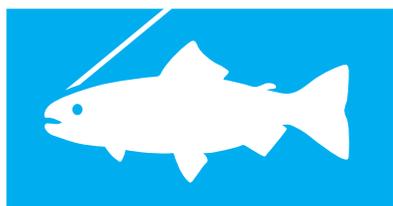


РУССКАЯ РЫБАЛКА



РУССКАЯ РЫБАЛКА



В КОМАРОВО



САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

Все началось в июле 2001 года, когда «Владимир Путин и Жак Ширак посетили в Санкт-Петербурге ресторан «Русская рыбалка». Владельцы «Русской рыбалки» предложили президентам самим поймать в пруду рядом с рестораном рыбу, которая затем была подана им в качестве второго блюда. Шираку удалось поймать рыбу с третьей попытки. Путин же поймал рыбу с первого раза. Именно такое короткое сообщение можно было обнаружить в прессе на следующий день после исторического визита двух президентов в ресторан.

Однако эта небольшая заметка отражает лишь результат, которому предшествовала длительная и тщательная подготовка. Сотрудники президентских спецслужб перед приездом высоких гостей тщательно обследовали верхушки соседних елок, водолазы проверили дно водоемов и провели тщательную разъяснительную работу с рыбой в садках. В мероприятиях такого уровня случайностей быть не должно.

Очевидно, что прошедшая тщательный отбор и жесткие тренировки бдительных спецслужб рыба отличалась высочайшим уровнем интеллекта. Обучение не замедлило сказаться на ее дальнейшем поведении. Форели и осетры стали все чаще сбегать из садка ресторана в воды Финского залива, иногда просто через отверстия в садках, иногда путем откровенного обмана посетителей и сотрудников. В результате все чаще и чаще стали иметь место случаи отлова осетров вдалеке от ресторана, что поначалу ставило ихтиологов в тупик.

Летом 2004 года на долю рыбака из Зеленогорска Виктора Санева пришлось сенсационный улов — он вытащил осетра. Рыболов поначалу даже сам не поверил своим глазам, так как такую остроносенькую рыбу он видел раньше только на жестяных банках, в которых продается черная икра.

НАША ИСТОРИЯ



Рыбина как две капли воды походила на нарисованную — тот же характерный изгиб спины, те же плавные очертания плавников и длинный изогнутый нос. Во имя науки рыбак решил пожертвовать деликатесным обедом и отдал находку в руки ученых. Так осетр попал в руки доцента кафедры ихтиологии и гидробиологии СПбГУ кандидата биологических наук Сергея Анацкого. Ученые находке очень обрадовались. Ведь эта рыбка могла стать сенсацией.

Дело в том, что еще в начале XX века Балтика славилась своими осетрами. Здесь водились огромные, весом под 100 килограммов рыбы. Они заходили на нерест в Нарву, Лугу, Неву, Вуоксу, Свирь и Волхов. Самый крупный экземпляр был пойман в Северном море в 1904 году. Он был длиной 345 сантиметров и весил 326 килограммов. Однако

царь-рыба стала жертвой ленинского плана ГОЭЛРО-плана электрификации России. Нерестовые реки — и первый среди них Волхов — оказались перегорожены плотинами. И если еще в 1921 году в российских водах было добыто 6800 килограммов осетров, то в 1936 году всего 220 килограммов — несколько рыбин.

Последний раз осетра в Балтийском море видели в 1986 году у берегов Эстонии. От огромного осетрового стада балтийского осетра сегодня остались в живых только две осетровые самки. Чтобы уберечь их от рыбацких сетей, их поселили в бассейн биологической станции на немецком острове Гельголанд в Северном море. Сегодня за поимку осетра-самца немецкие ихтиологи объявили солидную награду в 10 000 евро. Поэтому, если бы пойманный осетр был

мужского пола, российский рыбак мог бы стать богачом. Но этого не произошло. Когда петербургские ученые провели тщательное, вплоть до анализа ДНК исследование, то выяснили, что в Финском заливе и в самом деле пойман осетр, но не балтийский, а сибирский. Его еще называют ленским осетром — одним из четырех подвидов сибирского осетра. Тогда стало очевидно, что это одна из сбегавших из ресторана «Русская рыбалка» на Крестовском острове интеллектуально развитых особей.

