



Холодные закуски *Cold Starters*

Oxtails with Garlic (Хвосты говяжьи студены с чесноком) <i>Served with grated horseradish and mustard 120/20 g</i>	195 руб.

Fish Platter (Разносолье из рыб разного рода) <i>Mild-cured muksun (whitefish), lightly-salted Karelian trout, cold-smoked Murmansk halibut, olives and capers 150/50 g</i>	595 руб.

Pickles (Разносолы в ресторации изготовляемые) * <i>early cabbage with caraway cooked according to restaurant recipe 100 g</i> * <i>lightly-salted cucumbers with mint 100 g</i> * <i>pickled tomatoes 100 g</i> * <i>blackcurrant soaked apples 100 g</i> * <i>soaked cowberry with cinnamon 100 g</i>	58 руб. 58 руб. 64 руб. 58 руб. 70 руб.

Lightly-Salted Herring or Karelian Trout (Сельди слабосоленые али карельская форель посола нежного) <i>Served with potato and green onion 60/120 g</i>	195 руб.

Different Types of Pate with Crispbreads and Onion Confiture (Паштеты разновкусные, с хлебцами обжаренными) <i>Chicken liver pate with pistachios and Armagnac, rabbit pate with cream and sage, dark duck meat pate with Madeira wine 185/60 g</i>	490 руб.

Vyatka Ryzhiki (pickled mushrooms) (Вятские соленые рыжики) <i>With sour cream and red onion 80/50/20 g</i>	225 руб.

ColdCut (Коллекция мясных деликатесов) <i>Cooked in restaurant: cold boiled pork, duck roll with prunes, roast beef, beef tongue, liver pate with pistachios 155/35/35g</i>	490 руб.

Farmer Cheese Platter (Тарелка фермерских сыров) <i>(Ask waiter about what kind of farmer cheese is available today)</i> <i>Served with onion jam and orange mustard 150/30/30 g</i>	475 руб.

Jamon Iberico (Хамон Иберико) <i>24 months dried 50 g</i>	650 руб.

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



Салаты Salads

- Vinaigrette “A-la Russe” with Lenten Oil (Винегрет)** 355 руб.
With Vyatka Ryzhiki (pickled mushrooms), lightly-salted Karelian trout, red caviar served in a wooden spoon, soaked cowberry, mild-cured herring 235/130 г
-
- New Style Olivier Salad with Different Types of Meat (Оливье)** 299 руб.
With special sauce and pike caviar 195 г
-
- Layered Crab Salad (Салат из крабов)** 695 руб.
Garnished with salad leaves 230 г
-
- Salad of Stewed Striploin with Greenery and Truffle Mayonnaise (Салат из томлёного говяжьего окрайчика)** 349 руб.
Seasoned with fried mushrooms and potato 175 г
-
- Smoked Eel Salad (Салат с копченым угрем)** 445 руб.
with avocado 180 г
-
- Parmesan Mousse with Salad Leaves (Мусс из пармезана)** 310 руб.
Served with honey-roasted beetroot, flaxseed sand catfish balyk 185 г
-
- Caesar Cardini Salad (Легендарный салат «Цезаря Кардини»)** 294 руб.
According to the restaurant recipe 200 г
- * Chicken Breast 50 г 68 руб.
 - * Lightly-Salted Karelian Trout 50 г 159 руб.
 - * Grilled tuna 75 г 275 руб.
 - * Fried Bacon 40 г 129 руб.
 - * Duck Breast 75 г 169 руб.
 - * Tiger Prawns 80 г 340 руб.
-
- Steamed Eggplants with Nut Sauce and Cilantro (Паровые баклажаны)** 330 руб.
Served with greenery, “carrot” oil and pomegranate seeds 240 г
-
- Charbroiled Beef Tongue Salad (Салат с языком говяжьим)** 310 руб.
With baked pepper. Seasoned with coriander oil and mustard sauce 190 г
-
- Charbroiled Tuna Salad (Салат с тунцом на углях не передержанным)** 445 руб.
With green beans, sweet onion, gherkins, a-la Parmigiano mayonnaise and unusually boiled egg 235 г

