

ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ

- СЕЛЬДЬ /300 570 р.**
Съ запечѣннымъ картофелемъ, маринованнымъ лукомъ,
мочѣною клюквой да ароматнымъ подсолнечнымъ масломъ
- САЛО НА ДЕРЕВЕНСКІЙ МАНЕРЪ /280 580 р.**
Разныя виды сала съ тёплыми хлѣбцами изъ бородинскаго
хлѣба, хрѣномъ да горчицею
- ОВОЩИ РАЗНЫЯ /400 650 р.**
Букетъ изъ свѣжихъ овощей съ зеленью
- СОЛЕНЬЯ ДОМАШНІЯ «А-ЛЯ РУСЪ» /660 650 р.**
Ассорти изъ солѣныхъ и маринованныхъ овощей да фруктовъ
- ГРИБКИ СОЛѢНЫЯ ВЪ БОЧАТАХЪ /155 500 р.**
Подъ постнымъ масломъ да лукомъ
- ФРУКТЫ РАЗНЫЯ /400 850 р.**
Русскія да заморскія фрукты
- ЯЗЫКЪ СЪ ХРѢНОМЪ /220 1000 р.**
Тщательнымъ образомъ вываренный говяжій языкъ съ хрѣномъ
- БРУСКЕТТЫ СЪ ЛОСОСЕМЪ /150 880 р.**
Лосось собственнаго посола со свѣжими огурцами
да сливочнымъ сыромъ на бруске
- СЫРЫ РАЗНЫЯ НА ТАРЕЛКЪ /360 900 р.**
Ассорти изъ сыровъ съ орѣхами, фруктами да мѣдомъ
- СЫРНЫЯ ДЕЛИКАТЕСЫ «ИМПЕРІАЛЬ» /750 . . 1600 р.**
Масдамъ, камамберъ, моцарелла, дорь блю, пармезанъ,
фетакса съ мѣдомъ, орѣхами да ягодами
- МЯСНЫЯ ДЕЛИКАТЕСЫ «ИМПЕРІАЛЬ» /490 . . 2200 р.**
Бастурма изъ марала, медвѣжья колбаса, говядина брезаола,
сыровяленный окорокъ, карпаччо изъ глухаря
- МАСЛИНЫ ДА ОЛИВКИ /200 600 р.**

САЛАТЫ

- «ДЕРЕВЕНСКІЙ» /250 550 р.**
Свѣжайшія овощи съ малосольными огурцами на ароматномъ
подсолнечномъ маслѣ либо на сметане, по выбору
- ОЛИВЬЕ НА ПЕТЕРБУРЖСКІЙ МАНЕРЪ /300 . 650 р.**
Съ копченостями, раковыми шейками, зеленымъ яблокомъ
да красной икрою
- САЛАТЪ СЪ ГРУШЕЙ /180 800 р.**
Смесь салатовъ съ помидорами черри, вяленой сливой, сочной
грушей, поджаристыми креветками, сыромъ дорь блю,
кедровыми орѣхами да медовой заправкой
- «ЩЕДРЫЙ» /300 800 р.**
Съ языкомъ, курочкой да говядиной, маринованными опятами,
приправленными сметаннымъ соусомъ
- СЪ КОПЧЕНОЙ КУРОЧКОЙ /270 680 р.**
Салатъ съ копченой курочкой, грибнымъ кремомъ, свѣжими
поматами, печенымъ картофелемъ, смѣсью салата, ряженный
мочеными ягодами да трюфельной пудрой
- ЗЕЛѢНЫЙ СЪ РОСТБИФОМЪ /160 700 р.**
Свѣжіе листья салата романо, шпината, рукколы, фризъ
съ ростбифомъ, свѣжимъ огурцомъ, припущеннымъ кабачкомъ,
отварнымъ брокколи. Заправленъ кунжутнымъ соусомъ.
Украшенъ сѣменами подсолнуха
- СЪ ПЕЧЕНЬЮ И НЕКТАРИНАМИ /250 650 р.**
Смѣсь салатовъ съ обжаренной куриной печенью и
карамелизированными нектаринами въ горчичной
заправкѣ, ряженныя мочеными ягодами

