



# МЕНЮ

## **Холодное ассорти для компаний**

### **"ЛУКОМОРЬЕ"**

Рыбное ассорти на три человека. Сёмга в малой соли, форель копчёная, фаршированные яйца с красной икрой, скумбрия копчёная, шпроты балтийские  
~ 19.90 eur ~

### **"ЛЕПОТА"**

Ассорти из мясных деликатесов домашнего приготовления. На три человека.  
Язык, буженина, куриный рулет, говяжий рулет, свиной рулет  
~ 16.90 eur ~

### **"ИЗ ПОГРЕБКА"**

Ассорти русских солений на три человека.  
Огурцы, помидоры, черемша, чеснок, капуста, грибы  
~ 15.70 eur ~

### **САЛО ПО-ДОМАШНЕМУ**

Солёное, копчёное, смалец с ржаными гренками  
~ 12.90 eur ~

### **"К ВИНАМ"**

Ассорти из четырёх видов сыра  
~ 12.90 eur ~

### **"ТРЕТИЙ ЛИШНИЙ"**

Закуска под водку на две персоны.  
Запечённая буженина, сало, солёные огурцы, помидоры и чесночные сухарики  
~ 10.90 eur ~

# **Холодные закуски**

## **СТУДЕНЬ "КУПЕЧЕСКИЙ"**

Холодец домашнего приготовления из трех видов мяса  
~ 8.90 eur ~

## **Язык телячий отварной**

С желе из хрена с огурчиками  
~ 7.90 eur ~

## **Закуска "Походная"**

Маринованные баклажаны с чесночком и зеленью.  
Подаются с помидорами и сыром  
~ 7.50 eur ~

## **Сельдь балтийская**

Малосолёная с картофелем в разварку  
~ 7.90 eur ~

# **Салаты**

## **Салат с мясом Камчатского краба**

Заправляется соусом из форелевой икры, подаётся с салатом руккола  
~ 16.90 eur ~

## **Сахалинский салат**

Салат из филе кальмара, с огурцами, картофелем и луком пореем.  
Заправлен соусом из икры минтая  
~ 9.90 eur ~

## **Салат на манер "Оливье"**

Под соусом "Провансаль" с двумя видами мяса  
~ 8.90 eur ~

## **Салат "Цезарь" с обжаренными на гриле тигровыми креветками**

С хрустящими листьями римского салата, тёртым сыром Пармезан, сухариками  
~ 14.90 eur ~

## **Салат "Цезарь" с обжаренной на гриле куриной грудкой и беконом**

С хрустящими листьями римского салата, тёртым сыром Пармезан, сухариками  
~ 8.50 eur ~

# СУПЫ

## СОЛЯНКА

Пряная мясная  
~ 8.30 eur ~

## УХА ПЕЧОРСКАЯ

С лососём и треской  
~ 7.90 eur ~

## ЩИ СУТОЧНЫЕ

С двумя видами мяса и сушёными белыми грибами  
~ 7.50 eur ~

## БОРЩ "СТРЕЛЕЦКИЙ"

С тремя видами мяса  
~ 7.20 eur ~

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## БЛИНЫ РУМЯНЫЕ

Со сметаной, маслом  
~ 6.90 eur ~

## ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ

~ шпинатовые "Поморские" с судаком, лососём и треской 9.90 eur ~  
~ из трех видов мяса 9.70 eur ~

## ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ

Томленые в сметане с солеными огурцами  
~ 7.90 eur ~

## КУРИНЫЕ ПОТРОШКИ

Запечённые в горшочке с картофелем и грибами, в сметанном соусе  
~ 6.90 eur ~

## ДРАНИКИ МАЛОРОССИЙСКИЕ

~ с малосольным лососём 9.90 eur ~  
~ с жареными лисичками и беконом 8.50 eur ~  
~ со сметаной 7.50 eur ~

## ВАРЕНИКИ

~ с картофелем 8.90 eur ~  
~ с вишней 8.90 eur ~  
~ с творогом 8.90 eur ~



# ГЛАВНЫЕ Части



## Горячие кушанья из мяса

### БАРАНИНА НА РЕБРЫШКАХ ЖАРЕНАЯ НА ГРИЛЕ

Подаётся на салатной подушке с запечённым помидором, фасолью и сыром  
~ 25.90 eur ~

### ФИЛЕЙ ГОВЯЖИЙ ЗАПЕЧЁННЫЙ В ПЕЧИ

Подаётся со сливочным соусом из лисичек и жареной картошкой по селянски  
~ 25.00 eur ~

### БЕФСТРОГАНОВ

С грибами в сметанном соусе.

Подаётся с картофельными блинчиками и солёными огурцами  
~ 14.90 eur ~

### СВИНОЙ ФИЛЕЙ

Приготовленный в сливочно-боровиковом соусе.

Подаётся с толченым картофелем  
~ 13.90 eur ~

### НОЖКА КРОЛИКА ЗАПЕЧЁННАЯ В ТЫКВЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

С грибами и овощами  
~ 17.50 eur ~

# **Г**ОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ КУШАНИЯ

## **СТЕРЛЯДЬ ПО-ЦАРСКИ**

С красной икрой, соусом из боровиков и цветной капусты.

Блюдо на 2-е персоны

~ 39.00 eur ~

## **СЕВЕРОДВИНСКАЯ ТРЕСКА**

В сливочном соусе с копчёной форелью, кедровыми орехами и шпинатом.

Подаётся с домашней лапшой

~ 16.90 eur ~

## **КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ**

С мятым картофелем и сливочно-укропным соусом

~ 15.90 eur ~

## **ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРП**

В сметане с луком, подаётся с жареным картофелем и грибами

~ 17.50 eur ~

## **ЖАРЕНый ЛИНЬ**

В сливочно-помидорном соусе с овощной запеканкой

~ 17.20 eur ~

# **Г**ОРЯЧИЕ КУШАНИЯ ИЗ ПТИЦЫ

## **ЖАРЕНый ЦЫПЛЕНОК**

Приправленный душистыми травами с пикантным лечо

~ 16.90 eur ~

## **КОТЛЕТЫ НА МАНЕР "ПОЖАРСКИХ"**

С паровой спаржей, пюре со шпинатом и сливочно-укропным соусом

~ 16.90 eur ~

## **ЗАПЕЧЕННАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ**

Подаётся с яблочным пюре и грушей, маринованной в вине

~ 18.90 eur ~