И ОВОЩНЫЕ

*Что за уха! Да как жирна: как будто янтарём
подёрнулась она. Поешь же миленький дружочек!..*

И.А. Крылов «Демьянова уха»



УХА «ВОЛГА-ВОЛГА»

Уха тройная: из осетра, судака и окуня, по старинному русскому рецепту с добавлением перловки, подаётся с рыбным расстегаем

с раком / без рака

900 ₺

330/1/30 г

800 ₺

330/30 г



ЩИ «ГРИБОЕДОВСКИЕ» С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Щи из свежей капусты с белыми грибами, подаются в горшочке под хлебной крышкой, сметаной и пирожком с грибами.



300/30/40 г | **580 Р**



КРЕМ СУП ИЗ ТЫКВЫ

Сливочный суп из спелой тыквы, хрустящая крошка из бородинского хлеба.

280/10 г | **500 Р**

ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ РАБОТЫ

«...а на меню стояло: “Обед в стане Ермака Тимофеевича”, и в нём значились только две перемены: первое — закуска и второе — сибирские пельмени».

В.А. Гиляровский «Москва и москвичи»



СЕВЕРОМОРСКИЕ

160/50/5 г | **690 Р**

Пельмени из теста с добавлением чернил каракатицы, начинкой из морского гребешка и тигровых креветок. Сырно-сливочный соус, икра лососевая



**БОЛЬШИЕ ТАТАРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ
С НАЧИНКОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

Готовятся на пару. Время приготовления — 50 минут

950 Р

280 г



КОЛДУНЫ

Пельмени с духовитой начинкой из белых грибов и шампиньонов, перечный соус.

200/70 г | **650 Р**



«СИБИРСКИЕ»

Пельмени ручной работы из отборной свинины и говядины

200 г | **500 Р**

«РУССКАЯ ТРОЙКА»

Пельмени ручной работы из отборной баранины, свинины и говядины

200 г | **550 Р**

ПОДАЮТСЯ ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ:

- отварные (с бульоном, со сливочным маслом, сметаной или уксусом)
- жареные на сковороде



**ПЕЛЬМЕНИ
ИЗ ЛОСЯ**

Пельмени из лося
с говяжьим консоме,
пастернаком
и клюквой

200 г/50 г | **650 Р**

ВАРЕНИКИ

«...Только что он успел это подумать, Пацюк разинул рот, поглядел на вареники и ещё сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлёпнул в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот. Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова. На себя только принимал он труд жевать и проглатывать».

Н.В. Гоголь «Ночь перед Рождеством»



ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

Вареники
с начинкой из картошки,
жареного лука и бекона,
сливочный соус.

200/50 г | **450 Р**



ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ 200/40/50 г | **600 Р**

Вареники с начинкой из спелой, сладкой вишни. Домашняя сметана, ягодный соус.



**ЧЕРЁМУХОВЫЕ
ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ** 200/50/50 г | **550 Р**

Вареники из пшеничной муки с добавлением ягод черёмухи и начинкой из творога. Густая домашняя сметана, бруснично-малиновый соус.



**ВАРЕНИКИ
С ТВОРОГОМ
И ШПИНАТОМ** 200/50 г | **450 Р**

Вареники из пшеничной муки с начинкой из творога и шпината, сливочный соус.



**«СТАРОРУССКИЕ»
С ПОТРОХАМИ** 200/70 г | **500 Р**

Вареники с начинкой из обжаренных говяжьих потрохов, соус из белых грибов.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ФУА-ГРА

Грушево-апельсиновое желе,
бруснично-малиновый соус, свежие ягоды.

1 800 Р

60/60/50 г



ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

Лесные белые грибы, запечённые в сметане, подаются в ржаном горшочке на россыпи гречневой каши с вишнёвыми помидорами.

550 Р

120/120 г



**ТОМЛЁНЫЕ
В ПЕЧИ МОЗГОВЫЕ
КОСТОЧКИ
НА ПЕНЬКАХ
ИЗ ДОМАШНЕГО
ХЛЕБА**

650 Р

450 г

ХОСПЕР & МАНГАЛ

*«Вошёл: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;
Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет...»*

*А.С.Пушкин
«Евгений Онегин»*



СТЕЙК-РИБАЙ

Сочный стейк из толстого края премиальной мраморной говядины зернового откорма бычков породы Ангус. Готовится в предпочитаемой Вами степени прожарки. Перечный соус.