Подобные случаи становились все более и более частыми — осетров в Финском заливе начали вылавливать с частотой до двух раз в месяц! Это позволило начать размышлять о появлении новых осетровых стай в заливе. Но и это еще не все. Вскоре из под залива выловили гигантского краба, клешни которого были полностью покрыты шерстью! Сначала решили, что это обычный балтийский краб, подвергшийся воздействию техногенных сбросов в акваторию. Но ученые установили, что морское животное еще мальком было завезено в Петербург из Азии. Это был китайский мохнорукий краб, который, скорее всего, оказался в Балтике после сброса одним из иностранных кораблей балластных вод.

Таким образом, руководство ресторана «Русская рыбалка» столкнулось с крайне нестандартной ситуацией — рыба из ресторана начала активно двигаться в направлении Финского залива, где параллельно стала появляться и другая, крайне экзотическая морская живность. Фактически, с этого момента выбора больше не оставалось — нужно было двигаться вместе с рыбой. Ведь рыбный ресторан должен находиться там, где находится его рыба! Когда это стало очевидно, было принято решение о строительстве новой «Русской Рыбалки» — на берегу в Комарово.



Поймай свою рыбу в «Русской рыбалке»!

«Русская рыбалка» — один из самых необычных ресторанов мира по версии The New York Times и популярное место отдыха гостей и жителей Санкт-Петербурга.

Здесь можно не только приятно отдохнуть на свежем воздухе, но и самостоятельно в любое время года поймать рыбу. В нашем пруду водится стерлядь или форель. Рыбу для вас приготовят одним из способов, например, запекут в специях или закопят в нашей фирменной коптильне на ольховых стружках.



OUR MENU
IN ENGLISH



РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ХИТЫ НАШЕГО РЕСТОРАНА

ПИВО

из собственной пивоварни ресторана «Карл и Фридрих»



Нефильтрованное тёмное, светлое, пшеничное, повышенной крепости, есть даже с добавлением лимонада

0,5 л –
490 руб.

ОДИН ИЗ САМЫХ НЕОБЫЧНЫХ РЕСТОРАНОВ МИРА

В садках ресторана «Русская рыбалка» в любое время года можно поймать свежую рыбу, а шеф-повар приготовит её на выбор одним из фирменных способов.



КАКУЮ РЫБУ ПОЙМАТЬ

Стерлядь



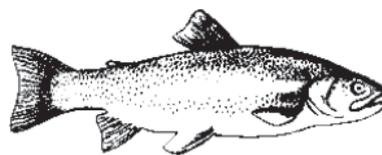
Стерлядь общепризнанно считается самой вкусной рыбой русского стола. Мясо стерляди белое, хотя рыба и зовётся «красной». Вероятно, «красной» стерлядь прозвали из-за того, что этим словом называли всё ладное, необыкновенное, красивое. Стерляжья уха, стерлядь паровая «кольчиком» и другие превосходнейшие рыбные блюда из стерляди известны не меньше, чем прославленная на весь мир русская икра.

Форель



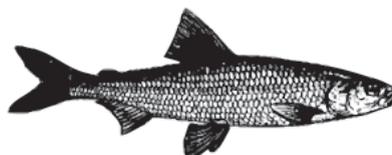
Это звучное название красивой и вкусной рыбы ассоциируется с представлением о горном чистом и холодном ручье, где резвятся пёстрые ручьевые форели – любимые рыбки рыболовов-спортсменов. Радужные форели имеют нежное розовое мясо, особенно хороши отварными или жареными на вертеле.

КОПЧЁНАЯ ФОРЕЛЬ



..... 380

КОПЧЁНЫЙ ОНЕЖСКИЙ СИГ



.....310

ЗАПЕЧЁННАЯ СТЕРЛЯДЬ



.....620

Стоимость за 100 г живого веса

Мы открыли новый колбасный цех.

ПОПРОБУЙТЕ ПРОДУКЦИЮ НАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА

Колбаски «Ленинградские»* 1580
свинина, говядина, специи

Колбаски «Тирольские»* 1680
100% говядина, специи

Колбаски «Финские»* 1580
свинина, говядина, специи подкопчённые

Домашняя колбаса с отварным картофелем и квашеной
или тушёной капустой 980

Ассорти мясных деликатесов (краковская колбаса,
индейка х/к, карбонат х/к) 880

*подаются с хлебом, фирменной горчицей, острым чесночным соусом
и зелёным луком. Цена за блюдо 500 г, по Вашему желанию возможна подача
половины порции.

