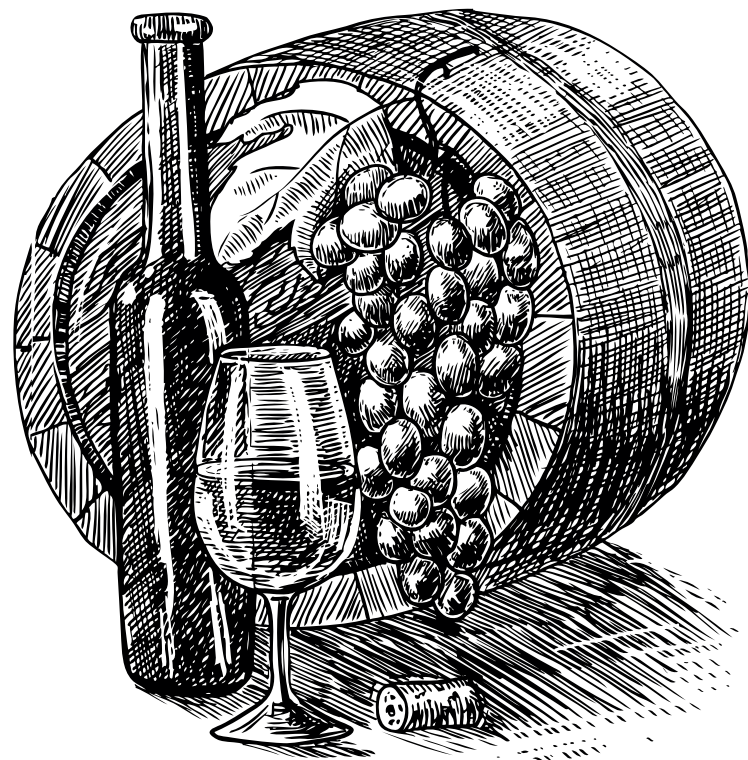




## Основное меню/Main menu

### Салаты/Salads

Салатъ съ рoстбифомъ подь медово-горчичнымъ соусомъ <i>Salad with Roast beef and honey-mustard sauce</i>	★★ (370 г)	1450
Салатъ съ жаренымъ сыромъ <i>Grilled Cheese Salad</i>	(290 г)	1190
Салатъ изъ свежихъ овощей огородныхъ, съ заправкою по вкусу гг. Гостей достопочтенныхъ <i>Tomato, cucumber, radish, pepper, celery, greens, dressing to choose from</i>	(260/50 г)	750
Салатъ изъ томатовъ спелыхъ со сладкимъ лукомъ въ пшеничной корзинке, по вкусу гг. Гостей приправленный <i>Ripe tomatoes &amp; sweet onion salad in wheat tart shell+ 3 dressing for your choice</i>	(240/110 г)	850
Салатъ по-селянски, на забаву сготовленный <i>Vegetable salad with cucumbers, tomatoes, warm potatoes and sunflower oil</i>	(250/150/50 г)	750
Кавардакъ, французами именуемый винегретъ съ балтискою килечкой и соленьями <i>Salad of beetroot, pickles with spiced Baltic sprats and sunflower oil.</i>	(320 г)	760
Сельдь по-бердичевски, словно "шубой" укрытая овощами <i>Sliced salad of beetroot &amp; herring fillets under mayonnaise sauce</i>	★ (290 г)	750
Салатъ Оливье на прованскій манеръ съ раками и копченой дичиною <i>Provençal-style "Olivier" salad with smoked game bird, crayfish, pickled cucumber, boiled vegetables under Port Mahon sauce</i>	★ (260/1 шт)	1350
Салатъ теплый съ печенкою куриною <i>Warm salad with chicken liver</i>	(300 г)	980





