

## ЗАСТОЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ:

### Топленое масло с горячим хлебом (40/40 гр)

(сливочное фермерское масло из глубины нашей области, которое топится в печи под чутким контролем нашей кухни)

### Паштет из мраморного сома с солодовыми гренами (50/40 гр)

(Отведаете паштет царский из сома мраморного с хлебом ручной работы. А вы знали, что первый паштет был приготовлен в 1778 году?)

### Хлебные тосты с селедочкой (135 гр)

(солодовые тосты с дальневосточной сельдью с огуречным салатом на картофельном креме)

### Форшмак из сельди (50/40/40 гр)

(с солёным огурчиком и горячим хлебом)  
Блюдо подается холодным в виде мороженого, считается рыбной закуской под крепкий алкоголь

### Сальцо/смяльцо на хлебных тостах с луком и солёным огурчиком (200 гр)

(всеми любимое сало, идеально сочетаясь с сетом наших авторских настоек)

### Селедочка под настоекчу (270 гр)

(дальневосточная слабосоленая сельдь с картофелем конфи и брусникой)  
Сельдь на столах России появилась в 1766 году и подучется по сей день.

### Резносол от "Матрешки" (310 гр)

(капусту квашеная, огурцы маринованные, черешша, томаты, яблоко мочёное, лук ферментированный, острый перец)

### Сырная доска (300 гр)

(пармезан, сыр с плесенью, фермерский сулугуни и брынза, жареный сыр, мед, соус брусничный, орехи)

### Мясные деликатесы от "Матрешки" (315 гр)

(тамбовский свиной окорок, курица S.M., пастрами из брянской говядины, копченое сердце оленя)

### Рыбная нарезка (200/50 гр)

(лосось с/с, копченый мраморный сом, икра красная на солодовых тостах).

## САЛАТЫ:

### Салат "Матрешка" с вяленой фермерской индейкой (210 гр)

(подается с листьями салата и маринованной грушей в сопровождении авторского соуса "Карри")  
Первые слезы в вяленой мясе были "порские народы". Собираясь в поход, они укладывали куски любого мяса под седло лошади и отправлялись в путь. В процессе езды мясо просаливалось за счёт выделения пота лошади.

### Овощной салат с брынзой и пряным маслом (250 гр)

(сыр брынза в сочетании сочного томата, болгарского перца и огурчика с листьями салата, в дополнении пряного масла, свежей зелени и мёда)

### Аджапсандал с сулугуни и свежим томатом (210 гр)

(это запечённый овощной грузинский салат-закуска в состав которого входит баклажан, томат, перец болгарский, грецкий орех, масло кахетинское, лук репчатый, кинза, чеснок и немного острого перца)

• с томлёной говядиной (260 гр)

### Оливье с телячьими щечками и копченым курным яйцом (220 гр)

(всеми любимым оливье с печёными и свежими овощами в авторском исполнении в подходе с томленными телячьими щечками и домашним соусом пряный майонез)

### Салат с куриной печеню и жареным апельсином (250 гр)

(это тёплый салат с куриной печеню в сливочно-хвоянчонном соусе, в сопровождении листьев салата, карамельного картофеля, томата и жареного апельсина)

### ★ Салат «Айоли» (190 гр)

(подается с листьями салата и сочным томатом с добавлением пшеничных крутонов и брусники, под авторским соусом «Айоли», который готовится на основе домашнего майонеза и печёного чеснока)

- с маленьким цыпленком
- с тигровыми креветками

## СУПЫ:

### ★ Борщ "Нижегородский" с малиной и тамбовским окороком (390 гр)

(авторский наваристый борщ с ароматной малиной, копченым тамбовским свиным окороком и солодовой булочкой с крученым салом)

### Грибной крем-суп на кокосовом молоке (315 гр)

(грибной диетический крем-суп из белых грибов и шампиньонов в сочетании кокосового молока в подходе постных солодовых гренок). Подходит для "Кето диеты"

### Архангельская уха с треской и налимом (430 гр)

(наваристый рыбный бульон со сливками, овощами и зеленью, подается с ароматной солодовой булочкой, красной и черной икрой, и конечно же со стопочкой ледяной водочкой)

### ★ Харчо с говядиной (320 гр)

(традиционный грузинский суп с томленой говядиной и соусом ткемали, подается с солодовой булочкой. Немного островат)

### Крем-суп из тыквы с копченым болгарским перцем и заморским сыром с плесенью (340 гр)

(подается со сладкой брусникой и солодовыми гренами)  
Данный суп не рекомендуем людям у которых аллергия на болгарский перец.

