

КВАСЫ И МОРСЫ

собственного производства

Муромский квас 0,5 л

290 руб.

МОРСЫ:

облепиха, малина, клюква, вишня

0,25 л 250 руб.
1 л 750 руб.



ресторан русской кухни

По будням с 12:00 до 17:00 на все блюда нашей кухни действует скидка: 50% - пн, 40% - вт, 30% - ср, 20% - чт, 10% - пт.

ИКРА

Икра осетровая, забойная 3900 руб.
Икра щуки с зелёным луком 650 руб.
Икра горбуши 750 руб.
Икра кеты 750 руб.

ЗАКУСКИ. САЛАТЫ

ВИНЕГРЕТ С СОЛЕННЫМИ УРАЛЬСКИМИ ГРИБАМИ
запеченные в дровяной печи коренья, опята, маслята, грузди, белые грибы

590 руб.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ
помидоры, жареный сыр, зелень, гренки

790 руб.

ОВОЩНОЙ САЛАТ
помидоры, редис, капуста, красный лук, листья сурепки, семечки

690 руб.

СИБИРСКИЕ СОЛЁНЫЕ ГРИБЫ
маслята
белые грибы
грузди в сметане

590 руб.

890 руб.

790 руб.

ОГОРОДНЫЕ СОЛЕНЬЯ-МОЧЕНЬЯ
квашеная капуста из Бронниц
солёные луговички огурцы
солёные помидоры
моченные яблоки
солёный камышинский арбуз

250 руб.

250 руб.

250 руб.

250 руб.

450 руб.

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

сельдь олюторская, запеченные в печи овощи 490 руб.

МАЛОСОЛ ИЗ СИБИРСКИХ РЫБ

лосось, муксун, нельма 1050 руб.

САЛАТ С КРАБОМ

камчатский краб, авокадо, томаты, имбирная заправка 1450 руб.

САЛАТ "МИМОЗА" С КРЕВЕТКАМИ

копченый лосось, креветки 890 руб.

СЕЛЬДЬ И ДРУГАЯ СОЛЕНАЯ РЫБА

картофель, запеченная свекла, лук 600 руб.

сельдь олюторская 720 руб.

каспийский залом 720 руб.

якутский чир 490 руб.

иваси подкопченная 490 руб.

иваси соленая 490 руб.

ассорт соленых рыб 1190 руб.

САЛАТ "ОЛИВЬЕ"

раки, перепела, осетровая икра, соус провансаль 990 руб.

ЗЕЛЕНый САЛАТ С РОСТБИФОМ

говядина, овощи, зелень, соус "красное вино" 790 руб.

МЯСОЕД

вяленая утка, ростбиф, сало, конина, буженина, язык отварной 1750 руб.

САЛО С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ

два вида сала с луком и горчицей 490 руб.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

подаётся с горчицей и хреном 650 руб.

ЗЕЛЕНый САЛАТ С УТКОЙ

смесь салатов, вяленая утка, заправка из малины и лесного ореха 920 руб.

СТУДЕНЬ

телячий ножки, свиные ушки, бычий хвост 650 руб.

ПИРОЖКИ

с тыквой и пшеном 110 руб.
с капустой и яйцом 120 руб.
расстегай с рыбой 210 руб.
с бараниной 210 руб.
с говядиной 190 руб.



БЛИНЫ

РУССКИЕ БЛИНЫ
280 руб

БЛИНЧИКИ НАЧИНЕННЫЕ

-гусятиной и гречкой. в панировке
-рассольным сыром и пшеном
-говядиной. в панировке

1 шт. - 195 руб

СЛАСТИ И ПИРОЖНЫЕ

Десерт "Анна Павлова" 620 руб.

Пирожное "Липовый цвет" 490 руб.

Пирожное "Молоко малиновки" 590 руб.

Десерт "Три шоколада" 650 руб.

Десерт "Матрёшка" 890 руб.

МИНИ ПИРОЖНЫЕ

"Молоко Малиновки"
Пряничная корзина
Липовый цвет

Десерт "Три шоколада" 1990 руб.

КОНФЕТЫ

1шт- 90 руб. ассорти- 490 руб.

Макарон ржаной с гречишной начинкой

Трюфель

Пирожное картошка

ВОЛОГОДСКОЕ МОРОЖЕНОЕ

Пломбир, шоколад, брусника.