Идеально сочетаются с пивом.

п. Комарово, Приморское шоссе, д. 452, лит. А, т.: 983-80-55; 640-52-32 e-mail: adm_hutor@mail.ru

@russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА **РУССКАЯ РЫБАЛКА**

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!



ИКОРНЫЙ БАР

Икра ЛОСОСЯ	100 г	2900
Подаётся на льду с тостами из белого хлеба и русским гарниром		
Икра СТЕРЛЯДИ	50 г	7490
Подаётся на льду с тостами из белого хлеба и русским гарниром		
Икра БЕЛУГИ	1 унция*	9900
Подаётся на льду с тостами из белого хлеба и русским гарниром		
*1 унция = 28,4 г		

ЗАВТРАКИ

с 12:00 до 15:00

Каша овсяная	200
Яичница или омлет из 3-х яиц	360
Бекон	150
Грибы	120
Сыр	120
Помидор	80
Креветки тигровые	360
Скрэмбл на тосте с тигровыми креветками и авокадо	780
Мёд акации или гречишный	400
Сырники со сгущёнкой или сметаной	320
Блины со сметаной, сгущёнкой, мёдом или вареньем в ассортименте	320
Тосты	60
Слоёная лепёшка	350
Хлебная корзина	380
Масло сливочное	160
Масло сливочное с чесноком и зеленью	160

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВЫХОДНОГО ДНЯ ОТ РЕСТОРАНА «РУССКАЯ РЫБАЛКА»

Лимонный пирог*	240
Пирог с черникой, яблоками и брусникой*	240
Пирог с грибами и картошкой*	250
Пирожок с капустой или с мясом	180
Перемячи татарские, подаются с бульоном	580

*Стоимость за 1 кусок

ДОСТАВКА

Блюда и напитки
из наших
ресторанов



DOSTAVKAEDA.RU

+7 (812) 633-03-66

РУССКАЯ КУХНЯ

«Для меня русская кухня — это, прежде всего, супы: уха, щи, борщ, солянка, рассольник. Эти блюда совершенствовались и менялись с течением времени. В древние времена они назывались по-другому. Например, привычный для нас рассольник раньше именовался калья. Также для русской кухни характерны блюда из рыб ценных пород, например, стерляди, малосольные огурцы, квашеная капуста, каша, выпечка (пирожки, курники, расстегаи, кулебяки). Советую всем гостям, особенно иностранным туристам, попробовать у нас тройную уху, наше фирменное блюдо — копчёную форель, царское блюдо — запечённую стерлядь, кашу гречневую с грибами и луком.»



Шеф-повар
«Русской рыбалки»
в Комарово
Константин Рыбалкин

п. Комарово, Приморское шоссе, д. 452, лит. А, т.: 983-80-55; 640-52-32 e-mail: adm_hutor@mail.ru

@russianfishing.rest

**БУЛОЧКИ
С КРЕМОМ
С СОБОЙ!**



АКЦИЯ!

При заказе булочек с собой стоимость за одну штуку будет 95 р. вместо 130 р.!



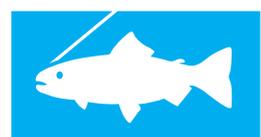
**ХРУСТЯЩИЕ!
ЛЕГКИЕ!
ПЫШНЫЕ!
ОЧЕНЬ ВКУСНЫЕ!**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощное ассорти (свежие огурцы, помидоры, редис, сладкий перец и зелень) ...	680
Зелень свежая	280
Малосольные и солёные огурцы собственного посола	390
Квашеная капуста собственной закваски	340
Кимчи, приготовлен этническими корейцами традиционным способом (5 декабря 2013 года кимчжан был признан нематериальным культурным наследием ЮНЕСКО)	780
Большое ассорти из домашних солений (маринованные и малосольные огурцы, солёный помидор, маринованный чеснок, квашеная капуста, черемша)	590
Белые грузди с луком и сметаной	980
Ассорти сыров (Бри, Горгонзола, Пармезан, Качотта)	1980
Севиче из тунца	720
Килька с тостами	680
Фирменные бутерброды со шпротами	520
Тартар из форели	980
Сельдь с отварным картофелем и красным луком	480
Миноги маринованные, подаются с красным луком и тостом из чёрного хлеба	1280
Большое рыбное ассорти (блюдо на три персоны)	2980
Сало малороссийское, подаётся с чесноком, зелёным луком и тостом из чёрного хлеба	580
Холодец	520
Мясное ассорти (домашняя буженина, запечённая говядина, отварной говяжий язык)	1280

