

Славянская Кухня
ДЯДЯ ВАНЯ

Меню

ЧЁРНАЯ ИКРА ^{3,4}

подаётся с классическими или картофельными блинами, жареными перепелиными яйцами и сметаной.

ОСЁТР 50g 90.—

СЕВРЮГА 50g 105.—

ОСЁТР “МОТТРА PREMIUM” 56g 125.—

КРАСНАЯ ИКРА ^{3,4}

подаётся с классическими или картофельными блинами и сметаной

КЕТА 100g 41.—

ФОРЕЛЬ 100g 24.—

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

“СЛАВЯНСКОЕ МОРЕ” ^{4, 14}

балык осетра, форель х\к, лосось маринованный в перцовой водке, скумбрия 2 видов, шпроты, селедка Матъе

34.—

“МЯСНОЙ ДВОР”

мясное ассорти домашнего приготовления с соусом «Хреновина» (куриный рулет, говяжий язык, свиная рулька, телятина томлёная в печи)

28.—

ДОМАШНЕЕ САЛО ¹

солёное с чесноком, копчёное, пикантное в паприке, смалец, Бородинские тосты

17.—

“ИЗ БАБУШКИНОГО ПОГРЕБА”

домашние соленья (огурцы, помидоры, лесные грибы, чеснок, капуста, перец маринованный)

17.—

БУТЕРБРОДЫ

**БАЛТИЙСКАЯ КИЛЬКА ПРЯНОГО ПОСОЛА
НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ / 2шт**

с хреном, зелёным лучком и перепелиным яйцом

7.—

СЕЛЬДЬ МАТЬЕ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ / 2шт

с крем-сыром, свежим огурцом и красным луком

7.—

ЛОСОСЬ МАЛОЙ СОЛИ НА ПШЕНИЧНОМ ТОСТЕ / 2шт

с укропным маслом, каперсами и форелевой икрой

8.—

АССОРТИ БУТЕРБРОДОВ / 3шт

15.—

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

«ЦАРСКАЯ» УСТРИЦА 1 шт. 14
(наличие спрашивать у официанта)
6.—

ПЕЧЁНАЯ В МЁДЕ СВЕКЛА 7, 8
со свежим домашним сыром с зеленью и чесноком. Подаётся с соусом
на основе оливкового масла с зеленью и кедровыми орешками
9.—

ОСЕТРОВЫЙ БАЛЫК 100 г 4
с тартар соусом и мочёной брусникой
17.—

ХОЛОДЕЦ “ДЕЛИКАТЕСНЫЙ” 9
из свиной рульки, телятины и бычьих хвостов
10.—

“ПОСЫЛКА С КАВКАЗА” 7, 8
рулетки из баклажана гриль с овечьим сыром,
барбарисом и грецкими орехами
11.—

“БАЛТИЙСКОЕ ТРИО” 4
ассорти из трёх видов сельди (матье, копчёная,
маринованная по-Карельски) с толчёным картофелем
13.—

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК 8
отварной, под ореховым соусом с чесноком и коньяком
11.—

ТАР-ТАР ИЗ СЁМГИ 3, 4
подаётся с перепелиным яйцом, сладким луком,
маслинами и чесночными гренками
17.—

ТАР -ТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ 1, 3, 6, 11
с традиционными добавками и вяленым желтком
23.—

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КРАБОВЫЕ ПОНЧИКИ 1, 2, 4, 7, 14
с Камчатским крабом, воздушным раковым соусом и красной икрой
19.—

БЛИНЧИКИ С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ (20ГР.) 4, 7
и домашней сметаной
30.—

БЛИНЧИКИ С ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ И 4, 7
щучей икрой (25гр.) 15.— / форелевой икрой (30гр.) 15.—

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЧИКИ С МАЛОСОЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ 4, 7
зелёным лучком и сметаной
17.—

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЧИКИ 7
с соусом из осенних лесных грибов и шампиньонов
12.—

ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН 7
с Костромским сыром
13.—

АССОРТИ ДОМАШНИХ ПИРОГОВ 3
с грибами, мясом и капустой
16.—

САЛАТЫ

“ЗАКУСОЧНЫЙ”^{8, 10}

говяжий язык, сладкий лук, солёные огурцы, паприка, баклажан, грецкие орехи, горчишно-медовая заправка

15.—

“ОЛИВЬЕ” ПО РЕЦЕПТУ ДЯДИ ВАНИ^{3, 10}

с томлёным мясом индейки и домашним Провансалем

13.—

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ^{3, 4, 10}

11.—

«ИНДИГИРКА»⁴

традиционный Якутский салат из слегка подмороженного филе морского окуня, два вида лука, зелёный салат, икра форели, лимонная заправка