### ★ Солянка мясная с копченостями и сметаной (670 гр)

(это блюдо вы все знаете как "Солянка", но правильное ее истинно русское название было придумано крепостными поварами "Селянская похлебка", что означало "пища селянина". И по прошествии более 100 лет такое название ни где не встретить)

## ГОРЯЧЕЕ:

### ★ Филе "Волжского" судака с томленным картофелем в сметане (280 гр)

(аппетитный сочный судак, на подушке из картофеля и шпината, запекается в сметанно-рыбной заливке)

### ★ Азу по-татарски с томленным картофелем (420 гр)

(классическое татарское рагу с овощами, томленной говядиной и картофелем)

### ★ Томленные телячьи щёчки с овощами гриль (400 гр)

(авторское блюдо из томленных с медом и брусникой телячьих щечек в дуге с овощами гриль, моченого яблока и черничного конфитюра)

### Медальоны из свиной вырезки обернутые в бекон (120/30/30 гр)

(в подходе со сливочным соусом из заморского сыра и соленой капустой)  
Не забудьте выбрать гарнир.

### ★ Котлетка «по-киевски» (160/30 гр)

(традиционное блюдо славянской кухни в классическом исполнении, подается с соленой капустой)

### ★ Филе запеченного лосося с соусом тар-тар (150/100 гр)

(с гарниром из свежих овощей с сочным апельсином и мятой)

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

## КУТАБЫ:

### ★ Кутабы с сыром сулугуни и шпинатом (230 гр)

(тончайшее тесто с начинкой из сыра сулугуни и шпината, приправленного сванской солью, ароматным чесноком и сливочным маслом, подается с кисло-сладким соусом на основе цветочного мёда и апельсина)

### Кутабы с томленой говядиной и сыром сулугуни (230 гр)

(тончайшее тесто с начинкой из томленой говядины, приготовленной по технологии су-вид с добавлением охотничьих специй и пряностей, подается с кисло-сладким соусом на основе цветочного мёда и апельсина)

## ДРАНИКИ:

### ★ Драники со шкварками, грибами и луком (230 гр)

(картофельные драники с жареным тамбовским окороком, подается со сметаной)

### ★ Драники с красной и чёрной икрой (210 гр)

(картофельные драники с двумя видами вкуснейшей икры: красной лососевой и икрой палтуса, в подходе со сметаной)

### ★ Драники с нежной курочкой и брусникой (230 гр)

(картофельные драники с курицей су-вид и брусникой, подается со сметаной)

### ★ Драники с копченой мраморной говядиной и солёным огурцом (230 гр)

(картофельные драники с пастрами из мраморной грудки и солёным огурчиком, подается со сметаной)

## ГАРНИРЫ:

### ★ Картофель печеный с жареными грибами (180 гр)

(картофель печеный, вешенки, шампиньоны, лук репчатый, зелень)

### ★ Овощи печёные (150 гр)

(баклажан, картофель, перец болгарский, лук репчатый, помидор, сыр сулугуни)

### ★ Картофель по-деревенски (150 гр)

Картофельное пюре (150 гр)

### ★ Картофель фри (150 гр)

Рис длиннозёрный отварной (150 гр)

### ★ Жареные шампиньоны на гриле (150 гр)

Гарнир из свежих овощей к мясным и рыбным блюдам (180 гр)

**ВСЕМ РАДЫ,  
ВСЕГДА РЯДОМ!**

## "С ПЫЛУ, С ЖАРУ"

**Сливочная курочка в ореховом соусе с жареными тостами** (250/40 гр)  
в основу которого вошли - грецкий орех, сливки, бедро куриное, грюнерле сливки.  
Первые рецепты появились в русских поваренных книгах в начале 20 века. С тех пор это изысканное куриное блюдо завоевало популярность у россиян. Со временем курица в ореховом соусе прочно вошла в традиции русской кухни. Сегодня это популярное праздничное и поварадное блюдо, которое готовят по всей России.

**Скобянка от "Матрешки" с мясным трио** (450 гр)  
Это жареный картофель с грибами и тушеным мясом говядины и свинины, с начинкой из жареного соевого бискупита, все это заливается с грибами под соусом супрури и покрывается сметаной с горчицей.  
Соебника - это тонко нарезанное мясо, от слова собиить, это блюдо предками эскимоски нашего севера!

**Отбивная из свиной шейки с вишневым восточно-пикантным соусом** (200/100/30 гр)  
В подходе с соевый колбасой и маринаванном перцем, жарится мясо до полной готовности и не имеет прожарки! Подана в чужую сторону.