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



На холодное съготовленное, огню не отданное

Beef Tartare with Istobensk Cucumber and poached egg (Тартар из говядины с “Истобенским огурцом” и яйцом пашот) <i>Served with mustard sauce and fried bread made on kvass wort 110/50/30г</i>	299 руб.
Beef Carpaccio with Squashes (Карпаччо из говядины) <i>Served with tuna sauce, green onion and wine marmalade 160/20г</i>	290 руб.
Tuna Tartare (Тартар из тунца с соусом «Ворчестер») 130 г	445 руб.
Muksun Carpaccio (Карпаччо из муксуна с кедровым орехом) <i>with pine nuts, groundpepper, coriander and marinated onion 110г</i>	450 руб.



Блюда из теста и круп разного рода **Dumplings**

Beef Pelmeni (Meat Dumplings) (Говяжьи пельмени) <i>Served with sauce made of penny bun mushrooms and parsley 230/60г</i>	310 руб.
Smoked Pelmeni Stuffed with Pike and Onion (Подкопченные пельмени из щуки) <i>Served with crabsauce and lemon foam 180/50 г</i>	350 руб.
Pelmeni with Salmon in Cream (Пельмени с семгой в сливках уваренные) 220 г	335 руб.
Orzo with Fried Onion Carpaccio (Паста «Орзо») <i>Served with oxtails glazed with port wine 200/40/100 г</i>	540 руб.
Risotto with Prawns (Каша из сарацинского зерна) <i>с шафраном и «морскими рачками» (ризотто с креветками) 280 г</i>	535 руб.

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



Первые блюда
Main Course

- Borsch Malorossiysky with Pampushki** 229 руб.
(Борщ «Малороссийский» с пампушками)
Cooked on smoked ribs 280/45/30/60 г
-
- Meat Solyanka with Jonjoli (Солянка мясная из разностей)** 325 руб.
Served with sour cream 280/30 г
-
- Ukha (Fish Soup) with Baked Peppers** 345 руб.
(Уха из рыб разного рода с печёными перцами и ольховым дымом)
Served with pike rasstegai and hot sauce 300г
-
- Pea Soup with Oxtails (Суп гороховый с хвостами говяжьими)** 334 руб.
Served with cheburekk and Suluguni cheese 300/40 г
-
- Cream of Pumpkin and Pear Soup (Крем-суп из тыквы и груши)** 330 руб.
Served with syrniki 250/60г
-



Горячие блюда из птицы домашней
Poultry

- Chicken Giblets Glazed in Demi-Glace Sauce** 335 руб.
(Куриные потрошка, глазированные в соусе «Демид Глас»)
Served with mashed potatoes 150/150/30 г
-
- Duck Leg Confit with Mushrooms and Parmesan Cheese Porridge** 415руб.
(Ножка утки «Конфи» с кашей из грибов и пармезана)
Served with charcoal cooked apple cream 120/200 г
-
- Chicken Breast Roasted in a Wooden Stove (Грудка цыпленка)** 415 руб.
Served with mushrooms in nut sauce and "duckjaton" 180/100/75 г
-

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



Горячие блюда из рыбы

Fish

Codfish Baked in Spinach Bread Crumbs (Мурманская треска) <i>Served with squid risotto and seaweed cream 110/180/20 г</i>	635 руб.

Carelian Trout with Crayfish Sauce (Карельская форель) <i>Served with asparagus and charbroiled parsley 120/50/50/30 г</i>	635 руб.

Squid in Creamy Sauce with Sweet Pepper and Seaweed (Дальневосточные кальмары) <i>Served with black rice 280/50 г</i>	465 руб.

Pike-Perch Fillet (Филе судака с пюре из картофеля) <i>Served with mashed potatoes and onion 100/100/130 г</i>	545 руб.

Tiger Prawns Fried in Spices (Немалой величины тигровые креветки, жаренные в специях) <i>90/50/10 г</i>	530 руб.

Charcoal Cooked Dorado (Дорадо, на углях приготовленная) <i>Served with broccoli sauce, olives and herbs 250/100 г</i>	755 руб.

Sauteed Mussels <i>Served in tomato sauce with white wine and fried bread 250/60 г</i>	389 руб.

