

## САЛАТЫ / SALADS

- Салат «Гусарский»** 1/250 430 руб  
Картофель, зеленый горошек, нежную говядину, соленые огурчики перемешивают с белым соусом. Украшается ломтиками языка, зеленью.  
**"Hussar" salad**  
Potato, green peas, beef and pickled cucumbers are mixed with white sauce and decorated with slices the language and green vegetables.
- Салат «Усадьба»** 1/180 370 руб  
Сочные крупно нарезанные огурчики, помидор, сладкий перец, укроп. Подается под оливковым маслом.  
**"Mansion" salad**  
Large slices of cucumbers, tomato, capsicum, dill. Served with olive oil.
- Салат из сельдерея с морковной и мясной заправкой** 1/200 370 руб  
Кисло-сладкое яблочко соединяется со свежей морковкой, черешком сельдерея и все заправляется фирменной мясной заправкой.  
**Celery salad with carrots and meat dressing**  
Sweet and sour apple is added to fresh carrots, celery and dressed with meat dressing.
- Салат из оленины** 40/150 490 руб  
Салатная композиция из сырокопченого филе оленя с сыром, яблоками, овощами и кедровыми орешками. Подается с соусом из черной смородины.  
**Combination of smoked fillet of venison, cheese, vegetables, apple and cedar nuts. Served with black currant sauce.**
- Салат из дикой утки** 35/215/2 650 руб  
Приготовлен из зеленого салата, яблок, стеблей сельдерея, перца болгар. Заправка из сока лимона, апельсина, растительного масла. Гарнируется ломтиками копченой грудки, сегментами апельсина.  
**Salad with smoked duck breast, green salad, apple.**
- Салат «Императорский»** 30/220/5 600 руб  
Из деликатесных рыб (лосось шеф-посола, масляная рыба, зеленое яблоко и сыр)  
**Salad of weak salt salmon, oil fish, apple and cheese.**
- Салат «Цезарь» с тигровыми креветками** 175/50/11 650 руб  
Свежие листья салата с сыром «Пармезан», помидорами Черри, хрустящими гренками в классическом соусе «Цезарь» и обжаренными в чесночном масле тигровыми креветками.  
**Fresh leaves of lettuce with cheese of «Parmezan», pomidorami Cherri, by crisp toasts in a classic sauce «Cezar» and by the tiger shrimps fried in garlicky butter.**

## ЗАКУСКИ / STARTERS

### «Бабушкин погребок»

Аппетитные, бодрящие маринованные грибочки.  
Подаются с зеленью и фиолетовым луком.

#### «Grandma's Vault»

*Appetizing marinated mushrooms. Served with greens and purple onion.*

1/180 450 руб

### «Русский посошок»

Хрустящие маринованные огурчики, чеснок, квашеная капуста, черемша, морковь по-корейски, помидорки черри.

#### «Russian Stirrup Cup»

*Marinated cucumbers, garlic, cabbage, garlic, korean carrot, cherry tomatoes.*

1/300 400 руб

### «Самобранка»

Разные холодные кушанья к вашему столу: свинина, запеченная в горчице и чесноке, язычок говяжий с хреном, рулет из кури, колбаса с/к.

#### «Samobranka»

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

120/80 450 руб

### «Селедочка Балтийская»

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.*

85/205 350 руб

### «Лосось Ладожский шеф-посола»

Нежные ломтики лосося с маслинами, лимоном зеленью и медово-горчичным соусом.

#### «Ladoga Salmon»

*Salmon slices with olives, lemon, green vegetables and honey mustard sauce.*

120/50 /30 750 руб

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

### **Жульен из грибов**

*Запеченный с пикантным сыром и сливками*

**Russian julienne**

*Baked forest mushrooms with piquant cheese and sour cream.*

1/170

300руб

### **Пельмени «Сибирские»**

*Сочные пельмени с традиционным фаршем (говядина, свинина, телятина). Подается со сметаной, топленым маслом, горчицей, уксусом - по вашему выбору.*

**Siberian pelmeni**

*Ravioli with traditional stuffing (beef, pork, veal).*

*Served with a choice of sour cream, melted butter, mustard, vinegar.*

150/50

300руб

### **Блинчики «Егерьские» с грибами**

*Поджаристые блинчики, фаршированные обжаренными грибочками и луком. Подается со сметаной.*