200/50 г | **2300 Р**

100/50 г | **1200 Р**



КОРЕЙКА МОЛОЧНОГО ТЕЛЁНКА

Острый соус из томатов.

1650 Р

200/70/50 г



КОРЕЙКА ЯГНЁНКА

Острый соус из томатов.

2200 Р

200/70/50 г

МАНГАЛ



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ
Перечный соус

1300 Р
200/70/50 г



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ**
Острый соус из томатов

750 Р
200/70/50 г

СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ

томлёные в печи
под соусом из томата
и чернослива

540 г | **1100 Р**



ДОМАШНЯЯ КОТЛЕТА

Котлета из рубленой говядины и свинины, репчатого лука, черного перца. Слайсы свежего помидора, свежесыпеченная булочка, микс соленых и малосольных огурцов.

650 ₽

350/50 г



БОЛЬШАЯ КОТЛЕТА ИЗ СЁМГИ И СУДАКА

Помидоры-гриль, сметанный соус.

790 ₽

160/75/50 г



ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЁНОК

Половина цыпленка, маринованного с ароматным чесноком, острый соус из томатов.

750 ₽

250/60/50 г



ДОРАДО

Морской карась,
соус тартар.

1 шт. ~ 200/50 г | **750 Р**



**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
ЗАЖАРЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ**
Соус тар-тар.

1150 Р
200/50 г



СТЕЙК ПАЛТУСА
Мурманский палтус, зажаренный
на углях. Помидоры гриль.

1150 Р
200/75 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



СЁМГА СО ШПИНАТОМ

Сёмга зажаренная
на сковороде
со шпинатом
в сливках

160/65/30 г | **1400 Р**



КОТЛЕТЫ ЩУЧЫ

Котлета из щуки, картофельное пюре и словочно-икорный соус с антоновскими яблоками.

130/140/60 г | **950 Р**



РОМАН СЁМГИ И СУДАКА

200 г | **1150 Р**

Переплетённое филе нежной сёмги с судаком, зажаренное до золотистой корочки.



СУДАК «МЕЧТА БУРЛАКА»

150/260 г | **850 Р**

Судак запечённый под сливочным соусом в печи на ржаной сковороде под чешуёй из обжаренного картофеля и сыра.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ



МЯСО ПО-СТРОГАНОВСКИ

Бефстроганов из говяжьей вырезки, тушёной в деревянных сливках с белыми лесными грибами, и картофельное пюре.

1150 Р

150/200 г



ГОЛУБЦЫ «СТАРОРУССКИЕ»

Традиционное русское блюдо из листьев капусты, чинённых фаршем из свинины и говядины с рисом. Тушёные в овощном соусе.

590 Р

300/50 г



МОЗГИ «ПО-ТРОИЦКИ»

Телячьи мозги в панировочных сухарях, обжаренные во фритюре.

500 Р

150 г



МЯСО ПО-ТАЁЖНОМУ

Говяжья вырезка под сливочным соусом с белыми грибами.

1400 Р

150/100 г



ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ

Томлёные говяжьи щёчки и картофельное пюре.

1000 Р

170/30/200 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

УТИНАЯ НОЖКА С БУЛГУРОМ

Утиная ножка,
запечённая до золотистой
корочки, вишнево-
яблочный соус, булгур.

200/150/50 г | **890 Р**



КОТЛЕТА «ПО-КИЕВСКИ» 240/150 г | **750 Р**

Куриная грудка, чинённая сыром, рубленым перепелиным яйцом, сливочным маслом и ароматным укропом, подаётся с картофельным пюре.



КОТЛЕТА «ПОЖАРСКАЯ» 200/130 г | **750 Р**

Рубленая котлета из домашнего цыплёнка в пшеничных сухарях и обжаренный мини-картофель, словочный соус из лесных грибов.



УТИНАЯ ГРУДКА

Утиная грудка, малиново-брусничный соус, кедровые орехи и микс листовых салатов.

1150 Р

1~185/30/40 г

ГАРНИРЫ



ОВОЩИ ГРИЛЬ

Перец сладкий, цукини, баклажаны, помидоры, запечённые на открытом огне.



