

ХАРАКТЕР ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ В ЗНАЧИТЕЛЬНОЙ СТЕПЕНИ ОБУСЛОВЛЕН ОСОБЕННОСТЯМИ РУССКОЙ ПЕЧИ, КОТОРАЯ В КАЧЕСТВЕ ОЧАГА СТОЛЕТИЯМИ, ВЕРНО СЛУЖИЛА И ПРОСТОМУ ГОРОДСКОМУ ЛЮДУ, И ЗНАТНЫМ БОЯРАМ, И ПОСАДСКИМ КРЕСТЬЯНАМ. БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В НЕЙ, ОТЛИЧАЮТСЯ НЕПОВТОРИМЫМ ВКУСОМ.

-Каша-

ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛИЦЕМ	1/250	100р
ПШЕННАЯ С МАСЛИЦЕМ	1/250	80р
С ДОБАВКАМИ	250/50	130р
<small>ЖАРЕННЫЙ АУЧОК, ЖАРЕННЫЕ ГРИБОЧКИ, ШПИК, ЯЙЦО</small>		
КАША ВЯЗКАЯ С ТЫКВОЙ	1/350	130р

**«КАША - МАТУШКА НАША,
А ХЛЕБЕЦ РЖАНОЙ - ОТЕЦ НАШ РОДНОЙ»**

-Закуски овощные-

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	1/150	200р
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ ИЛИ ГРИБАМИ	150/50	250р
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ И КАЮКВОЙ	1/200	200р
САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С ЯБЛОКАМИ	1/200	170р
РЕДЬКА С ГРИБАМИ	1/200	250р
СВЕКАЯ ПО-МОНАСТЫРСКИ	1/200	270р
ОГУРЦЫ СОБЕНЫЕ С АУКОМ	150/30	160р
ГРИБОЧКИ СОБЕНЫЕ ИЛИ МАРИНОВАННЫЕ С АУКОМ	150/30/20	250р
АССОРТИ ОВОЩНОЕ	1/250	250р
<small>СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ, ОГУРЕЦ, РЕДИС, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЗЕЛЕНЬ</small>		
СОБЕНЬЯ	1/200	220р
<small>ЧЕРЕМША, ЧЕСНОК, ПЕРЕЦ</small>		

-Закуски мясные-

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С СОУСОМ И КАЮКВОЙ	100/50/30	350р
БУЖЕНИНА ПО-КУПЕЧЕСКИ С СОУСОМ И КАЮКВОЙ	100/50/30	300р
БУЖЕНИНА ДОМАШНЯЯ	100/50/30	100р
ШПИК СОБЕНЫЙ	1/70	220р
МЯСО ИЛИ ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ	1/150	480р
ГОВЯДИНА ПОД СМЕТАНЫМ ВЗВЯРОМ С ЧЕСНОКОМ И КАЮКВОЙ	100/50/30	300р
САЛАТ «КРЕСТЬЯНСКИЙ»	1/200	250р
<small>ОТВАРНАЯ ОСЕТРИНА, СЕМГА СЛАБОЙ СОЛИ, СЕЛЬДЬ, ИКРА КРАСНАЯ</small>		
САЛАТ «ПЕТУШОК-ГРЕБЕШОК»	1/200	250р
<small>ОТВАРНАЯ КУРА, ГРИБЫ ОГУРЦЫ МОРКОВЬ, СМЕТАНА</small>		
АССОРТИ МЯСНОЕ	100/75/100/30/30	1000р
<small>ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА, ЯЗЫК, БУЖЕНИНА, ШПИК СОБЕНЫЙ, СОУС</small>		
СТУДЕНЬ	1/200	500р

-Горячие закуски-

ОМАЕТ	1/160	200р
ОМАЕТ С ПРИПЕКОМ	160/40	250р
<small>АУК РЕПЧАТЫЙ, ШПИК, СЫР, БУЖЕНИНА, ГОВЯДИНА, ГРИБЫ НА ВЫБОР</small>		

ОБЕД НА РУСИ - ГЛАВНАЯ ТРАПЕЗА. В СТАРЫЕ ВРЕМЕНА В БОЛЕЕ ИЛИ МЕНЕЕ БОГАТЫХ ДОМАХ НА ДЛИННЫЙ СТОЛ ИЗ КРЕПКИХ ДУБОВЫХ ДОСОК, ПОКРЫТЫЙ ВЫШИТОЙ СКАТЕРТЬЮ, ПО ОЧЕРЕДИ ПОДАВАЛИ ЧЕТЫРЕ БЛЮДА: ХОЛОДНУЮ ЗАКУСКУ, СУП, ВТОРОЕ - В НЕПОСТНОЕ ВРЕМЯ ОБЫЧНО МЯСНОЕ И НА ДЕСЕРТ - ПИРОГИ И ПИРОЖКИ. ЗАКУСКИ БЫЛИ САМЫЕ РАЗНЫЕ, НО ГЛАВНЫМИ СРЕДИ НИХ БЫЛИ ВСЯЧЕСКИЕ САЛАТЫ.