## Холодные закуски/Cold appetizers

<b>Икра рыбъ лососевыхъ съ блинками красными по-купечески</b> <i>Red caviar with pancakes "po-kupecheski"</i>	★★ (50/78/50/32 г)	1350
<b>Струганина изъ муксуна</b> <i>Thinly sliced raw frozen muksun with cherry tomatoes in sweet&amp;sour dressing</i>	(100/90/55/35 г)	1290
<b>Сугудай изъ муксуна</b> <i>Lightly salted muksun</i>	(170 г)	1290
<b>Семга звеномъ просоленная съ ароматомъ травъ и специй</b> <i>Freshly salted salmon with fragrant herbs and spices</i>	★★ (100/85/25 г)	1250
<b>Языкъ воловий отварной съ хреномъ и маринадами</b> <i>Boiled beef tongue with horseradish and homemade pickles</i>	★ (100/120/30 г)	1200
<b>Рулетъ изъ щуки съ перепелинымъ яйцомъ и шпинатомъ подъ маринадомъ</b> <i>Pike roll terrine stuffed with quail egg and spinach under vegetable marinade</i>	(295 г)	930
<b>Лумтики свиного соленого съ хрустами изъ кислаго хлеба и перомъ луковымъ</b> <i>Smoked lard and sowbelly with rye bread toasts</i>	★ (60/40/50 г)	650
<b>Нежный паштетъ изъ сельди именуемый форшмакъ</b> <i>Herring pate &amp; rye bread tart</i>	(90/30/65 г)	650
<b>Паштетъ изъ курячьего ливера съ луковымъ конфиюромъ и пшеничными хрустами</b> <i>Chicken liver pate with onion jam and wheat croutons</i>	(140/90/30 г)	650
<b>Холодецъ изъ животины домашней въ ланцике студеномъ, да съ припасами</b> <i>Meat jelly with homemade marinades</i>	★ (210/100/60 г)	850



Къ оплате принимаются банковскія карты и рубли въ монетахъ и ассигнаціяхъ



## Напитки/Drinks

<b>Квасецъ хмельного настою на хлебе кисломъ</b> <i>Bread kvass - home made rye bread brew</i>	(200 г)	250
<b>Напитокъ клюковный, что морсомъ в народе зовется</b> <i>Cranberry water</i>	(200 г)	280
<b>Напитокъ морсъ изъ малины</b> <i>Raspberry water</i>	(200 г)	280
<b>Взваръ изъ сушеныхъ фруктовъ</b> <i>Homemade dry fruits drink</i>	(200 г)	280



Къ оплате принимаются банковскія карты и рубли въ монетахъ и ассигнаціяхъ



## Десертъ/Dessert

<b>Весъ Вашъ яблочный пирогъ</b> Любимый десертъ А.С.Пушкина <i>Apple pie</i>	(130 г)	450
<b>Кремъ-брюлле съ ароматомъ кофія</b> <i>Coffee creme brulee</i>	★ (55 г)	380
<b>Медовикъ, старорусский, московскими царевнами излюбленный</b> <i>Traditional recipe of homemade Honey cake</i>	(115/35 г)	500
<b>Пирогъ съ вологодскимъ творогомъ и малиною</b> <i>Open-topped pie of cottage cheese and raspberry jelly</i>	★ (140/30 г)	590
<b>Блинчики со сливочной начинкою и горячими ягодами</b> <i>Pancakes with cream filling and hot berries</i>	★ (255/50 г)	1150
<b>Варенья домашнія въ ассортименте</b> <i>Assorted confitures</i>	(100 г)	250
<b>Мороженое изъ клубники иль щиколату</b> <i>Strawberry or chocolate ice cream</i>	(60 г)	230
<b>Пломбиръ</b> <i>Plombir ice cream</i>	(60 г)	230
<b>Посыпать мороженое тертымъ щиколатомъ</b> <i>Chocolate crumble ice creamc</i>	(20 г)	100



Къ оплате принимаются банковскія карты и рубли въ монетахъ и ассигнаціяхъ



<b>Сельдь филерованная съ горячей картофелю и постнымъ масломъ по-монашески</b> <i>Herring fillet "po-monasheski" with hot potato salad and sunflower oil</i>	(100/100/60г)	640
--	---------------	-----

## По желанію милостивыхъ Господъ подаются домашнія соленія:

<b>Огурчики добротныя, да свежепросольныя</b> <i>Mild-cured cucumbers with garlic and dill</i>	(150 г)	450
<b>Огурчики соленыя съ травами, да масломъ постнымъ</b> <i>Pickled cucumbers salted in casks with herbs and sunflower oil</i>	(150 г)	450
<b>Помидоры соленыя съ чеснокомъ въ травахъ</b> <i>Pickled tomatoes with garlic and dill</i>	(210 г)	490
<b>Капуста квашоная съ фруктами изрубленная</b> <i>Chopped sauerkraut with fruits</i>	(150 г)	420
<b>Капуста гурійская со свеклою да чеснокомъ</b> <i>Sauerkraut with beetroot and garlic</i>	(150 г)	420
<b>Грибы белыя соленыя въ бочатахъ</b> <i>Pickled porcini mushrooms salted in casks with vegetable oil and dill</i>	(120 г)	820
<b>Грибы грузди соленыя въ бочатахъ</b> <i>Pickled mushrooms salted in casks with vegetable oil and dill</i>	(120 г)	820