300 г | 450 ₽



ЖАРЕНАЯ КАРТОШКА С ГРИБАМИ «ПО-ОХОТНИЧЬИ»

С ШАМПИНЬОНАМИ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

250 г | **440 Р**
250 г | **600 Р**



ШПИНАТ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ПАРМЕЗАНОМ



450 Р
150 г



**КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**



200 ₺
150/50 г



**КАРТОФЕЛЬ
В МУНДИРЕ**



150 ₺
150/20 г



**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ**



200 ₺
150 г



**КУКУРУЗА
НА МАНГАЛЕ**



200 ₺
150 г



БРОККОЛИ



150 Р
150 г



**КАРТОФЕЛЬ
ОТВАРНОЙ**



150 Р
150 г



**ТУШЁНАЯ
КАПУСТА**



200 Р
150 г



**ГРЕЧКА
С ЛУКОМ**



150 Р
150 г

БЛИНЫ

*«Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины;
У них на масленице жирной
Водились русские блины;»*

А.С.Пушкин «Евгений Онегин»



**РУССКИЕ
ПШЕНИЧНЫЕ
БЛИНЫ**

с лососевой икрой

200/20 г | **590 Р**



**С СЁМГОЙ
ЛЁГКОГО ПОСОЛА**

200/80 г | **700 Р**

РУССКИЕ ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ

Четыре домашних блинчика на Ваш выбор:
СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ
С ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ
С ВАРЕНЬЕМ

290 Р

200/50 г



**С МЁДОМ
И ГРЕЦКИМИ
ОРЕХАМИ**

200/55 г | **290 Р**

ДЕСЕРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

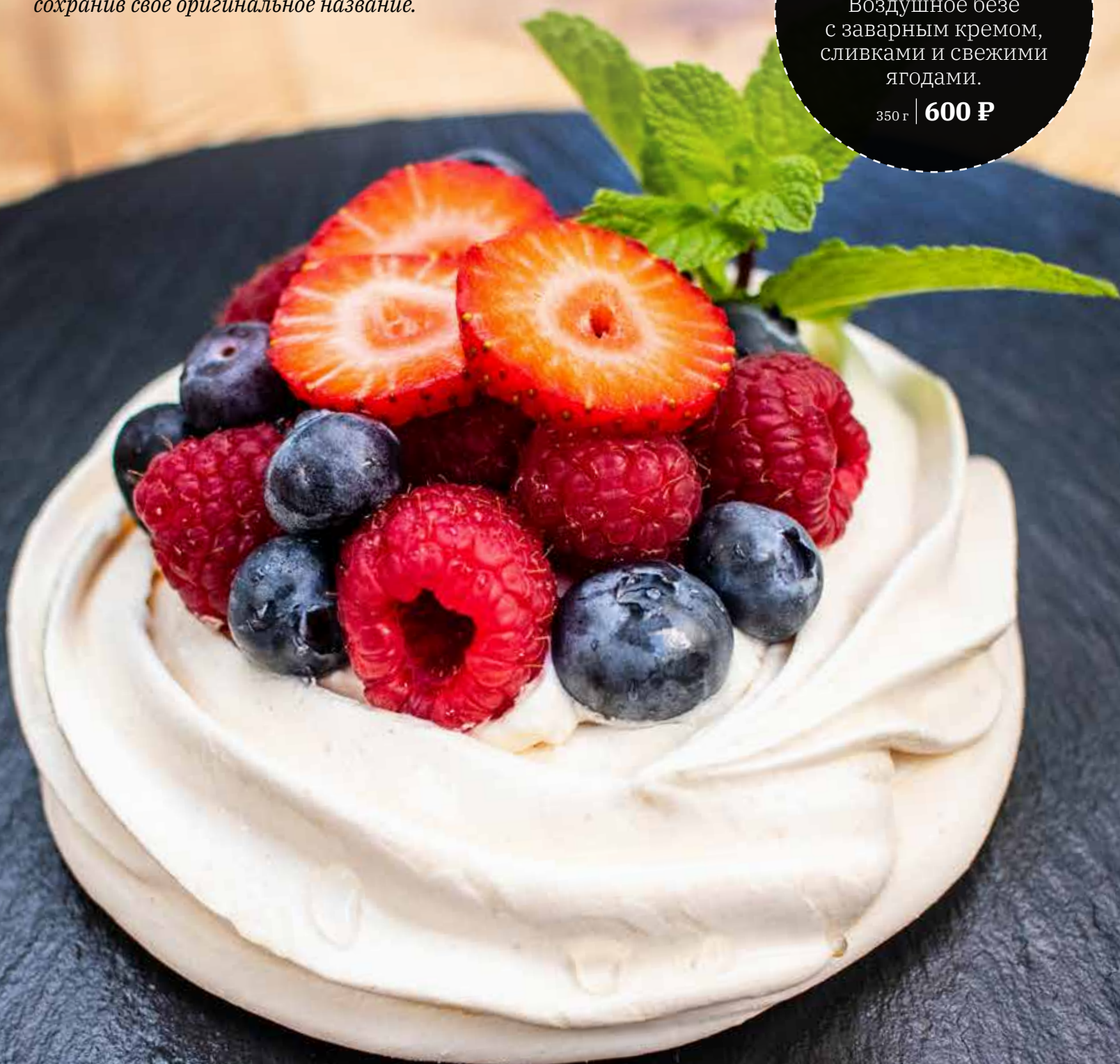
Этот роскошный десерт был придуман в 1935 году австралийским поваром отеля «Esplanade» Бертом Саше в честь Анны Павловой.

