

Дорогой гость!

Приглашаем тебя стать соавтором меню ресторана! Вы можете оставлять комментарии о блюдах прямо на полях.
Создадим тёплые воспоминания вместе!

ПЕЧЬ ОГОНЬ ДЫМ

ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА БРЕВНЕ

Блюдо на вынос
2250 / 390 г

РАСТОМЛЁННОЕ ГОВЯЖЬЕ РЕБРО
С МОЗГОВЫМ СОУСОМ И ЯБЛОКАМИ

1270 / 240 г

МЯСО ВЕРЧЁНОЕ

1100 / 400 г

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ НА КОСТРЕ

939 / 180 г

ПЕРЕПЁЛКА ФЕРМЕРСКАЯ
ПОД СОУСОМ ИЗ ШИШЕК С ПЕРЛОТТО

899 / 390 г

ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ОГНЕ
С СОУСОМ ИЗ МИДИЙ

1550

ФИЛЕ КАЛЬМАРА НА ОГНЕ

838 / 160 г

ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

Блюдо-воспоминание
750 / 340 г

ЗАКУСКИ

УСТРИЦА С КЛУБНИКОЙ,
ЧЁРНОЙ ИКРОЙ И СОУСОМ
ИЗ КОПЧЁНЫХ ТОМАТОВ

1250 / 35 г

ПАШТЕТ ИЗ ФУА-ГРА С ЧЕРНОСЛИВОМ
И ЖЕМЧУГОМ ИЗ МАЛИНЫ

480 / 80 г

ГОВЯДИНА ВОРОНЕЖСКАЯ
С ВЯЛЕННОЙ ОЛЕНИНОЙ

790 / 140 г

ЛОСОСЬ С ТАРТАРОМ ИЗ ОГУРЦА,
МОРОШКОЙ ИЗ ОБЛЕПИХИ
И СОУСОМ НА ОСНОВЕ ХРЕНА

850 / 140 г

ОДЕЯЛО ИЗ САЛА С ГОРОХОМ
ИЗ ОГУРЦА И ДАЙКОНА

590 / 190 г

СТРОГАНИНА ИЗ МРАМОРНОГО МЯСА
С МОЖЖЕВЬНИКОМ И СОУСОМ
ИЗ ШАЛОТА

750 / 110 г

ХОЛОДЕЦ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Русская классика
750 / 240 г

СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА
С МОЧЁНЫМ ЯБЛОКОМ

1070 / 180 г

КРУАССАН ИЗ СВЁКЛЫ С ТВОРОЖНЫМ
КРЕМОМ, ОРЕХОМ И ФИНИКАМИ

Современная русская кухня
450 / 220 г

СОЛОНИНА ИЗ ОЛЕНИНЫ
С МОЖЖЕВЬНИКОМ И ГВОЗДИКОЙ

Русская классика
690 / 100 г

БУТЕРБРОД С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Блюдо-воспоминание
550 / 65 г

БУТЕРБРОД С ТОМЛЁНЫМ ЛУКОМ
И СОЛОНИНОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ

390 / 80 г

НАМАЗКИ С ЛЕПЁШКОЙ ИЗ ПЕЧИ

Блюдо-воспоминание
650 / 190 г

ЯЙЦО ВСМЯТКУ С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ
И КОПЧЁНОЙ СМЕТАНОЙ

550 / 80 г

МИНИ-ЭКЛЕР С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ

Русская классика
990 / 35 г

ИКРА

Классическая «царская» подача - с блинчиками
на гречневой и пшеничной муке
под серебряным клоше.

ЧЁРНАЯ ИКРА

3500 / 130 г

КРАСНАЯ ИКРА

690 / 130 г

ИКРА СИГА

650 / 130 г

САЛАТЫ

САЛАТ С ЗЕФИРОМ ИЗ ПОМИДОРОВ
ЧЕТЫРЕ СТРУКТУРЫ ПОМИДОРА: СВЕЖИЙ,
КОНСЕРВИРОВАННЫЙ, МАРИНОВАННЫЙ
И ЗЕФИР ИЗ ПОМИДОРОВ. РЕКОМЕНДУЕМ
ЗАКАЗАТЬ ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ, ЧТОБЫ
МАКАТЬ В «ЖИЖКУ»

