

## САЛАТЫ / SALADS

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

## ЗАКУСКИ / STARTERS

### «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.*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

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

## СУПЫ / SOUPS

**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, томленные 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 буженины.*

***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 судачка, 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.*

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (рыба)**  
**MAIN COURSE (fish)**

**Медальоны из лосося с рататуем** 150/120/90/25 650руб

*Нежные кусочки филе лосося, приготовленные на гриле.  
Подаются с обжаренными на оливковом масле цукини, баклажанами  
и болгарским перцем.*

***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.***

**Филе палтуса на подушке из томатов и цукини** 110/110/40/25 700руб

*Сочные ломтики палтуса, приготовленные на пару.  
Гарнируются обжаренными на гриле цукини и томатами.*

***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.  
Подается с рубленным яйцом в растопленном сливочном масле.  
Гарнируется картофельным пюре и тушеными  
в сливках огуречными подковками.*

***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.  
Подается с овощами, приготовленными на пару.*

***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.***

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (мясо) MAIN COURSE (meat)

<b>Котлета «по-Киевски»</b> <i>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.</i>	<b>180/55/30</b>	<b>490руб</b>
<b>Свинина «по-Дворянски»</b> <i>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.</i>	<b>200/100/50/30</b>	<b>700руб</b>
<b>Мясо «по-Строгановски»</b> <i>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.</i>	<b>200/150/50</b>	<b>750руб</b>
<b>Турнедо «по-Сибирски»</b> <i>Нежнейший филей говяжий, обжаренный. Подается на овощном плато с сливочно-грибным соусом. Panfried tournedos «Siberian», served with vegetables and cream - mushrooms sauce.</i>	<b>115/100/50/40</b>	<b>760руб</b>
<b>Телятина «по-Княжески»</b> <i>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.</i>	<b>150/150/40</b>	<b>860руб</b>

**Оленина по рецепту Елизаветы**

150/110/50 1150руб

Стейк из филе оленя, подается с карамельными яблоками, апельсином, мятой и можжевельным 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*

## ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

<b>Картофель «по-домашнему»</b> <i>Обжаренный с лучком и зеленью.</i> <b>Home-like potato</b> <i>Fried with onion and green vegetables.</i>	<b>1/150</b>	<b>100руб</b>
<b>Овощи паровые</b> <i>Овощная смесь-цветная капуста, брокколи, морковь, фасоль.</i> <b>Steamed vegetables</b> <i>Steamed vegetables: cauliflower, broccoli, carrot, haricot beans.</i>	<b>1/150</b>	<b>120руб</b>
<b>Рис «Домино» (смесь белого и дикого риса)</b> <i>«Domino» rice (mixture of white and Indian rice)</i>	<b>1/150</b>	<b>120руб</b>
<b>Спаржа</b> <i>Sparrowgrass</i>	<b>1/100</b>	<b>200руб</b>
<b>Цветная капуста в сливках</b> <i>Cauliflower in cream</i>	<b>1/150</b>	<b>150руб</b>

## ХЛЕБ / BREAD

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



## ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

<b>Вареники с вишней</b> <i>Cherri Vareniki</i>	<b>150/30</b>	<b>300руб</b>
<b>Яблоко, запеченное с медом и орехами</b> <i>Apple baked with honey and nuts</i>	<b>1шт/40</b>	<b>250руб</b>
<b>Горячее мороженое</b> <i>Hot ice-cream</i>	<b>1/190</b>	<b>200руб</b>
<b>Мороженое с фруктами «Трио»</b> <i>Ассорти мороженого с фруктами и ягодным соусом, подается в белковом лукошке.</i> <i>«Trio» ice-cream with fruits</i> <i>Ice-cream variety with fruits and berry sauce.</i> <i>Served in a dough basket</i>	<b>150/60/30</b>	<b>300руб</b>
<b>«Штрудель венский» с ванильным мороженым клюквенным соусом</b> <i>«Viennese Strudel» with vanilla ice-cream and cranberry sauce</i>	<b>100/75</b>	<b>300руб</b>

## ЗАВАРНОЙ ЧАЙ В ЧАЙНИЧКЕ / TEA IN TEA-POT

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

## КОФЕ / COFFEE

<i>Кофе эспрессо</i>	<i>Coffee espresso</i>		<i>150</i>
<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>
<b>СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ</b>	<b>JUICES</b>		
<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>		

## 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>
<i>Морковный</i>	<i>Carrot juice</i>	<i>1/200</i>	<i>200</i>