

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Разносолы домашние

550 гр. /270 руб.

Классическая русская закуска из бочковых огурцов и помидор, квашеной капусты, грибов маринованных, чеснока, черемши и горького перца

Маринованные грибы

150 гр. /110 руб.

Маринованные шампиньоны с растительным маслом и лучком

Раки волжские*

Цена за 1 кг.
/1900 руб.

Раки волжские варёные с душистым укропом

***Наличие уточняйте у официанта**

Мясная закуска

315 гр. /600 руб.

Язык телячий отварной, ростбиф из говядины с чесноком, свинина, запечённая охлаждённая, куриный рулет с омлетом и болгарским перцем, подаётся с домашней горчицей

Форшмак из сельди «от Одесской бабушки»

225 гр. /120 руб.

Воздушный пряный форшмак из крупной серебристой сельди домашнего посола. Подаётся с душистыми гренками из ржаного хлеба

Закуска русская

300 гр. /190 руб.

Сельдь каспийская, сало копчёное, сало солёное, лук белый хрустящий маринованный, ароматный отварной картофель, лук красный колечками

Овощная нарезка

400 гр. /200 руб.

Свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелёный лук

Тарелка рыбная

350 гр. /550 руб.

Рулеты из сёмги слабосолёной пряной, начиненные мягким козым сыром и свежей зеленью, масляная рыба с дольками лимона, нерка камчатская слабосолёная деликатесная, с маслинами

Время приготовления закусок 20 минут

САЛАТЫ

Винегрет с каспийской килькой

200 гр. /170 руб.

Классический русский винегрет с добавлением каспийской кильки, заправленный ароматным маслом

Салат деревенский

280 гр. /200 руб.

Помидоры, огурцы, лук, ароматная зелень, заправлен настоящей деревенской сметаной

Мясной салат

280 гр. /300 руб.

Буженина пряная, грибы, жаренные с луком, корнишоны. Подается в хлебной корзинке

Тёплый салат с языком

300 гр. /350 руб.

Отварной говяжий язык с тёплым картофелем, свежими огурцами и помидорой, заправлен медово-горчичным соусом

Салат «Богемский»

220 гр. /270 руб.

Свиная шейка с острыми овощами и пальчиковой морковью

Время приготовления салатов 20 минут

СУПЫ

Уха «Богатырская»

320 гр. /300 руб.

Классическая душистая уха из трёх видов рыб: сёмги, судака, сома по древнерусскому рецепту. Подается с гренками

Суп-лапша с потрошками

350 гр. /200 руб.

Наваристый суп с куриными потрошками, подбитый перепелиным яйцом

Суп-пюре, гороховый с копчёностями и сливками

300 гр. /160 руб.

Ароматный разваренный гороховый суп на основе бульона из копчёностей и сливок, подаётся с сухариками

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Телятина от графа Строганова

530 гр. /550 руб.

Мелко нарезанные кусочки нежной телятины, обжаренные и тушёные в соусе. Подается в хлебной булке с салатом из солёного огурца и лука, с жареным на топлёном масле картофелем

Свиная корейка

320 гр. /420 руб.

Свиная корейка, запечённая в духовке с кольцами лука, подаётся с нарезкой из свежих овощей

Свинина на сковородочке

430 гр. /380 руб.

Обжаренная свинина с луком, специями и добавлением русской водки, подаётся на горячей сковородке и с запечённым картофелем

Свинина на кости (Вес блюда примерно 500 гр.)

Цена за 100 гр.
/140 руб.

Поджаренный сочный филейный свиной край на косточке. Подается на листьях салата с луком в кляре и ароматным соусом из овощей с чесноком

Свинина по-цыгански

330 гр. /680 руб.

Свиная вырезка, приготовленная на гриле, подаётся на листьях салата, с обжаренным беконом и острыми овощами

Стейк из говядины

Цена за 100 гр.
/245 руб.

Ароматная нежная говяжья вырезка средней прожарки, подаётся с обжаренными в лимонном соке стручками зелёного горошка и дольками лимона

Нежные медальоны из свиной вырезки

220 гр. /520 руб.

Нежные медальоны из свиной вырезки, обёрнутые в ароматный бекон, приготовленные на гриле, подаются с острым сливочно-грибным соусом

Пельмени с мясом

230 гр. /320 руб.

Пельмени, вылепленные вручную по русскому рецепту, с мясом говядины и свинины, отваренные в мясном бульоне

Время приготовления 40 минут

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Свинина в горшочке с овощами 350 гр. /420 руб.
Свинина тушеная в сметане с картошкой, грибами, луком, томатами в горшочке в собственном соку

Говядина в горшочке с овощами 350 гр. /400 руб.
Говядина тушеная в сливках с картошкой, грибами, луком, болгарским перцем, томатами в горшочке в собственном соку

Курица в горшочке с овощами 350 гр. /280 руб.
Курица тушеная в сливках со стручковой фасолью, луком, болгарским перцем, зеленым горохом, морковью, томатами в горшочке в собственном соку

Говядина на сковородке с овощами 500 гр. /520 руб.
Говядина жареная с луком, болгарским перцем, томатами

Курочка на сковородке с овощами 460 гр. /460 руб.
Говядина жареная с луком, болгарским перцем, томатами

Рёбрышки свиные 290 гр. /380 руб.
Запечённые в духовке свиные рёбрышки с душистым луково-медовым взваром

Время приготовления 40 минут

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Судак запечённый 250 гр. /350 руб.
Волжский судак, запечённый со сметаной и чесноком

Сом жаренный 300 гр. /350 руб.
Филе сома, вымоченное в молоке, жаренное, подаётся под сырной шапкой с запечённой картошкой, грибами, свежей помидорой

Караси жаренные Цена за 100 гр. /125 руб.
Жаренные в сметане до корочки хрустящие караси, подаются со сметанным соусом

Время приготовления 40 минут

ГАРНИРЫ

Овощи запечённые

Запечённые со специями перец болгарский, кольца лука, цуккини, морковь, горошек стручковый

150 гр. /150 руб.

Картофель жаренный

Картошка, жаренная до румяной корочки на топлёном сливочном масле с репчатым луком

260 гр. /120 руб.

Картофель в сливках

Картошка, томлённая в нежных деревенских сливках

180 гр. /120 руб.

Время приготовления 35 минут

ВАРЕНИКИ

Вареники с картошкой, беконом и маслом

Классические русские вареники с картошкой, беконом и сливочным маслом

280 гр. /190 руб.

Вареники с вишней и сметаной

Классические русские вареники с вишней и сметаной

250 гр. /210 руб.

ВЫПЕЧКА ДЕСЕРТЫ

Творожники

Нежные и пышные, румяные и сочные творожники

222 гр. /150 руб.

Оладушки от бабушки

Аппетитные пышные оладушки со сметаной, с яблоками или лесной ягодой

190 гр. /110 руб.

Блинчики десертные

Тонкие румяные блинчики, подаются с настоящей деревенской сметаной

175 гр. /110 руб.

Мороженое с лесными ягодами

230 гр. /210 руб.

Время приготовления 35 минут

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс клюквенный	300 мл / 1 л	70 /200 руб.
Морс вишнёвый	300 мл / 1 л	70 /200 руб.
Морс брусничный	300 мл / 1 л	70 /200 руб.
Компот из сухофруктов	300 мл / 1 л	50 /150 руб.