

холодные закуски

За русским столом трапеза  
редко начинается с главного

|                                                                 |                                                                  |      |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------|
| На русском столе всегда<br>было место для хлеба,<br>соли и икры | Форшмак<br>с зелёным яблоком и ржаным хрустом                    | 630  |
|                                                                 | Строганина из муксуна<br>с северной солью                        | 910  |
|                                                                 | Тартар из форели<br>с хрустящим багетом                          | 1190 |
|                                                                 | Говяжий язык тонкой нарезки<br>с пряной заправкой                | 630  |
|                                                                 | Холодец из бычьих хвостов<br>с хреном и горчицей                 | 650  |
|                                                                 | Паштет из печени цыплёнка<br>с яблочным чатни и пампушками       | 730  |
|                                                                 | Карпаччо из сыровяленой утки<br>с кедровым орехом и брусникой    | 810  |
|                                                                 | Притча о трёх шаньгах<br>с красной, щучьей икрой и икрой палтуса | 1500 |

салаты

То, что обычно оказывается  
ближе всего к центру стола

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| Домашний оливье<br>с копчёной курицей                     | 750  |
| Запечённая тыква<br>с козьим сыром и тыквенными семечками | 790  |
| Ростбиф<br>с молодым картофелем и перечным соусом         | 1050 |
| Мимоза<br>с северной рыбой трёх видов                     | 1100 |
| Зелёный салат<br>с брокколи и эдамаме                     | 1090 |
| Форель<br>с зеленью и соусом нисуаз                       | 1350 |

# горячие закуски

То, что за столом исчезает  
раньше горячего

|                                                                                                    |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Картофельные пончики<br>с кабачковой икрой и сметаной                                              | 520                 |
| Пампушка<br>с креветками и сливочным соусом                                                        | 750                 |
| Пампушка<br>с томлёной олениной и ягодным соусом                                                   | 780                 |
| Блины<br>с уткой, вишней и соусом из красного вина                                                 | 890                 |
| Блины<br>с риетом из карельской форели                                                             | 860                 |
| Пирожки<br>с капустой / картофелем и трюфелем /<br>говяжьей щекой / грушей с голубым сыром<br>2 шт | 250/290/<br>340/290 |

# супы

Иногда всё тепло помещается  
в одной тарелке

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Щавелевый суп<br>с квашеной капустой и цветочным мёдом | 820 |
| Грибная похлёбка<br>с пампушками                       | 700 |
| Борщ<br>с говядиной и домашней сметаной                | 790 |
| Царская уха<br>с форелью и судаком                     | 910 |

# вареники и пельмени

Некоторые блюда умеют быть  
домашними даже в ресторане

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Вареники<br>с картофелем и жареным луком    | 690 |
| Пельмени<br>с говядиной в сливочном соусе   | 750 |
| Пельмени<br>с судаком в сливочном соусе     | 890 |
| Пельмени<br>из клюквенного теста с олениной | 890 |

# горячие блюда

Когда на столе появляется горячее, разговоры обычно становятся длиннее

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| Гречка по-монастырски<br>с рваным оленем                   | 1200 |
| Телячьи щёчки<br>с перечным соусом и гороховым пюре        | 1250 |
| Казаречче по-флотски                                       | 970  |
| Орзо с уткой<br>и землёй из бородинского хлеба             | 890  |
| Филе судака<br>со свекольным ризотто и лимонным соусом     | 960  |
| Щучья котлета де-воляй<br>с картофельным пюре              | 1190 |
| Обжаренная форель<br>с травяным соусом                     | 1590 |
| Филе палтуса<br>с лингвини из цуккини и соусом из трав     | 1650 |
| Говяжий язык на гриле<br>с морковным пюре и грибным соусом | 1250 |
| Говяжий стейк<br>с луковым пюре                            | 1590 |
| Бифштекс из оленя<br>с яйцом пашот и брусничным соусом     | 1900 |

# гарниры

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Картофельное пюре           | 350 |
| Молодой картофель в мундире | 350 |
| Овощи с огня                | 550 |
| Жареный картофель с грибами | 750 |

# десерты

Сладкое в хороших историях всегда оставляют напоследок

|                                                                                        |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Павлова с облепихой                                                                    | 850 |
| Хворост с муссом из ряженки                                                            | 300 |
| Орешки<br>маково-лимонный курд; солёная карамель;<br>фисташка и малина; творожный крем | 450 |
| Картошка с вишней                                                                      | 590 |
| Медовик<br>с домашним мороженым                                                        | 550 |
| Таёжная притча                                                                         | 450 |
| Сорбет<br>кизил; смородина; облепиха; крыжовник                                        | 200 |
| Мороженое<br>ваниль; халва; тульский пряник                                            | 200 |

Спросили у тайги, почему в ней так тихо. Она ответила: «Чтобы человек наконец услышал себя.»"



# притча к столу

На русском столе всегда остаётся место для ещё одной тарелки, тёплого пирожка и разговора, который затянется до позднего вечера. Некоторые блюда особенно хороши, когда их делят между собой

|                                                                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Пирожки</b><br>с говяжьей щекой, картофелем и трюфелем, капустой, грушей и голубым сыром | 970  |
| <b>Большой борщ</b><br>с пампушками, салом и домашней сметаной                              | 2900 |
| <b>Большая мимоза</b><br>с подкопченным муксуном и карельской форелью                       | 5200 |
| <b>Большой оливье</b><br>копчёной курицей и домашним майонезом                              | 2250 |
| <b>Сельдь с молодым картофелем</b><br>и маринованным луком                                  | 610  |
| <b>Мясное застолье</b><br>ростбиф, копчёная курица, говяжий язык и сало                     | 940  |
| <b>Сало</b><br>копчёное, солёное и с мясной прослойкой                                      | 610  |
| <b>Домашние соленья</b><br>мочёные яблоки, зелёные томаты, черри, огурцы и квашеная капуста | 810  |