ГОРЯЧІЯ ЗАКУСКИ

- ГРЕНКИ «ПО-МЪЩАНСКИ» /220 400 р.**
Ржаныя гренки съ орехово-чесночнымъ соусомъ
- КУРИНЫЯ КРЫЛЫШКИ ОСОБЫЯ /300 650 р.**
Подъ пикантнымъ соусомъ по лучшему вкусу
- ЖАРЕНАЯ СЫРНЫЯ КРОКЕТЫ /230 550 р.**
Съ нѣжнымъ орѣховымъ соусомъ
- МИДИИ ВЪ СОУСѢ РОКФОРЪ /7 ШТУКЪ /310 . . 850 р.**
Запеченныя мидіи подъ соусомъ изъ бѣлаго вина, сливокъ
да сыра дорь блю

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!
Если у Васъ какой-то видъ пищевой аллергии,
проинформируйте объ этомъ официанта!

ПЕРВЫЯ БЛЮДА

- ЛАПША НА КУРИНОМЪ БУЛЬОНѢ /360 500 р.**
Домашняя лапша на наваристомъ бульонѣ
- БОРЩЪ СЪ МЯСОМЪ /560 800 р.**
Борщъ варѣный на говядинѣ съ саломъ и сметаной
- УХА «ДОНСКАЯ» НА КОСТРѢ /490 750 р.**
Бульонъ изъ толстолобика и судака съ кусочками сѣмги
- ГРИБНОЙ СУПЪ СЪ ЛИСИЧКАМИ /350. 600 р.**
Сливочный супъ съ лисичками, да обжареннымъ лукомъ порей.
Подается съ хлѣбными палочками «гриссини»
и сметанно-чесночнымъ кремомъ.

