

САЛАТЫ / SALADS

Салат «Гусарский»	1/250	430 руб
<i>Картофель, зеленый горошек, нежную говядину, соленые огурчики перемешивают с белым соусом. Украшается ломтиками ростбифа, зеленью.</i>		
"Hussar" salad		
<i>Potato, green peas, beef and pickled cucumbers are mixed with white sauce and decorated with roast beef slices and green vegetables.</i>		
Салат «Усадьба»	1/180	370руб
<i>Сочные крупно нарезанные огурчики, помидор, сладкий перец, укроп. Любуется под ароматным маслом.</i>		
"Mansion" salad		
<i>Large slices of cucumbers, tomato, capsicum, dill. Served with oil.</i>		
Салат из сельдерея с морковной и мясной заправкой	1/200	370 руб
<i>Кисло-сладкое яблочко соединяется со свежей морковкой, черешком сельдерея и все заправляется фирменной мясной заправкой.</i>		
Celery salad with carrots and meat dressing		
<i>Sweet and sour apple is added to fresh carrots, celery and dressed with meat dressing.</i>		
Салат из оленины	40/150	490 руб
<i>Салатная композиция из сырокопченого филе оленя с сыром, яблоками, овощами и кедровыми орешками. Любуется с соусом из черной смородины.</i>		
Combination of smoked fillet of venison, cheese, vegetables, apple and cedar nuts. Served with black currant sauce.		
Салат из дикой утки	35/215/2	550 руб
<i>Приготовлен из зеленого салата, яблок, стеблей сельдерея, редиса. Заправка из сока лимона, апельсина, рапительного масла. Гарнируется ломтиками копченой грудки, сегментами апельсина.</i>		
Salad with smoked duck breast, green salad, apple.		
Салат «Императорский»	30/220/5	450 руб
<i>Из деликатесных рыб (лосось шеф-посола, масляная рыба, зеленое яблоко и сыр)</i>		
Salad of weak salt salmon, oil fish, apple and cheese.		
Салат с нежным мясом из клешней камчатского краба	40/230/1	850 руб
<i>Свежий салат, зеленое яблоко, лимон, маслины, мясо краба с нежным соусом. Украшен целым широкопалым раком.</i>		
Salad with tender crab, green salad, apples, lemon, olives, meat of a crab and sauce.		

«Бабушкин погребок»**1/180 350 руб**

Аппетитные, бодрящие маринованные белые грибочки, лисички и маслята. Подаются с чесночком, укропчиком и фиолетовым луком.

«Grandma's Vault»

Appetizing marinated white mushrooms, chanterelles and yellow boletus. Served with garlic, dill and violet onion.

«Русский посошок»**1/300 350 руб**

Хрустящие маринованные огурчики, чеснок, квашеная капуста, моченые яблоки и клюква.

«Russian Stirrup Cup»

Marinated cucumbers, garlic, cabbage, soured apples and cranberry.

«Самобранка»**120/80 450 руб**

Разные холодные кушанья к вашему столу: свинина, запеченная в горчице и чесноке, язычок говяжий с хреном, рулет из курицы, ростбиф классический.

«Samobranka»

Variety of cold dishes: pork baked with mustard and garlic, beef tongue with horseradish, rabbit roll chicken with capsicum, classic roast beef.

«Селедочка Балтийская»**85/205 350 руб**

Соленая селедочка подается под ароматным маслом с отварной картошечкой, укропом и красным луком.

«Baltic Herring»

Salty herring served in oil with boiled potatoes, dill and red onion.

«Лосось Ладожский шеф-посола»**120/50 490 руб**

Нежные ломтики лосося с маслинами, лимоном и зеленью.

«Ladoga Salmon»

Salmon slices with olives, lemon and green vegetables.

