

Гастрономическое путешествие ПО РОССИИ



Гастрономическое путешествие ПО РОССИИ

ОТ ЛЁГКОЙ ЗАКУСКИ ДО СЫТНОГО САЛАТА

Изумрудная зелень — салат из даров земли

На нашем столе — яство лёгкое, но достойное: хрустящий айсберг, огурец, сельдерей свежий, а авокадо — мягкая щедрость далёких земель, что теперь стала и нашей радостью. Заправлен салат соком лимона да добрым маслом оливковым.

Овощное ассорти по-нашему

Просто, свежо, по-доброму. Хрусткие огурцы, сочные помидоры, сладкий перец да редис с живой ноткой — всё в ладу, без суеты. Зелень свежая, будто только с грядки. Подаём с пряными заправками на выбор — чтобы и вкусно было, и по душе.

Винегрет дикий: опять маринованные да гренки медовые

Говорят, в одном тереме жил повар, что умел из простых вещей творить чудеса. И был у него завет: овощи запекать с молитвой, грибы мариновать с травами, а хлеб поддумывать с капелькой мёда.

Оливье с языком отварным да яичками перепелиными

То не простой салат, а яство особое: язык говяжий, в травах да кореньях томлённый, выходит мягким, будто сказка шепчет на ухо. Овощи, в мундире печеные, силу земли в себе хранят, огурчики солёные, горошек — как изумрудные зёрнышки. А поверх, словно дивные самоцветы, рассыпаны яички перепелиные.

Охотничий салат с уткой — к высокому столу

В старину на большие пиры ставили блюда, что славили и труд, и удаль, и щедрость земли. Вот и мы подаём этот салат с поклоном: ломти утки — как знак доблести, микс зелени — как благословение полей, томаты и редис — как дары огорода, пармезан — как печать тонкого вкуса, а бальзамический соус — как связующая нить всех стихий.

Северная закуска из печени трески

Простое, но достойное кушанье, какое знали на поморских берегах и в тихих монастырских трапезных. Печень трески, яйца, лук, выдержанный в уксусе, да щепотка пряностей — ничего лишнего, лишь то, что подчёркивает природную силу моря. Заправляем бережно, чтобы сохранить чистоту вкуса. Подаём охлаждённым.

Салат Иноземный Дядька Черномор с морскими гадами и лимонной заправкой

По преданию, сам Дядька Черномор, хранитель морских чудес, шепнул поварам этот рецепт — дабы удивить гостей диловинным угощением. В этом салате сошлись дары глубин: нежные креветки, упругие кольца кальмара и сочные кусочки мидий. Хрустящие свежие овощи, лёгкая лимонная заправка с капелькой душистого масла и щепоткой старинных пряностей.

Оладушки мини с икорным разносолом: минтай, палтус, щука

Как бывало в старину: хозяйка поставит тесто на кефире, напечёт оладушков маленьких, аккуратных, да так, что они сами просятся в рот. А к ним подаст икорку трёх видов: Минтай — для нежности, Палтус — для тонкости, Щука — для характера.

Пате из утки да брусничное диво — из заветной кладовой лешего

Говорят, в самой глухой чаще есть поляна, по краям её растёт брусника — крупная, тёмная, и будто оттуда пришёл к нам этот мармелад. А пате из утки — как дар охотника, пусть каждый кусочек будет для вас маленьким чудом.

Селёдка кусочками, отварная картошка, крымский лук, зелень, ароматное масло

Простая деревенская закуска — без лишних слов. Тёплая картошка и нежная селёдка, сладкий лук и свежая зелень. Сдобрено маслом.

Сдержанное мясное изобилие: сало, язык, утка, окорок

Есть блюда, которым не нужны яркие слова. Эта тарелка собрана без суеты: каждый ломтик лежит на своём месте: сало — тёплое, родное, будто из своей кладовой. Язык — основательный, спокойный, как слово, сказанное по делу. Утка — лёгкая, с едва слышной лесной нотой. Окорок — терпкий и зрелый, словно впитавший в себя долгие тихие вечера. Хрен и горчица, чуть взбодрят, помогут вкусу собраться.

Сало по-старорусски

Три вкуса — три дороги. Ломтик нежный, ломтик с дымком, ломтик пряный. Крымский лук — для сладости, горчица — для храбрости.

Купеческое угощение строганина

Отборный муксун, привезённый с северных промыслов. Тонко наструганные ломтики рыбы — хрусткие, свежие, с благородной прохладой. Томатная макала, сдобренная чесноком и чёрным перцем, раскрывает вкус рыбы.

Икра да лечо — отголоски золотой осени

В старину знали: лето коротко, а зима длинна, потому каждая заготовка была на вес золота. Вот и эта закуска — словно маленький кладезь осенних дней. Икра баклажанная и кабачковая — томили неспешно, с душою. Лечо, рядом, как память о перцах, снятых с грядки в тёплый день. Гренки из двух хлебов: белый, медовый.

