

A black and white historical photograph of a wide city street, likely in a European city. The street is lined with ornate, multi-story buildings. On the left, a prominent building has a sign that reads "МАГАЗИН ЧАЕВЪ" (Tea Shop). The street is paved with cobblestones and has a tram track running down the center. Several people are visible on the sidewalks, and a horse-drawn carriage is in the distance. The overall scene depicts a busy urban environment from a past era.

# ПОСТНОЕ МЕНЮ

# -САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ-

Постный "Оливье" с опятами и каперсами

(Lenten "Olivier" and pickled mushrooms and capers) 180 гр.

-550-

Салат из корня сельдерея и авокадо

(Celery root and avocado salad) 130 гр.

-600-

Лобio из красной фасоли с печеной кукурузой

(Red bean lobio and baked corn grains) 160 гр.

-650-

Салат по-деревенски с белыми грибами  
и теплым картофелем

(Pickled mushrooms country style salad) 200 гр.

-950-

## -СУПЫ-

Борщ с копченой фасолью

("Borsch" and smoked red beans) 300/50 гр.

-500-

Минестроне с брюссельской капустой

(Minestrone and Brussels sprout) 300 гр.

-550-

Суп-пюре из красной чечевицы с Тофу

(Red lentil puree soup and Tofu) 250 гр.

-600-

## -ПИРОЖКИ-

Пирожок с капустой

(Stewed cabbage lenten home-baked pie) 45 гр.

-200-

Пирожок с грибами

(Mushrooms lenten home-baked pie) 45 гр.

-200-

Пирожок с картошкой

(Mashed potato lenten home-baked pie) 45 гр.

-200-

# -ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА-

Вареники с капустой

(Cabbage dumplings) 150/50 гр.

-550-

Вареники с картошкой

(Mashed potato dumplings) 150/50 гр.

-550-

Плушенная капуста с жареными грибами

(Stewed cabbage with fried mushrooms) 200 гр.

-550-

Кутаб со шпинатом

(Spinach qutab) 70/50 гр.

-550-

Картофельные биточки  
с трюфельным соусом

(Potato balls with truffe sauce) 140/100/50 гр.

-600-

Свекольные котлеты  
с квашеной капустой

(Beetroot cutlets and sauerkraut) 150/100/50 гр.

-600-

Перловка с овощами и грибами

(Pearl barley, vegetables and toast mushrooms) 200 гр.

-600-

Кутаб со спаржей и вялеными помидорами

(Steamed asparagus and sun-dried tomatoes qutabs) 70/50 гр.

-800-

Капустный шницель

(Cabbage schnitzel) 170/50 гр.

-850-

## -ДЕСЕРТЫ -

Шарлотка с яблоками и брусникой

(Apple pie and cowberry) 120 гр.

-450-

Штрудель с вишней и сорбетом из ревеня

(Cherry strudel and rhubarb sorbet) 210 гр.

-550-

Трюфельный торт

(Truffe cake) 140/6/2/2 гр.

-750-

A black and white historical photograph of a wide city street, likely in a European city. The street is lined with ornate, multi-story buildings. On the left, a building has a sign that reads "МАГАЗИНЪ НАЕВЪ". On the right, a building has a sign that reads "КАВА". The street is paved with cobblestones and has tram tracks running down the center. Several people are visible walking on the sidewalks and in the street. The overall scene is a busy urban environment from a past era.

# 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 Chatka crab meat salad) 112 гр.

-1300-

Томато-Капрезе

(Tomato-Caprese) 200 гр.

-1300-

"Цезарь" с креветками

(Tiger shrimps "Caesar" salad) 180 гр.

-1450-

Салат с тигровыми креветками  
и мясом Камчатского краба

(Tiger prawns and Chatka crab meat salad) 240 гр.

-2200-

## **-ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ-**

*Форшмак из сельди с зеленым яблоком*

*(Hezzing Fozshmak with gzeen apple) 150 гр.*

**-800-**

*Сало по-деревенски с горчицей*

*(соленое с чесноком, копченое на ольховой щепке)*

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

**-900-**

*Сельдь на тостах из Бородинского хлеба*

*с отварным картофелем*

*(Hezzing on toasts of BoroDinsky bread) 160/160/80 гр.*

**-1050-**

*Ассорти паштетов "Гусятникофф"*

*с луковым конфитюром*

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

*(Assozted Gusyatnikoff pates with onion jam) 150/50/90 гр.*

**-1050-**

*Боровики соленые*

*(Salted boletus) 150/10 гр.*

**-1050-**

*Белые грузди со сметаной*

*(White peazs with souz czeam)150/50 гр.*

**-1050-**

*Холодец говяжий*

*со свекольным хреном и зерновой горчицей*

*(Beef jelly with hozsezadish and mustazd) 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 with herbs) 125/25/30 гр.*

**-1750-**

### *Мясное ассорти*

*(Моризо, окорок с/в, Копна, 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-**

### *Горбуши*

*(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 souzcream) 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)*

*“Boyatzky” set*

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

*-1050-*



# -ПИРОЖКИ-

*Пирожок с яблоком*

*(Apple pie) 45 гр.*

-250-

*Пирожок с вишней*

*(Cherry 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*

*(Green onion and egg pie) 45 гр.*

-250-

*Пирожок с грибами*

*(Mushroom pie) 45 гр.*

-250-

*Пирожок с мясом*

*(Meat pie) 45 гр.*

-300-

*Расстегай*

*Rasstegai (salmon pie) 45 гр.*

-300-

# -СУПЫ-

*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 Hzenovuha Drink*

*(russian horseradish alcogol dzink) 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-goose 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-*

## *Котлета из Камчатского краба и палтуса с салатом из редиса Дайкон со свежим огурцом*

*(Crab cutlets and pickled daikon-cucumber mix) 150/50 гр.*

*-1850-*

# -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 Пак-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 рататуем

(*Atlantic halibut and tomato sauce ratatouille*) 350 гр.

-3000-

## Стерлядка Астраханская

на подушке из картофельного пюре

со сливочно-икорным соусом

(*Astzakhon 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-

## Бефстроганoff

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

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

-4400-

## -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 "Траежный"*

*("Fozzest" dessett) 115 гр.*

*-600-*

*Маковый пирог с ванильным соусом*

*(Poppy pie and vanilla sauce) 120 гр.*

*-650-*

*Малиновый "Наполеон"*

*(Homemade raspberzy "Napoleon") 150 гр.*

*-650-*

*Шоколадный фондан с ванильным мороженым*

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

*-750-*

# -ДЕСЕРТЫ-

## Ассорти мини-пирожных "Гусятничкофф"

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

(Assorted "Gusyatnikoff" cakes: (puff cake with cream cheese, profiterole, honey souz cream pie, eclair, "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: strawberrу-raspberrу, lemon-lime, mango-passion fruit) 50 гр.

-400-

## Мороженое

(шоколад/ваниль/фисташка/клубника)

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

-400-

## Варенье домашнее (малина/вишня/клубника/

черная смородина/черника/абрикос/брусника/

белая черешня)

Homemade jam:

(raspberrу, cherу, strawberrу, blackcurrant, blueberrу, apricot, cowberrу, white sweet cherу) 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*