ЩИ - ОБЩЕПРИЗНАННОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ РУССКОЕ БЛЮДО, О КОТОРОМ НАРОД СЛОЖИЛ ЛЮБОЕ ПОСЛОВИЦЕ И ПОГОВОРОК.

ГОРОХОВЫЙ СУП ИМЕЕТ ДАВНЮЮ ИСТОРИЮ, СОБСТВЕННО ТАКУЮ ЖЕ, КАК И ЭТО БОБОВОЕ РАСТЕНИЕ, КОТОРОЕ ВОЗДЕЛЫВАЮТ С ГЛУБОКОЙ ДРЕВНОСТИ.

УХА СЧИТАЕТСЯ ДРЕВНЕЙШИМ БЛЮДОМ РОССИЙСКОЙ КУХНИ. В II ВЕКЕ ЛЮБОЕ БЛЮДО В ЖИДКОМ СОСТОЯНИИ НАЗЫВАЛИ УХОЙ. ЧТОБЫ РАЗЛИЧИТЬ, КАКАЯ ЖЕ УХА ПРИГОТОВЛЕНА, ЭТО НАЗВАНИЕ ПРОИЗНОСИЛОСЬ В СОЧЕТАНИИ С ПРОДУКТОМ, ИЗ КОТОРОГО ОНО БЫЛО ПРИГОТОВЛЕНО. РЫБНАЯ УХА БЫЛА РАЗДЕЛЕНА НА ВИДЫ, ОТНОСИТЕЛЬНО РЫБЫ, КОТОРАЯ В НЕЙ ИСПОЛЬЗОВАЛАСЬ.

НА ПРОТЯЖЕНИИ ВЕКОВ РУССКАЯ КУХНЯ, СОХРАНЯЯ СВОИ ОСОБЕННОСТИ, ПОПОЛНЯЛАСЬ НОВЫМИ БЛЮДАМИ. ПОЯВИЛСЯ НОВЫЙ ТИП СУПА - СУП-АЯПША. ОН БЫЛ ЗАИМСТВОВАН РУССКИМИ У ТАТАР И ПОЛУЧИЛ РАСПРОСТРАНЕНИЕ В РОССИИ.

-Супы-

ЩИ «БОГАТЫЕ»	1/250	250р
СУП ГОРОХОВЫЙ «ДОНСКОЙ»	1/250	200р
РЫБНАЯ УХА	1/250	250р
СУП-АЯПША ГРИБНАЯ	1/250	250р

«ЩИ ДА КАША - ПИЩА НАША»

НА РУСЬ ГУСИ ПОПАЛИ ИЗ ГЕРМАНИИ В 17 ВЕКЕ, И СТАЛИ НАЦИОНАЛЬНЫМ РУССКИМ БЛЮДОМ И НАЦИОНАЛЬНОЙ РУССКОЙ ПТИЦЕЙ.

-Вторые блюда из гуся-

ГУСЬ В ГОРШОЧКЕ ИЗ ПЕЧКИ	125/150	800р
<small>ГУСЬ, КАРТОФЕЛЬ, АУК</small>		
ГУСЬ ТУШЕНЫЙ С ОВОЩАМИ И ФРУКТАМИ	200/200	1000р
<small>ГУСЬ, ЧЕРНОСЛИВ, ЯБЛОКО, МОРКОВЬ, АУК</small>		
ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ	ПО ВЕСУ НА ЗАКАЗ	

-Вторые блюда из мяса-

ГОВЯДИНА ПО-РУССКИ	100/200	650р
<small>ГОВЯДИНА, ШПИГ, КАРТОФЕЛЬ, АУК, МОРКОВЬ</small>		
ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ С БРУСНИКОЙ	1/125	500р
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ В ГОРШОЧКЕ	150/100	700р
<small>БАРАНИНА, АУК, МОРКОВЬ</small>		
БАРАНИНА С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ И ОВОЩАМИ	150/200	650р
<small>БАРАНИНА, ПЕРЛОВКА, БРЮКВА, РЕПА</small>		