<p>Жульен из грибов Запеченный с пикантным сыром и сливками Russian julienne <i>Baked forest mushrooms with piquant cheese and sour cream.</i></p>	<p>1/170 300руб</p>
<p>Пельмени «Сибирские» Сочные пельмени с традиционным фаршем (говядина, свинина, телятина). Подается со сметаной, топленым маслом, горчицей, уксусом - по вашему выбору. Siberian pelmeni <i>Ravioli with traditional stuffing (beef, pork, veal). Served with a choice of sour cream, melted butter, mustard, vinegar.</i></p>	<p>150/50 300руб</p>
<p>Блинчики «Егерьские» с грибами Поджаристые блинчики, фаршированные обжаренными грибочками и луком. Подается со сметаной. Yager's mushroom pancakes <i>Roasted pancakes stuffed with fried mushrooms and onion. Served with sour cream.</i></p>	<p>1/240 250руб</p>
<p>Пельмени с лососем Сочные пельмени с фаршем из лосося. Подается с маслом и зеленью. Salmon pelmeni <i>Ravioli with salmon and green vegetables.</i></p>	<p>150/50 300руб</p> <p style="text-align: right;"><i>Served with butter</i></p>
<p>Блины «Онежские» с семгой Блины с пылу-жару со слабосоленой семужьей, лимоном и сливочным маслом. Onezhskiye pancakes with Atlantic salmon <i>Pancakes with light-salted Atlantic salmon, lemon and butter.</i></p>	<p>50/150 350руб</p>
<p>Блины по-русски с красной икрой Лососевая икра подается с блинами и традиционным русским гарниром. Russian red caviar pancakes <i>Pancakes are served with salmon caviar and Russian traditional side dish.</i></p>	<p>30/200 450руб</p>

Борщ «Боярский» 40/250/50 350руб

Борщ, приготовленный в лучших традициях на натуральном говяжьем бульоне, с грудинкой и отварным языком.

Подается со сметаной.

Boyar beet-root soup

Beet-root soup cooked in accordance with the best traditions using fresh beef cook water, brisket meat and boiled tongue. Served with sour cream.

Щи «Петровские» 300/50 350руб

Щи из квашенной капусты с беконом, грибами, томленые в печи. Подаются под хлебной шапочкой.

Cabbage soup "Peter the Great" style

Sour cabbage soup with bacon and mushrooms stewed in oven.

Served with bread.

Солянка «по-Купечески» мясная 60/250/50 400руб

В лучших традициях русской кухни.

Приготовленная из языка и бурженины.

Meat solyanka (thick soup)

Soup with tongue and baked ham.

In accordance with the best traditions of Russian cuisine.

Суп-пюре из свежих грибов 1/250 400руб

Свежие шампиньоны, морковочка, лучок.

Суп заправлен нежными сливками и сыром.

Puree Soup with fresh mushrooms

carrot, and onion. Served with cream and cheese.

Уха «по-Ладожски» с расстегаем и запотевшей рюмкой водки 60/250/1шт. 450руб

Приготовленная из лосося, нежного ладожского судака, болгарского перца, помидорами и луком пореем.

Подается с расстегаем и охлажденной рюмкой водки.

Ladoga fish soup with a small pie and a glass of vodka

Fish soup with salmon, Ladoga pike perch, capsicum, tomato and leek. Served with a small pie and chilled glass of vodka.

Ресторан «Особняк Половцева», Санкт-Петербург, ул.Б.Морская, д.52, тел. 571-59-00; 571-14-02

ГОСТИНЕ ВЛОДА (РЫБА)

MAIN COURSE (fish)

Медальоны из лосося с рататюем 150/120/90/25 650руб

Нежные кусочки филе лосося, приготовленные на гриле.
обжаренными на оливковом масле цуккини, баклажанами

Medallions from a salmon with the ratatuy

Gentle slices of fillet of the salmon, prepared on a grill.

Served with the zucchinis fried on olive oil, eggplants and paprika.

Гарнируются с
и болгарским перцем.

Филе палтуса на подушке из томатов и цуккини

110/110/40/25

700руб

Сочные ломтики палтуса, приготовленные на пару.
обжаренными на гриле цуккини и томатами.

Гарнируются

Halibut on a pillow from tomatoes and zucchini.

The juicy slices of a halibut prepared on pair.

Are garnished by the zucchinis fried on a grill and tomatoes.

Судак с соусом польским

120/200/50/40

550руб

Ладожский судачок, отваренный с пряными травами.
Гарнируется с рубленым яйцом в растопленном сливочном масле.
Гарнируется картофельным пюре и тушеными
в сливках огуречными поджовками.

Pike perch from Ladoga, tiamed with herbs

erved with chopped eggs in melted butter

with garnish (mashed potatoes and steamed in cream cucumber)

Судачок под икорным соусом

130/120/50/15

550руб

Судачок, припущенный со специями в сливочном соусе с красной икрой.
приготовленными на пару.

Гарнируется с овощами,

Sudachok in caviar sauce

Sudachok, pripushchenny with spices in creamy sauce with red caviar.

Served with the vegetables prepared on pair.

Филе трески запеченное

200/22

400руб

Нежнейшее филе трески, запеченное в пергаменте с грибочками,
помидорками чери и луком пореем.