Десерт стал таким же популярным, как и сама знаменитая русская балерина, и в скором времени разошёлся по всему миру, сохранив своё оригинальное название.

ТОРТ-БЕЗЕ «ПАВЛОВА»

Воздушное безе с заварным кремом, сливками и свежими ягодами.

350 г | **600 ₽**





ПТИЧЬЕ МОЛОКО

Воздушное суфле, нежный бисквит, тёмный шоколад.

90/80/50 г | **550 Р**



МЕДОВИК

Тонкие коржи с липовым мёдом, сметанный крем.

160 г | **450 Р**



ПОСАДСКИЕ КУПОЛА

Воздушное безе с черносливом, нежным сливочным кремом и грецкими орехами.

150 г | **450 Р**



ВАНЯ КУЧЕРЯВЫЙ

Нежный бисквит со взбитыми сливками, посыпанный обжаренным миндалём.

180 г | **450 Р**



СЫРНИКИ ТВОРОЖНЫЕ

Пряная запечённая груша, пломбир, малина и голубика.

175/90/50 г | **600 Р**



МЕШОЧКИ С ЯБЛОКОМ И ИЗЮМОМ (Штрудель на русский стиль)

Пирог из нежного хрустящего теста, с начинкой из яблок и изюма, сдобренный ароматной корицей, подаётся горячим со сливочным соусом и ванильным мороженым.

210/80 г | **450 Р**



ЯБЛОКИ ЗАПЕЧЁННЫЕ

«Симиренко» запечённые с сахаром, в духовом шкафу. Подаётся с ванильным мороженым.

200 г | **450 Р**



БЕЗЕ С МАНГО И МАСКАРПОНЕ

140 г | **550 Р**

Многослойный десерт из воздушных кокосовых меренг, прослоенный нежным кремом из сыра Маскарпоне и лепестками сладкого тайского манго. Подается с шариком сорбета из манго и лесными ягодами.



ВОЗДУШНЫЙ МИЛЬФЕЙ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

200 г | **650 Р**

Французский многослойный десерт из хрустящего слоёного теста, прослоенный кремом из сыра Маскарпоне и сливок, свежей малиной, ежевикой и клубникой.



ЧИЗКЕЙК СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

130/15 г | **450 Р**

Тортик из нежного творожного сыра, со свежей клубникой и клубничным соусом.



КРЕМ-БРЮЛЕ

120/20 г | **450 Р**

Классический сливочный десерт, покрытый карамельной корочкой. Подается со свежей малиной, ежевикой и голубикой.



**ФИСТАШКОВОЕ
ПИРОЖНОЕ
С МАЛИНОЙ**

Фисташковое безе
со взбитыми сливками
и свежей малиной.

120/10 г | **650 Р**



ЧЁРНЫЙ ЛЕС

Торт со взбитыми сливками, вишней и шоколадным бисквитом.

150 г | **400 Р**



ПРАГА

Шоколадный бисквит, с прослойками сливочного крема и шоколадной глазурью.