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Куриные крылья в остром чесночном соусе или барбекю	880
Кальмар, копчённый на ольховых стружках	380
Сухарики ржаные с чесноком и солью	280
Кольца кальмара в панировке с острым соусом	620
Большая пивная корзинка из фритюра (креветки, шарики сыра «Моцарелла», фаршированные перцем халапеньо, кольца кальмаров, картофель фри), подаётся с тремя соусами	1480



САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

САЛАТЫ

Салат «Оливье» с лососем холодного копчения	980
Салат «Деревенский» с копчёной рыбой	780
Селёдка под шубой с яблоком и луком	540
Салат «Мимоза» с копчёной форелью	980
Зелёный салат с сёмгой холодного копчения, авокадо и медово-горчичной заправкой	1280
Салат «Выборгский» с ростбифом и маринованным луком	850
Салат с запечённой тыквой, сливочным сыром и вялеными томатами	820
Тёплый салат с тунцом	1680
Салат с камчатским крабом и сёмгой холодного копчения	1780
Салат из свежих овощей	720
Салат с копчёным кальмаром из нашей коптильни	880
Греческий салат с помидорами, огурцами, болгарским перцем, сыром фета, оливками и оливковым маслом	880
Салат из печёной свёклы и груши с соусом из маскарпоне и баварской горчицей	680
Салат с жареными баклажанами, сочным помидором и сливочным сыром	980
Салат с тунцом су-вид, яблоком и авокадо.....	820
Салат «Цезарь» с креветками	1250
Салат «Цезарь» с беконом	880
Салат «Цезарь» с курицей	980
Салат «Отличный»	540

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки тигровые в сливочно-чесночном соусе	1620
Грибной жульен с куриным филе в горшочке из теста	520
Кальмар, запечённый под сыром на подушке из жареного ромейна	780
Вареники с вишней	530
Вареники с грибами, картофелем и жареным луком	530
Пельмени с судаком и лососем со сметанно-луковым соусом	680
Пельмени домашние	580
Цветная капуста в соусе горгонзола.....	480

На территории ресторана **собственный**



На входе в зоопарк нет ни касс, ни билетов, ни очередей. В зоопарке очень чисто — им занимаются квалифицированные специалисты: кормят животных, регулярно их обследуют, готовят к наступлению разных сезонов, каждый день убирают в клетках и домиках. Мини-зоопарк вызывает неизменный восторг у маленьких гостей.



Отсутствие белых медведей и бенгальских тигров компенсируется минимальным расстоянием между животными и посетителями. При желании животных можно покормить специальным кормом, который продается в ресторане.



Зоопарк работает круглый год!

Чтобы поближе познакомиться с жителями нашего зоопарка, предлагаем вам приобрести набор для самостоятельного кормления животных

Стоимость 250 рублей



РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

Возьмите с собой

Обратите внимание, что слева от основного здания ресторана расположен маленький уютный домик, в котором вы можете сделать заказ с собой. Вам предложат фирменные булочки из заварного теста с нежнейшей начинкой из сливок, а также шпроты и напитки с собой. А по выходным домик работает с 10:00, поэтому вы можете взять те самые булочки и кофе и позавтракать с видом на Финский залив.



Шпроты, какими они должны быть

Наши знаменитые шпроты, который готовятся из дикорастущей рыбы, на ольховых стружках и без добавок. Если хотите украсить свой стол чем-то по-настоящему вкусным, то попробуйте сделать бутерброды с нашими шпротами. Обедение!



