

## Завтраки (с 9.00 до 12.00)

- творог домашний со сметаной или медом или изюмом и курагой 120-00

-яичница глазунья классическая с луком обжаренным или без 80-00

-сырники, замороженные с добавкой по вкусу 140-00

-семужка слабой соли на тонком блинчике 250-00

Каши на завтрак:

- каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным 130-00

- каша овсяная на молоке 130-00

Добавки для вкуса к завтраку:

- семена подсолнуха 20-00

-масло сливочное 20-00

-мед пчелиный 60-00

-мед с орехами 80-00

-варенье домашнее 25-00

-курага или чернослив или изюм 35-00

-шампиньоны жаренные 35-00

-сыр сулугуни 40-00

-молоко теплое или холодное 10-00

## Большой выбор блинов русских и со всего света с начинками , соусами и добавками

1 . Блины русские традиционные пышнотелые 80-00

## 2 . Блины разные

- Блинчик тонкий на коровьем молоке классический 50-00
- Блинчик тонкий на ряженке 50-00
- Блинчик на русском кефире 50-00
- Блинчик тонкий на кипятке 50-00
- Блинчик на топленом масле 50-00
- Блинчик на молоке козьем 50-00

## 3 . Блины постные

- Блинчик морковный 45-00
- Блинчик тыквенный 55-00
- Блинчик картофельный 45-00
- Блинчик луковый 45-00
- Блинчик со шпинатом 50-00
- Блинчик с зеленью 50-00

## 4. Оладьи со всего света

- Манные оладьи с домашним вареньем (финская панакака) 150-00
- Картофельные драники со сметанкой (Белоруссия) 130-00
- Сырники с изюмом и медком (Литва) 240-00
- Рисовые лепешки с мясом (Китай) 160-00
- Лепешки с сулугуни и зеленью (Грузия) 380-00
- Кукурузные лепешки с чили (Мексика) 270-00
- Гурьевские оладьи гречневые с медом (Россия) 200-00
- Гурьевские оладьи овсяные с вишневым вареньем (Россия) 180-00

## 5. Соусы :

- масло сливочное 30-00
- сметанка 35-00
- варенье 45-00

## 6. Другие добавки:

- капуста тушеная 50-00
- селедочка да с лучком 50-00
- мед пчелиный 100-00
- сыр творожный 120-00
- грибочки в сметанке тушеные 80-00
- семушка слабой соли 160-00
- икра зернистая лососевая 260-00
- Заливка «Тальцинская» по старорусскому рецепту из сметаны и меда 80-00
- Форшмак 50-00

## 7. Блинчики тонкие с начинками

- Блинчик с мясом и яйцом 150-00
- Блинчик с обжаренной белокочанной капустой 80-00
- Блинчик с томленными грибами, приправленными сливками и зеленью 80-00
- Блинчик с яблоками и корицей 80-00
- Блинчик с творогом и курагой 130-00
- Блинчик с куриными потрошками 150-00
- блинчик с селедочным маслом 120-00

## 8. Блины с припеком

- Блин большой с припеком на шкварках и луке репчатом 220-00
- Блин большой с припеком из корицы и яблок садовых 140-00
- Блин большой с припеком из лука зеленого с яичком 170-00
- Блин большой с припеком из соленого сыра с душистой зеленью 360-00
- !!!Обязательно блин с традиционным русским припеком из семги слабого посола 440-00

## Холодные закуски и салаты

- Листья разного салата с помидорами черри приправленный, бальзамическим соусом 230-00
- Винегрет русский с квашеной капустой 170-00
- Блинный мешочек с норвежским лососем 235-00
- Мильфой из копченого лосося, блинов и сливочного сыра 290-00
- Рулет из блинчиков и сельди по-русски с печеной свеклой и заправкой из хрена 250-00
- Блинчики из шпината с сыром итальянским 230-00
- Салат с зеленой фасолью и беконом обжаренным 280-00

- Салат мясной с отварным языком и горчиной заправкой 210-00
- Салат «Золотая рыбка» с семгой и икрой 280-00

