



Сезонное меню

-СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ-

Имбирный чай

(Ginger tea) 400мл.

-550-

Клюквенный чай

(Czanberzy tea) 400мл.

-600-

Чай "Тусятникофф"

(Bzanded tea) 400мл.

-900-

-ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ и САЛАТЫ -

Карпаччо из свеклы с козым сыром

(Beetroot carpaccio and goat cheese) 130 гр.

-550-

Салат «Нисуаз»

(Nicoise salad) 300 гр.

-950-

Тартар из говяжьей вырезки

(Beef tenderloin tartar) 140 гр.

-1900-

Салат с лисичками и осьминогом

(Chanterelles and octopus salad) 330 гр.

-1900-

-СУПЫ-

Суп-пюре из тыквы с креветками

(Pumpkin puree soup and shrimps) 280 гр.

-950-

Крем-суп из топинамбура

с кускусом и Пармской ветчиной

(Artichoke cream soup and couscous and Parma ham) 300 гр.

-950-

-ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ и БЛЮДА-

Кутаб с лисичками и шпинатом

(Chantezelles and spinach kutab) 80/50 гр.

-600-

Жюльен с лисичками и индейкой

(Chantezelles and turkey julien) 100 гр.

-650-

Картофель жареный с лисичками

(Fried potatoes and chantezelles) 250 гр.

-900-

Пелячий язык по-Строгановски с лисичками

на пюре из сельдерея и шпината

(Stroganoff beef tongue and chantezelles and celery and spinach purée) 320 гр.

-1700-

Дорадо в соли с двумя соусами

(Dorado in salt and two sauces) 450/40/40 гр.

-3200-

Корейка ягненка запеченная под козьим сыром

с пюре из баклажанов

(Lamb loin baked under goat cheese and eggplant purée) 350 гр.

-5400-

-ДЕСЕРТЫ-

Яблочный штрудель с миндалем и брусникой

(Apple strudel and almonds and cowberry) 215 гр.

-450-

Пряная груша с марципаном

(Spicy pear and mazzipan inside) 230 гр.

-750-

Крем-брюле «Тропический»

(Tropical creme brûlée) 250 гр.

-1500-



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

-САЛАТЫ-

Салат из свежих овощей, заправка на Ваш выбор

(сметана, майонез, оливковое/ароматное масло)

(Fresh vegetable salad and dressing of Your choice) 200 гр.

-850-

*Салат из сладких помидоров
с красным луком и рукколой*

(Sweet tomatoes and red onions) 180 гр.

-900-

"Оливье" с запеченной перепелкой

(Russian salad "Olivier" and baked quail) 230 гр.

-950-

"Оливье" с семгой

(Russian salad "Olivier" and salted salmon) 200 гр.

-1050-

*Теплый салат с печенью кролика
в соусе "Портвейн"*

(Rabbit liver salad and "Portwine" sauce) 200 гр.

-1100-

*Салат с Пармской ветчиной, пряной грушей
и Горгонзолой*

(Salad with Parma ham, spicy pear and gorgonzola) 175 гр.

-900-

*Крабовый салат с авокадо, свежим огурцом
и соусом "Манго"*

(Avocado and Crab meat salad) 112 гр.

-1300-

Томато-Капрезе

(Tomato-Caprese) 200 гр.

-1300-

"Цезарь" с креветками

(Fresh shrimps "Caesar" salad) 180 гр.

-1450-

*Салат с тигровыми креветками
и мясом Камчатского краба*

(Fresh prawns and Kamchatka crab meat salad) 240 гр.

-2200-

-ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ-

Форшмак из сельди с зеленым яблоком

(Flezzing Fozshmak and gzeen apple) 150 гр.

-800-

Сало по-деревенски с горчицей

(соленое с чесноком, копченое на ольховой щепке)

(Salted and smoked Countzy-style fatback (Salo) and gazlic) 50/50/100 гр.

-900-

Сельдь на тостах из Бородинского хлеба

с отварным картофелем

(Flezzing on BoroDinsky toasts) 160/160/80 гр.

-1050-

Ассорти паштетов "Гусятникофф"

с луковым конфитюром

(из лосося, из утиной печени, из мяса кролика)

(Assorted Gussyatnikoff pates and onion jam) 150/50/90 гр.

-1050-

Боровики соленые

(Salted boletus) 150/10 гр.

-1050-

Белые грузди со сметаной

(White peazs and souz czeam) 150/50 гр.

-1050-

Холодец говяжий

со свекольным хреном и зерновой горчицей

(Beef jelly and horsezadish and mustard) 200/50/50 гр.

-1200-

Домашние разносолы

(Homemade pickles) 400 гр.