СОРБЕТЫ

Облепиха, черника, 50 грамм 150 руб.

ВАРЕНЬЕ

яблоко, ревень, брусника, морошка, малина, клубника 130 руб.

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СЫРЫ

Стилтон, Люн Бланш, Таледжио, подаются с копчёной грушей и вяленой хурмой 1150 руб.



СУПЫ

ВАЛААМСКИЕ ЩИ. ГРЕЧНИК
белые грибы, квашеная капуста 550 руб.

СУТОЧНЫЕ ЩИ С БАРАНИНОЙ
щи из кислой капусты с бараниной, соложеная слойка 690 руб.

МЯСНАЯ СБОРНАЯ СОЛЯНКА
венские сосиски, говяжий язык, копченая курица, сердце 690 руб.

БОРЩ С УТКОЙ
пампушка и сало 590 руб.

МОСКОВСКАЯ УХА С РАССТЕГАЕМ
уха из стерляди и лосося 950 руб.



ПЕЛЬМЕНИ

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ
начинка из вишни 490 руб.

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ И ГРИБАМИ
начинка из печеной картошки, белых грибов и шампиньонов 550 руб.

ПЕЛЬМЕНИ С ПАЛТУСОМ В УХЕ
начинка из синекорого палтуса, уха, раковое масло, икра горбуши 690 руб.

ПЕЛЬМЕНИ С САХАЛИНСКИМ ГРЕБЕШКОМ
начинка из сахалинского гребешка, устричный соус, кунжут, морская капуста 790 руб.

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ
начинка из трёх видов мяса: говядина, свинина, баранина 690 руб.

ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ
начинка из говядины с бульоном 690 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОВОЩИ

СКОВОРОДКА ПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ

цуккини, баклажан, помидор, перец, лук, свекла, чеснок 650 руб.

ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЛУКОМ 590 руб.

РЫБА

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

запеченные овощи, аджика 100 з. 890 руб.

СИНЕКОРый ПАЛТУС

подкопченное филе палтуса, шпоре из цветной капусты и брокколи 990 руб.

КОТЛЕТЫ ИЗ НАВАГИ

картофельное шпоре 750 руб.

ЛОСОСЬ

спаржа, фенхель, апельсин, молодой горох 1490 руб.

НЕЛЬМА С КЕДРОВЫМ ДУХОМ

якутская нельма, запеченная на кедровой доске в глазури из таежного меда, печеный картофель, сибирские грузди в сметане 1790 руб.

БЛИНЫ С КРАБОМ

блины начиненные камчатским крабом, соус из трех видов икры 1790 руб.

СОМ В ПОЛЫННОМ ДЫМУ. ГОЛЛАНДСКАЯ КРУПА.

Иван-чай, хопёрская полынь, душица, зверобой, солёный бутель 880 руб.

ИЧУЩА

УТИНОЕ ФИЛЕ-СУПРЕМ.

ЯБЛОКО И РЕВЕНЬ. СОУС ИЗ СМОРОДИНЫ 950 руб

одуванчиковый мёд, тимьян

ДЕВОЛЯЙ – ПЕРЕПЕЛИНЫЕ КОТЛЕТЫ.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА. ГРИБНОЙ СОУС 1290 руб.

котлеты из перепелиной грудки, трюфельного сливочного масла, телятины

КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ

шпоре из цветной капусты, яйцо пашот 1100 руб.

МЯСО

ШАШЛЫЧКИ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ДЫМКОМ

печеные овощи 1390 руб.

БАРАНИЙ БОК С КАШЕЙ

бок ногайского барашка с гречневой кашей и кореньями 1750 руб.

БЕФСТРОГАНОВ. КАРТОФЕЛЬНОЕ ШПОРЕ

говяжья вырезка, грибы 990 руб.

ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ

тыквенно-картофельное шпоре, соус из чернослива и красного вина 960 руб.

БИФШТЕКС РУБЛЕНый. КАРТОФЕЛЬ ПО-ПУШКИНСКИ

огуречный салат 980 руб.

ЖАРКОЕ ИЗ БЫКА. СОУС «КРАСНОЕ ВИНО»

ПЕЧЕНый КАРТОФЕЛЬ Подается с 13.00 100 з. 1590 руб.

кусоч говьяжьего толстого края, запеченного целиком в печи