### Закуски к водочке

- Селедочка с картофелем 250-00
- Капустка квашеная 80-00
- Морковь по-корейски 80-00
- Огурчики малосольные 80-00
- Опята по-сибирски 120-00
- Гренки с сыром 80-00
- Гренки с чесноком 60-00

### Народные горячие закуски

- Жульен из лесных грибочков 220-00
- «Грибная селянка» на пышном блине 240-00
- Трехслойничек блинный из цыпленочка со сметано-луковым соусом 280-00
- Пирожки блинные хрустящие по-татарски с тремя начинками 260-00

### Супы

- Бульон с потрошками и луковым блинчиком 220-00
- Борщ «Московский» с пампушкой чесночной 250-00
- Щи «Купеческие» в горшочке, подаются с блинами, гречневой кашей и шкварками 250-00
- Суп-пюре из белых грибов 230-00

## Главные блюда

• Котлетки щучьи с драниками и грибным соусом	350-00
• Лосось приготовленный на пару	420-00
• Перцы, запеченные с рисом и брынзой	390-00
• Бефстроганов	450-00
• Буженина	430-00
• Кролик тушеный в сливочно-горчичном соусе	490-00
• Котлета по-киевски	380-00
• Пельмени «Домашние»	180-00
• Пельмени с сёмужкой	260-00

## Гарниры

- капуста брокколи
- рис
- капуста тушеная
- картофель «А ля Пушкин»
- зеленая фасоль

## Для компании

- «Тридцать три богатыря» ( на 10 персон)  
(33 блина + мясо, лук, сметана, грибы, селедочка, капустка тушеная) топпинги по 150гр **1540-00**
- «Праздник живота» (на 4 персоны)  
горка 12 блинов + 4 добавки на выбор (сметана, масло, сгущеное молоко, джем, варенье, мед, сливки) **650-00**
- «Лихая Тройка»  
3 блина тонких с икрой красной, с форшмаком, с семушкой слабой соли) **670-00**
- «Блюдо с соленьями» **520-00**  
(огурцы соленые, помидоры маринованные, капуста квашеная, морковь пряная, грибы солёные)
- «Блинная дегустация» ( на 4 персоны) **1800-00**  
(блинчик с икрой, блинчик с мясом, блинчик с яблоком, блинчики: пышнотелый, морковный, шпинатный, маковый с разными начинками ассорти)

## -«Посиделки у самовара»

Самовар 1 л	250-00
Самовар 3 л	350-00
Самовар 10 л	800-00

Чай классический черный, зеленый с :  
-мятой, чебрецом, лимоном, имбирем, ромашкой

## Сладкое меню

• Мороженое ванильное, шоколадное и крем - брюле	180-00
• Рулет из тонкого блина с яблоками, медом и изюмом, вымоченном в роме	230-00
• Блинчики «Креп-сюзет» с теплым апельсиновым соусом	150-00
• Блины с медом, маком и семенами подсолнуха	210-00
• Яблочный Спас	170-00

### **Напитки:**

Морс клюквенный	80-00
Морс брусничный	80-00
Кисель вишневый	80-00
Молоко коровье	60-00
Молоко козье	120-00
Ряженка	50-00
Кефир	50-00
Сбитень «Монастырский»	120-00
Квас	60-00

### **Соки натуральные:**

Апельсиновый, грейпфрутовый, морковный, яблочный	200-00
--	--------

### **Кофе:**

Американо	80-00
Эспрессо	80-00

Капучино

75-00

**Чай:**

Чёрный классический

Чёрный с бергамотом

0,4 л

80-00

Зелёный классический

1,0 л

140-00

Зелёный с жасмином

Чай фруктовый

**Обеды с 12.00-16.00**

**220-00**

Шведский стол, обновление ассортимента каждый день !!!

Шведский стол включает в себя (не ограниченное число подходов):

2 супа

2 салата

2 вида блинчиков

2 вида булочек выпечных

1 горячее блюдо на выбор из двух предложенных

Варенье домашнее, сметана, масло топленое

Морс

Чай из самовара