



Екатерина II Алексеевна, немка, про которую Михаил Ломоносов говорил: «На троне баба – ума палата», сумела сделать Россию великой державой.

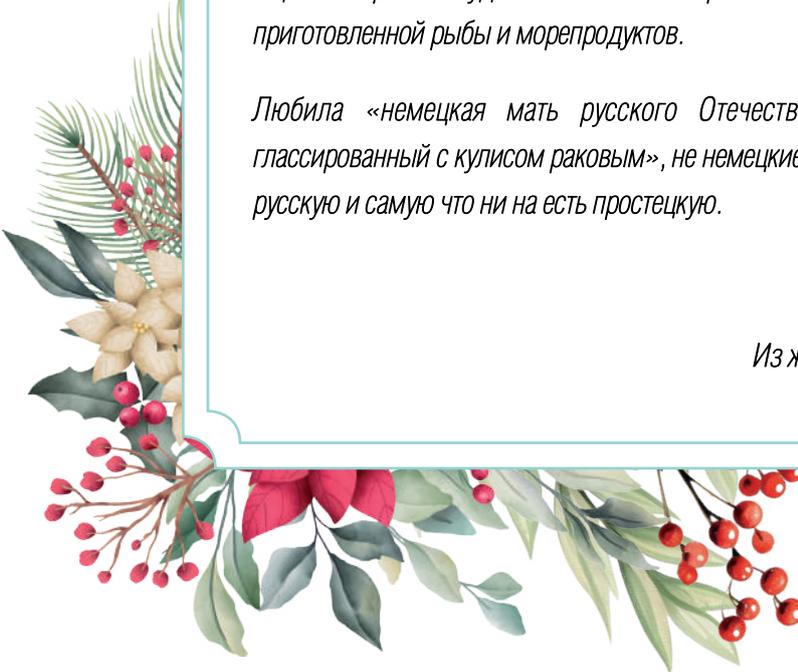
К столу императрицы подавалось много мяса – утки с соусом, жареные цыплята, пулярды с трюфелями, рябчики по-испански, каре барашка, котлеты, сосиски. Любила Екатерина и говядину – но только не постную, как думают многие, а специальным образом маринованную и нашингованную салом.

В качестве гарнира Екатерина предпочитала картофель, тушеные и жареные грибы, разнообразные салаты. Одно из любимых блюд императрицы – это мясо с картошкой и яичница.

Еще Екатерина с удовольствием ела различные виды вкусно приготовленной рыбы и морепродуктов.

Любила «немецкая мать русского Отечества» не «торнбут глассированный с кулисом раковым», не немецкие колбаски, а пиццу русскую и самую что ни на есть простецкую.

Из жизни Екатерины II







ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЗАКАЗ

КОРОЛЕВСКИЙ КУТЕЖ

Азовский фаршированный судак со сливочно-икорным соусом и рулетом из кабачка*	360 руб
Томленая нога молодого барашка под соусом демиглас с овощами на огне*	470 руб
Царь-рыба стерлядь в сливочно-икорном соусе*	890 руб
Утка запеченная с картофелем, яблоками и брусникой	5100 руб

* за 100 г.

ИКОРНЫЙ БАР



Икра щуچья	50 г	750 руб
Икра лосося	50 г	850 руб
Икра черная осетровая	50 г	4900 руб
Дюжина блинов со сметаной		460 руб



ДЕЛИКАТЕСЫ ЦАРСКОГО СТОЛА 100 г.

Копченый сом с солодовым соусом	520 руб
Лосось слабой соли с твороженным сыром	790 руб
Ростбиф с соуом из зернистой горчицы	550 руб
Томленая буженина с домашней аджикой	410 руб



ДИВНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ 1 шт.



