

РЕСТОРАНЪ
КУПЕЧЕСКІЙ



МЕНЮ





РЕСТОРАНЪ
КУПЕЧЕСКІЙ

*Данная печатная продукция является рекламным материалом.
Подробную информацию о составе блюд,
Вы можете запросить у Администратора.*

Холодные закуски/Cold dishes/Snacks

Сельдь слабой соли с красным луком и теплым картофелем, с маслом и зеленью <i>Light salted herring with red onion and warm potatoes with vegetable oil and greens</i>	150/120/20/3г	295 p
Скумбрия домашнего посола с красным луком и теплым картофелем, с маслом и зеленью <i>Home-salted mackerel with red onions and warm potatoes with oil and herbs</i>	150/120/20/3г	310 p
Форшмак из сельди с ржаными тостами и лососевой икрой <i>Herring forshmak with rye toasts and salmon caviar</i>	150г	375p
Щучья икра с ржаными гренками, красным луком и сливочным маслом <i>Pike roe with rye croutons, red onion and butter</i>	50/70/30/15г	480 p
Икра красная лососевая камчатская с пшеничными тостами и сливочным маслом <i>Kamchatka salmon caviar with wheat toasts and butter</i>	50/50/15г	560 p
Ассорти элитных сыров с изысканными дополнениями <i>Assorted cheese with dainty additions</i>	150/50/25г	950 p
Соленья домашние (помидора и огурчики бочковые, пластовая капуста, перец острый маринованный) <i>Home-made pickles (wood-barreled salted tomatoes and cucumbers, salted cabbage leaves, pickled hot pepper)</i>	200/15г	365 p
Ассорти царских грибов (грузди и рыжики соленные в дубовых бочках подаются с семечковым маслом и укропом) <i>Assorted «Tzar mushrooms»</i>	150/30/15г	470 p

Нарезки/Cuttings

<i>Рыбные деликатесы с изысканными дополнениями Fish delicacies with dainty additions</i>		
Палтус холодного копчения <i>(Cold smoked trout)</i>	70г	315 p
Лососина слабой соли <i>Light salted salmon</i>	70г	280 p
Форель холодного копчения <i>Cold smoked trout</i>	70г	310 p
Осетрина холодного копчения <i>Cold smoked sturgeon</i>	70г	480 p
<i>Мясные деликатесы собственного приготовления Meat delicacies with dainty additions</i>		
Шелячий рубец, фаршированный различным ливером, подается с хреном и домашней горчицей <i>Calf's stomach stuffed with biscuits, served with horseradish and homemade mustard</i>	200г	450 p
Буженина с особыми приправами, томленая <i>Stewed oven-baked pork with special seasoning</i>	70г	230 p
Сыровяленный окорок <i>Jerked ham</i>	70г	350 p
Пряный ростбиф собственного приготовления <i>Own-made spicy roast beef</i>	70г	280 p
Язык говяжий с хреном <i>Beef tongue with horseradish</i>	70г	285 p
Трудинка копченая с мясом <i>Bacon with meat</i>	70г	250 p
Сало домашнего посола с чесноком и черным перцем <i>Home-made salted lard with garlic and black pepper</i>	70г	220 p
Сырокопченая колбаса из дикого мяса <i>Smoked sausage, made of wild animals meat</i>	70г	325 p

Салат с дальневосточными креветками, гуляшником, лепестками пармезана, кедровыми орешками и легкой заправкой <i>Salad with Far Eastern shrimps, ghoul, Parmesan petals, cedar nuts and light dressing</i>	180g	650 p
Салат со скумбрией горячего копчения, овощами и домашним горчичным майонезом <i>Salad with hot smoked mackerel, vegetables and homemade mustard mayonnaise</i>	210g	495 p
Винегрет с черными грибами <i>Black Mushroom Vinaigrette</i>	210g	285 p
Салат с черной редькой и говядиной с домашним майонезом <i>Salad with black radish and beef with homemade mayonnaise</i>	210g	510 p
Селедка «под шубой» <i>Herring «under the fur coat»</i>	210g	320 p
Салат с морепродуктами и соусом «сливочный биск» <i>Seafood salad with «creamy bisk» fish sauce</i>	180g	750 p
Салат с копченой уткой, красным виноградом, печеной свеклой со сладким бальзамиком и маринованными опятами <i>Salad with smoked duck, red grapes, baked beets with sweet balsamic and pickled honey agarics</i>	210g	485 p
«Цезарь по-русски» с салатом Романо, куриной зразой, ажурными гренками и «копченым соусом» <i>«Caesar in Russian» with chicken, openwork toast, anchovies and red caviar</i>	210g	450 p