СУПЫ

Грибной суп	450
Сливочный крем-суп из тыквы	540
Тройная уха с форелью, осетриной и судаком	980
Уха из копчёной форели и салатных креветок со сливками, подаётся с расстегаем	980
Солянка рыбная	980
Том ям с морепродуктами	980
Русский борщ	520
Щи из квашеной капусты с бужениной и белыми грибами.....	580

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Голубцы из садовой капусты с тигровыми креветками, грибами и соусом Том ям	780
Щучья котлета в панировке из белых сухарей с картофельным пюре и овощным салатом	880
Котлетки из судака	960
Судак по-польски	1280
Судак, запечённый с картофелем в сливочно-сырном соусе	1680
Дорада жареная	1480
Скумбрия из нашей коптильни.....	1280
Стейк из тунца	1420
Котлета по-киевски с картофельным пюре, подаётся с малосольными огурцами	880
Бефстроганов из оленины с клюквой и картофельным пюре.....	1320
Фиш & чипс из рыб тресковых пород	740
Голубые мидии в соусе горгонзола	980
Котлеты из дикого кабана или лося (сезонно) с добавлением сырокопчёного бекона, подаются с тушёной квашеной капустой и соусом из сморчков	820
Томлёная утиная ножка с кускусом и цитрусовым соусом	1480

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА **РУССКАЯ РЫБАЛКА**



САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ПАСТА

Паста с соусом из белых грибов.....	1180
Паста с морепродуктами (кальмар, мидии киви, тигровые креветки).....	1480
Паста Карбонара.....	980

МАНГЯЛ

Стейк из лосося с белым сливочным соусом.....	1980
Шашлык из курицы*	840
Люля-кебаб из курицы*	790
Шашлык из свиной шеи*	960
Шашлык из осетрины	2780
Мясное ассорти на садже (шашлык свиной, шашлык куриный, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из кури, ассорти колбасок: «Финская», «Ленинградская», «Тирольская»).....	4580
Большая лента свиных рёбер с салатом коул слоу	1580
Бифштекс из мраморной говядины с перечным соусом и маринованным луком	1080
Люля-кебаб из баранины*	1180
Плов по-узбекски с бараниной	1380

*Блюда подаются с маринованными овощами и двумя соусами (томатный и чесночный)

ГАРНИРЫ

Картофель отварной	150
Рис отварной	150
Картофельное пюре	220
Гречневая каша с грибами и луком	240
Тушёная квашеная капуста	240
Картофель фри	280
Картофель Айдахо	280
Запечённые овощи	420

Следите за нашими новостями!

Подписывайтесь на нас в социальных сетях, и вы всегда будете в курсе новинок нашего меню, наших акций и предстоящих мероприятий!

Мы ВКонтакте
@russianfishing.rest



Мы в Telegram
@russian_fishing_rest



Порадуйте своих близких вкусным и изысканным ужином в ресторане «Русская рыбалка»

В преддверии праздников у многих возникает вопрос: что же подарить родным, коллегам или партнёрам по бизнесу. Подарочный сертификат в ресторан — это беспроигрышный вариант подарка, который всегда будет кстати. Главная особенность сертификатов ресторана «Русская рыбалка» в том, что номинал определяется в момент его приобретения, и тут вашей щедрости может не быть границ. Воспользоваться сертификатом можно неоднократно в пределах установленного лимита. Подробную информацию можно уточнить у менеджера ресторана.



п. Комарово, Приморское шоссе, д. 452, лит. А, т.: 983-80-55; 640-52-32 e-mail: adm_hutor@mail.ru

@russianfishing.rest



РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ЛУЧШЕЕ МЕСТО ДЛЯ РОМАНТИЧНОЙ СВАДЬБЫ!



Ресторан «Русская рыбалка» в Комарово, выполненный в стиле русского терема, расположен на живописном берегу Финского залива среди вековых сосен. Прекрасный вид на залив, рыбалка на свежем воздухе, контактный зоопарк и игровая площадка для детей — это место идеально подходит как для отдыха всей семьёй, так и для праздничных торжеств, например, свадебных церемоний.



В основном зале ресторана смогут комфортно разместиться 350 гостей, есть два отдельных зала общей вместимостью до 150 человек.



На выбор молодожёнов два красивых стилизованных павильона у воды: Морской и Летний, в которых смогут разместиться до 60-80 человек. В интерьерах и декоре павильонов использованы исключительно природные натуральные материалы. Открытая терраса рядом с площадками идеально подходит для проведения выездной церемонии бракосочетания. На побережье можно организовать романтическую фотосессию.