Устрица Хасанская	350 руб
Устрица Дибба Бэй	590 руб
Устрица Фин-де-Клер	590 руб
Устрица Розовая Джоли	590 руб
Морской ёж	420 руб
Спизула	460 руб
Спизула запеченная	510 руб
Креветки магаданские	300 г 1690 руб

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Террин с фуагра и мармеладным луком	690 руб
Форшмак с балтийской сельдью 	490 руб
Чудный паштет из куриной печени	420 руб
Холодец из петуха	410 руб
Намазка из подкопченной трески с лепешкой	490 руб
Сельдь с золотистым картофелем	510 руб
Сагудай из лосося с гуакамоле и рукколой	790 руб
Икра из патиссонов с гречневыми чипсами	370 руб
Тартар из мраморной говядины	530 руб
Кубанское сало от Василия Ивановича 	510 руб
Хрустящие разносолы	480 руб
Фермерские сыры: пармезан, камамбер, маасдам, дорблю	1500 руб



— блюдо имеет примечательную историю



— новинка

САЛАТЫ



Черноморский винегрет с рапанами 	490 руб
Теплый салат с индейкой и хрустящими баклажанами	530 руб
С ростбифом, печеными овощами и грибами	550 руб
С лососем слабой соли, киноа и авокадо	890 руб
Большой греческий	650 руб
с Камчатским крабом, авокадо и соусом айоли	890 руб
Цезарь сердечный	
- с курицей	590 руб
- с креветками	690 руб

СУПЫ



Борщ станичный с курицей 	440 руб
Куриная лапша с золотым яйцом 	410 руб
Сливочная похлебка с тремя видами рыбы	620 руб

НА ХЛЕБЕ ИЗ ПЕЧИ

Сморреброд со свекольным муссом и шпротами 	420 руб
С лососем, авокадо и рукколой	570 руб
С томатами и страчателлой	460 руб
С камчатским крабом, авокадо и розовыми томатами	790 руб
С ростбифом, рукколой и трюфельной заправкой	490 руб



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Картофель жаренный слоями с крабом и намазкой из подкопченной трески	590 руб
Черноморская барабуля*	610 руб
Запеченный баклажан с домашним сыром	420 руб
Крымские рапаны в креме из баклажана	510 руб
Блины с мраморной говядиной	490 руб
Чебурек с пикантным соком	420 руб
Сырные пончики с брусничным вареньем	470 руб
Запеченные мозговые кости* 	180 руб
Новозеландские мидии запеченные*	330 руб

* за 100 г

ПИРОГИ РУЧНОЙ РАБОТЫ

Лепешка:

- с песто	250 руб
- с кунжутом	210 руб
- с пармезаном	250 руб
С томатами и сыром моцарелла	430 руб
С тамбовским окороком и вешенками	450 руб
4 сыра с трюфельным маслом	420 руб
С курицей и сыром пармезан	420 руб
С креветками и страчателлой	460 руб
С уткой, грушей и горгонзоллой	490 руб



— блюдо имеет примечательную историю



— новинка



— нравится детям



ПОДАВАТЬ ГОРЯЧИМ



Староказачьи яхны со свиными ребрами		790 руб
Староказачьи яхны со сливочным кроликом		910 руб
Бифштекс из мраморной говядины с картофельными дольками		710 руб
Бедро цыпленка с картофельным пюре и шпинатом в сливочном соусе		590 руб
Черноморская форель "Янтарная"		890 руб
Томатная паста с тигровыми креветками и рукколой		610 руб
Азовский судак с припущенными овощами		790 руб
Котлета по-киевски с картофельным пюре и грибной эспумой		570 руб
Нежные котлеты из цыпленка с трюфельным пюре		550 руб
Утиная грудка с яблоком и куриной печенью		850 руб
Телятина с шампиньонами и картофельным пюре		870 руб
Жаркое из индейки с овощами		550 руб
Кубанский бургер из мраморной говядины		750 руб
Жареный картофель с щуьей икрой		490 руб
Курник с фермерским цыпленком		580 руб

ВАРЕНИКИ И ПЕЛЬМЕНИ

Вареники с тремя видами сыра		440 руб
Пельмени с индейкой		390 руб
Манты с мраморной говядиной и тыквой		450 руб
Вареники с камчатским крабом и щуьей икрой		890 руб



СТЕЙКИ 100 г.