ВТОРЫЯ БЛЮДА

- КАРПЪ, ЖАРЕНЫЙ КАКЪ ДОЛЖНО /350 650 р.**
Жареный карпъ съ картофельнымъ пюре да лукомъ фри
- ЖАРѢХА СЪ КАБАНОМЪ И КОПЧЕНИЯМИ /410 . 990 р.**
Мясо дикаго кабана, копченый языкъ да говядина жареная
какъ должно съ грибами и картофелю
- ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКІЯ /380 700 р.**
Дюжина пельменей, чинѣнныхъ тремя видами мяса
съ зеленью и сметаной
- КОТЛЕТА «ДЕ ВОЛЯЙ» /320 650 р.**
Знаменитая котлета изъ цѣльнаго курячего филе, безъ обмана
чинѣнная сливочнымъ масломъ и сыромъ, въ хрустящей
пшеничной панировкѣ, гарнированная картофельнымъ пюре
- КОЛБАСКИ КАЗАЧЬИ /420 650 р.**
Колбаски изъ рубленной свиной вырѣзки съ щѣчками,
гарнированы жаренымъ картофелемъ да грибами,
подаются с маринованными огурчиками
- РУЛЬКА СВИНАЯ /1350 1400 р.**
Печѣная свиная голяшка, съ соленьями, картофельнымъ
пюре и тушеной капустой
- СКОБЛЯНКА ИЗЪ СУДАКА /390 750 р.**
Филе судака, лучшимъ способомъ запечѣнное съ картофелю
и грибами подъ сырной шапкою
- ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ /300 780 р.**
Обжаренныя щучьи котлеты съ картофельнымъ пюре
и добавленіемъ трюфеля, сервируются свѣжимъ салатомъ
и слайсами трюфеля
- РѢБРА СВИНЫЕ /350 720 р.**
Запечѣнные румяные рѣбра съ картофелемъ по-деревенски
и соусомъ ремуладъ
- КУРИНАЯ ГРУДКА СЪ ГРИБАМИ /230 550 р.**
Жареная куриная грудка съ запечѣннымъ картофелемъ,
вѣшками, грибнымъ кремомъ, украшена мочеными ягодами
- ПЕРЕПѢЛКА СЪ ОВОЩАМИ /280 650 р.**
Жареная перепѣлка въ кисло-сладкомъ соусѣ съ мѣдомъ
да пассерованнымъ болгарскимъ перцемъ, кабачкомъ
и отварнымъ картофелемъ
- ЩѢЧКИ СЪ КАРТОФЕЛЬНЫМЪ ПЮРЕ /280 . . 900 р.**
Нежнѣйшіе телячьи щѣчки съ картофельнымъ пюре,
брокколи да соусомъ на основѣ демигласъ и краснаго вина
- ПОЛБА СЪ КРЕВЕТКАМИ /240 680 р.**
Вкуснѣйшая томленая полба со сливками, пармезаномъ
да креветками
- ФРИКАССЕ ИЗЪ ИНДѢЙКИ И ОВОЩЕЙ /300 . . . 750 р.**
Фрикассе съ индѣйкой и запеченными морковью, картофелемъ
и лисичками подъ сливочнымъ соусомъ пармезанъ
да тыквеннымъ кремомъ
- ЯГНѢНОК, ЗАПЕЧѢННЫЙ С КАШЕЮ /360 . . . 1100 р.**
Румяная рулька ягнѣнка да разваренная сливочная
пшѣнная каша съ сыромъ дорь блю
- ЗАПЕЧѢННАЯ ТЕЛЯТИНА СЪ ГРИБАМИ /380 . . 1460 р.**
Телячья корейка въ сливочномъ соусѣ демигласъ
съ вѣшенками, лисичками, шампиньонами да нутомъ
- СѢМГА СЪ КРЕМОМЪ ИЗЪ АВОКАДО /300 1600 р.**
Обжаренная сѣмга съ нежнѣйшимъ кремомъ изъ авокадо,
со свѣжими огурцами и кабачками, свѣжимъ миксомъ салата
въ соусѣ песто да зелѣномъ маслѣ

КУШАНЬЯ СЪ ОГНЯ

ШАШЛЫКЪ ИЗЪ СВИНИНЫ /100	330 р.
ШАШЛЫКЪ ИЗЪ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ/100 . . .	700 р.
ЛЮЛЯ-КЕБАБЪ ИЗЪ БАРАНИНЫ /150	550 р.
ЛЮЛЯ-КЕБАБЪ ИЗЪ КУРИЦЫ /150	330 р.
ПЕРЕПЁЛКА /1 шт	450 р.
СТЕЙКЪ ИЗЪ СЁМГИ /100	800 р.
ГРИБЫ /100	140 р.
КАРТОФЕЛЬ /200	220 р.
ОВОЩИ СЪ ОГНЯ /100	170 р.
Салатъ изъ запечёных овощей	

ДОМАШНІЯ ВЫПЕЧКА

ПИРОЖКИ ВЪ КОРЗИНЕ РАЗНЫЯ /400	640 р.
ПИРОЖКИ ШТУЧНО:	
- съ мясомъ да грибами /100	160 р.
- съ рыбкой /100	160 р.
- съ рябиной да смородиной /100	160 р.
- съ клубникой /100	160 р.
ХЛѢБНАЯ КОРЗИНА /200	350 р.
ХЛѢБЪ СЪ ОГНЯ /270	350 р.
Пряная лѣпёшка	