180 г | **450 Р**



ЭСТЕРХАЗИ

Изысканный десерт Европы. Белковые коржи с грецкими орехами, прослоенные сливочным кремом.

120 г | **450 Р**



НАПОЛЕОН

Классический торт из слоёного теста с нежным заварным кремом.

200 г | **450 Р**

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, МОРОЖЕНОЕ



ФРУКТОВАЯ БАЗА

Ассорти сезонных
фруктов, ассортимент
уточняйте у официанта.

1 кг | **1500 Р**





СВЕЖИЕ ЯГОДЫ

Клубника, малина,
голубика, ежевика.



1200 Р

200 г



АССОРТИ РУССКОГО МОРОЖЕНОГО

Пломбир ванильный
Пломбир с клубникой
Крем-брюле
Шоколад

Радуга
Фисташка
Манго

50 г (1 шарик) | **150 Р**

ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ НАПИТКИ



ГЛИНТВЕЙН «ЗАСТОЛЬНЫЙ»

Вино красное, клюква,
малина, мёд, гвоздика,
корица, лимон, цедра
апельсина.

200 г | **750 Р**



КВАС «БОЯРСКИЙ»

250 мл

200 ₽

ХМЕЛЬНОЙ МЁД

Классический русский напиток из пчелиного мёда, хмеля и цветочной пыльцы.

400 ₽

200 г

Хмельной мёд считался «царским угощением». Русские национальные мёды не только хмельны, ароматны и вкусны, но и здоровы. Чаша медового вина подкрепляет физические силы, вливает бодрость и поднимает настроение. Редкий сказочный сюжет не заканчивался фразой: «И я там был, мёд-пиво пил, по усам текло, а в рот не попало!»



МОРС НА ВАШ ВЫБОР

Алтайская облепиха, брусника, лесная малина или клюква.

200 ₽

250 г

СБИТЕНЬ

Классический русский напиток на меду, мускатном орехе и пряностях.

300 ₽

200 г

Сбитень - один из старинных русских напитков, появился на Руси задолго до чая и кофе. Готовили сбитень из мёда и патоки с добавлением корицы, гвоздики, мяты, мускатного ореха и других пряностей. Его разносили по улицам продавцы-сбитенички в огромных медных баклагах, закутанных в полотно, чтобы напиток дольше не остывал. Баклаги послужили прообразом будущих самоваров.



РУССКИЕ НАСТОЙКИ

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Первой русской настойкой считается «водка Ерофея», которую готовили на основе аниса, орехов, мяты и, естественно, водки. Позже русский народ, и без того склонный к экспериментам со спиртными напитками, опытным путём вывел тысячи замысловатых рецептов: настойки грели, охлаждали, разбавляли, красили (например, цветками васильков) и приписывали им лечебные свойства. Новые виды настоек появились в России благодаря графу Алексею Разумовскому, который, нужно отметить, не чуждался крепких спиртных напитков. Благодаря развитию торговли со странами Востока в России появились такие пряности, как тмин, миндаль, лавровый лист, перец, а также цитрусовые — апельсин и лимон. В доме графа Разумовского начали готовить настойки с запахом миндаля, с тминной водой, с добавлением кусочков сухих лимонных корок (лимонной цедры) и многими другими компонентами.



ХРЕНОВУХА

МЕДОВО-ПЕРЦОВАЯ

СЛИВЯНКА

КЛЮКВА

МАЛИНОВКА

**ЦАРСКАЯ
(ЧЕСНОЧНАЯ)**

МЯТНО-ЛИМОННАЯ

ДЫМНАЯ ГРУША

ВИШНЁВАЯ

ОБЛЕПИХОВАЯ

ИМБИРНО-МЕДОВАЯ

СМОРОДИНОВКА

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Русская минеральная вода «Русский Дворик»	500 мл	150 Р
негазированная		
Дагестанская минеральная вода «Рычал-Су»	500 мл	180 Р
газированная		
Грузинская минеральная вода «Боржоми»	500 мл	270 Р
газированная		
Минеральная вода «Байкал»	500 мл	480 Р
газированная		
Минеральная вода «Жемчужина Байкала»	500 мл	480 Р
негазированная		
Итальянская минеральная вода San Bernardo	350/750 мл	450/720 Р
негазированная		
Итальянская минеральная вода San Bernardo	350/750 мл	450/720 Р
газированная		
Сок свежавыжатый	200 мл	300 Р
Яблоко, апельсин, морковь, грейпфрут, лимон.		
Соки	200 мл	200 Р
Яблоко, томат, апельсин, вишня, ананас.		
Соса-Cola	330 мл	350 Р
Соса-Cola ZERO	330 мл	350 Р
FANTA	330 мл	350 Р
TONIC	330 мл	350 Р



