

## ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ

Будние дни с 12 до 17 часов

	руб.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ</b>	
Буженина Собственного Приготовасния .....	390
Сало Протертое с Чесноком .....	410
Паштет из Обжаренных Куриных Печенок .....	290
Винегрет из Овощей с Балтийскими Кильками .....	290
Малосольная Сельдь с Отварным Картофелем .....	360
Форшмак из Малосольной Сельди .....	310
Селедка под Шубой .....	310
Русский Салат с Бужениной и Телячьим Языком .....	310
Салат из Нежинских Огурцов с Укропом и Сметаной .....	310
Салат из Помидоров, Огурцов, Редиса и Зеленого Лука (с Маслом или Сметаной) .....	290
Капуста Квашеная .....	210
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	
Жульен из Курицы с Грибами .....	390
Пельмени «Московские» (дюжина/полдюжины) .....	510/330
Пельмени с Уткой (дюжина/полдюжины) .....	560/380
Цветная Капуста Жареная .....	290
<b>СУПЫ (порция/полпорции)</b>	
Куриный Бульон со Слоеным Пирожком .....	260/190
Рассольник с Потрошками .....	360/230
Щи Суточные с Гречневой Кашей .....	460/290
Борщ Малороссийский .....	460/290
Суп Гороховый с Копченой Грудинкой .....	360/230
Грибной Суп с Перловкой и Сметаной .....	390/260
Солянка Мясная Сборная .....	430/280
Уха из Ладожского Судака и Двинской Стерляди с Копченым Картофелем и Севанским Раком ..	760/490
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>	
Котлета Рубленая из Говядины с Томатным Соусом .....	490
Строганов из Курицы .....	430
Гречневая Каша, Томленая в Печи с Белыми Грибами и Куриными Сердечками .....	390
Котлета Киевская с Картофельной Стружкой и Брусничным Соусом .....	390
Котлета Пожарская с Грибным Соусом .....	360
Куриная Грудка Жареная на Сковороде .....	360
Шницель Свиной с Брусничным Соусом .....	390
Треска Мурманская Жареная на Сковороде .....	330
Котлеты Щучьи с Соусом Тар-Тар .....	460
Палтус Мурманский, Жареный на Сковороде .....	610
<b>ГАРНИРЫ</b>	
Картофельное Пюре .....	190
Картофель Отварной с Маслом .....	160
Картофель Жареный с Грибами .....	230
Гречневая Каша Томленая .....	160
Овощи Жареные на Сковороде .....	230





## ДЕСЕРТЫ

Блины Сладкие с Домашним Вареньем	190
Суп Клубничный с Шариком Сливочного Пломбира	360
Бланманже в Черносмородиновом Суфле	360
Эклеры с Заварным Кремом	290
Наполеон	330
Медовик	330
Компот из Сухофруктов 0,2 л	160

## МОРОЖЕНОЕ (1 шарик)

Облепиха с Калиной, Ржаное с Луговым Медом, Сливочный Пломбир ГОСТ	150
--	-----

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлеб Белый, Черный и Масло	160
----------------------------	-----

## НАПИТКИ

### МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ

Вода Питьевая первой категории, «Воды Лагидзе», Россия газированная и негазированная	0,5 л	260
Боржоми, Грузия	0,5 л	310

### ЛИМОНАДЫ

Лимонады Лагидзе: Тархун, Груша, Крем-Сода, Ситро	0,33 л	290
Кола	0,33 л	260
Эвервесс Тоник	0,25 л	190

### КВАС, МОРСЫ, СОКИ

Квас	0,3 л	160
Клюквенный Морс, Березовый Сок, Напиток из Шиповника	0,2 л	160
Соки: Апельсиновый, Яблочный, Томатный, Вишневый	0,2 л	160
Свежевыжатые Соки: Апельсиновый, Грейпфрутовый, Яблочный, Морковный, Лимонный	0,2 л	250

### КОФЕ

Эспрессо, Американо, Капучино, Латте	230
Двойной Эспрессо	290

### ЧАЙ

Черный Мокалбари	0,4/0,8 л	190/260
Зеленый Сенча	0,4/0,8 л	190/260

**РУССКАЯ  
ВЯНОЧНАЯ №1**



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, КОННОГВАРДЕЙСКИЙ БУЛЬВАР, 4  
+7 812 570-6420, 945-0890, [www.vodka room.ru](http://www.vodka room.ru)