Pike Cutlets (Щучьи котлеты) <i>Served with mashed potatoes with homemade butter and warm Horseradish sauce 150/150/50 г</i>	335 руб.

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



Мясные Блюда

Meat

- Pork Shoulder Baked in Apple Juice (Свиная лопатка)** 475 руб.
Served with cream made of fried potato and onion 140/120/50/50 г
-
- Beef Medallions in Sauce of Vyatskiy Kvass (Медальоны из говядины)** 745 руб.
Served with charbroiled vegetables 155/165/30г
-
- Beef Cheek (Говяжья щека)** 560 руб.
Served with "risotto" made of celery root and herbs 130/150/15 г
-
- Stewed beef Tongue (Томлёный в собственном соку говяжий язык)** 569 руб.
Served in bird cherry sauce and pumpkin fritters 160/50/80 г
-
- Beef Brisket (Грудинка чёрного абердинского бычка)** 640 руб.
Served with prune sauce and charcoal spinach with Parmesan cheese and parsley 180/50/80 г
-
- Beef Steak (Стейк из филейной части бычка)** 795 руб.
Served with cowberry butter 230/30 г
Whole cooked, chopped served
-
- Lamb Flankin Meat Sauce** 685 руб.
(Томлёный бок барашка в мясном соусе с джонджоли)
Served with mashed chickpeas and coriander leaves 200/180 г
-
- Grilled Beef Tenderloin with Port Wine and Green Pepper Saus** 865 руб.
(Говяжья вырезка)
Served with confit potatoes and sauce made of sour cream and horseradish 160/40/180/30 г
-

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



Блюда из овощей и гарниры

Side Dishes

Charcoal Cooked Asparagus (Спаржа зеленая, на углях сготовленная)	219 руб.
<i>Served with unusually boiled egg 140 g</i>	

Charcoal Cooked Vegetables (Печёные на углях овощи)	175 руб.
<i>Fried with chickpeas in hot and sweet sauce with flax seeds 200 g</i>	

Oyster Mushrooms in Nut Sauce (Грибы вешенка)	199 руб.
<i>Served with mashed potatoes 250 g</i>	

Green Beans (Зелёная фасоль и болгарский перец),	225 руб.
<i>Fried with cashew, cilantro and oil made of black garlic 180 g</i>	

Potato Cooked to Your Taste (Картофель)	95 руб.
<i>* Potato wedges cooked according to restaurant recipe (Деревенский) 150 g</i>	
<i>* Mashed potatoes with homemade butter (пюре) 200 g</i>	
<i>* Pan fried potatoes with onion or with mushrooms (жареный) 150 g</i>	

Basmati Rice (Рис «Басмати»)	79 руб.

Grilled Vegetables (Овощи гриль)	255 руб.
<i>Squashes, asparagus, eggplants, sweet pepper 140 g</i>	

Garden Salad (Салат из зелени) 100 g	119 руб.

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



Кондитерская “Царское Село”

Tsarское Selo Confectionery

Homemade Cowberry Pie with Curd Cream and Boiled Condensed Milk (Домашний пирог с брусникой и кремом из творога) <i>Served with ice-cream made of Vyatka sour cream 120/75/10 g</i>	220 руб.
Honey Cake with Halva Cream (Медовик с кремом халвичным) <i>Served with ice-cream made of Vyatka sour cream 80/65/20 g</i>	200 руб.
Poppyseed Cheesecake (Чизкейк «Маковый») <i>Served with blackcurrant sabayon 120/20 g</i>	190 руб.
Rum Baba (cooked according to our own recipe) («Ромоваябаба») <i>Cream made of boiled condensed milk and baked milk 140 g</i>	194 руб.
Ptichye Moloko (Bird's Milk) Птичье молоко <i>Served in a “chocolate pot” with Baileys sauce 110/30 g</i>	215 руб.
Hot Tartlet with Cherry and Ricotta Cheese (Горячая тарталетка с вишней и рикоттой) <i>Served with ice-cream and Baileys sauce 110/50/15 g</i>	215 руб.
Panna Cotta “Marakuя” (Панна-котта «Маракуйя») <i>With Ricotta Cheese and English Cream 150/40 g</i>	199 руб.

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях