

«Белый Кролик»

Мы очень хотели создать уютное место, где могли бы встречаться Люди, неравнодушные к красивой, вкусной и полезной еде.



Наши принципы

Мы придерживаемся принципов slow food – никаких полуфабрикатов, только из самых свежих! Приятно и полезно! Приятно и полезно! Приятно и полезно!



СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ В ПАНАЗИАТСКОМ СТИЛЕ

Приглашаем Вас отведать блюда паназиатской кухни, приготовленные с любовью и тщательностью, с участием одного из лучших китайских шеф-поваров Санкт-Петербурга, специализирующихся на этом стиле. Мы использовали только аутентичные продукты отличного качества, стремясь полностью воссоздать вкус Азии.

Супы

Куриный суп с кокосовым молоком 290 р.

Сливочный суп с угрем 390 р.

*Том Ям с тигровыми креветками,
гребешками и мидиями «Гигант киви»
на кокосовом молоке* 585 р.

Салаты

Салат из томатов с авокадо 340 р.

Салат с морепродуктами по-тайски 490 р.

Теплый салат с тигровыми креветками и грибами 560 р.

Горячие блюда

Курица карри с рисом **390 р.**

Жареная говядина в соусе с черным перцем **640 р.**

Жареные грибы с гребешками в трюфельном соусе **840 р.**



Приятного аппетита!

Английский завтрак

до 14.00



Овсянка (300/10)

160 р.

- ♥ на воде
- ♠ на молоке
- ♦ на сливках

Омлет или Яичница на выбор (160):

- ♥ с томатами 180 р.
- ♠ с беконом 230 р.
- ♦ с креветками 290 р.

Традиционные сырники с топпингом на Ваш выбор (200/30): 290 р.

- ♥ сметана, ягодный бленд или ванильный соус



Для компании от 8 гостей в счет включается
сервисный сбор 10% за обслуживание

Сэндвичи

до 14.00



Сэндвич с бужениной и сыром (190)	240 р.
Сэндвич с куриным рулетом (150)	240 р.
Сэндвич с лососем малосольным (140)	290 р.
Сэндвич с телячьим языком (130)	290 р.
Сэндвич с ростбифом (170)	290 р.
Клубный сэндвич «Белый кролик» с картофелем фри в оригинальном исполнении (300/100)	390 р.

По Вашему желанию любой из сэндвичей можно запечь с сыром и подать с картофелем фри.



— Раздели буханку хлеба на нож — что получишь?
— Бутерброды, конечно.

Салаты



Салат от «Белого кролика»

290 р.

(салат «Айсберг», морковь, яблоки, грецкие орехи, тыквенные семечки, лимон, семечки подсолнечника.
Подача в тонко нарезанном цукини)
(200)

Салат “Колониальный”

450 р.

(хрустящий морской гребешок с креветками в сочетании с миксом из листьев салата, свежих овощей и ананаса, заправленный горчично-медовым соусом)
(250)

Салат «Буффало»

390 р.

(сыр моццарелла с томатами и травами, с соусом песто, бальзамическим кремом и оливковым маслом)
(300)

Салат «Цезарь» с курицей

390 р.

(листья салата «Ромейн», соус из анчоусов, сыр пармезан, чесночные гренки, куриное филе с соусом песто, обжаренное на гриле, с пряными травами)
(120/80)

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками

490 р.

(классический салат в оригинальном исполнении)
(120/80/15)



— В иные дни я успевала поверить в десяток невозможностей до завтрака.



Салат для Леди

430 р.

(микс салатов, молодой стручковый горошек, спаржа зеленая, авокадо, апельсин, клубника, ассорти сыров в пряной обсыпке, миндаль, грецкий орех)

Соусы: дрессинг огуречный с рукколой, соус из клубники.
(250/45)

Салат для Джентльменов

430 р.

(ростбиф, язык телячий, буженина, авокадо, орехи, сметана, вяленые томаты, руккола, корень и стебли сельдерея)

(205/30)

Создай свой салат

100 р.