**Yager's mushroom pancakes**

*Roasted pancakes stuffed with fried mushrooms and onion.*

*Served with sour cream.*

1/240

250руб

### **Пельмени с лососем**

*Сочные пельмени с фаршем из лосося.*

*Подается с маслом и зеленью.*

**Salmon pelmeni**

*Ravioli with salmon*

*Served with butter and green vegetables.*

150/50

500руб

### **Блины «Онежские» с семгой**

*Блины с пылу-жару со слабосоленной семужкой, лимоном и сливочным маслом.*

**Onezhskiye pancakes with Atlantic salmon**

*Pancakes with light-salted Atlantic salmon, lemon and butter.*

50/180

400руб

### **Блины по-русски с красной икрой**

*Лососевая икра подается с блинами и традиционным русским гарниром.*

**Russian red caviar pancakes**

*Pancakes are served with salmon caviar and Russian traditional side dish.*

30/230

540руб

## СУПЫ / SOUPS

### **Борщ «Боярский»**

*Борщ, приготовленный в лучших традициях на натуральном говяжьем бульоне, с грудинкой и говядиной.*

*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 beef. Served with sour cream.*

40/250/50 350руб

### **Щи «Петровские»**

*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.*

300/50 350руб

### **Солянка «по-Купечески» мясная**

*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.*

60/250/50 400руб

### **Суп-пюре из свежих грибов**

*Свежие шампиньоны, лучок.*

*Суп заправлен нежными сливками.*

**Puree Soup with fresh mushrooms and onion. Served with cream.**

1/250 400руб

### **Уха «по-Ладожски» с расстегаем и запотевшей рюмкой водки**

*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.*

60/250/1шт. 500руб

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

**Медальоны из лосося с рататуем** 150/120/90/25 1000руб

*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 900руб

*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 650руб

*Ладожский судачок, отваренный с пряными травами.  
Подается с рубленым яйцом в растопленном сливочном масле.  
Гарнируется картофельным пюре и тушеными  
в сметане 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 700руб

*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 судака запеченное** 240/22 550руб

*Нежнейшее филе судака, запеченное в пергаменте с цукини,  
Перцем сладким, помидорками черри, луком пореем и соевым соусом.*

**Pike perch fillet the baked**

*The most gentle fillet of a cod baked in parchment with zucchini,  
the sweet pepper, cherry tomatoes, leeks and soy sauce.*

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

<b>Котлета «по-Киевски»</b> Филе цыпленка, фаршированное зеленым маслом, Панированное в сухарях и обжаренное во фритюре. Подается с ягодным соусом. <i>"Kiev" style cutlets</i> <i>Chicken fillet stuffed with green butter.</i> <i>Breaded and roasted in deep fat. Served with berry sauce.</i>	<b>180/55/30</b>	<b>490руб</b>
<b>Филе цыпленка гриль</b> Филе цыпленка на гриле в медово-горчичном соусе. Подается на подушке со шпинатом. <i>Filet of chicken on a grill in a honey-mustard sauce. Given with spinach.</i>	<b>125/50/100/20</b>	<b>490руб</b>
<b>Свинина «по-Дворянски»</b> Свиная корейка натертая деревенской горчицей со специями, Фаршируется лесными белыми грибами, жареным луком и сыром. Подается с мясным соусом, картофелем по-домашнему. <i>"Noble" style pork</i> <i>Pork, rubbed with countryside mustard and spices stuffed</i> <i>with forest mushrooms, fried onion and cheese.</i> <i>Served with meat sauce and home potatos.</i>	<b>200/100/50/30</b>	<b>700руб</b>
<b>Мясо «по-Строгановски»</b> Филе говядины, обжаренное с шампиньонами, луком в сливочном соусе. Подается с рисом. <i>"Stroganoff" style meat</i> <i>Beef fillet in cream sauce roasted with champignon and</i> <i>onion. Served with rice.</i>	<b>200/150/50</b>	<b>875руб</b>
<b>Турнедо «по-Сибирски»</b> Нежнейший филей говяжий, обжаренный. Подается с овощами гриль и мясным соусом. <i>Panfried tournedos «Siberian», served with grilled vegetables and meat sauce.</i>	<b>115/100/50/40</b>	<b>860руб</b>
<b>Телятина «по-Княжески»</b> Филе телятины, обжаренное и томленое в печи, в ягодном соусе. <i>"Duke" style veal</i> <i>Veal fillet roasted and stewed in oven in berry sauce.</i>	<b>150/150/40</b>	<b>900руб</b>

**Оленина по рецепту Елизаветы**

**150/110/50 1450руб**

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

***Elizabeth's recipe venison***

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

**Натуральные котлетки из ягненка «по-Юсуповски»**

**200/200/22 1550руб**

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

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

## ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

**Картофель «по-домашнему»** 1/150 100руб  
*Обжаренный с лучком и зеленью.*  
**Home-like potato**  
*Fried with onion and green vegetables.*

**Овощи паровые** 1/150 120руб  
*Овощная смесь-цветная капуста, брокколи, морковь, фасоль.*  
**Steamed vegetables**  
*Steamed vegetables: cauliflower, broccoli, carrot, haricot beans.*