Рибай мраморный	1150 руб
Клаб Стейк, поясничная часть вырезки <i>21 день сухого вызревания</i>	700 руб
Ти Боун, поясничная и центральная части вырезки <i>21 день сухого вызревания</i>	750 руб
Портерхаус, поясничная и головная части вырезки <i>21 день сухого вызревания</i>	800 руб

СЕТЫ ДЛЯ КОМПАНИИ

Царская тарелка рыбного ассорти <i>Сом, судак, мидии киви, креветки, кальмары, брокколи, кабачок, цветная капуста, томат с сыром, соус нерка, соус икорный</i>	5500 руб
Царская тарелка мясного ассорти <i>Кебаб из курицы, мраморная говядина, свиная шея, бедро индейки, крылья куриные, кабачок, баклажан, шампиньоны, болгарский перец, соус мясной, соус томатный</i>	3900 руб

ХОСПЕР 100 г.

Филе лосося	1090 руб
Каре барашка	1290 руб
Шашлык из индейки	380 руб
Шашлык из свиной шеи	390 руб



— блюдо имеет примечательную историю



— нравится детям



— новинка

ОВОЩИ НА УГЛЯХ ^{100г}

Картофель	60 руб
Кабачки	140 руб
Баклажаны	140 руб
Томаты	120 руб
Перец болгарский	180 руб
Шампиньоны	180 руб

ГАРНИРЫ

Гречка с грибами и сливочным маслом	150 руб
Картофельное пюре	150 руб
Булгур с зеленью	180 руб

СЛАДОСТИ

Шу на Кубани!	460 руб
Морковный торт	420 руб
Фисташковый наполеон	490 руб
Сметанник с сезонными ягодами или фруктами	440 руб
Крем брюле 	430 руб
Медовик с мороженым из ряженки	490 руб
Фондан с мороженым пломбир	550 руб
Орешки со сгущенкой	410 руб

ЧАИ РУССКИЕ

ЕКАТЕРИНОДАРСКИЙ “ОСОБАЯ ПОДАЧА”	490 руб
<i>подаётся в винтажном чайнике с двумя гранеными стаканами на серебряном подносе</i>	
Императорский	350 руб
<i>черный чай с клубникой и цедрой апельсина</i>	
Екатерина Великая	350 руб
<i>черный чай с цукатами и лепестками красной розы</i>	
Граф Орлов	370 руб
<i>черный чай с сафлором, цветами василька и цукатами</i>	
Краснополянский	350 руб
<i>чай с полевыми травами Краснодарского края</i>	
Иван чай	350 руб

ЧАИ ЗАГРАНИШНЫЕ

Ассам	350 руб
Молочный улун	350 руб
Сенча	350 руб
Жасминовый	350 руб
Гречишный	350 руб

ХОЛОДНЫЕ ЧАИ

Малина, алоэ	690 руб
Ананас, жасмин, лемонграсс	690 руб



— блюдо имеет примечательную историю



— нравится детям



— новинка



ЧАИ АВТОРСКИЕ



Чай брусника, мандарин 	390 руб
Облепиховый по бабушкиному рецепту	390 руб
С домашней малиной и имбирем	390 руб

КОФИЙ

Кофе по-восточному	210 руб
Кофе по-восточному на молоке	210 руб
Эспрессо	210 руб
Американо	210 руб
Капучино	240 руб
Латте	250 руб
Гляссе	240 руб
По-Екатеринински с миндально-ванильной пеной 	350 руб
Кофе Тюр	370 руб

ХОЛОДНЫЙ КОФИЙ

Айс Латте	230 руб
Императорский с ванильным мороженым	240 руб
Фисташковый фраппучино	330 руб





СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

Морковь	300 руб
Яблоко	330 руб
Апельсин	400 руб
Грейпфрут	450 руб
Сельдерей	510 руб
Ананас	700 руб

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

Компот сезонный	150 руб
Морс сезонный	150 руб

ЛИМОНАДЫ

Березовый с реганом и лимонграссом	330 руб
Манго, киви, каламанси	330 руб
Малиновый с маракуйей	330 руб



ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте	150 руб
Аква Русса	220 руб
Даусуз	340 руб
Gardenist tonic березовый	350 руб
Боржоми	450 руб
4 воды Абрау-Дюрсо	370 руб
Эвервесс Кола/ кола без сахара	250 руб
Эвервесс Индиан Тоник	250 руб