-1300-

-ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ-

Карп "по-Еврейски"

(Gelly carp in "Jew style") 300 гр.

-1550-

Семга слабосоленая с пряными травами

(Lightly salted salmon) 125/25/30 гр.

-1750-

Мясное ассорти

(Моризо, окорок с/в, Колпна, Брезаола)

(Assorted raw-smoked sausages and meat) 140/100 гр.

-1800-

Сырное ассорти

*(Пармезан, Чеддер, Камамбер, Ландана 1000,
Дор Блю)*

(Assorted cheeses) 200/50/50/45 гр.

-2300-

Рыбное ассорти

(семга с/с, угорь г/к, осетрина г/к, нельма х/к, форель)

(Assorted Salted and smoked Siberian Fish) 40/40/40/40/40 гр.

-2800-

-ИКРА-

Лорбуши

(Salmon caviar) 50 гр.

-1350-

Щучья

(Pike caviar) 50 гр.

-1650-

Осетровых рыб

(Sturgeon caviar) 50 гр.

-8500-

-ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ-

Кутаб с мацони

(с сыром/с зеленью/с мясом)

Kutab (cheese, green herbs, minced lamb) 60/30 гр.

-450-

Блины со сметаной

(Pancakes and souz cream) 150/50 гр.

-500-

Оладьи из кабачков со сметаной

(Zucchini fritters and souz cream) 200/50 гр.

-650-

Блины с мясом и сметаной

(Pancakes and meat with souz cream) 160/50 гр.

-800-

Жюльен из белых грибов

(Julienne of porcini mushrooms) 100 гр.

-850-

Блины со слабосоленой семгой

(Pancakes and salted salmon and souz cream) 150/50/50 гр.

-1050-

“Боярский” сет

(икра щулья и горбуши с блинами)

"Boyarzsky" set

(pike and salmon caviar, pancakes) 15/15/150 гр.

-1050-

-ПИРОЖКИ-

Пирожок с яблоком

(Apple pie) 45 гр.

-250-

Пирожок с вишней

(Chezzy pie) 45 гр.

-250-

Пирожок с капустой и яйцом

(Cabbage pie) 45 гр.

-250-

Пирожок с картофелем

(Potatoe pie) 45 гр.

-250-

Пирожок с зеленым луком и яйцом

(Gzeen onion and egg pie) 45 гр.

-250-

Пирожок с грибами

(Mushzoom pie) 45 гр.

-250-

Пирожок с мясом

(Meat pie) 45 гр.

-300-

Расстегай

Rasstegai (salmon pie) 45 гр.

-300-

-СУПЫ-

Щи из щавеля со сметаной

(Sorrel soup and sour cream) 300/50 гр.

-650-

Куриный суп с домашней лапшой

и слоеным пирожком

(Homemade noodle chicken soup) 300/75 гр.

-750-

Борщ "Московский"

со сметаной и пампушками

("Moscow" Borsch and garlic donuts) 300/50/55 гр.

-900-

Щи "Усадебные" из квашеной капусты

под куполом из слоеного теста

Sauerkraut soup 350/50/75 гр.

-900-

Ущица из трех видов рыб

с растегаем и рюмочкой Хреновухи

Russian fish soup and Hrenovuha Drink

(Russian horseradish alcohol drink) 300/45/50 гр.

-1400-

-ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ-

Котлета "по-Киевски"

с картофельным пюре

("Kiev" chicken cutlet and mashed potatoes) 170/100 гр

.-1050-

Щучьи котлеты на картофельном дранике

(Minced -pike cutlets on potato pancake) 120/60/25 гр.

-1100-

Котлета "Гусятникофф" с квашеной капустой

и брусничным вареньем

"Gusyatnikoff" minced-go

ose cutlet, leavened cabbage

and cowberry jam) 170/50/30 гр.

-1200-

Котлеты из кролика с овощами на пару

(Minced-rabbit steamed cutlets and mixed vegetables) 170/150 гр.

-1400-

Котлеты из телятины с картофельным пюре

(Minced-veal cutlets and mashed potato) 150/120/70 гр.

-1500-

-ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ-

Корюшка "по-Ленинградски"

("Leningrad" smelt (fried fish in floury breading) 300/50/20 гр.

-950-

Судак "А натюрель" с паровыми овощами

("A Naturel" pike perch fillet and steamed vegetables) 150/190/50 гр.

-1150-

Филе угольной трески с Як-чой

(Fillet of coal cod with pak-choi) 200 гр.

-1650-

Лосось с запеченным перцем

(су-вид или на гриле)

(Salmon fillet and bell pepper salsa) 230/50 гр.