ДЕСЕРТЫ ДА СЛАДОСТИ

МОРОЖЕНОЕ /160	500 р.
Пломбиръ на Вашъ выборъ	
ПАРФЕ СЪ МАЛИНОЙ ДА ФИСТАШКАМИ /120 .	500 р.
Десертъ изъ сливокъ съ бѣлымъ шоколадомъ, фисташками да малиной	
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАНЪ /170	500 р.
Шоколадный кексъ съ жидкимъ горячимъ нутромъ да шарикомъ мороженаго	
БЛИНЧИКИ СЪ КРЕМОМЪ «ПАТИСЬЕРЪ» /320 .	650 р.
Съ фруктами и шарикомъ мороженаго да карамельнымъ муссомъ	
ПРОФИТРОЛИ /260	650 р.
Заварныя пирожныя съ творожно-сливочнымъ кремомъ да нѣжнымъ карамельнымъ соусомъ	
ШТРУДЕЛЬ СЪ БРУСНИКОЙ /180	500 р.
Брусника съ яблоками, запечённые въ тонкомъ пестѣ. Штрудель гарнированъ мороженымъ да мочёной брусникою	
ЗАПЕКАНКА /270	500 р.
Горячая нѣжная запеканка на основѣ творожнаго сыра, ряженая взбитыми сливками да клубникой. Подаётся съ мочёными ягодами въ шишковомъ сиропѣ	
ТОРТЪ «НАПОЛЕОНЪ» /200	420 р.
Слоёный тортъ съ нежнѣйшимъ заварнымъ кремомъ	
ТОРТЪ «ШПИНАТНЫЙ» СЪ МАЛИНОЙ /200 . .	420 р.
Творожный тортъ со шпинатнымъ бисквитомъ, малиновымъ желе и нежнѣйшимъ манговымъ чизкейкомъ на взбитыхъ сливкахъ	
ТОРТЪ «МАНГОВО-МАЛИНОВЫЙ» /200	420 р.
Шифоновый маковый бисквитъ съ кремомъ на основѣ пюре манго, съ цѣлыми ягодами малины, малиновымъ конфи да сливочно-сырнымъ кремомъ	
ТОРТЪ «ТЫКВЕННЫЙ» /200	420 р.
Нежнѣйшій осенній песочный десертъ съ сливочно-тыквеннымъ муссомъ да бѣловымъ кремомъ	

НАПИТКИ ДА СОКИ

МОРСЪ ИЗЪ КЛЮКВЫ 250 мл/ 1 л	210 р./ 840 р.
МОРСЪ ОБЛѢПИХОВЫЙ 250 мл/ 1 л	210 р./ 840 р.
УЗВАРЪ ИЗЪ СУХОФРУКТОВЪ 250 мл/ 1 л . .	210 р./ 840 р.
СОКЪ МОРКОВНЫЙ 250 мл	350 р.
свежевыжатый со сливками	
СОКЪ ЯБЛОЧНЫЙ 250 мл	350 р.
свежевыжатый	
СОКЪ АПЕЛЬСИНОВЫЙ 250 мл	400 р.
свежевыжатый	
СОКИ ВЪ АССОРТИМЕНТѢ 250 мл/ 1 л	150 р./ 600 р.
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БЕЗЪ ГАЗУ 0,5 л	250 р.
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА СЪ ГАЗОМЪ 0,5 л	250 р.
КОКА-КОЛА 0,33 л	220 р.

ЛИМОНАДЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

ГРУШЁВЫЙ /1 л	900 р.
МАНГО-МАРАКУЙА /1 л	900 р.
КЛУБНИКА-ЛАЙМЪ /1 л	900 р.

