



ккал	гр.	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ	рубли
793	40/250/40	<b>«Золото России» - Икра Белужья, Осетровая, Лососёвая и Щучья.</b> Подаётся с рюмкой холодной водочки, русскими блинами, лимоном и сметаной	8800
742	25/270	<b>Икра зернистая Белужья «Царская» на льду.</b> Подаётся с блинами,	9500
802	50/270	вологодским маслом и деревенской сметаной	16000
732	25/270	<b>Икра зернистая Осетровая «Боярская».</b>	7500
782	50/270	Подаётся с блинами, сметаной и зелёным луком	12500
808	50/270	<b>Икра Лосося «Сибирская».</b>	1800
		Подаётся с блинами, сметаной и зелёным луком	
515	160/ 1шт/120	<b>Ассорти рыбное «Архиерейское»</b> из рыб благородных пород – балык белуги, осетрина, омуль, сёмга малосольная. Подаётся с картофельным салатом с горчичной заправкой	1410
850	240	<b>Строганина из лосося «а ля Певек»</b>	610
525	240	<b>Сельдь из Баренцева моря</b>	720
		с форшмаком, в горчично-медовой заправке, с картофелем, зелёным луком, укропом и бородинскими тостами	
242	100/165	<b>Судак волжский на сочном маринаде</b>	740
		с пряными травами и овощами	
309	195	<b>Крабы камчатские</b> в желе «Шампань» и крабы натуральные с гранатовым крем-соусом	1860
644	210/100/40	<b>Ассорти мясное:</b>	920
		Ветчина с кремом «Бонжур», галантин из курицы с вялеными томатами, копчёная утиная грудка, вяленый окорок с дыней, руляда из поросёнка с хреном, мочёным виноградом, райскими яблочками, гурийской капустой, маринованным красным перцем чили и зеленью	
507	75/170/30	<b>Телячий язык отварной</b> в растяжку на холодное, с ядрёным хреном и печёными овощами. Подаётся с чесночным хлебом, печёным перцем и цуккини-гриль	690
1017	245	<b>Сало «Деревенское» из нагульного пороса</b>	590
		с ароматными ржаными гренками, зеленью, маринованным чесноком и листьями салата	
318	120/65/50	<b>Студень «Стрелецкий» из телячьих хвостов и ножек</b> с помидорами, луком, зеленью, листьями салата, чесночными хлебцами и медово-горчичной заправкой	750
748	235	<b>Паштет на деревенский лад печёный, верчёный в слоёном тесте.</b> Подаётся с ягодным пряным взваром	770
217	60/135	<b>Ростбиф из дикого кабана, добытого в лесах Тверской губернии</b> на лепестках свеклы, с кислым вареньем и пикантной мирабелью	820

545	275	<b>Салат «Националь»</b> по рецепту Люсьена Оливье - филе фазана, картофель, крабы, огурцы, зелёный горошек, майонез и суфле паштетное из фазана	1340
391	220	<b>Салат «Царский»</b> с крабами, кальмарами, икрой кетовой, курицей и сельдереем	1280
346	265	<b>Салат «Кремлевский»</b> по рецепту шеф-повара политбюро ЦК КПСС из рыбных деликатесов. Подается с раковыми шейками и красной икрой	1070
350	240	<b>Салат из тёплого деревенского сыра, сочных помидоров и зелени</b>	650
634	335	<b>Салат старосельский полевой из разной зелени с домашним творогом</b> под постным маслом с семечками подсолнуха	620
338	240/50	<b>Салат казачий из свежих овощей</b> с красным луком и ароматным маслом	590
236	280	<b>Грибные соленья-квашенья</b> из лесных угодий царя Берендея - грибы белые, опята, лисички, грузди в сметане, маслята	870
334	250/150	<b>Закуска под водочку:</b> килька на чёрном хлебе, малосольные огурчики, помидоры, квашеная гурийская капуста. Подается с горячим отварным картофелем	660
<b>СУПЫ</b>			
607	350/80/1шт	<b>Борщ «Старомосковский».</b> Подается с ватрушкой, зелёным луком, зеленью и сметаной	680
531	350/55/30	<b>Солянка «Адмирала Нахимова»</b> с брусками лосося, луком, огурцами, оливками, помидорами и лимоном. Подается с расстегаем с икрой	680
360	350/30	<b>Суп «Посадский» из домашней курочки</b> с добавлением самолепной лапши	680
1215	350/130/40	<b>Щи «Боярские»</b> томлёные с квашеной капустой и копчёностями. Подается с кулебякой с гречкой и куриными потрошками	680
408	250/120	<b>Консоле «Борщёк»</b> - бульон с ароматом мадеры, подается с блинчатым пирожком	480
392	350	<b>Суп-крем из лесных грибов</b> с сырными палочками и кедровыми орешками	770
ккал	гр.	<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	руб.
550	225	<b>Пельмени с дарами Охотского моря</b> с соусом из лесных грибов на заморский лад	810
207	60/80	<b>Морской гребешок и креветка</b> пряженые в хмельном кляре	630
498	260	<b>Грибное рагу</b> в нежных сливках на деревенский манер	980
644	200	<b>Голубцы из савойской капусты</b> с осетриной и белыми грибами	1240
406	285	<b>Вареники домашние из казачьей станицы</b> с вишней и творогом на ягодном взваре	690
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b>			
763	195/165/50	<b>Стерлядь «Царская»</b> пропаренная на винных парах с гранатовым и сливочным соусами	1590
773	370	<b>Осетрина по-монастырски</b> запечённая в соусе «Бешамель» с крабами, грибами и тимьяном	1720
436	330/50	<b>Форель «Гатчинская»</b> целиком чинённая, с лаймом и ароматом пряных трав	780
385	140/100/50	<b>Сёмга «Грилье»</b> в Онежском озере выловленная, с молодыми овощами и грибной икрой в шафрановом соусе	1120
397	115/150/35	<b>Чёрная треска деликатесная с изысканным вкусом</b> под корочкой, со спаржей томлёной в крестьянском масле	1630
638	100/265	<b>Скоблянка «Волжская»</b> из трёх видов рыб, лучком жареным, грибами, цуккини, помидорами и картофелем «Пушкин»	890

634	210/80	<b>Тельное «Архиерейское»</b> – зразы пряженые из разных рыб, чинёные грибами, яйцами, луком и зеленью	1100
-----	--------	--	------

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

1042	125/150/130	<b>Филей «Националь»</b> на чугуне с картофелем «Пушкин», молодыми овощами и луковым взваром	1460
------	-------------	--	------

939	305/120/50	<b>Мясо быка черкесского огромного, тучного, величавого,</b> обжаренное как Вы любите с острыми помидорами и драниками	1900
-----	------------	--	------

841	200/205	<b>Бефстроганов</b> с жареным луком. Подается с гарниром на Ваш выбор: картофелем «Пушкин» или гречневой кашей или картофельной кашей	1320
-----	---------	--	------

599	140/200/75	<b>Корейка ягнёнка приготовленная на вертеле</b> с заморской баклажановой икрой и соусом «Ткемали» из дикой сливы	1610
-----	------------	---	------

829	165/225	<b>Телятина «Империаль»</b> с ореховым маслом, ароматом листьев сумаха и помидорами.	2120
-----	---------	--	------

1099	350/50/50	<b>Пельмени «Сибирские» самолепные из разного мяса.</b> Подаются с густой сметаной и аджикой	740
------	-----------	---	-----

392	100/175/50	<b>Телячьи щёчки</b> с картофельной кашей и грибным рагу	880
-----	------------	--	-----

823	175/50/220	<b>«Гусарская рулетка»</b> Корейка ягнёнка под румяной корочкой с овощным букетом	1750
-----	------------	--	------

947	180/150/60	<b>Котлеты по рецепту князя Пожарского</b> из цесарки с рисом, овощами и вишней	690
-----	------------	---	-----

810	150+7/205	<b>Котлета из града Киева</b> маслом чинёная, с картофелем-пай и ягодным взваром	950
-----	-----------	---	-----

556	150/195/60	<b>Печень телячья, приготовленная с добавлением сладкого вина</b> подаётся с картофельной кашей и золотистым луком	980
-----	------------	---	-----