-2200-

Сибас с печеными помидорами

(Sea bass and fresh baked tomatoes) 390/110 гр.

-2350-

Машлык из осетрины с икорным соусом

(Young sturgeon Shashlik and caviar sauce) 100/30 гр.

-2650-

Палтус Атлантический

с томатным соусом и рататюем

(Atlantic halibut and tomato sauce ratatouille) 350 гр.

-3000-

Стерлядка Астраханская

на подушке из картофельного пюре

со сливочно-икорным соусом

(Astrakhan Sturgeon on mashed potatoes and caviar sauce) 400/150/50 гр.

-4400-

-ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА-

Пельмени "Маганские"

("Taganka" beef and pork dumplings) 200/50 гр.

-900-

Утиная ножка "Конфи" с красной капустой и вишневым соусом

(Confit duck leg, red cabbage and cherry sauce) 190/150 гр.

-1200-

Голяшка ягненка с пюре из цветной капусты

(Lamb shank and cauliflower puree) 200/150 гр.

-1350-

Щечки телячьи с картофельным пюре

(Beef cheeks and mashed potatoes) 150/150 гр.

-1700-

Бефстроганов

с картофельным пюре и опятами

(Beef Stroganoff and mashed potatoes) 200/120/40 гр.

-1800-

Медальон из говяжьей вырезки на гриле

с перечным соусом

(Grilled beef tenderloin and green pepper wine sauce) 180/50 гр.

-2150-

Стейк Рибай с перечным соусом

(зерновой откорм, Россия)

(Ribeye steak and green pepper wine sauce) 270/50 гр.

-5900-

-ГАРНИРЫ-

Картофельное пюре

(Mashed potatoes) 150 гр.

-400-

Овощи на гриле / на пару

(Grilled/steamed vegetables) 230 гр.

-850-

Шпинат припущенный в сливках

(Cream spinach) 150 гр.

-900-

Картофель жаренный с белыми грибами

(Panfried potatoes and porcini mushrooms) 200 гр.

-950-

Спаржа на гриле / на пару с соусом "Дор Блю"

(Grilled/steamed) asparagus and blue cheese sauce) 100/40 гр.

-1650-

-ДЕСЕРТЫ-

Облепиховый пирог с мятным соусом

(Sea buckthorn pie and mint sauce) 135 гр.

-550-

Медовик

(Honey souz cream pie) 100 гр.

-550-

Сырники со сметаной

(Cheese pancake and souz cream) 150/50 гр.

-550-

Десерт "Пламенный"

("Foztest" dessert) 115 гр.

-600-

Маковый пирог с ванильным соусом

(Poppy pie and vanilla sauce) 120 гр.

-650-

Малиновый "Наполеон"

(Homemade raspberzzy "Napoleon") 150 гр.

-650-

Шоколадный фондан с ванильным мороженым

(Fondant with vanilla ice cream) 100/35 гр.

-750-

-ДЕСЕРТЫ-

Ассорти мини-пирожных "Гусятникифф"

(творожное кольцо, орешек, медовичок, эклер, картошка, бейлис, йогуртовый мусс, чизкейк)

(Assorted "Gusyatnikoff" cakes: (puff cake with cream cheese, profiterole, honey sour cream pie, eclairs, "Kartoshka"-cake, baileys, yogurt cheese- cake)

30/25/25/ 25/ 25 /35/35/40 гр.

-850-

Десерт "Анна Павлова" с ягодным соусом

(Dessert "Anna Pavlova" and berry sauce) 155 гр.

-950-

Парелка сезонных фруктов

(Assorted seasonal fruits) 1300 гр.

-3300-

Сорбет

(клубника-малина/лайм-лимон/манго-маракуйя)

(Sorbet: strawberrry-raspberrry, lemon-lime, mango-passion fruit) 50 гр.

-400-

Мороженое

(шоколад/ваниль/фисташка/клубника)

(Ice Cream: chocolate, vanilla, pistachio, strawberrry) 50гр.

-400-

Варенье домашнее (малина/вишня/клубника/

черная смородина/черника/абрикос/брусника/

белая черешня)

Homemade jam:

(raspberrry, cherrry, strawberrry, blackcurrant, blueberrry, apricot, cowberrry, white sweet cherrry) 5

0гр.

-350-



Данная брошюра является информационной. Меню, а также информация о составе, пищевой и энергетической ценности блюд и напитков, об объемах порций находится на доске информации для

потребителей.

Цены указаны в рублях. В том числе НДС 20% Выход блюд указан в граммах, выход напитков – в миллилитрах. При наличии у вас аллергии уточняйте информацию о подробном составе блюд и напитков у вашего официанта