-Вторые блюда из рыбы-

РЫБА ЖАРЕНАЯ ПО-СЕВЕРОРУССКИ С КАЮКВОЙ И МЕДОМ	200/100	400р
<small>ГОВЯДИНА, ШПИГ, КАРТОФЕЛЬ, АУК, МОРКОВЬ</small>		
КАРП ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРИБАМИ	200/100	520р
КАРП ФАРШИРОВАННЫЙ КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ	ПО ВЕСУ НА ЗАКАЗ	

-Гарниры-

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	1/200	100р
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ ИЗ ОТВАРНОГО		
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ ИЗ СЫРОГО		
ПЕЧЕНЫЕ ОВОЩИ В РУССКОЙ ПЕЧИ		
<small>КАРТОФЕЛЬ, РЕПА, ТЫКВА, ЯБЛОКО</small>		

-Мучные блюда-

БАНИНЫ	150/20/25	130р
<small>ПШЕНИЧНЫЕ, ПШЕНИЧНО-ГРЕЧИШНЫЕ СО СМЕТАНОЙ, ВАРЕНЬЕМ</small>		
БАНИНЫ С ИКРОЙ	60/10	250р
БАНИНЫ С СЕЛМГОЙ	60/25	200р
Оладьи	150/50	150р
<small>СО СМЕТАНОЙ, ВАРЕНЬЕМ ИЛИ МЕДОМ</small>		
СЫРНИКИ	150/50	150р
<small>СО СМЕТАНОЙ, ВАРЕНЬЕМ ИЛИ МЕДОМ</small>		

-Мучные изделия-

РАССТЕГАН, ВАТРУШКИ, ПИРОЖКИ	1/90	70р
<small>ПШЕНИЧНЫЕ, ПШЕНИЧНО-ГРЕЧИШНЫЕ СО СМЕТАНОЙ, ВАРЕНЬЕМ</small>		

Традиционными русскими напитками считаются морсы, мефы, сбитни и квасы.

-Сбитень-

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК НА МЕДУ С ПРЯНОСТЯМИ

СБИТЕНЬ «ЖАР-ПТИЦА»	500мл	180р
<small>МЕД, ГВОЗДИКА, КОРИЦА, ПЕРЕЦ ЧЕРН.ГОР, ЗВЕРОБОЙ, ИМБИРЬ</small>		
СБИТЕНЬ «ЗОЛОТОЕ КОЛЬЦО»	500мл	180р
<small>МЕД, ГВОЗДИКА, КОРИЦА, КАРДАМОН, АЛГАРОВЫЙ АНСТ, ИМБИРЬ</small>		

-Напитки-

КАЮКВЕННЫЙ МОРС	200мл	60р
ЯГОДНЫЙ МОРС	200мл	60р
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200мл	60р

-Чай-

	НА ДВОИХ / НА КОМПАНИЮ	
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ	140р / 280р	
ЗЕЛЕНАЯ СЕНЧА	140р / 280р	
ШИПОВНИК И ГИБИСКУС	140р / 280р	
С ВИШНЕЙ	140р / 280р	

ИВАН-ЧАЙ НА РУСИ УПОМИНАЕТСЯ В АЕТОПИСЯХ 12 ВЕКА И СЛАВИТСЯ СВОИМИ ЦЕЛЕБНЫМИ СВОЙСТВАМИ.

	НА ДВОИХ / НА КОМПАНИЮ	
ИВАН-ЧАЙ МОНАСТЫРСКИЙ	140р / 280р	

-Настойки и наливки-

	50мл	100мл
ХРЕНОВУХА	85р	170р
НАСТОЙКА ИЗ ДУШИЦЫ	80р	160р
НАСТОЙКА ИЗ ЦВЕТКОВ АИПЫ	80р	160р
НАСТОЙКА ИЗ ЗВЕРОБОЯ	80р	160р
НАСТОЙКА ИЗ ЧЕРНОСЛИВА	110р	220р
СПОТЫКАЧ ИЗ ЕЖЕВИКИ	100р	200р
СПОТЫКАЧ ИЗ КАЮКВЫ	100р	200р

-Пиво-

	500мл	1000мл
ПИВО ДЕРЕВЕНСКОЕ	140р	280р



г.Пушкин, Кузьминское шоссе, 66

☎ 927-97-10