**Шашлык из свиной шейки, подается в лаше маринаванном луке и зелени** (300 гр)  
Не забудьте выбрать соус.

**Бургер с мраморной говяжьей котлетой** (250/50гр)  
(сочная котлета из мраморной говядины под сыром супругеи в сочетании соевом томате и листьях салата, маринаванного огурчика, красного лука, домашние соусе: гранный майонез и домашний кетчуп под булочкой бриоши)

**Бургер с курным стейком** (250/50 гр)  
(сочный стейк из курного филе в сочетании свежего томата и листьев салата, маринаванного огурчика, красного лука, домашние соусе: гранный майонез и медово-горчиичный под булочкой бриоши)

## ПЕЛЬМЕНИ по рецепту ресторана «Матрешка»

**мясные отварные**  
подается либо с классической, либо с капустной сметаной

**из индейки и цыпленка** (230 гр) 470P

**домашние с говядиной и свиной** (230 гр) 470P

**рыбные отварные**  
подается с икрой и капустной сметаной:

**с щукой в особом рыбном тесте** (230 гр) 590P

Это важно знать!  
В особом рыбном тесте для рыбных пельменей используются устричный соус и особые специи, и вот поэтому оно такое легкое (без остального - секрет кухни нашего ресторана «Матрешка»)

**Пельмени запеченные с грибами в соусе бешамель под сырной корочкой:**

**из индейки и цыпленка** (300 гр) 570P

**домашние с говядиной и свиной** (300 гр) 570P

## МОНАСТЫРСКАЯ КУХНЯ ОТ "МАТРЕШКИ"

**Кундобий с белыми жареными грибами, с луком и гречей в подходе с томатным соусом и пастой из печенной свеклы** (300/80 гр)  
(это старинное русское постное блюдо XVI века, очень похоже на пельмени с грибной начинкой)

## БЛИНЫ:

**Блины с красной и черной икрой** (150/40 гр) 850P  
(в старину у южной русскою астра на лагуку стоила чарка с икрой, которую черпали блинами, да заливали вином или настоем!)

## ПИРОГИ НА КОМПАНИЮ:

**Осетинский пирог со шпинатом и сыром** (800 гр) 1330P

**Осетинский пирог с говядиной и картофелем** (800 гр) 1430P

**Осетинский пирог с ветчиной и сыром** (800 гр) 1330P

**Открытый сладкий пирог с творогом, цыпелком и яблоком в подходе с черничным конфитором** (800 гр) 1430P

## ХЛЕБ:

**Хлебные санки** (80/80/30 гр) 290P  
(пшеничный отрубной и солодовый хлеб, в подходе с топленим маслом)

**Горячий хлеб от Матрешки** (300 гр) 190P

- Солодовый
- Пшеничный с отрубями

**Солодовая булочка** (40 гр) 60P

## ДЕСЕРТЫ:

**Молочный "Медовик" с брусничной** (150 гр) 430P  
(авторский десерт из медового бискюита в сочетании молочного-карамельного крема и сочной брусники)

**Пирожное картошка по рецепту 1954 года** (100 гр) 350P  
(классический советский десерт, в оригинальном авторском исполнении)

**Эклер СССР** (60 гр) 130P  
(знакомый каждому с детства вкус эклера с масляным кремом под шоколадной глазурью)

**Грушевый десертный пирог с брусничным соусом** (130 гр) 410P  
(классический десерт на песочном тесте с сочной грушей под заварным молочным-сливочным кремом в сочетании брусничного освежающего соуса)

**Открытый пирог с творогом и цыпелком** (130 гр) 390P  
(авторский десертный открытый пирог на дрожжевом тесте с сочным сладким цыпелком под нежным ванильным творогом и хрустящей карамелью в сочетании черничного соуса)

**Теплый шоколадный кекс с банановым кремом и сливочным мороженым** (100 гр) 370P  
(шоколадный бисквит с банановым кремом в сопровождении сливочного мороженого с брусничной)

**Сливочное мороженое** (100/20 гр) 330P  
(наполнитель в ассортименте)

**Блины с цветочным медом** (150/30 гр) 350P

**Десерт от «Матрешки»** (спрашивает официанта) 390P

## СОУСЫ:

**Гранный майонез** (50 гр) 100P

**Томатный шашлыкный** (50 гр) 100P

**Барбекю** (50 гр) 100P

**Бруснично-розмариновый** (50 гр) 150P

**Медово-апельсиновый** (30 гр) 170P

**Медово-горчиичный** (50 гр) 140P

**Домашний кетчуп** (50 гр) 100P

**Сырный** (50 гр) 100P

**Кисло-сладкий** (50 гр) 100P

**Сметано-чесночный с зеленью** (50 гр) 100P

**Сметана классическая** (50 гр) 70P

**Сметана копченая** (50 гр) 90P

**Мед цветочный с пшеном** (50 гр) 170P

**МАТРЕШКА**  
MATRY SHKA

РЕСТОРАН НАРОДНОЙ КУХНИ

+7 (960) 160-62-62

г. Нижний Новгород  
проспект Гагарина д.54



restaurant\_matreshka www.matreshka-nn.ru