

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	30.—

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

“СЛАВЯНСКОЕ МОРЕ”^{4, 14}

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

36.—

“МЯСНОЙ ДВОР”

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

34.—

“ИЗ БАБУШКИНОГО ПОГРЕБА”

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

22.—

ДОМАШНЕЕ САЛО¹

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

18.—

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ФИЛЕ КАСПИЙСКОГО ОСЕТРА 4, 7
собственного горячего копчения
с мочёной брусникой и кремом из сливок и хрена
21.—

ТАР-ТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ 3, 6
на обжаренных бородинских тостах с классическими
добавками и вяленным желтком
19.—

“МУРМАНСКОЕ САЛО” 4
(филе скумбрии маринованное в пряных специях и травах)
с томлёным картофелем и сладким луком
16.—

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

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

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

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

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

БЛИНЧИКИ С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ (20гр.) 1, 4, 7
и домашней сметаной
30.—

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

БЛИНЧИКИ С ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ И 1, 4, 7
щучей икрой (25гр.) **17.—** / форелевой икрой (30гр.) **17.—**

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

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

ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН 7
с Костромским сыром
13.—

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

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

РАССТЕГАЙ ПО-СЛАВЯНСКИ 1, 3, 4, 7
с палтусом и сёмгой
9.—

САЛАТЫ

“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 “ЗАКУСОЧНЫЙ” 7, 8, 9, 10

с телячьим языком, осенними овощами, кедровыми орешками и медово-горчичной заправкой

15.—

ОБЖАРЕННАЯ БРЫНЗА С САЛАТОМ
ИЗ ФЕРМЕРСКИХ ПОМИДОР 7, 8

с инжиром и сладким луком и зеленью заправленные выдержанным виноградным уксусом и оливковым маслом

13.—

“ОЛИВЬЕ” ПО РЕЦЕПТУ ДЯДИ ВАНИ 3, 10

с томлёным мясом индейки и домашним Провансалем

13.—

“СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ” 3, 4, 7

13.—

“ВИНЕГРЕТ” ИЗ ЗАПЕЧЁННЫХ КОРНЕПЛОДОВ

с домашней квашеной капустой и бочковыми огурчиками, заправленный подсолнечным маслом холодного отжима

9.—

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ 1, 7

ИЗ МЯСА БАРАНИНЫ* 15.—

С НЕЖНЫМ МЯСОМ ИНДЕЙКИ* 15.—

КЛАССИЧЕСКИЕ ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ* 14.—

*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

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.—

УТИННЫЕ ЩИ

14.—

КУШАНЯ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

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

БЫЧЬИ ЩЁЧКИ 7, 9
томлёные 24 часа, в печи с картофельным пюре,
луковым мармеладом и винным соусом
23.50

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

БЕФСТРОГАНОВ 7
в винно-сливочном соусе с боровиками, солёными
огурчиками и чесночно-сырным картофельным пюре
21.50

КОТЛЕТЫ НА МАНЕР КИЕВСКИХ 7
из филе индейки с зелёным маслом, картофельными
пончиками и соусом из лесных грибов
21.50

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ОЛЕНИНЫ 7, 10, 12
с медово-горчичным картофельным пюре и брусничным соусом
21.50

ЗАПЕЧЁННЫЕ В ГЛИНЯНОМ ГОРШОЧКЕ
КУРИНЫЕ ПОТРОШКА 7, 9
с осенними корнеплодами, фасолью и топлёными сливками
16.—

РЫБНЫЕ КУШАНЯ

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

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

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ 4, 7, 14
с нежным картофельным пюре и соусом из речных раков
19.—

ФИЛЕ ЧУДСКОГО СУДАКА 4, 7
запечённое в пергаменте с гречкой по-купечески
и сметанным соусом с копч. лососем
19.—

Для компаний из 6 и более человек взимается плата
за обслуживание в размере 10% от суммы счета.

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