Основа микс салатов

(огурец свежий 30 р., паприка 50 р., томаты черри 35 р., лук красный 30р., оливки 50 р., гренки 25 р., кедровые орехи 50 р., миндаль 40 р., грецкие орехи 30 р., семечки подсолнечные 30 р., семечки тыквенные 45 р., моцарелла 75 р., фета 55 р., пармезан 35 р., масло растительное 20 р., масло оливковое 30 р., майонез 30 р., сметана 30р., песто 50 р., огуречный дрессинг 30р., клубничный дрессинг 30 р.)

Салмагунди (Salmagundi)

470 р.

(свежий и ароматный салат, в составе которого: лосось с/с, руккола, сельдерей, виноград, томаты черри, клубника, соус «Песто», дрессинг клубничный. Исконно английское блюдо, известное со Средневековья и популярное до наших дней)
(220)



— До самого красивого никогда не дотянешься,
— сказала, наконец Алиса со вздохом.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Маслины и оливки греческие

490 р.

(в оливковом масле, специях, с тыквенными
и подсолнечными семечками)
(130/20)

Сельдь с картофелем по-исландски

330 р.

(с маринованным красным луком, чипсами из ржаного хлеба,
гарнированная карпаччо из свежих огурцов и зеленого яблока,
с соусами из горчицы и сливочного хрена с красной паприкой)
(200/20)

Лосось слабосоленый

390 р.

(с добавлением пряных трав и можжевельника,
шафрана и джина)
(90/60)

«Лосось в пиджаке»

450 р.

(блинчики с лососем, сливочным сыром,
филе апельсина и красной икрой)
(190)

Красная икра с блинами и сметаной

420 р.

(красная икра в тарталетке из свежего огурца, с блинами
и перепелиным яйцом, луком и сметаной в йоркширском пудинге)
(30/30/120/70)



- А что они ели? - спросил Алиса.

Ее всегда интересовало, что люди едят и пьют.



Сырная тарелка со свежими фруктами и орехами (150/185)	570 р.
Сырная тарелка с крекерами, прямыми орешками и вялеными томатами (150/185)	570 р.
Мясной флэт (отварной телячий язык, ростбиф, буженина, куриный рулет) (220)	750 р.
Телячий язык (50)	270 р.
Ростбиф (50)	290 р.
Буженина (50)	270 р.
Куриный рулет (50)	220 р.



— До самого красивого никогда не дотянешись,
— сказала, наконец Алиса со вздохом.

Горячие закуски



Куриные крылышки

290 р.

(сочные крылышки, приготовленные по
фирменному рецепту с соусом BBQ)
(200/25/30)

Сырные крокеты со сливочным соусом

320 р.

(150/20)

Жульен из грибов

290 р.

(с тостами, с огуречным дрессингом, запеченными под сыром)
(100/25)

Английские ароматные лепёшки из золотистого картофеля

290 р.

(подаются со сметаной и клюквенным соусом)
(150/30/40/20)

Жареные мидии «Гигант киви» в соусе «терияки»

440 р.

(150/40/20)

Тигровые креветки

590 р.

(фламбированные в виски, с овощным мильфеем
и острым томатным соусом)
(90/90/25/30/5)



— Стоит мне что-нибудь проглотить, — подумала Алиса
— как тут же что-нибудь происходит. Посмотрим
что будет на этот раз.

Супы



Гаспачо

250 р.

(свежий, пряный томатный суп. Достойный аперитив к горячему)
(250/40/23)

Чеширский суп

340 р.

(традиционный пастуший суп графства Чешир.



Готовится из разных сортов мяса, с зеленью, сыром и сметаной)
(260/40/30)

Куриный бульон с лапшой, курицей, перепелиными яйцами и тостами

230 р.

(260)

Крем-суп из белых грибов

390 р.

(260/30)

Суп из морепродуктов с прямыми специями

490 р.

(260/25)

Суп-пюре картофельный со свиными ребрышками и гренками с соусом песто

390 р.

(300/140/20)

Тыквенный суп с креветками, кедровыми орехами, соусом песто и чесночными гренками

390 р.

(260/45)

Суп-пюре из спаржи с кедровыми орехами

280 р.