Къ оплате принимаются банковскія карты и рубли въ монетахъ и ассигнаціяхъ



## Хлебное/Pies

<b>Пирожокъ съ грибами</b> <i>Homemade baked pie stuffed with mushrooms</i>	(30 г)	180
<b>Пирожокъ съ мясомъ</b> <i>Homemade baked pie stuffed with meat</i>	(30 г)	180
<b>Пирожокъ съ капустою</b> <i>Homemade baked pie stuffed with cabbage</i>	(30 г)	180

## Горячие закуски/Hot starters

<b>Жюльенъ изъ оленя и курячьихъ филеекъ</b> <i>Deer venison and chicken fillets stewed in sour cream sauce</i>	★ (150 г)	890
<b>Блинцы хрустящія чиненныя телятиною</b> <i>Crunchy pancake rolls with veal &amp; sour cream</i>	(180/50 г)	750
<b>Пельмени самоленныя съ семужкой</b> <i>Russian dumplings stuffed with salmon &amp; sour cream</i>	★★★ (300/50 г)	1350
<b>Пельмени самоленныя съ мясами цыпленка</b> <i>Russian dumplings stuffed with chicken &amp; sour cream</i>	(300/50 г)	790
<b>Пельмени самоленныя съ тремя мясами по-вогульски</b> <i>Russian dumplings stuffed with veal, lamb, pork &amp; sour cream</i>	(300/50 г)	990
<b>Грибы а-ля паризьенъ въ сметане томлёныя</b> <i>Mix of porcini, champignons, oyster mushrooms baked in sour cream sauce</i>	★ (170 г)	690



Къ оплате принимаются банковскія карты и рубли въ монетахъ и ассигнаціяхъ



## Гарниры на выбор гг. Гостей/Garnish choice

<b>Картофель жареная а ля "Пушкинъ"</b> <i>Boiled potatoes fried in butter with onions</i>	(200 г)	380
<b>Картофель пряженая въ "мундирахъ" съ лукомъ, тимьяномъ и чеснокомъ</b> <i>Baked potatoes fried with onions, garlic and thyme</i>	(200 г)	380
<b>Картофельный пурей</b> <i>Mashed potatoes with milk &amp; butter</i>	(200 г)	360
<b>Рисъ дикій черный</b> <i>Boiled wild rice</i>	★ (100 г)	408
<b>Гречневая каша обжареная съ лукомъ и грибами</b> <i>Boiled buckwheat porridge fried with onions and mushrooms</i>	(200 г)	360
<b>Перловая каша съ лукомъ и вяленымъ томатомъ</b> <i>Boiled pearl barley porridge with fried onions and sun-dried tomatoes with mushroom broth</i>	(200 г)	360

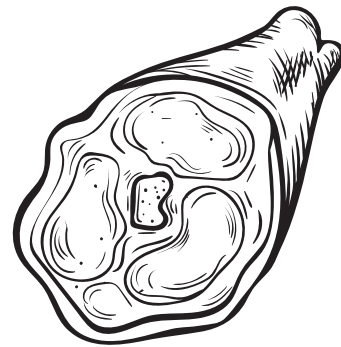


Къ оплате принимаются банковскія карты и рубли въ монетахъ и ассигнаціяхъ



## Блюда жареные на углях/Main course on a grid

Стейк "Рибай" /блюдо без гарнира/ <i>Steak "Ribeye"/Dish without garnish/</i>	★ (300 г)	4900
Филе Миньютъ съ печеными овощами <i>Filet Mignon with baked vegetables</i>	★ (140/150 г)	3100
Мурманской семги самолучший кусокъ/блюдо без гарнира/ <i>Salmon steak /Dish without garnish/</i>	★★ (150 г)	2290
Царь рыба/блюдо без гарнира/ <i>Beluga steak /Dish without garnish/</i>	★ (150 г)	3100
Цыпленокъ съ картофелем пай <i>Chicken with potatoes pie</i>	★ (1 шт)	1150
Плоды огородныя сжарены на чугунной решети <i>Grilled vegetables</i>	(180/20 г)	590



