



«Телеграф» — первый ресторан Балтийской кухни.

Мы находимся в здании бывшего немецкого почтамта и телеграфа 1896 года. Словосочетание «Балтийская кухня» впервые появилось на нашей вывеске в 2020 году.

Калининградская область — это область переселенцев. У нас есть историческая кухня, но нет её носителей.

Эту землю населяли другие люди со своей богатой и глубокой культурой. Сейчас живём мы — у нас своя история и своя культура. Но земля и локальный продукт — это то, что объединяет нас и остаётся неизменными.

В основе нашей концепции лежит желание познать область: её продукт, культуру и историю. Мы стремимся отразить особый шарм нашего края, обычаи, пейзажи, холод, ветер и море.

Балтийская кухня — это отражение «характера» народов, живущих у нашего моря. А ресторан — это язык, на котором мы рассказываем о любви и уважении к региону, его истории.

www.telegraph.rest

Дорогие гости, если у вас имеется аллергия на продукты, просим сообщить официанту.
Продажа алкоголя запрещена лицам, не достигшим 18 лет.
Данное меню является рекламой.

РЫБА

ХОЛОДНОЕ

Балтийский угорь	баклажаны, овощной демиглясс	1230
Строганина из пелакиды	маринованный лук, гренки	760
Строганина «Весна»	цитрусы, сельдерей, тартин	790
Салат с лещом горячего копчения	сметана, печёный картофель, икра трески	590
Плато из кильки	крем из картофеля, огуречный соус, земля из бородинского хлеба	430

ГОРЯЧЕЕ

Судак	печёный картофель, соус из белых грибов	850
Сом	цукини в сметанном соусе	790
Котлеты из щуки	картофельный гратен	760
Лосось	шпинат, икра	1120

рыба целиком

за 100 гр

Скумбрия	печёный картофель, томаты, лук	260
Камбала	томаты, чимичури с черемшой, зеленое масло	380

МЯСО

ХОЛОДНОЕ

Тар-тар из говядины	черника, жимолость чёрный чеснок	650
Салат с фермерской уткой	свёкла, уксус из бузины, томаты, яблочное пюре	690
Ростбиф из говядины	икра лосося, соус из балтийских шпрот, бриошь	790

ГОРЯЧЕЕ

Литовские цеппелины	оленина, картофель, сметана, бекон	740
Кёнигсбергские клопсы	оленина, говядина, сельдь, картофель, свёкла, зелёный соус	840
Телячьи щёки	перловка, пармезан	920
Утиная ножка «конфи»	булгур, томаты	940

С древних времён главной забавой королей в Восточной Пруссии была охота. В известной Роминтской пуще, помимо современных обитателей: лосей, оленей, кабанов, зайцев водились ещё медведи, зубры и рыси. К сожалению, многие из них были истреблены. С приходом Тевтонского ордена лесные богатства начали охранять, а охота стала доступна только герцогам и королям. В нашем ресторане используются фермерская говядина и птица, но иногда нам «везёт» заполучить дичь. Если вы увидели её в сезонном меню, то вам очень повезло.

СУПЫ

Гуляш	телятина, томаты, паприка, кукуруза	740
Суп из местных грибов	белые грибы, шампиньоны	490
Уха балтийская	лосось, судак, сливки	590

ГАРНИРЫ

Запечённый картофель	сливочное масло, зелень	260
Подкопчёное картофельное пюре	картофель, копчёное сливочное масло, молоко	270
Перловка	пармезан, сливочное масло, петрушка	340
Запеченные овощи	перец, грибы, цукини, баклажан	430

ХЛЕБ И НАМАЗКИ

Хлеб	2 вида тартина и бородинский	260
Взбитое масло		140
Намазка с леццом горячего копчения		190
Форшмак из сельди		240
Масло с угрём горячего копчения		260
Ассорти из 4-х		790

ДЕТЯМ

Котлеты куриные	макароны, свежие овощи	490
-----------------	------------------------	-----

СЫРЫ И ОВОЩИ

Ассорти сыров	от местных сыроваров	1120
---------------	----------------------	------

Картофельный гратен	лесные грибы, сливки, репчатый лук	590
---------------------	------------------------------------	-----

Салат из сезонных овощей	свежие овощи	490
--------------------------	--------------	-----

ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк	фундук, шоколад	490
------------------	-----------------	-----

Тарт Татен	груша, мисо карамель, цикорий	540
------------	-------------------------------	-----

Десерт «Белочка»	марципановый мусс, шоколад, абрикосовое желе, розмариновое мороженое	550
------------------	--	-----

Наш регион знаменит на весь мир сыром «Тильзитер», который делали в городе Тильзит (нынче Советск). После 1945 г. производство было прекращено, а рецепт вывезли в Швейцарию, где и по сей день не прекращается производство сыра. Однако с 2016 года сыр «Тильзитер» начали производить на его исторической родине. В нашем меню все представленные сыры изготавливаются на местных крафтовых сыроварнях.