760	350/115/75	<b>Цыпленок «Арагви»</b> жареный под прессом, с чесночным духом и маринованными овощами	1140
-----	------------	---	------

379	120/125/50	<b>Филе северного оленя</b> жареное в душистой крошке с карамельными орехами и облепиховым соусом	1460
-----	------------	---	------

560	150/155/75	<b>Рулет заячий верчёный</b> с кашей гречневой и кисло-сладким овсяным киселём	880
-----	------------	---	-----

1373	290/140/70	<b>Уточка озёрная</b> с печёной картошкой, райскими яблочками и соусом из чёрной смородины	1340
------	------------	--	------

1036	150/160/45	<b>Грудка гуся нагульного</b> томлёная с ароматными травами и медовой грушей	1290
------	------------	---	------

562	400/30	<b>Жаркое из кабана по-стрелецки,</b> с соусом из домашней горчицы и крыжовника	1360
-----	--------	--	------

123	1/50	<b>Пирожки «Кремлёвские»</b> с мясом, грибами, клюквой и яблоком, капустой и яйцом, расстегаи с рыбой	120
-----	------	---	-----

ккал гр.

### ДЕСЕРТЫ

269	250/50	<b>Ягодная композиция:</b> клубника, голубика, ежевика и малина. Подается со взбитыми сливками и сахарной пудрой	1950
-----	--------	---	------

178	185	<b>Ванильное «Бланманже»</b> - Лёгкое суфле на натуральном йогурте со спелой клубникой и мелиссой	740
-----	-----	---	-----

659	255	<b>Домашний штрудель с яблоками и корицей,</b> подаётся с ванильным мороженым и мёдом	740
-----	-----	--	-----

350	220	<b>Блинчики с земляничным кремом</b> на сливках мешанные, в печи печённые, клюквенным соусом сдобренные	740
-----	-----	---	-----

290	200	<b>Княжеский кисель, приготовленный на красном вине.</b> Подаётся горячим со свежими лесными ягодами	740
458	170	<b>Крем из лесной черники и белого вина</b> в рубашке из горького шоколада со свежей голубикой и «Асейским» соусом	740
689	210	<b>«Опера» в театральных кругах почитаемая</b> – шоколадное пирожное с кофейным мороженым	740
571	285	<b>Мирабелевый мармелад</b> с яблочным холодом, сливовыми плодами и дольками фруктов под карамельной вуалью.	740
465	285	<b>Две дюжины лёгких ягодных сорбетов и мороженого</b> с кусочками садовины и медовым печеньем на Ваш выбор: Сорбеты: Ананасовый, Апельсиновый, Грушевый, Клубничный, Лимонный, Личи, Малиновый, Манго, Мандариновый, Маракуя, Маракуя - манго, Черничный, Черносмородиновый, Яблочный, Апельсиново - облепиховый, Грeпфрутовый; Мороженое: Ванильное, Грецкий орех, Карамельное, Клубничное, Кофейное, Крем - брjоле, Фисташковое, Шоколадное, Мята с шоколадом	740

руб.

### НАПИТКИ

0,74 л.		Настойка горькая на кедре «Эталон»	800
50 мл.		Настойка горькая на кедре «Эталон»	150
0,5 л.		Настойка рябиновая на коньяке	600
50 мл.		Настойка рябиновая на коньяке	120
0,5 л.		Настойка горькая «Старка»	700
50 мл.		Настойка горькая «Старка»	130
0,5 л.		Настойка горькая медовая с перцем	800
50 мл.		Настойка горькая медовая с перцем	150
0,5 л.		Настойка сладкая клюквенная	600
50 мл.		Настойка сладкая клюквенная	120
180	250	Морс домашний из дикой ягоды: клюквенный, брусничный, шиповник-красная смородина, рябиновый, калина-малина, черничный	260
277	200	Сбитень «Суздальский»	260
170	250	Квас хлебный	260
146	250	Квас малиновый	260
155	250	Квас яблочный	260
0,375 л.		Вода «Госкана Сан Феличе» (газированная/без газа)	400
0,75 л.		Вода «Госкана Сан Феличе» (газированная/без газа)	550

**Все цены указаны в рублях и включают 18% НДС**  
**All prices are in rubles and include 18% VAT**