ЧАЙ РАССЫПНОЙ

ЧѢРНЫЙ КИТАЙСКИЙ 0,5 л / 1 л	350 р. / 700 р.
ЧѢРНЫЙ СЪ БЕРГАМОТОМЪ 0,5 л / 1 л . .	350 р. / 700 р.
ЧѢРНЫЙ СЪ ЧАБРЕЦОМЪ 0,5 л / 1 л . .	350 р. / 700 р.
ЧѢРНЫЙ СЪ МЯТОЮ 0,5 л / 1 л	350 р. / 700 р.
ЧѢРНЫЙ СЪ ЛИПОЮ 0,5 л / 1 л	350 р. / 700 р.
ЧѢРНЫЙ СЪ РОМАШКОЮ 0,5 л / 1 л . .	350 р. / 700 р.
ЗЕЛЁНЫЙ КИТАЙСКИЙ 0,5 л / 1 л	350 р. / 700 р.
ЗЕЛЁНЫЙ СЪ ЛЕМОНГРАССОМЪ 0,5 л / 1 л .	350 р. / 700 р.
ЗЕЛЁНЫЙ СЪ ЖАСМИНОМЪ 0,5 л / 1 л .	350 р. / 700 р.
МОЛОЧНЫЙ УЛУНЪ 0,5 л / 1 л	350 р. / 700 р.
ФРУКТОВЫЙ 0,5 л / 1 л	350 р. / 700 р.
ВЫСОКОГОРНЫЙ 0,5 л / 1 л	350 р. / 700 р.
РОЙБУШЪ 0,5 л / 1 л	350 р. / 700 р.
ПУЭРЪ 0,5 л / 1 л	350 р. / 700 р.

ЧАЙ СВОЙСКИЙ

ОБЛѢПИХОВО-ИМБИРНЫЙ /180	400 р.
СЪ ЧѢРНОЙ СМОРОДИНОЙ И РОЗОЙ /180 . .	400 р.
ГОЛУБИЧНО-МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ /180	400 р.

КОФЕ ДА ШОКОЛАДЪ

ЭСПРЕССО /50	300 р.
АМЕРИКАНО /120	300 р.
КАПУЧИНО /250	370 р.
ЛАТТЕ /180	370 р.
ГЛЯССЕ /180	370 р.
АЙСЪ-КОФЕ /250	370 р.
ГОРЯЧІЙ ШОКОЛАДЪ /180	600 р.
КОФЕ БЕЙЛИСЪ /200	600 р.
ФИРМЕННЫЙ КОФЕ «ТЕТЕРЕВЪ» /200	600 р.
ЛАТТЕ НА КОКОСОВОМЪ МОЛОКѢ /180	450 р.

БЕЗАЛКОГОЛЬНІЯ КОКТЕЙЛИ

ЛЕДЯНОЕ ОБЛАКО /150	420 р.
Апельсиновый сокъ, мороженое, мятный сиропъ	
КЛУБНИЧНЫЙ РАЙ /150	420 р.
Фруктовый сокъ, мороженое	
БЕРМУДЫ /150	420 р.
Спрайтъ, сокъ ананасовый, сиропъ, лимонный фрешъ	
СНЕЖНАЯ КОРОЛЕВА /150	420 р.
Ананасовый сокъ, кокосовый сиропъ, мороженое	
ВАНИЛЬНОЕ НЕБО /150	420 р.
Сокъ изъ нѣсколькихъ фруктовъ, мороженое, сиропъ «Блю Кюросао», фрешъ лимонный	
МЯТНЫЙ АНАНАСЪ /150	420 р.
Ананасовый сокъ, спрайтъ, сиропъ мятный	
ВОСХОДЪ СОЛНЦА /150	420 р.
Апельсиновый сокъ, лимонный фрешъ, сиропъ «Гренадинъ»	
БОРА-БОРА /150	420 р.
Ананасовый сокъ, апельсиновый сокъ, лимонный фрешъ, сиропъ «Гренадинъ»	
МОЛОЧНЫЙ /170	500 р.
Сиропъ въ ассортименте по Вашему выбору	
ШОКОЛАДНАЯ СКАЗКА /280	600 р.
Молочный шоколадъ, кофе да карамельный сиропъ	
ФРАППЕ МАНГО-КЛУБНИКА /150	420 р.
Клубника, пюре манго, пюре ананаса, сокъ, вода газированная	
МОХИТО /320	500 р.
Классическій, киви, клубника	