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЁННАЯ

1 шт. ~ 2,5 кг

1 кг | **4500 Р**



ЩУКА

фаршированная судаком

1 шт. ~ 2,5 кг

1 кг | **2500 Р**



СВИНОЙ ОКОРОК

запечённый в ржаном тесте
с добавлением пряных специй

1 шт. ~ 4,5 кг

1 кг | **2500 Р**



ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ



КАНАПЕ С ВЕТЧИНОЙ..... 100 Р

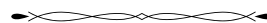
КАНАПЕ С СЁМГОЙ
МАЛОГО ПОСОЛА 200 Р

КАНАПЕ С СЫРОМ..... 100 Р

ПРОФИТРОЛЬ С ЛОСОСЕВОЙ
ИКРОЙ..... 200 Р

ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ
САЛАТОМ ИЗ ВЕТЧИНЫ
И СЫРА С ДОБАВЛЕНИЕМ
ЧЕСНОКА..... 200 Р

ТАРТАЛЕТКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ
САЛАТОМ «ОЛИВЬЕ»..... 200 Р



УТКА ЗАПЕЧЁННАЯ В СОЕВО-МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ

фаршированная гречневой кашей
с куриной печенью и репчатый

ЛУКОМ 1 шт. ~ 3 кг

1 кг | **2600 Р**





МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЁНОК

фаршированный гречневой кашей, яйцом и луком 1 шт. ~ 3 кг

1 кг | **2700 Р**



НОГА БАРАШКА

томлёная с добавлением пряностей 1 шт. ~ 2,5 кг

1 кг | **2700 Р**

НАШИ ЗНАМЕНИТЫЕ ГОСТИ



ИЛЬЯ АВЕРБУХ



ИРИНА АЛФЁРОВА



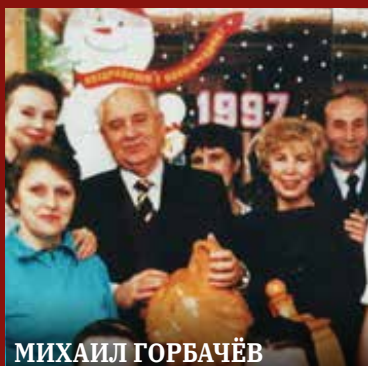
**НИКОЛАЙ БУРЛЯЕВ
И АРИСТАРХ ЛИВАНОВ**



ОЛЕГ ГАЗМАНОВ



**ВАДИМ ГОЛЫГИН
И ПАВЕЛ ВОЛЯ**



МИХАИЛ ГОРБАЧЁВ



АЛЕКСАНДР ГОРДОН



ЕКАТЕРИНА ГУСЕВА



ВИКТОР ЕРОФЕЕВ



ВЛАДИМИР ЗАЙЦЕВ



ЕЛЕНА ЗАХАРОВА



СЕРГЕЙ ЗВЕРЕВ



ЛЮБОВЬ КАЗАРНОВСКАЯ



МИХАИЛ КАСЬЯНОВ



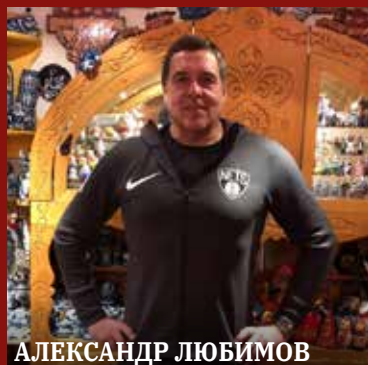
ПАВЕЛ КАШИН



БОРИС КОРЧЕВНИКОВ



КОСТЯ ЦЮ



АЛЕКСАНДР ЛЮБИМОВ



**АНТОН И ВИКТОРИЯ
МАКАРСКИЕ**



СЕРГЕЙ МАКОВЕЦКИЙ