17.—

«СЕВЕРНЫЙ»^{3, 4, 10, 14}

с креветками, кальмарами и щучьей икрой

16.—

ГОРЯЧИЙ САЛАТ С ТОМЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ^{4, 7, 9, 10}

сезонные корнеплоды, овощи и грибы в горчишно-сливочном соусе

15.—

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ

ЗАПЕЧЁННЫЕ В ГОРШОЧКЕ 15.—

ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБНОЙ ПОДЛИВОЙ^{1, 7}

КЛАССИЧЕСКИЕ ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ* 14.—

ИЗ МЯСА БАРАНИНЫ* 15.—

С НЕЖНЫМ МЯСОМ ИНДЕЙКИ* 15.—

*можно заказать пельмени с наваристым телячьим бульоном 2.50

ДОМАШНИЕ ВАРЕНИКИ

С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И 18.—

КОРОЛЕВСКИМИ ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Подаются с соусом из сметаны, хрена и каперсов.

С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ 13.—

С ВИШНЕЙ 11.—

СУПЫ

НАВАРИСТЫЕ УТИНЫЕ ЩИ^{7, 9}

14.—

РЫБНАЯ СОЛЯНКА^{4, 14}

по старинному рецепту из поваренной книги XIX века

16.—

ЦАРСКАЯ УХА⁴

с тремя видами рыбы и перцовой водкой

14.—

НАВАРИСТЫЙ КУБАНСКИЙ БОРЩ⁹

на телячьих рёбрышках

14.—

КУШАНЯ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

СВИНОЙ КАРБОНАД НА КОСТОЧКЕ ⁹

с овощами гриль и домашней аджикой
24.—

БАРАНЬЯ НОЖКА ТОМЛЁНАЯ В ПЕЧИ

с баклажаном на гриле, по-домашнему жареным
картофелем и барбарисовым соусом
27.—

КУРИНЫЕ ПОТРОШКИ ⁷

запечённые со сметаной и боровиками в чугунной сковородочке
16.—

ЗАПЕЧЁННАЯ УТИНАЯ ГРУДКА ⁷

с ванильными яблоками и соусом из голубики
24.—

ФАРШИРОВАННЫЕ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

КОТЛЕТКИ ИЗ ЛЕСНОГО МЯСА ⁷

с томлёным в печи и утином жире картофелем
и сливочным соусом с луком пореем
21.50

БЕФСТРОГАНОВ ⁷

в винно-сливочном соусе с боровиками, солёными
огурчиками и чесночно-сырным картофельным пюре
21.50

БЫЧЬИ ЩЁЧКИ ^{7,9}

томлёные 24 часа, в печи с картофельным пюре и винным соусом
21.50

КОТЛЕТЫ НА МАНЕР КИЕВСКИХ ⁷

из филе индейки с зелёным маслом, картофельными
пончиками и соусом из лесных грибов
21.50

РЫБНЫЕ КУШАНЯ

ЗАПЕЧЁНОЕ ФИЛЕ ОСЕТРА ^{4,7}

с топлёным маслом, горячим картофельным салатом,
и соусом с чёрной и красной икрой
27.—

ФИЛЕ ЧУДСКОГО СУДАКА НА ГРИЛЕ ⁷

подаётся с гречневой кашей с боровиками и
сметанным соусом с хреном и каперсами
21.—

ФИЛЕ ГРЕНЛАНДСКОЙ ТРЕСКИ ^{4,7}

запечённое в пергаменте со сливочным соусом с копчёным лососем
21.—

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ ^{4,7,14}

с нежным картофельным пюре и соусом из речных раков
19.—

АЛЕРГЕНЫ

1 - Пшеница, рожь, ячмень, овес

2 - Ракообразные и продукты их переработки

3 - Яйца и продукты их переработки

4 - Рыба и продукты их переработки

5 - Арахис и продукты его переработки

6 - Соя и продукты ее переработки

7 - Молоко и продукты его обработки

8 - Орехи: Миндаль, фундук, грецкие орехи, орехи кешью, пекан, бразильские орехи, фисташки, и изделия из них

9 - Сельдерей и продукты его обработки

10 - Горчица и изделия из нее

11 - Семена кунжута и продукты их обработки

12 - Диоксид серы и сульфиты

13 - Люпин и изделия из него

14 - Моллюски и продукты их обработки