580 / 185 г

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ
С УКРОПОМ И СМЕТАНОЙ

Блюдо-воспоминание
455 / 220 г

САЛАТ С КОПЧЁНОЙ УТКОЙ, МОЧЁНЫМ
ЧЕРНОСЛИВОМ И КЛЮКВОЙ ЧИЛИ

548 / 170 г

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ШПИНАТОМ

733 / 170 г

САЛАТ С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ,
СОУСОМ ИЗ ПОРЕЯ И ПЕЧЁНЫМ
ПЕРЦЕМ

680 / 165 г

ОЛИВЬЕ С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ
И КРЕВЕТКАМИ

850 / 170 г

САЛАТ С СОЛОНИНОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ
И КОРНЕПЛОДАМИ

670 / 180 г

СОЛЕНЬЯ

ОГУРЧИКИ С УКРОПОМ
И ЗЕЛЁНЫМ МАСЛОМ

Современная русская кухня
390 / 70 г

ПОМИДОР КРАСНЫЙ
С МОЖЖЕВЬНИКОМ И ЗЕЛЁНЫЙ
ПОМИДОР С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ

380 / 170 г

ГРУЗДИ, ОПЯТА, РЫЖИКИ

850 / 170 г

КВАШЕНАЯ КАПУСТА
С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ
И МАСЛОМ ПОДСОЛНЕЧНИКА

350 / 90 г

ТЕСТО

ВАРЕНИКИ С КОПЧЁНОЙ УТКОЙ,
КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ
ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

850 / 240 г

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ С ГРИБНЫМ
ОТВАРОМ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

рецепт взят из сборника 1901 года
680 / 350 г

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ РАЗНЫХ РЫБ С СОУСОМ
ИЗ ЗЕМЛЯНОЙ ГРУШИ

980 / 280 г

МАКАРОНЫ С СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ
И ЧЁРНОЙ ИКРОЙ

1580 / 300 г

МАКАРОНЫ С РАЗНЫМИ ВИДАМИ МЯСА

*современная кухня, основанная
на восточном стиле*

683 / 330 г

ДРАНИКИ С ВЯЛЕНОЙ УТКОЙ, КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ И ИКРОЙ СИГА

730 / 160 г

БЛИНЫ С МЯСОМ, КОПЧЕНЫМИ СЛИВКАМИ И МОЧЕНОЙ КЛЮКВОЙ

534 / 282 г

ЧЕБУРЕКИ С ФАРШЕМ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И ПТИЦ С ХРЕНОВИНОЙ

590 / 250 г

СЛОЁНЫЙ ПИРОЖОК С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ, КИСЛЫМ ЯБЛОКОМ И ТАРХУНОМ

220 / 45 г

СЛОЁНЫЙ ПИРОЖОК С КОПЧЕНОЙ КАПУСТОЙ И УТКОЙ

149 / 45 г

СЛОЁНЫЙ ПИРОЖОК С КАМЧАТКИМ КРАБОМ И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ

180 / 45 г

ЛЕПЁШКА С ПОРЕЕМ, КАМЧАТКИМ КРАБОМ И КАПЕРСАМИ

1250 / 340 г

ЛЕПЁШКА С БАКЛАЖАНОВОЙ ИКРОЙ, ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ

550 / 340 г

ЛЕПЁШКА С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, СЫРНЫМ СОУСОМ И ВЯЛЕНОЙ ОЛЕНИНОЙ

850 / 340 г

ЛЕПЁШКА С ПОРЕЕМ, КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ

рецепт взят из сборника 1907 года

980 / 340 г

ПАМПУШКИ С ПАСТОЙ ИЗ ПЕТРУШКИ

блюдо-воспоминание

110 / 40 г

ПОХЛЁБКИ

ЛУКОВЫЙ НАВАР С ДОМАШНИМ СЫРОМ И КИСЛЫМ ХЛЕБОМ

480 / 270 г

БОРЩ МОСКОВСКИЙ С КИСЛЫМ ЯБЛОКОМ И МЯСОМ ГОВЯЖЬЕГО РЕБРА

650 / 400 г

СУП ИЗ РАКОВ

блюдо с царского стола

990 / 400 г

ЮШКА ГРИБНАЯ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ

блюдо-воспоминание

580 / 240 г

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

СОЮЗ УГОЛЬНОЙ ТРЕСКИ И МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ

1150 / 270 г

ГРЕЧОТТО ИЗ ЗЕЛЁНОЙ ГРЕЧКИ С КОРНЕПЛОДАМИ И МОРСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ

850 / 250 г

ГОЛУБЦЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ, КРЕВЕТОЧНЫМ СОУСОМ И ЧЁРНОЙ ИКРОЙ