Закуска из груздей по старинному обычаю

Просто, честно, по совести. Маринованные грузди — дары леса, собранные в пору тихой охоты, сметана нежная, лук и зелень — лишь чтобы подчеркнуть природный вкус.

Котлеты шучьи с булгуром и грибами

Простое, честное блюдо, собранное с уважением к продукту. Котлеты из щуки — нежные, без лишней пряности: вкус рыбы звучит ясно и спокойно. Булгур — рассыпчатый, с грибами, что добавляют ему тихой лесной ноты.

Семга на углях

На огне держим, ровно столько, сколько нужно: снаружи — золотистая корочка, а внутри — сочная нежность. Приправили лишь солью да щепоткой трав, рядом — ломтик лимона.

Граф Строганов

Нежная говядина, тонко нарезанная, бережно отбита, запекаем в густом сметанном соусе с луком и пряными кореньями. А подаём мы с помяточкой, в белой булке.

Жаркое по-купечески в ржаной булке

Говядина томится в собственном соку, пока не станет мягкой. Лук, коренья, морковь, картофель и щепотка трав. Подаем в тёплой, ржаной булке с хрустящей корочкой, чтобы до последней капли сберечь богатый вкус.

Говяжьи щёчки с пюре

и маринованными опятами

Щёчки томились неспешно, чтобы раскрыть вкус. Пюре — мягкое, тёплое, без лишних украшений. Маринованные опята — с тихой кислинкой, что оттеняет мясной вкус, не перебивая его.

Мясо по-суворовски с жареным картофелем

Говядину жарим, с румяной корочкой и сочной сердцевинкой. Картофель — золотистый, ломтиками: хруст и мягкость в каждом кусочке. Щепотка соли и перца.

Цыплёнок табака

Наш цыплёнок табака — распластан по старинному обычаю и прижарен на сильном жару так, что кожа стала звонко хрустящей, а мясо под ней — нежным, будто само тает во рту. К нему подаём маринованный лук и розовые помидоры.

Свинина на кости

Свинина на кости, выдержали в специях и соли, довели на углях до тонкой румяности, а внутри остаётся сочная мягкость. На постной лепёшке подаём не ради моды, а по старой привычке: она впитывает ароматный сок и становится сама по себе угощением. К шашлыку кладем кольца красного лука и корнишоны.

Дичина лесная с ягодой царской

Утиную грудку выдержали в травах. На гриле держали на ровном жару: пусть корочка возьмётся золотом, а внутри останется сочная мягкость, а рядом соус брусничный по-царски.

Картофель отварной с зеленью и луком

Картофельное пюре

Капуста тушеная с морковью на топленом масле

Овощи гриль

Булгур с грибами

ПИРОГИ ИЗ ПЕЧИ МАЛЫЕ И БОЛЬШИЕ

Пироги с яблоком и корицей

Яблоки — сочные, собранные в садах средней полосы, томлённые с корицей до бархатной нежности, а тесто — воздушное, тёплое.

Ватрушка с творогом и маком

Нежный творог, чуть подслащённый, и мак, распаренный до бархатной мягкости. Так готовили с заботой: не торопясь, вкладывая в каждый шаг частичку души.

Пирог с грибами

Сытный, румяный, будто создан, чтобы одним куском прогнать усталость и вернуть силы. В начинке — щедрая порция грибов, томлённых с луком и пряностями до сочности, а тесто — прочное, пышное.

Пирог с курятиной, рисом и сыром

Душистый пирог, начинка — нежная курятина, томлённая с пряными травами до бархатной мягкости, рассыпчатый рис, впитавший ароматы земли, и щедрая прослойка сыра, что сплетает все вкусы.

Карельские калитки

Открытые пирожки из тонкого теста на ржаной муке. В начинке — щедрая порция картофеля, томлённого с ложкой масла, что согревала путников в долгие холодные дни.

Посекунчики

В начинке — свежее мясо, приправленное луком и щепоткой перца, а внутри прячется капля горячего бульона — будто сама земля делится своим теплом с тем, кто идёт вперёд.

Эчпочмак

В начинке — сочное мясо, картофель и лук, томлённые вместе так, что вкусы сплетаются в тёплую, сытную песню. Пусть трапеза будет доброй, а дорога каждого гостя — лёгкой.

