

Русское Меню

ЗАКУСКИ

Домашняя буженина с хреном
(запеченная и нашпигованная чесноком свиная шейка с маринованным серебристым лучком и чили перцем)
120/55/40 г 550 ₺



Грибной паштет с хрустящими гренками
(сливочный паштет из лесных грибов и хрустящими гренками из белого багета)
100/50/2 г 390 ₺



Копченое сало с бородинским хлебом
(копченая свиная грудинка с зеленым луком, чили перцем и чесноком, подается с горчицей)
60/45/30/37 г 420 ₺



Традиционный говяжий студень
(подается с ржаными гренками, хреном и горчицей)
220/40/30/30/3 г 440 ₺



САЛАТЫ

Монастырский с ароматным маслом
(молодой отварной картофель, капуста квашенная по-домашнему, маринованные опята, зелень)
235 г 390 ₺

Винегрет с патиссонами и зеленым горошком
(отварная свекла, картофель, патиссоны, горошек консервированный, горошек стручковый, соленые огурцы, растительное масло)
232 г 380 ₺



СУПЫ

Суп из белых грибов
(из лесных белых грибов с картофелем, морковью, перловой крупой и луком, подается со сметаной)
250/40 г 330 ₺

Щи из квашеной капусты
(на мясном бульоне с овощами и домашней квашеной капустой, подается со сметаной)
280/40 г 350 ₺

ГОРЯЧЕЕ

Вареники с картофелем и беконом
(нежнейшие вареники с молодым картофелем, хрустящим беконом, золотистым лучком и душистым укропом со сметаной)
268/40 г 420 ₺



Пельмени ручной лепки со сметаной и зеленью
(сочные пельмени с фаршем из говядины, свинины и курицы с чесночком и луком, подаются с домашней сметаной)
268/40/7 г 580 ₺

Судак со шпинатом и вялеными томатами
(запеченное филе судака, на картофеле со шпинатом, луком и грибами, под сливочным соусом с запеченными томатами)
120/175/30/3 г 950 ₺



Утиная грудка с брусничным соусом
(с печеным яблоком и нежнейшими кнелями из картофельного пюре с белыми грибами)
120/55/130/60/45 г 1220 ₺



ДЕСЕРТЫ

Сладкие блины с брусничным вареньем, сгущенным молоком и сметаной
150/30/30/30/20/2 г 350 ₺

Медовые яблоки с изюмом и кедровыми орехами
117 г 260 ₺

Вареники с вишней и мороженым
185/5/50/30/2/45 г 390 ₺