Хотите поймать рыбу к свадебному столу? Организуем рыбалку в наших садках, а рыбу, которую вы поймаете, приготовят одним из фирменных способов.

Организуем свадьбу «под ключ»: декоратор, флорист, ведущие, артисты, фотографы, профессиональный звук и свет.

**Пос. Комарово,
Приморское шоссе, 452 А
Банкетный отдел:
+7 (905) 222-36-02
+7 (812) 984-90-20**

СОУСЫ

Томатный соус	100
Барбекю	180
Шриача острый	100
Тартар	120
Блю Чиз	250
Сырный соус	100
Острый чесночный соус	100
Демиглас	100
Соус на основе белого вина и сливок	160
Фирменная горчица	100

ДЕСЕРТЫ

Фруктовая тарелка (сезонные фрукты)	1200
Сорбет	280
Мороженое на выбор (1 шарик): ванильное, клубничное, шоколадное или крем-брюле	160
Малиновый суп с шариком мороженого	640
Панна котта по-провански с вишней	360
Панна котта по-провански с клубникой	360
Панна котта по-провански с малиной	360
Домашний «Сметанник»	480
Медовик	480
Крем-брюле с карамелизованной грушей	480
Шоколадно-банановый торт	580
Тыквенный чизкейк	520
Наполеон	580
Домашний Тирамису	720
Заварная булочка со взбитыми сливками	130
Мусс из авокадо	360

п. Комарово, Приморское шоссе, д. 452, лит. А, т.: 983-80-55; 640-52-32 e-mail: adm_hutor@mail.ru

@russianfishing.rest



САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДЕТЕЙ

Салат овощной (из помидоров, огурцов и редиса с маслом или сметаной)	320
Салат «Оливье» с телятиной	400
Куриный суп с вермишелью.....	240
Кукуруза отварная.....	380
Весёлые пельмени	360
Макарошки с сыром и маслом	320
Паровые куриные котлетки с пюре	380
Куриные наггетсы с картофелем фри и кетчупом	580
Сосиска с макарошками	480
Пирожное «Картошка».....	260

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

	л	
Квас	0,3/0,5	250/350
Морс клюквенный	0,25	250
Морс облепиховый	0,25	250
Компот из сухофруктов	0,25	250
Молочный коктейль	0,25	380
Мохито б/а	0,3	380
Мохито малина б/а	0,3	380
Мохито мандарин б/а	0,3	380
Мохито грейпфрут б/а	0,3	380
Мохито клубника б/а	0,3	380
Апероль б/а.....	0,3	430
Пина колада б/а	0,3	480
Сангрия красная б/а	1,0	1300
Сангрия белая б/а	1,0	1300

ПИВО

в подарочной бутылке
А LA CHAMPAGNE



В ЧЕМ УНИКАЛЬНОСТЬ?

- ◆ Процесс созревания этого пива происходит прямо в бутылке, при этом образуется незначительный осадок.
- ◆ Срок хранения такого пива до 2-х месяцев, поэтому вы можете насладиться любимым сезонным сортом даже после того, как он закончится в нашем ресторане.

Хранить пиво в бутылке с дображиванием следует в холодильнике



РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

Те самые булочки теперь и в Зеленогорске!

Напротив ж/д станции Зеленогорск разместился фудтрак от ресторана «Русская рыбалка» в Комарово.

Вы можете приобрести те самые булочки с нежнейшими сливками, тонким слоем заварного теста и приятным хрустом цельного миндаля. Рекомендуем попробовать новые вкусы булочек – с шоколадным кремом и с добавлением цедры лайма!

А ещё в нашем мобильном ресторане можно приобрести домашние колбасы и фирменные шпроты, которые мы готовим из дикорастущей рыбы. Её коптят в нашей собственной копильне на ольховых стружках без каких-либо добавок. Это натуральный продукт, который украсит не только ваш стол, но и добавит новые гастрономические ощущения.