★★★ блюдо не имеет ограничение по скидке/dish has no discount limit

★ блюдо имеет ограничение по скидке/dish has no discount limit

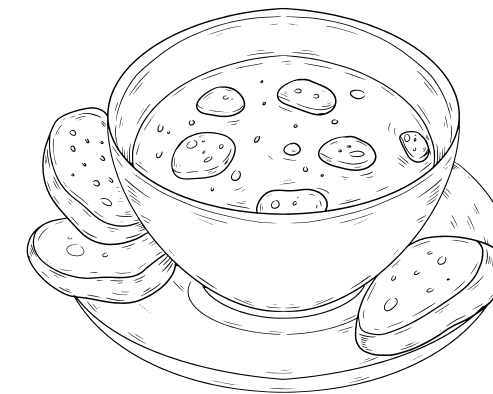


Къ оплате принимаются банковскія карты и рубли въ монетахъ и ассигнаціяхъ



## Первые блюда/Soups

Борщъ малороссійскій съ копченостями и кислой капустою <i>"Borsch" - beetroot soup with smoked meats, sauerkraut and sour cream</i>	★ (500/50 г)	850
Кремь-супъ изъ раковъ <i>Crayfish cream soup</i>	(270/15 г)	980
Лапша домашняя сытная въ бульоне курячемъ съ грибами <i>Chicken noodle soup with champignons</i>	(500 г)	750
Щи вчерашнія изъ квашеной капусты съ наваромъ <i>Pot of sauerkraut twenty-four-hour soup with meats</i>	(500/50 г)	950
Солянка мясная зборная <i>"Solyanka" - spicy soup of vegetables and meats</i>	(500/50 г)	890
Уха Ростовская со стерлядью, судакомъ и семгою <i>Mixed fish soup of sterlet, pike perch and salmon with tomatoes</i>	★★★ (500 г)	1100



Къ оплате принимаются банковскія карты и рубли въ монетахъ и ассигнаціяхъ





## Основные блюда изъ рыбъ/Fish dishes

<b>Осетрина по-строгановски съ картофельнымъ пюреемъ</b> <i>Slices of sturgeon fried with onions and mashed potatoes &amp; blanched tomato sauce (without garnish)</i>	★ (450 г)	3200
<b>Филей муксуна въ припеке изъ хрустящей картофели съ жульеномъ изъ овощей</b> <i>Fillet of müksun fried in "rosti" potatoes with julienne of vegetables</i>	(140/180 г)	1790
<b>Судакъ жареной съ соусомъ изъ лесного ореха, пюреемъ и цветными капустаи</b> <i>Pan-fried pike perch schnitzel with hazelnut sauce &amp; cauliflower</i>	★ (150/285/60 г)	1980
<b>Лосось по-Цареки въ сливочномъ соусе</b> <i>Salmon in creamy mustard sauce with steamed vegetables</i>	★★ (350 г)	2600
<b>Карпъ запеченной въ сметане съ пряженой картофелью</b> <i>Carp baked in sour cream with baked potatoes</i>	★ (1/2шт/335/100 г)	1980
<b>Котлета "Марешаль" изъ судаковъ съ крабами</b> <i>Fried pike perch cake stuffed with crab meat &amp; mashed potatoes and pickles</i>	(200/150/100 г)	1890



Къ оплате принимаются банковскія карты и рубли въ монетахъ и ассигнаціяхъ



## Основные блюда изъ мясъ/Meat dishes

<b>Утка съ тушеной капустою</b> <i>Duck with braised cabbage</i>	(300/270/50 г)	1950
<b>Котлеты телячьи съ картофельнымъ пюреемъ</b> <i>Veal cutlets with mashed potatoes</i>	★ (180/180 г)	1390
<b>Котлеты паровыя изъ крольчатины съ дикимъ рисомъ</b> <i>Steamed rabbit cutlets with wild rice</i>	★ (200/150/50 г)	1490
<b>Оленья корейка съ соусомъ изъ болотной ягоды и гречневой каши съ грибами въ сметане</b> <i>Venison loin with cranberry sauce and buckwheat porridge with mushrooms in sour</i>	★ (140/180/160 г)	2350
<b>Языкъ воловий по-московски</b> <i>Moscow-style calf tongue</i>	★ (350 г)	1200
<b>Медальоны изъ говяжьей вырезки подъ перечнымъ соусомъ съ картофельнымъ пюреемъ</b> <i>Medallions of beef tenderloin with mashed potatoes and vegetables</i>	★ (150/180/160 г)	2300
<b>Котлета курячья "де воляй" съ сливочно-грибнымъ соусомъ</b> <i>Fried chicken fillet stuffed with mushrooms and cream sauce</i>	★ (160/315 г)	1190
<b>Котлета телячья рубленая по рецепту Пожарскаго (съ обманомъ!), отъ поставщика Двора Его Императорскаго Величества (подается за индивидуальнымъ номеромъ)</b> <i>Veal rissole "Pojarski" with roasted potatoes and mushroom sauce</i>	★ (180/200/50 г)	1190
<b>Говядина Бефъ-Строгановъ, а ля миньютъ, подаваемая съ картофелемъ "Пушкинъ", превосходна, а сытостью непремнна</b> <i>"Beef-Stroganoff" in sour cream sauce with potatoes "a la Pushkin"</i>	★ (230/200/135 г)	1820
<b>Скоблянка</b> <i>Skoblyanka</i>	★ (330 г)	1490



Къ оплате принимаются банковскія карты и рубли въ монетахъ и ассигнаціяхъ