Cod fillet the baked

**The most gentle fillet of a cod baked in parchment with mushrooms,
tomatoes and leek.**

Ресторан «Особняк Половцева», Санкт-Петербург, ул.Б.Морская, д.52, тел. 571-59-00; 571-14-02

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (мясо)
MAIN COURSE (meat)

Котлета «по-Киевски»

180/55/30

490руб

Филе цыпленка, фаршированное зеленым маслом,
Панированное в сухарях и обжаренное во фритюре.
Подается с грибным соусом.

"Kiev" style cutlets

Chicken fillet stuffed with green butter.

Breaded and roasted in deep fat. Served with mushroom sauce.

Свинина «по-Дворянски»

200/100/50/30

700руб

Свиная корейка натертая деревенской горчицей со специями,
Фаршируется лесными белыми грибами, жареным луком и сыром.
Подается с грибным соусом, картофелем по-деревенски.

"Noble" style pork

*Pork rubbed with countryside mustard and spices stuffed
with forest mushrooms, fried onion and cheese.*

Served with mushroom sauce and country style potato.

Мясо «по-Строгановски»

200/150/50

750руб

Филе говядины, обжаренное с шампиньонами, луком в
сливочном соусе. Подается с рисом.

"Stroganoff" style meat

*Beef fillet in cream sauce roasted with champignon and
onion. Served with rice.*

Турнедо «по-Сибирски»

115/100/50/40

760руб

Нежнейший филей говяжий, обжаренный.

Подается на овощном плато с сливочно-грибным соусом.

Panfried tournedos «Siberian», served with vegetables and cream - mushrooms sauce.

Телятина «по-Княжески»

150/150/40

860руб

Филе телятины, обжаренное и томленое в печи, в соусе из
вишни и свежей спаржеи со специями.

"Duke" style veal

*Veal fillet roasted and stewed in oven in
cherry-and-sparrowgrass sauce with spices.*

Ресторан «Особняк Половцева», Санкт-Петербург, ул.Б.Морская, д.52, тел. 571-59-00; 571-14-02

Оленина по рецепту Елизаветы

150/110/50

1150руб

Стейк из филе оленя, подается с карамельными яблоками,
апельсином, мятой и можжевельновым соусом.

Elizabeth's recipe venison

*Venison steak served with caramel apples,
oranges, peppermint and juniper sauce.*

Филе утки

170/135/120 1450руб

*Маринованное в мятных листьях, обжаренное,
подается с пюре из корня сельдерея и малиновым соусом.*

***Duck fillet** marinated in mint, fried and served with mashed
celery and raspberry sauce.*

Натуральные котлетки из ягненка «по-Юсуповски»

200/200/35 1550руб

*Каре ягненка маринуется, обжаривается на масле с добавлением
овощей и чеснока с зеленью.*

***Lamb Chops** marinated, served with vegetables*

Ресторан «Особняк Половцева», Санкт-Петербург, ул.Б.Морская, д.52, тел. 571-59-00; 571-14-02

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

Картофель «по-домашнему»

1/150 100руб

Обжаренный с луком и зеленью.

Home-like potato

Fried with onion and green vegetables.

Овоци паровые <i>Овощная смесь-цветная капуста, брокколи, морковь, фасоль.</i> Steamed vegetables <i>Steamed vegetables: cauliflower, broccoli, carrot, haricot beans.</i>	1/150	120руб
Рис «Домино» (смесь белого и дикого риса) <i>«Domino» rice (mixture of white and Indian rice)</i>	1/150	120руб
Спаржа <i>Sparrowgrass</i>	1/100	200руб
Цветная капуста в сливках <i>Cauliflower in cream</i>	1/150	150руб

ХЛЕБ /BREAD

Хлебная корзина (масло,хлеб) <i>Grain basket (bread, butter)</i>	1шт.	60руб.
--	-------------	---------------

Ресторан «Особняк Половцева» , Санкт-Петербург, ул.Б.Морская, д.52, тел. 571-59-00; 571-14-02

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Вареники с вишней <i>Cherri Vareniki</i>	150/30	300руб
Яблоко, запеченное с медом и орехами	1шт/40	250руб

Apple baked with honey and nuts

Горячее мороженое 1/190 200руб
Hot ice-cream

Мороженое с фруктами «Трио» 150/60/30 300руб

*Ассорти мороженого с фруктами и ягодным соусом,
подается в белковом лукошке.*

«Trio» ice-cream with fruits

Ice-cream variety with fruits and berry sauce.

