

Щи похмельные**Sauerkraut soup**

Насыщенные щи из квашеной капусты с говядиной, бараниной, свиной и перловкой. Подаются с бородинским хлебом, сметаной и острым маринованным перцем.

550Р

390 гр.

Суп-рагу из говядины**Beef soup ragout**

Наваристый говяжий суп.

Подается со злаковым хлебом и маринованным перцем.

490Р

330/57 гр.

Грибочки маринованные**Pickled mushrooms**

Грузди черные и опята.

Подаются с душистым маслом и зеленым луком.

420Р

150гр.

Селедка с печеным картофелем**Herring with baked potatoes**

Сельдь бочкового посола с маринованным красным луком, печеным картофелем, злаковым хлебом и душистым маслом.

450Р

100/90/69 гр.

Холодец деревенский**Rustic aspic**

Наваристый холодец из свиной рульки и говядины.

Подается с хреном и горчицей.

690Р

455/55 гр.

Селедка под шубой из печеных овощей**Dressed herring salad**

Традиционное блюдо в авторской подаче

с крошкой из бородинского хлеба и муссом из горбуши.

670Р

245/60 гр.

Телячьи щечки с пюре из сельдерея**Veal cheeks with celery puree**

Телячьи щеки, томленные в собственном соку с овощами.

Подаются с пюре из сельдерея и соусом демиглас.

1050Р

250/30/50 гр.

Утиные ножки с яблоками**Duck legs with apples**

Ножки длительного томления. Подаются с мочеными

яблоками и капустой под соусом из черной смородины.

1290Р

350/150/52 гр.

Шоколадно-муссовый торт**Chocolate mousse cake**

Нежный шоколадный десерт.

Подается с цедрой апельсина, соленой фисташкой и мятой.

470Р

160/6 гр.