

Славянская Кухня
ДЯДЯ ВАНЯ

Меню



ЧЁРНАЯ ИКРА^{3, 4}

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

ОСЁТР 50 гр	90.—
СЕВРЮГА 50 гр	105.—

КРАСНАЯ ИКРА^{3, 4}

подаётся с классическими или
картофельными блинами и сметаной

КЕТА 100 гр	41.—
ФОРЕЛЬ 100 гр	24.—

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

“СЛАВЯНСКОЕ МОРЕ”^{4, 14}

балык осетра, форель х'к, лосось маринованный в перцовой водке,
скумбрия 2 видов, шпроты, сельдь Матье

34.—

“МЯСНОЙ ДВОР”

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

28.—

ДОМАШНЕЕ САЛО¹

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.—

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

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

“ПОСЫЛКА С КАВКАЗА” ^{7, 8}
рулетики 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 ОЛЕНИНЫ ^{1, 3, 6, 11}
с традиционными добавками и вяленым желтком
23.—

“ЗАКУСКА ОХОТНИКА” ^{1, 3, 4, 7, 9, 10}
Бутерброды с Балтийской килькойпряного посола
и Форшмаком на Бородинском хлебе 4 шт
8.—

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

“КУНДЮМЫ” ^{1, 3, 7, 9}
с яйцом, брынзой и боровиками
12.—

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

БЛИНЧИКИ С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ (20ГР.) ^{1, 4, 7}
и домашней сметаной
30.—

БЛИНЧИКИ С ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ И ^{1, 4, 7}
щучей икрой (25гр.) **15.—** / форелевой икрой (30гр.) **15.—**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЧИКИ С МАЛОСОЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ ^{1, 4, 7}
зелёным лучком и сметаной
17.—

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЧИКИ ^{1, 7}
с соусом из осенних лесных грибов и шампиньонов
12.—

ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН ⁷
с Костромским сыром
13.—

АССОРТИ ДОМАШНИХ ПИРОГОВ ^{1, 3}
с грибами, мясом и капустой
16.—

САЛАТЫ

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ВЯЛЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ ^{5, 8, 9}
местными сезонными овощами и зеленью,
летними ягодами, кедровыми орешками
13.—

ОБЖАРЕННАЯ БРЫНЗА С САЛАТОМ ИЗ ФЕРМЕРСКИХ ПОМИДОР ^{7, 8}
с инжиром и сладким луком и зеленью заправленные
выдержанным виноградным уксусом и оливковым маслом
13.—

“ЗАКУСОЧНЫЙ” ^{8, 10}
говяжий язык, сладкий лук, солёные огурцы, паприка, баклажан,
грецкие орехи, горчично-медовая заправка
15.—

“ОЛИВЬЕ” ПО РЕЦЕПТУ ДЯДИ ВАНИ ^{3, 10}
с томлёным мясом индейки и домашним Провансалем
13.—

“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.—

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ ^{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 ^{1, 7}

**С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И
КОРОЛЕВСКИМИ ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ** **18.—**
Подаются с соусом из сметаны, хрена и каперсов.

С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ **13.—**

С ВИШНЕЙ **11.—**

СУПЫ

СВЕКОЛЬНАЯ ОКРОШКА ^{2, 3, 7, 10}
на ряженке с летней зеленью и овощами.
Подаётся с: Томлёной индейкой **или** Гренландскими креветками
9.—

РЫБНАЯ СОЛЯНКА ^{4, 14}
по старинному рецепту из поваренной книги XIX века
16.—

ЦАРСКАЯ УХА ⁴
с тремя видами рыбы и перцовой водкой
14.—

НАВАРИСТЫЙ КУБАНСКИЙ БОРЩ ⁹
на телячьих рёбрышках
14.—

КУШАНЯ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

РАГУ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА 7, 9, 10
запеченный в пергаменте с овощами
в сметанном соусе с хреном
19.—

ФИЛЕ КУКУРУЗНОГО ЦЫПЛЁНКА 1, 3, 7, 9, 10
запечёное в фисташковой панировке,
с яблочно-бататовым пирогом и черничным соусом
21.50

БОК БЫЧКА (Абердин Ангус) 7, 9, 10
зажаренный в топлёном масле с пряными травами,
свежим овощным салатом и перечным соусом
35.—

БАРАНЬЯ НОЖКА ТОМЛЁНАЯ В ПЕЧИ
с баклажаном на гриле, по-домашнему жареным
картофелем и барбарисовым соусом
27.—

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,
луковым мармеладом 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

ЗАПЕЧЁННАЯ ТРЕСКА “ПО-МОНАСТЫРСКИ” 1, 3, 4, 7
Подается с тушёным сливочным картофелем и лесными грибами
21.—

ФИЛЕ ЧУДСКОГО СУДАКА 4, 7
с горячим томатным салатом, соусом из печёной
паприки и вялеными маслинами
21.—

ЗАПЕЧЁНОЕ ФИЛЕ ОСЕТРА 4, 7
с топлёным маслом, горячим картофельным салатом,
и соусом с чёрной и красной икрой
27.—

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