Served in a dough basket

**«Штрудель венский» с ванильным мороженым
клюквенным соусом** 100/75 300руб

**«Viennese Strudel» with vanilla ice-cream
and cranberry sauce**

Ресторан «Особняк Половцева», Санкт-Петербург, ул.Б.Морская, д.52, тел. 571-59-00; 571-14-02

ЗАВАРНОЙ ЧАЙ В ЧАЙНИЧКЕ / TEA IN TEA-POT

Английский завтрак» 0,3 150
English Breakfast

Ароматный чай золотого цвета ,купаж лучших цейлонских чаев.

<p>Чай с бергамотом <i>Imperial Earl Grey</i> Купаж из цейлонских и индийских чаев с цитрусовым ароматом бергамота.</p>	0,3	150
<p>Клубника со сливками <i>Strawberry Cream Ameli</i> Смесь цейлонского черного чая и зеленого чая Сенга с ароматом клубники со сливками.</p>	0,3	150
<p>Лансанг Сушонг <i>Lapsang souchong Hong-cha</i> Китайский «копченый» чай сильным вкусом и красным цветом в чашке.</p>	0,3	150
<p>Ромашка <i>Chamomile Meadow</i> Мягкая ароматная ромашка.</p>	0,3	150
<p>Сенча <i>Sencha Senpai</i> Зеленый чай из Японии с темным листом и изысканным пряным вкусом. Цвет в чайнике светло-зеленый.</p>	0,3	150
<p>Зеленый жасмин <i>Royal Jasmine</i> Чай со слегка обработанными листьями в сочетании с отборными листьями жасмина.</p>	0,3	150

Ресторан «Особняк Половцева», Санкт-Петербург, ул.Б.Морская, д.52, тел. 571-59-00; 571-14-02

КОФЕ / COFFEE

Кофе эспрессо

Coffee espresso

150

<i>Кофе американо</i>	<i>Coffee americano</i>		<i>150</i>
<i>Кофе капучино</i>	<i>Coffee cappuccino</i>		<i>170</i>

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

<i>Минеральная вода «Перье»</i>	<i>Mineral water "Perrier"</i>	<i>0,33</i>	<i>250</i>
<i>Минеральная вода «Виттель»</i>	<i>Mineral water «Vittel»</i>	<i>0,25</i>	<i>210</i>
<i>Минеральная вода «Святой источник»</i>	<i>Mineral water</i>	<i>0,33</i>	<i>100</i>
<i>Тоник</i>	<i>Tonic</i>	<i>0,2</i>	<i>130</i>
<i>Пепси-Кола /в ассортименте/</i>	<i>«Pepsi-Cola» Glas</i>	<i>0,2</i>	<i>130</i>
<i>СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ</i>	<i>JUICES</i>		
<i>Апельсиновый</i>	<i>Orange</i>	<i>0,2</i>	<i>100</i>
<i>Яблочный</i>	<i>Apple</i>	<i>0,2</i>	<i>100</i>
<i>Томатный</i>	<i>Tomat</i>	<i>0,2</i>	<i>100</i>
<i>Грейпфрутовый</i>	<i>Grapefruit</i>	<i>0,2</i>	<i>100</i>
<i>Ананасовый</i>	<i>Pineapple</i>	<i>0,2</i>	<i>100</i>
<i>Вишнёвый</i>	<i>Cherry</i>	<i>0,2</i>	<i>100</i>

Традиционные русские напитки-Traditional Russian drinks

<i>Морс клюквенно-брусничный</i>	<i>0,20</i>	<i>100</i>
<i>MORS –a drink from a cranberry and a cowberry</i>		

Ресторан «Особняк Половцева», Санкт-Петербург, ул.Б.Морская, д.52, тел. 571-59-00; 571-14-02

Натуральные свежевыжатые соки - Natural fresh squised juices

<i>Грейпфрутовый</i>	<i>Grapefruit</i>	<i>1/200</i>	<i>200</i>
<i>Яблочный</i>	<i>Apple juice</i>	<i>1/200</i>	<i>200</i>
<i>Апельсиновый</i>	<i>Orange juice</i>	<i>1/200</i>	<i>200</i>

Морковный

Carrot juice

1/200

200

ПИВО – BEER

<i>Балтика – 7 0,5</i> <i>Baltika – 7 0,5</i>	<i>1 бут.</i>	<i>200</i>
<i>Балтика – 0 0,5 б/алк.</i> <i>Baltika - 0 non-alcohol</i>	<i>1 бут.</i>	<i>200</i>
<i>Балтика- 7 разливное пиво</i> <i>Baltika - 7 beer on draft</i>	<i>0,33</i>	<i>150</i>
<i>Балтика- 7 разливное пиво</i> <i>Baltika- 7 beer on draft</i>	<i>0,5</i>	<i>200</i>