(260)

*Дама Бубён, варила бульон, и жарила десять котлет,
десятика Бубён, украла бульон, котлету украл Валет.*

Паста



Спагетти «карбонара» (спагетти с сыровяленым шпиком) (380)	490 р.
Фарфале в сливочно-томатном соусе с морепродуктами, песто и сыром пармезан (370/5)	490 р.
Пенне с артишоками, спаржей, томатами черри, с арахисом, песто и трюфельным маслом (390)	450 р.
Пенне с белыми грибами и луком пореем (300)	350 р.
Пенне четыре сыра (370)	420 р.
Рисовая лапша с курицей (300)	360 р.
Рисовая лапша с мраморной говядиной (300)	490 р.
Рисовая лапша с тигровыми креветками (300)	490 р.



*- так ты еще, чего доброго, скажешь,
будто "Я вижу то, что ем" и "Я ем то, что вижу", - одно и то же!*

Горячие блюда



Мясо

...Некогда говядину официально возвели в ранг пищи аристократов:
в 1617 г. бедро быка было «посвящено в рыцари»

Блюда на гриле:

♥ Стейк «Рибай» (350)	1300 р.
♣ Стейк «Стрилайн» (300)	990 р.
♦ Стейк «Шатобриан» (300)	850 р.
♣ Свиная котлета на косточке (300/25/25)	490 р.
♥ Ребрышки свиные тушеные, обжаренные на гриле (380/10/25)	590 р.

Все блюда гарнируются йоркширским пудингом, зеленой спаржей в беконе, соусом на Ваш выбор.

Соусы (40):

соус «Красное вино»; мясной соус с грибами; мясной соус с зеленым перцем;
«Охотничий» соус с грибами, луком и беконом; «Ворчестерский соус»,
соус «BBQ», соус «Табаско»

40 р.

Гарниры (110):

♣ картофель (обжаренный с розмарином)	140 р.
♦ овощи гриль (на гриле с соусом песто или на пару)	180 р.
♣ томаты гриль (со специями, песто, запеченные с сыром)	180 р.
♥ брюссельская капуста (обжаренная с беконом и сыром)	200 р.
♣ картофель фри	140 р.
♦ зеленая спаржа (обжаренная с зеленым маслом или на пару)	180 р.
♣ овощной мильфей (овощи на гриле, спаржа, томаты черри, греческие орехи с соусом песто под сливочным сыром)	200 р.



— Да, кстати, чутъ не забыла — мне бы ешё подрасти!

Горячие блюда



Утка печеная

1100 р.

(половина утки подается с тушеной квашеной капустой, приправленной тмином, тимьяном и пряным клюквенным соусом)
(500/200)

Цыплёнок тапака

750 р.

(цыпленок, откормленный кукурузой, обжаренный со свежим чесноком и пряными травами под гнетом с острым томатным соусом и пикалсами)
(500/120/25/40)

Тушёная ножка ягненка

990 р.

(подается с картофелем, обжаренным с розмарином, пикалсами в корзиночке из теста фило и медово-мясным соусом в йоркширском пудинге)
(350/50/110/40/25)

Рулька свиная

790 р.

(запеченная под соусом из горчицы и темного пива, подается с тушеной квашеной капустой и печеными яблоками)
(900/130/25/40)



— От уксуса — куксятся, от горчицы — огорчаются, от лука — лукавят,
от вина — винятся, от сдобы — добреют.
Как жалко, что никто об этом не знает.....
Если бы сдобу и добрали.! Всё было бы так просто!

Горячие блюда



Рыба

"Fish & Chips" традиционный английский фаст-фуд

430 р.

(Филе трески в тесте кляр, обжаренное на масле.
Гарнируется картофелем фри и соусом «Шукрим»)
(170/100/40/60)

Филе лосося

750 р.

(со спаржей и шпинатом, сливочно-шафрановым соусом
с белыми грибами, приправлено лемонграссом)
(160/60/30/30/45)

Форель на Ваш выбор:

690 р.