«Оливье» с телятиной, креветками, перепелиными яйцами и красной икрой на пюре из зеленого горошка <i>Olivier salad with veal, crawfish meat and quail eggs on the puree from green peas</i>	180g	650 p
Теплый салат с куриными потрошками и грушей, томленной в мадере <i>Warm salad with chicken giblets and pears stewed in Madeira</i>	180g	425 p
Пряный салат с нежным ростбифом, овощами и кунжутной заправкой <i>Warm spicy salad with tender roast beef, vegetables and sesame dressing</i>	180g	560 p
Салат с деревенскими овощами, ароматной заправкой и сырным муссом на манер «Греческого» <i>Salad with rustic vegetables, flavored dressing and cheese mousse in style of «the Greek»</i>	180g	395 p
Салат с печеной свеклой, вялеными томатами, виноградом и кедровыми орешками с бальзамическим соусом <i>Salad with baked beets, dried tomatoes, grapes and pine nuts with balsamic dressing</i>	180g	310 p
Салат с молодым сыром и сладкими томатами, подается с соусом «песто» и кедровыми орешками <i>Salad with young cheese and sweet tomatoes, dished up with pesto sauce and cedar nuts</i>	180g	480 p

Торжечные ззкуску/Hot appetizers

Жареный на гриле Камамбер с брусничным соусом, пряными травами и орехами <i>Grilled Camembert cheese with lingonberry sauce and pecan nuts</i>	180g	610 p
Дальневосточные креветки с пажитником и чесночной солью <i>Far Eastern shrimps with fenugreek and garlic salt</i>	230g	910 p
Морские дальневосточные гребешки с нежным тыквенным пюре <i>Far Eastern sea scallops with a delicate pumpkin puree</i>	150g	720 p
Птеррин из утки с печеню ззйца и вареньем из сосновых шишек <i>Duck terrine with a hare's liver and boiled pine cones</i>	200g	485 p
Птелячи щечки томленые с овощами <i>Stewed calf cheeks</i>	1/200g	365 p
Блины с семгой слабой соли и сливочным кремом <i>Pancakes with light salted salmon and butter cream</i>	110/20/20g	410 p
Блины со сметаной подаются с мерзлой брусничкой в меду и кедровыми орешками <i>Pancakes with sour cream and frozen lingonberries with honey and pine nuts</i>	150/30/50g	385 p
Жюльен из лесных грибов <i>Forest mushroom julienne</i>	1/150g	395 p
Картофельные драники с белыми грибами в сливочном соусе <i>Potato pancakes with porcini mushrooms in cream sauce</i>	1/220/150g	368 p

Супы/Soups

Уха из стерляди с лососевыми с растегаем, подается с рюмкой морозной водки <i>Sterlet soup with fish pie</i>	260/5/60/40g	795 p
«Чухонская похлебка» на сливках со стерлядьо, лососем и красной икрой <i>Cream fish soup with sturgeon and salmon and red caviar</i>	260/5/3g	765 p
Щи суточные на свиной рульке, подаются с горячим пирожком <i>24-hour pork knuckle schi (cabbage soup)</i>	260/20/3g	395 p
Крем-суп с печеной тыквой, соусом песто и креветками <i>Cream soup with roasted pumpkin, pesto and shrimps</i>	260/30/3g	550 p
Борщ наваристый с телячьими щечками и мясным пирожком <i>Rich borsch with calf cheeks</i>	260/20/3/60g	420 p
Солянка сборная мясная <i>Meat saltwort</i>	260/20/20/3g	465 p
Суп-пюре из дикого лося в бородинском хлебе, подается с моченой брусничкой и сметаной <i>Wild meat puree soup in Borodino bread, served with pickled lingonberries and sour cream</i>	500/30g	680 p
Суп с лесными грибами и домашней лапшой <i>Soup with forest mushrooms and home-made noodles</i>	260/3g	395 p

Рыба/Fish

Стерлядь целиком в шампанском,
с морепродуктами и икорным соусом
*Sterlet whole in champagne,
with seafood and caviar sauce* 1/800g 1950 p

Филе лосося «по-Царски»
со сливочным соусом, клубникой,
креветками и красной икрой
*Tsar's salmon fillet with cream sauce,
strawberries and red caviar* 1/250g 950 p

Филе сибаса с овощами,
запеченое в пергаменте
*Sea bass fillets with vegetables,
baked in food parchment* 1/230g 780 p

Волжский судак «под хмельком»
с картофелем шато
и сливочно-грибным соусом
*«Topsy» Volga zander with potatoes,
stuffed with porcini mushrooms* 1/150/150/30g 710 p

Щучьи котлетки с креветками
и белым соусом с пюре
из сельдерея с тыквой
*Pike cutlets with shrimps
and white sauce with puree of celery* 150/100/50g 685 p

Байкальская корюшка,
приготовленная на гриле
с рапанами и нежным сливочным соусом
*Grilled Far Eastern smelt with
shrimps with creamy mushroom sauce* 280g 670 p