ИГРИСТЫЕ ВИНА (ФРАНЦИЯ)

	<i>50 мл</i>	<i>100 мл</i>	<i>150 мл</i>	<i>1 бут.</i>
<i>Российское / Брют / 0,75</i> <i>Russians / Brut /</i>	<i>55</i>	<i>110</i>	<i>165</i>	<i>850</i>
<i>«Левъ Голицын» 0,75</i> <i>Lion Golitsyn</i>	<i>65</i>	<i>130</i>	<i>195</i>	<i>1000</i>

Ресторан «Особняк Половцева», Санкт-Петербург, ул.Б.Морская, д.52, тел. 571-59-00; 571-14-02

АПЕРИТИВЫ – APERITIVES

	<i>50 мл</i>	<i>100 мл</i>	<i>150 мл</i>	<i>1 бут.</i>
<i>Мартини / Белое / 1,0</i> <i>Martini / Bianco /</i>	<i>155</i>	<i>310</i>	<i>465</i>	<i>3100</i>
<i>Мартини / Розовое / 1,0</i> <i>Martini / Rosato /</i>	<i>155</i>	<i>310</i>	<i>465</i>	<i>3100</i>

<i>Мартини / Красное / 1,0</i> <i>Martini / Rosso /</i>	155	310	465	3100
<i>Мартини / Экстра Драй / 1,0</i> <i>Martini / Extra Dry /</i>	155	310	465	3100
<i>Кампари 1,0</i> <i>Campari</i>	230	460	690	4600

ВОДКА – VODKA

	50 мл	100 мл	1 бут
<i>Белуга 1.0</i> <i>BELUGA</i>	285	570	5700
<i>Русский стандарт / Империя / 1.0</i> <i>RUSSIAN STANDART / Empire /</i>	260	520	5200
<i>Русский стандарт / Платиновый / 1.0</i> <i>RUSSIAN STANDART / Platinum /</i>	245	490	4900
<i>Русский стандарт 1.0</i> <i>RUSSIAN STANDART</i>	155	310	3100
<i>Млечный путь 0.7</i> <i>MLECHNIY PUT</i>	200	400	2800

Ресторан «Особняк Половцева», Санкт-Петербург, ул.Б.Морская, д.52, тел. 571-59-00; 571-14-02

КОНЬЯК – COGNAC

	50 мл	100 мл	1 бут
<i>Хеннесси VSOP 0.7</i> <i>HENNESSY VSOP</i>	780	1560	10900
<i>Хеннесси XO 0,7</i>	1930	3860	27000

HENNESSY XO

Хеннесси VS 0.5
HENNESSY VS

520 1040 5200

БРЕНДИ / BRANDY

Ани 6 лет 0,7
ANI 6 years

50 мл 100 мл 1 бут
260 520 3600

ВИСКИ / WHISKEY

Джони Уокер / Красн. этикетка / 1,0
JOHNIЕ WALKER RED LABEL

260 520 5200

Джони Уокер / Черн. этикетка / 1,0
JOHNIЕ WALKER BLACK LABEL

455 910 9100

Чивас Ригал 1,0
CHIVAS REGAL

465 930 9300

Ресторан «Особняк Половцева», Санкт-Петербург, ул.Б.Морская, д.52, тел. 571-59-00; 571-14-02

ДЖИН / GIN

Бифитеп 1,0
BEEFEATER

50 мл 100 мл 1 бут.
230 460 4600

Гордонс 1,0
GORDON'S

245 490 4900

ЛИКЕР / LIQUER

	<i>50 мл</i>	<i>100 мл</i>	<i>1 бут.</i>
<i>Бейлиз 1,0</i> BAILEYS	205	410	4100
<i>Калуа 1,0</i> KAHLUA	325	650	6500
<i>Самбука Кора 0,7</i> SAMBUCA	165	330	2300
<i>Куантро 1,0</i> COUNTREAU	325	650	6500

POM/RUM

	<i>50 мл</i>	<i>100 мл</i>	<i>1 бут.</i>
<i>Бакарди белый 0,5</i> BACARDI WHITE	320	640	3200
<i>Бакарди черный 0,5</i> BACARDI BLACK	320	640	3200

ТЕКИЛА /TEQUILA

	<i>50 мл</i>	<i>100 мл</i>	<i>1 бут.</i>
<i>Сауза Золотая Экстра 0,7</i> SAUZA GOLD	320	640	4500
<i>Сауза Серебряная 0,7</i> SAUZA SILVER	320	640	4500