Адрес: Вокзальная ул., 7,
Зеленогорск



ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

	л	
Клубника-базилик	1,0	1300
Цитрусовый	1,0	1300
Малина-имбирь	1,0	1300
Манго-маракуйя	1,0	1300
Дюшес с базиликом	1,0	1300

НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ

Апельсиновый.....	0,25	500
Яблочный	0,25	500
Яблочно-морковный	0,25	500
Морковный	0,25	500
Сельдереевый	0,25	500
Ананасовый	0,25	740

п. Комарово, Приморское шоссе, д. 452, лит. А, т.: 983-80-55; 640-52-32 e-mail: adm_hutor@mail.ru

@russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА **РУССКАЯ РЫБАЛКА**

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

л

Coca-Cola	420
Evervess Lemon Lime / Orange	0,25 290
Evervess Indian Tonic	0,25 290
Evervess Bitter Lemon	0,25 290
Аква Минерале	0,26 290
Сок	0,25 280
Боржоми	0,5 420
Вода столовая газ. (Италия)	0,25 390
Вода столовая газ. (Италия)	0,75 650
Вода столовая негаз. (Италия)	0,25 390
Вода столовая негаз. (Италия)	0,75 650
Адреналин	0,25 390

ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

л

Пшеничное пиво	0,5 490
Ячменное пиво	490

РУССКАЯ РЫБАЛКА

НА КРЕСТОВСКОМ ОСТРОВЕ



«Русская рыбалка» — популярное место отдыха гостей и жителей Санкт-Петербурга. Здесь можно не только приятно отдохнуть на свежем воздухе в одном из самых живописных мест города, но и самостоятельно в любое время года поймать рыбу в садках, которую приготовят на выбор одним из фирменных способов и подадут к вашему столу.

Внешне ресторан напоминает большой сказочный терем с настоящим очагом внутри помещения, который создает особую атмосферу уюта и тепла. Есть просторная открытая терраса с видом на Южный пруд.

Хотите отметить праздничное событие компанией — приглашаем в Домик Кузьмича. Этот замечательный павильон в стиле «рустик» — идеальное место для проведения камерных торжественных и деловых мероприятий, рассчитанных на небольшое количество гостей, ценящих комфорт и атмосферу загородного дома.

В «Русской рыбалке» гостям предлагают разнообразные блюда русской кухни и более 40 видов водки и фирменных настоек. Ресторан неоднократно был признан лучшим рестораном Северной столицы, а по версии The New York Times — одним из самых необычных ресторанов мира.



*Крестовский остров,
Южная дорога, 11
тел.: +7 (812) 633-02-00,
+7 (812) 633-03-01*



РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ПИВО ПИВОВАРНИ «КАРЛ И ФРИДРИХ»

Карл I

светлое пиво
Pilsener

Фридрих

темное пиво
Dunkel

Карл II

золотое пиво
Lager

Шнапсбир

крепкое пиво
Schnapsbier

Карл III

пшеничное пиво
Weizen

Радлер

пиво с лимонадом
Radler



0,5 л | 490-

Любительская
кружка



1 л | 940-

Профессиональная
кружка

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай в чашке	250	Латте	320
Чай в чайнике	380	«Бейлис» латте	390
Эспрессо / Двойной эспрессо	270 / 480	Глясе	390
Ристретто	270	Айриш кофе	490
Американо	270	Горячий шоколад	380
Капучино	290	Какао	380
Флэт уайт	400	Глинтвейн	380
Айс-кофе	350	Глинтвейн безалкогольный	310

ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ

Английский завтрак (классический чёрный чай)	380
Зелёная сенча (классический зелёный чай)	380
Романтическая симфония (чай чёрный с клубникой)	380
Нахальный фрукт (фруктовый красный чай с гибискусом, яблоком, ананасом, изюмом и шиповником)	380
Молочный улун (зелёный чай с ароматом сливок и вкусом карамели)	380
Зелёный жасмин (зелёный чай с натуральными лепестками свежих бутонов жасмина)	380
Эрл Грей (чёрный чай с ароматом бергамота)	380
Травяной	380
Чай зеленый с имбирём	380
Ромашковый чай	380
Зелёный фруктовый чай	380
Чай в чайнике с чабрецом или мятой	380
Свежая мята	60
Свежий имбирь	80

п. Комарово, Приморское шоссе, д. 452, лит. А, т.: 983-80-55; 640-52-32 e-mail: adm_hutor@mail.ru

@russianfishing.rest