Мясо/Meat

Утиная грудка с вишнями
и пряными травами
Duck breast with exotic fruit chutney 1/150/80g 780 p

Цыпленок, приготовленный
на огне с можжевельными ягодами,
копченой грудинкой и чесноком,
подаётся с булгуром и печеными овощами
на 2 персоны
*Chicken cooked on fire with juniper
berries, smoked bacon and garlic, garnished
with bulgur with baked vegetables* 1/500g 920 p

Пожарские котлеты
с соусом из белых грибов
Pozharsky cutlets with white mushroom sauce 250/30g 560 p

Филе-миньон из говядины
с перченым соусом и овощами гриль
*Fillet-minion with pepper sauce
and vegetable* 150/150/30g 865 p

Свиной филей гриль
с запеченым картофелем
и овощными рулетиками
*Grilled pork fillet with baked potatoes
and vegetable rolls* 150/260/30g 650p

Птушенная лосятина
с картофельным пюре
и клюквенным соусом
*Braised elk meat with mashed potatoes
and cranberry sauce* 150/120/50g 1100 p

Котлета из филе дикого лося
с ежевично-тимьянным соусом
и картофелем шато
*Elk fillet cutlet with blackberry
and thyme sause and chateau potatoes* 150/100/50g 895 p

Пельмени/вареники (Dumplings / Varenik)

Вареники с картофелем и грибами, подаются со шкварками и деревенской сметаной <i>Dumplings/Varenik with potatoes and milk mushrooms, served with bacon and rustic sour cream</i>	6 шт.	250 p
Вареники с творогом, подаются со сметанно-вишневым соусом <i>Dumplings with cottage cheese under sour cream-cherry sauce</i>	6 шт.	235 p
Вареники с вишнями и деревенской сметаной <i>Dumplings with cherries and country sour cream</i>	6 шт.	280 p
Пельмени с лосятиной в тесте из таежного чая <i>Pelmeni (dumplings) with elk meat in the taiga tea dough</i>	12 шт.	550 p
Поматные пельмени с белой рыбой <i>Tomato pelmeni with white fish</i>	12 шт.	450 p
Кундюбки с квашеной капустой и лесными грибами, подаются в наваристом грибном бульоне со сметаной <i>Village dumplings with sauerkraut and wild mushrooms</i>	6 шт.	350 p

Горячая выпечка (Bakery)

Пирожки с капустой и яйцом <i>Small pies with cabbage and egg</i>	2 шт.	135 p
Пирожки с яблоком и смородиной <i>Small pies with apple and currant</i>	2 шт.	135 p
Пирожки с диким мясом <i>Small pies with wild animals meat</i>	2 шт.	210 p
Расстегаи закусочные с семгой <i>Open small snack pies with salmon</i>	2 шт.	195 p
Хлебная корзина <i>Bread basket</i>	1/150g	95 p
Каша (Russian porridge)		
Гурьевская каша <i>Guryev porridge</i>	1/300g	480 p
Перловая каша, тушеная с дичью <i>Pearl porridge with stewed game</i>	1/300g	385 p
Гречневая каша с лесными грибами <i>Buckwheat porridge with wild mushrooms</i>	1/300g	350 p

Десерты/Desserts

Ассорти фруктов и ягод (ананас, виноград, груша, клубника) Assorted fruits and berries (pineapple, grapes, pear, berries)	1/950г	950 p
Фирменное пирожное «Графские развалины» со сметанным кремом, грецким орехом и свежими ягодами Fancy cake «County ruins» with sour cream, walnuts and fresh berries	1/80г	195 p
Пирожное «Наполеон» с заварным кремом и свежей клубникой Fancy cake «Napoleon» with custard and fresh strawberries	1/80г	180 p
«Пьяная груша» фламбе с клюквенным соусом время приготовления 1 час «Drunk pear» flambe with cranberry sauce cooking time 1 hour	1/160г	420 p
«Наслаждение» нежный бисквит с кокосом и творожным кремом «Pleasure» delicate sponge cake with coconut and curd cream	1/80г	205 p
Порт «Морковный» с черносливом и молочным шоколадом «Carrot» cake with prunes	1/80г	180 p
Эклер классический с масляным кремом и коньяком Classic éclair with butter cream	1/80г	230 p

Десерты/Desserts

«Дамский каприз» меренга с заварным кремом и свежими ягодами «Ladies' whim» meringue with custard and fresh berries	1/65г	150 p
Трюфели из темного шоколада с коньяком ручной работы Handmade dark chocolate truffles with cognac	2 шт.	150 p
Домашнее мороженое Homemade ice cream	1/150г	180 p
Варенье домашнее Homemade jam	1/50г	80 p
Мерзлая брусника в меде с кедровыми орешками Cold cranberries in honey with pine nuts	1/100г	150 p
Мед цветочный с грецкими орехами и хвоей Honey flower with walnuts and pine needles	1/80г	150 p