1450 / 220 г

УГОЛЬНАЯ ТРЕСКА ПОД ОГУРЕЧНОЙ ВУАЛЬЮ С СОУСОМ ИЗ ПОРЕЯ

современная русская кухня

1190 / 200 г

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ, СУДАКА И ОМУЛЯ

850 / 250 г

МЯСО

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С КРЕПКИМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

1290 / 350 г

ФИЛЕ ОЛЕНЯ С ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И ПОДЛИВКОЙ НА КВАСЕ

современная русская кухня

1100 / 230 г

КОТЛЕТА ЕНИСЕЙСКАЯ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ

*блюдо-воспоминание шеф-повара
ресторана*

750 / 310 г

УТИНОЕ ФИЛЕ С МОЧЕНОЙ КЛЮКВОЙ И УЛИТКОЙ ИЗ ЯБЛОК

890 / 260 г

МЯСО DRY AGED

ЦЕНА ЗА 100 ГРАММ

МАСЛЯНЫЙ СТЕЙК BUTTER AGED STEAK

Рыбай без кости, степень мраморности prime.
Стейк из толстого края с «глазком» жира в центре.
Обладает высокой сочностью, нежностью и уникальным
сладковатым вкусом. Вес стейка: 300-400 гр.

1300

ТИБОН СТЕЙК DRY AGED

Состоит из двух видов мяса: ароматного
Стриплойна и нежного филе Миньон.
Вес стейка: 700-1000 гр.

1100

ПОРТЕРХАУС СТЕЙК DRY AGED

Состоит из двух видов мяса: ароматного Стриплойна
и нежного филе Миньон. Отличается более высокой жирностью
и нежностью мяса. Вес стейка: 700-1000 гр.

1300

КЛАБ СТЕЙК DRY AGED

Стриплойн на кости, степень мраморности prime,
в нем удачно сочетаются мягкое ароматное мясо и косточка,
которая усиливает говяжий аромат готового стейка.
Вес стейка: 400-500 гр.

1000

ГАРНИРЫ

МЯТЫЙ КАРТОФЕЛЬ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЧИПСАМИ ИЗ ЛУКА

290 / 180 г

ЖАРЕНАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

393 / 150 г

ЖАРЕНЫЕ ОГУРЦЫ СО СМЕТАНОЙ

350 / 140 г

ЗЕЛЁНАЯ ГРЕЧА

250 / 130 г

ПЕРЛОТТО С ГРИБАМИ

350 / 200 г

ДЕСЕРТЫ

ПАВЛОВА В ОБРАЗЕ «ПРИНЦЕССЫ-ЛЕБЕДЬ»

580 / 230 г

ПОНЧИКИ С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ И ЙОГУРТОМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА

1100 / 150 г

ЖЕЛЕ ИЗ ШАМПАНСКОГО С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ И МЯТНЫМ КРЕМОМ

680 / 150 г

ПУШКИН: БЛАНМАНЖЕ ИЗ ТОПЛЁНОГО МОЛОКА

ЛЮБИМЫЙ ДЕСЕРТ А.С.ПУШКИНА.
ОН УПОМИНАЕТ ЕГО В ПОВЕСТИ
"БАРЫШНЯ-КРЕСТЬЯНКА"

550 / 160 г

ПРАГА

523 / 130 г

ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ ТАТЕН С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И КАРДАМОНОМ

550 / 210 г

МИКС К ЧАЮ

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ В ФОРМЕ ЗОЛОТЫХ ОРЕШЕК,
КЛЮКВЕННЫЙ МАРМЕЛАД, ВАНИЛЬНЫЙ ЗЕФИР,
ОРЕШКИ СО СГУЩЁНКОЙ, ЛИМОННОЕ ПЕЧЕНЬЕ

750 / 220 г

МАКОВАЯ БРИОШЬ

ПОДАЁМ С КРУЖКОЙ ФЕРМЕРСКОГО МОЛОКА

590 / 100 / 150 г