Подаём прикрыв льняным полотенцем, чтобы тепло не уходило

ОТКРОЙ РОССИЮ НА ВКУС



Гастрономическое путешествие
ПО РОССИИ



Гастрономическое путешествие
ПО РОССИИ

ВАРЕНИКИ И ПЕЛЬМЕНИ

Вареники с маком и творожным сыром Лакомство, сотканное из утреннего тумана, прячет в себе щедрую начинку — бархатный творожный сыр и распаренный мак. По поверью, такой союз вкусов приносит в дом уют и лад, а каждый вареник, съеденный с благодарностью, дарит сердцу тепло.	500
Вареники с вишней В каждом варенике — сочная вишня, бережно уложенная в нежное тесто, так угощали почётных гостей. Подаём со сметаной.	700
Вареники с потрошками по-монастырски Потрошки томленные с луком и пряными травами, грибной соус сварен на чистом бульоне, с минимумом пряностей — чтобы слышался чистый голос леса и земли. Так готовили в северных слободах и монастырских трапезных.	600
Вареники по-деревенски В добрых традициях домашней кухни, в нежном тесте — душистая начинка из рассыпчатого картофеля и лесных грибов, томлённых с репчатым луком. Подаём со сметаной.	600
Пельмени по-сибирски В начинке — мясо, вобравшее в себя дух тайги, а тонкое тесто держит жар. Издавна сибиряки лепили их впрок: выносили на мороз, чтобы хранились всю зиму, и варили, когда нужно было быстро вернуть силы после долгой дороги или тяжёлой работы. Подаём со сметаной.	990

СУПЫ

Щи Царские Варим на наваристом бульоне из говяжьих рёбер и утиной тушки, а особую нежность и глубину вкусу придают томлёные говяжьи щёчки. Квашеная капуста дарит щам привычную русскому сердцу кислинку. Подаем со сметаной и пирожком с грибами.	900
Борщ традиционный Варим по заветам старины. На говяжьем бульоне, ярко-рубиновом, медовая сладость свёклы, пряная нота специй, что веками хранили в заветных мешочках хозяйки. Подаём со свежей густой сметаной, румяным пирожком с капустой или чесночной пампушкой.	900
Уха из речной и морской рыбы Наваристый бульон, созданный из отборных сортов рыбы, минимальные специи. Подаётся с хлебом ручной работы и свежим укропом.	900
Крем-суп из кореньев Блюдо, рождённое из уважения к старым заветам. Коренья берём только проверенные, свои: картофель, сельдерей, лук репка, да пастернак. Запекаем, чтобы каждый из них прозвучал ясно, без суеты. Сливки добавляем бережно — лишь для мягкости, по вашему запросу.	800

СЛАДКОЕ

Клубничные поля Воздушный бисквит, мятный ганаш и прозрачное желе из клубники, лайма и мяты. Пусть этот десерт станет той самой маленькой радостью.	700
Пирожное Картошка — старинное угощение с новой историей Хрустилант на горьком шоколаде, с благородной горчинкой, сливочно-шоколадный мусс: нежный, как бархат, желе из маракуйи: лёгкая кислинка и тропический аромат, словно далёкий солнечный край заглянул в наши северные покои. Бархатистый велюр из чёрного шоколада.	650
Десерт Антоновка — русская душа в каждом кусочке Яблочная начинка с имбирём, корицей и мускатом, ванильный ганаш, глазурь с белым шоколадом и фундуком дарит тёплую хрусткость, а яблочное желе хранит чистую кислинку Антоновки.	800
Пирожное Орешек Заварное тесто — лёгкое, будто облачко из печи и ванильное мороженое дарит прохладную сладость. Густой соус из чёрного шоколада подаем горячим.	650

БЛЮДА ИНОЗЕМНЫЕ ДОСТОЙНЫЕ

Салат Цезарь Салат романо тертый сыр пармезан хрустящие крутоны соус Цезарь С куриной грудкой гриль С креветками	1100 1150
Салат с тунцом и перепелиным яйцом Филе тунца руккола авокадо томаты перепелиное яйцо лимонная заправка	1200
Пицца Сокольники Домашние колбаски пепперони сыр классический соус Приготовим для Вас классическую сырную пиццу с наполнителями на Ваш выбор Топпинги в ассортименте	1050 150
Ассорти деликатесных сыров Дорблю Камамбер Пармезан апельсиновый мармелад	950

Иберийская говядина Секрето С соусом из угря и соте из овощей	1200
Тар-тар из говядины со стратачеллой Говяжья вырезка стратачелла попкорн из каперсов зеленое масло чаабатта	1700
Сливочный лосось Лосось сливочный сыр авокадо острый тунец сладкий соус айоли с перцем	1350
Креветки гейша Креветки клубника сливочный мягкий сыр авокадо запеченный лосось и сладкий соус	1500
Классический бургер с говядиной Классическая булочка котлета из говядины листья салата томат корнишоны сыр Чеддер	1500

Стейк Рибай	4800
Дорадо на гриле	2500
Картофель фри	300
Шоколадный лава-кейк	900
Артемисса Конфи из черники с сыром фета подается с десертным вином	800
Тропический десерт Май Тай	700
Домашнее мороженое 1 шарик Ванильное шоколадное фисташковое клубничное	350

ОТКРОЙ РОССИЮ НА ВКУС



В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите об этом Вашего официанта. Все цены указаны в рублях и включают НДС.

К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты, также счет может быть закрыт на номер Вашей комнаты. За дополнительной информацией по меню, обратитесь к вашему официанту.