♦ копченая

♣ на гриле

(подается с шафрановым соусом)
(500/60)

Дорада, приготовленная по Вашему выбору:

750 р.

♥ на пару

♠ на гриле

♦ жареная со специями

(подается с соусом из белых грибов)
(250/110/40/40)

Филе лаврака

980 р.

(печеное с муссом из сыра с креветками, соусом песто и
обжаренными овощами с листьями рукколы)

(90/100/40/65/40)

Английские пироги



**Пирог из курицы с овощами
в сливочном соусе с песто и орехами
(340/100)** 390 р.

**Пирог из разного мяса с грибами
(340/100)** 590 р.

**Пирог из филе рыбы и морепродуктов
с пряными травами в сырно-сливочном соусе
(340/100)** 590 р.

**Большая хлебная корзина с зелёным маслом
(160/20)** 100 р.

**Маленькая хлебная корзина с зелёным маслом
(80/20)** 50 р.

**Хлебная булочка
(40)** 20 р.



— Ничего не понимаю! — сказала Алиса.
— Я всё режу и режу этот пирог, а он опять срастается!

Десерты



Ассорти из мороженого с фруктами, ягодами и взбитыми сливками
(120/150)

290 р.

Клубничный суп «Шалтай-Болтай»
(клубника, ванильное мороженое, мёд)
(290/10)

290 р.

Королевский штрудель
♦ яблочный ♣ вишневый
(Штрудель из слоеного теста. Подается с мороженым и ванильным соусом)
(160)

360 р.

Чизкейк в авторском исполнении от нашего кондитера
350 р.

Торт «Захер»
(Шоколадный десерт с абрикосовым мармеладом)

370 р.

Крамбл
(Традиционный английский десерт из фруктов, запеченных под корочкой из песочного теста. Подается с мороженым)

290 р.

Банановый пай
(Нежный десерт с рикоттой, бананом и лимоном)

290 р.



— Я вот сейчас, к примеру, битых 2 часа ОтЧаивалась....
с вареньем и сладкими булочками.

Десерты



Вафли «белгийские» с ягодным блендом 280 р.

и ванильным мороженым

(90/100/50/17)

Блины с сыром Филадельфия и цедрой 320 р.

лайма в карамельном соусе

(110/40/50)

Мятная панакотта с клубничным пюре 320 р.

(150)

Мороженое (60) 80 р.

♥ банановое ♠ ванильное ♦ грецкий орех в клиновом сиропе

♣ крем-брюле ♥ маракуйя ♠ фисташковое ♦ шоколадное

♣ с сыром Гарганзола ♥ натуральная манго с шоколадом

♠ черная смородина с брусникой и медом акации

Сорбет (60) 80 р.

♥ грейпфрутовый ♠ грушевый ♦ облепиховый ♣ малиновый ♥ клубничный

Дополнительно:

♣ соусы ♦ шоколадная крошка ♣ вафельная крошка ♥ орехи ♠ мёд



Напиток был очень приятен на вкус — он чем-то напоминал вишневый пирог с кремом ананас, жареную индейку, сливочную помадку и горячие гренки с маслом. Алиса выпила его до конца.

Журнал Афиша

Декабрь 2009

Замечательный гастропаб в Пушкине. Это праздник какой-то в Пушкине на Московской улице, в шаге от здешнего Гостиного Двора, открылось место, куда можно пригласить родителей, отвести интеллигентных французов после посещения Лицей или заманить друзей на стакан яблочного сидра с пирогом. Не то, чтобы в Царском Селе было вообще некуда пойти – нет, тут имеются парадный ресторан Daniel в особняке Кваренги, гоголевского пошиба заведения «Ялта» и «Поварье» и,

пиво и вино, здесь не курят и одаривают детей раскрасками с приключениями Алисы. Здесь, наконец, едят – да так, что еще неделю вспоминаешь фиш-эн-чипс, стейк «Шатобриан», манерный салат «Для Леди» с тофу, спаржей и авумя соусами,

клубничным и огуречным, и планируешь как-нибудь наведаться на здешний завтрак с беконом, овсянкой и сырниками Фокус «Белого Кролика» – в умелом совмещении обязательной пабной программы: свиная рулька, йоркширский пудинг, английский пирог с курицей под соусом салатами, тонкими соусами, облепиховым сорбетом и ногой ягненка, приготовленной по всем канонам slow food

А еще в деталях. Вежливости официанта. В белых хризантемах на окнах в латунных ручках буфета. Кажется, что эти картонные обои, этот портрет Кролика и эти сахарные вафли с мороженым и ягодным соусом на Московской улице были давным-давно, и хочется, чтобы они оставались тут всегда.