**Рис «Домино» (смесь белого и дикого риса)** 1/150 120руб  
*«Domino» rice (mixture of white and Indian rice)*

**Цветная капуста в сливках** 1/150 150руб  
*Cauliflower in cream*

## ХЛЕБ /BREAD

**Хлебная корзина (масло, хлеб)** 1шт. 100руб.  
*Grain basket (bread, butter)*

## ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

**Вареники с вишней** 150/50 300руб  
*Cherri Vareniki*

**Горячее мороженое** 1/190 350руб  
*Hot ice-cream*

**Мороженое с фруктами «Трио»** 150/60/30 300руб  
*Ассорти мороженого с фруктами и ягодным соусом,*  
*«Trio» ice-cream with fruits*  
*Ice-cream variety with fruits and berry sauce.*

**Яблоко, запеченное с медом и орехами** 1шт/40 300руб  
*Apple baked with honey and nuts*

**«Штрудель венский» с мороженым и ягодным соусом.** 100/75 300руб  
*«Viennese Strudel» with ice-cream and berry sauce.*

**Блины с мороженым и соусом** 3шт/150/20 300руб  
*Pancakes with ice cream and sauce*

**Блины с ягодным соусом** 3шт/50 200руб  
*Pancakes with berry sauce*

**Суп клубничный** 100/50 300руб  
*strawberry soup*

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

<b>Высокогорный Букет</b> <i>High Grown Bouquet</i> Черный цейлонский чай с многогранным вкусом, чернослизовыми нотками и насыщенным ароматом.	0,3	300руб
<b>Утреннее Солнце</b> <i>Morning Sun</i> Зелёный китайский чай с невероятно легким свежим ароматом и деликатным вкусом.	0,3	300руб
<b>Ромашка</b> <i>Camomile</i> Чай из заботливо отобранных, экологически чистых цветков ромашки.	0,3	300руб
<b>Оригинальный Бергамот</b> <i>Original Bergamot</i> Классический чёрный чай с бергамотом украшен цветами апельсинового дерева и кусочками яблока.	0,3	300руб
<b>Яркая Фантазия</b> <i>Fresh Fantasy</i> Зелёный чай Сенча в сочетании с пленительным ароматом экзотической маракуйи, кусочками апельсина и лимона.	0,3	300руб
<b>Гавайский Танец</b> <i>Hawaiian Dance</i> Черный чай со сладким ароматом тропических фруктов и нежными лепестками цветов.	0,3	300руб
<b>Волишебная Африка</b> <i>Charming Africa</i> Этнический напиток ройбуш с тонким ореховым ароматом прекрасно сочетается с необыкновенным вкусом черники.	0,3	300руб
<b>Белый Тигр</b> <i>White Tiger</i> Зеленый китайский чай с удивительной гаммой молочного аромата, подчеркнутого вкусом настоящего улуна.	0,3	300руб
<b>Лунная Долина</b> <i>Moon Valley</i> Чёрный чай с чабрецом и мятой, украшенный лепестками василька и цитрусовыми нотами.	0,3	300руб
<b>Чарующий Жасмин</b> <i>Romantic Jasmine</i> Зелёный чай с цветами жасмина	0,3	300руб
<b>Симфония Дождя</b> <i>Rain Symphony</i> Травяной чай с душистой ежевикой, гибискусом, апельсином и корицей.	0,3	300руб

## КОФЕ / COFFEE

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

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

<i>Минеральная вода «Перье»</i>	<i>Mineral water «Perrier»</i>	<i>0,33</i>	<i>250руб</i>
<i>Минеральная вода «Аква Натиа»</i>	<i>Mineral water «Acqua Natia»</i>	<i>0,33</i>	<i>250руб</i>
<i>Минеральная вода «Феррарелле»</i>	<i>Mineral water «Ferrarelle»</i>	<i>0,33</i>	<i>250руб</i>
<i>Минеральная вода «Виттель»</i>	<i>Mineral water «Vittel»</i>	<i>0,25</i>	<i>210руб</i>
<i>Минеральная вода «Ключевая»</i>	<i>Mineral water</i>	<i>0,33</i>	<i>100руб</i>
<i>Пепси-Кола /в ассортименте/</i>	<i>«Pepsi-Cola» Glas</i>	<i>0,2</i>	<i>150руб</i>
<i>СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ</i>	<i>JUICES</i>	<i>0,2</i>	<i>100руб</i>

## Традиционные русские напитки / Traditional Russian drinks

<i>Морс клюквенный</i>		<i>0,20</i>	<i>100руб</i>
<i>MORS –a drink from a cranberry</i>			

## Натуральные свежевыжатые соки / Natural fresh squised juices

<i>Грейпфрутовый</i>	<i>Grapefruit</i>	<i>1/200</i>	<i>250руб</i>
<i>Яблочный</i>	<i>Apple juice</i>	<i>1/200</i>	<i>250руб</i>
<i>Апельсиновый</i>	<i>Orange juice</i>	<i>1/200</i>	<i>250руб</i>
<i>Морковный</i>	<i>Carrot juice</i>	<i>1/200</i>	<i>250руб</i>

