

НАВИГАЦИЯ

ВОЛЖСКАЯ КУХНЯ



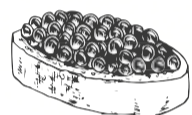
ПИРОГИ И РАССТЕГАИ

Пирожки-карасики с лещом 2шт 80г	230.-
Пирожки-карасики с подкопченным сомом 2шт 80г	230.-
Расстегай со стерлядью 50г	170.-
Расстегай со щукой 50г	120.-
Расстегай с судаком 50г	120.-
Пирожок с вишней 60г	100.-
Пирожок с грибами и луком 60г	100.-



ЗАКУСКИ

Разносол волжский (помидор соленый,огурец бочковой, капуста квашеная,грузди тоншаевские) 280г	455.-
Балык из сома с маринованным луком и бородинским хлебом 130г	390.-
Сельдь Олиторская с печеным картофелем и ялтинским луком 230г	310.-
Щучья Икра с оладьями и сметаной 130/40/40г	650.-
Икра сельди паюсная с маслом и бородинским хлебом 130г	285.-
Паштет из копченой щуки с тостом 140/80г	310.-
Паштет из копченого леща с вялеными томатами 130г	310.-
Паштет из утки (подается с хлебом и малиновым конфитюром) 200г	375.-
Сало Базарное (подается с ржаным хлебом и чесноком)390г	185.-
Сугудай из омуля с моченой брусникой 140г	485.-
Тигровые креветки в сливочном соусе 150/60г	620.-
Картофель фри с фирменными соусами 150/60г	230.-
Кокиль из рыбы (горячая закуска из судака,белых грибов, тертого сыра,покрытая соусом бешамель и заколерованная в горячей печи) 150г	485.-



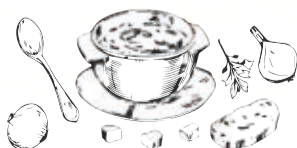
САЛАТЫ

Салат «Баренц» с морепродуктами 295г	615.-
Салат «Мимоза» с копчёным сомом 200г	440.-
Оливье с языком 250г	495.-
Цезарь: с креветками 230г с курицей 235г	525.- 395.-
Винегрет (приготовленный с добавлением говядины и соленых груздей)	570.-



СУПЫ

Волжская уха из стерляди с расстегаем 300мл/1шт	600.-
Калья (старинное блюдо русской кухни, рыбный суп,сваренный на огуречном рассоле) 300г	495.-
Суточные Щи 330г	450.-
Борщ с говядиной (подается с салом и чесночной булочкой) 330/50г	450.-
Тыквенный суп с креветками 340г	360.-



ГОРЯЧЕЕ

Жаркое из сома, подаваемое в горшочке 300г	590.-
Жаркое из судака, подаваемое в горшочке 300г	590.-
Щучьи котлеты 280г (Гарнир на выбор: рис/картофельное пюре)	525.-
Тельное из судака со сметаной 230г (Гарнир на выбор: пюре из сельдерея/картофель печёный)	560.-
Судак припущенный с картофелем и солеными огурцами 415г	835.-
Стерлядь запеченная с полбой 300г	795.-
Пожарская котлета с гречей 350г	435.-
Пельмени «Царские» с рубленой осетриной 300г	625.-
Пельмени мясные 300г	425.-
Бефстроганов из говядины 350г	845.-
Куриные сердечки и печень, томленные с овощами (подаются на сковороде с картофельным пюре) 340г	530.-
Шашлык из сома с картофельным пюре 300г	830.-
Дальневосточный гребешок с печеным картофелем в сливочно-грибном соусе 260г	795.-
Паста с дальневосточным гребешком 290г	700.-
Мидии в соусе горгонзола 400г	975.-
Мурманская камбала со сладкими томатами и пряными травами 1шт	695.-



УСТРИЦЫ И МОРСКИЕ ЕЖИ

Устрицы Дальневосточные 1шт	250.-
Морские ежи 1шт	350.-



ДЕСЕРТЫ

Волжское чаепитие (самовар душистого чая,варенье, мед,лимон,сушки) 1500мл	900.-
Павлова (десерт, названный в честь легендарной русской балерины Анны Павловой) 80г	350.-
Яблоко запеченное с медом и орехами 1шт	240.-
Штрудель с семеновскими лесными ягодами 180г	285.-
Пряник ручной работы с изюмом и грецкими орехами 90г	220.-



ХЛЕБ

Булочки с икорным маслом 140/30г	155.-
----------------------------------	-------