в Пушкине на Московской улице,

после посещения Лицей

было вообще некуда пойти – нет,

и «Поварье» и,

«Ялта» и

«Шатобриан»,

клубничным и огуречным,

и планируешь как-нибудь наведаться на здешний завтрак с беконом, овсянкой и сырниками

свиная рулька,

овсянкой и сырниками

ЯПОНСКОЕ МЕНЮ



Суши

Лосось	80 р.	Мидии	70 р.
Копченый лосось	90 р.	Гребешок	90 р.
Тигровая креветка	100 р.	Коктейльная креветка	80 р.
Кальмар	100 р.	Угорь	90 р.
Тунец	100 р.	Чука салат	60 р.
Краб	160 р.		

Острые суши

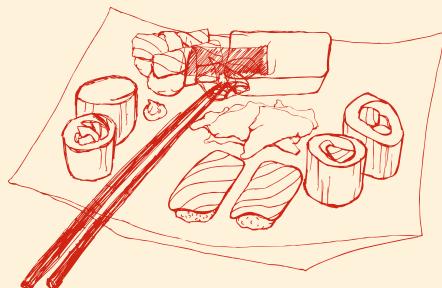
Лосось	90 р.	Гребешок	100 р.
Кальмар	110 р.	Мидии	80 р.
Тунец	100 р.	Коктейльная креветка	90 р.
Краб	170 р.	Угорь	100 р.

Запечённые суши

Лосось	90 р.	Гребешок	100 р.
Кальмар	110 р.	Мидии	80 р.
Тунец	100 р.	Коктейльная креветка	90 р.
Краб	170 р.	Угорь	100 р.

Острые роллы

Краб	530 р.
Лосось	250 р.
Тунец	350 р.
Угорь	350 р.



Роллы классические

Ролл с огурцом	100 р.
Ролл с авокадо	110 р.
Ролл с лососем	150 р.
Ролл с копченым лососем	170 р.
Ролл с тунцом	180 р.
Овощной ролл (салат, паприка, огурец, авокадо, чука салат)	160 р.

Запеченные роллы

Кани (краб, лосось, тобика, гребешок)	550 р.
Киото (краб, лосось, угорь, сыр филадельфия в темпуре и во фритюре)	550 р.
Мидори (краб, лосось, угорь, тигровая креветка)	590 р.
Белый Кролик – фирменный ролл (краб, угорь, сыр филадельфия, авокадо, огурец, кунжут)	590 р.

Special роллы

Калифорния (краб, огурец, авокадо, кунжут)	450 р.
Калифорния с тобико (тобико, краб, огурец, авокадо)	450 р.
Осака (копченый лосось, огурец, сыр филадельфия)	350 р.
Угорь с авокадо (угорь, авокадо, кунжут)	400 р.
Филадельфия (огурец, сыр филадельфия, лосось)	390 р.
Унаги (огурец, сыр филадельфия, угорь)	390 р.
Окинава (огурец, авокадо, краб, тунец, лосось)	430 р.
Самурай (чука салат, огурец, сыр филадельфия, угорь)	340 р.

ЯПОНСКОЕ МЕНЮ



Супы

Мисо суп 150 р.
(темная мисо паста, вакаме, тофу)

Крабовый суп 380 р.
(светлая мисо паста, крабы, яйцо, зеленый лук)

Суимоно 320 р.
(рыбный бульон, гребешок, креветка, лосось, салат айсберг)

Салаты

Чука салат 290 р.

Салат с копченым угрем 350 р.

Салат с копченым лососем 350 р.