

# САМЪВАР

• РУССКАЯ И КАВКАЗСКАЯ •  
КУХНЯ

ПОСМОТРЕТЬ  
ФОТО БЛЮД





! Обращаем ваше внимание: в составе блюд указаны не все ингредиенты. Пожалуйста, сообщите вашему официанту о любых пищевых аллергиях или диетических требованиях при оформлении заказа

# ЗАКУСКИ

|   | г      | руб. |
|---|--------|------|
| Сало копчёное/ солёное с горчицей и хреном  | 100    | 350  |
| Сельдь с отварным картофелем, маринованным луком и гренками из Бородинского хлеба | 250    | 450  |
| Грибы маринованные с луком и ароматным маслом                                     | 150    | 320  |
| Язык говяжий со сливочным хреном  | 100    | 450  |
| Рулетики из баклажанов  | 220    | 390  |
| Картофельные драники со сметаной  | 200    | 320  |
| Картофельные драники с грибами и сметаной   | 200    | 370  |
| Рулетики из лаваша с сыром и зеленью  | 90     | 250  |
| Рулетики из лаваша с сёмгой, сыром и зеленью                                      | 120    | 380  |
| Лобио по-имеретински  | 200    | 350  |
| Лаваш армянский, запечённый с сыром и зеленью                                     | 200/50 | 350  |
| Жюльен с грибами в сметанном соусе  | 130    | 350  |
| Жюльен с курицей и грибами в сметанном соусе                                      | 130    | 370  |
| Мидии, запечённые в сырном соусе  | 200    | 580  |
| Тигровые креветки в сливочном соусе   | 180    | 580  |
| Лимон с сахаром   | 60     | 100  |
| Маслины/оливки  | 100    | 300  |

# ЗАКУСКИ К ПИВУ

|  |         |     |
|--|---------|-----|
| Большое пивное ассорти: кольца кальмара, жареный сыр, домашние колбаски, луковые кольца, крылышки барбекю, картофель фри | 560     | 950 |
| Большая тарелка картофеля фри  | 550     | 550 |
| Кольца кальмара с чесночным соусом   | 150     | 350 |
| Креветки жареные с картофелем фри  | 100/100 | 580 |
| Сулугуни, жаренный в панировке с чесночным соусом  | 320     | 450 |
| Гренки из Бородинского хлеба с чесночным соусом  | 110     | 190 |
| Суджук   | 50      | 370 |
| Бастурма   | 50      | 370 |

# АССОРТИ

|   | г   | руб. |
|---|-----|------|
| Тарелка с зеленью   | 50  | 350  |
| Ассорти свежих овощей   | 400 | 550  |
| Ассорти домашних солений  | 450 | 570  |
| Ассорти кавказских сыров: сулгуни, брынза, чечил и адыгейский сыр               | 280 | 650  |
| Ассорти рыбное: сёмга, форель, масляная рыба и сом                              | 240 | 1150 |
| Ассорти мясное: рулет из курицы, рулет из говядины, буженина и домашняя колбаса | 290 | 990  |

# САЛАТЫ

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| Салат из свежих овощей                             | 200 | 350 |
| Салат «Греческий» с сыром фета                     | 200 | 390 |
| Грузинский салат с жареным сулгуни                 | 230 | 450 |
| Салат «Нежность» с ветчиной                        | 200 | 350 |
| Салат «Оливье» с куриным филе                      | 200 | 380 |
| Салат с куриной печенью и соусом фламбе            | 160 | 350 |
| «Цезарь» с куриным филе                            | 210 | 450 |
| Салат из кальмаров с маринованными шампиньонами    | 160 | 390 |
| Салат «Сударыня» с тигровыми креветками            | 230 | 550 |
| Салат с карамельным баклажаном и креветками        | 230 | 420 |
| «Цезарь» с тигровыми креветками                    | 190 | 550 |
| Салат с руколой и креветками                       | 150 | 550 |
| Деликатесный салат с сёмгой и красной икрой        | 180 | 550 |
| Салат с лососем и нежным сыром                     | 200 | 550 |
| Салат с бужениной, пекинской капустой и овощами    | 160 | 380 |
| Салат с говяжьим языком и грецким орехом           | 180 | 560 |
| Салат «Оливье» с телятиной                         | 200 | 450 |
| Салат «Мельник» с говядиной, маринованными грибами | 200 | 530 |
| Салат «Пикантный» с говяжьим языком                | 200 | 550 |

# ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

## ручной лепки

|   | г   | руб. |
|---|-----|------|
| Пельмени «Сибирские» в сливочно-грибном соусе | 250 | 450  |
| Пельмени, жаренные в сливочно-грибном соусе   | 250 | 450  |
| Вареники с картофелем                         | 300 | 330  |
| Вареники с творогом                           | 300 | 370  |
| Вареники с вишней                             | 300 | 370  |

## ВЫПЕЧКА

|                                    |     |     |
|------------------------------------|-----|-----|
| Хачапури по-аджарски               | 400 | 490 |
| Хачапури по-мегрельски             | 500 | 580 |
| Осетинский пирог с мясом           | 450 | 540 |
| Осетинский пирог с сыром и зеленью | 450 | 580 |

## ХЛЕБ

|  | г        | руб. |
|--|----------|------|
| Хлебная корзина                                      | 200      | 180  |
| Лаваш тонкий   | 1 шт.    | 70   |
| Булочка (Кубанская, Бородинская, пшеничная, луковая) | 1 шт./50 | 50   |

# СУПЫ

|  | г   | руб. |
|--|-----|------|
| Суп-лапша с курицей                                    | 350 | 350  |
| Борщ с пампушкой. Подаётся с салом, чесноком и зеленью | 350 | 380  |
| Солянка из четырёх видов мяса                          | 350 | 380  |
| Суп харчо с говядиной по грузинскому рецепту           | 350 | 370  |
| Уха с сёмгой и судаком                                 | 350 | 450  |
| Том Ям   | 350 | 550  |
| Шурпа из баранины с овощами                            | 350 | 450  |

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

|  |         |     |
|--|---------|-----|
| Котлета по-киевски с картофельным пюре                             | 150/100 | 550 |
| Хрустящий цыплёнок с картофельным пюре                             | 310     | 560 |
| Утиная ножка в пряном соусе с ароматным картофелем                 | 250     | 580 |
| Жаркое по-домашнему со свининой и грибами                          | 240     | 550 |
| Мясо по-французски с луком   | 220     | 570 |
| Свинные рёбрышки «Патронташ»                                       | 300     | 680 |
| Бефстроганов из телятины   | 220     | 580 |
| Узбекские манты с телятиной  | 5 шт    | 550 |
| Долма с мясом ягненка и мацони                                     | 200     | 550 |
| Говяжий язык по-кавказски с грибами, картофелем и грецкими орехами | 240     | 650 |
| Радужная форель, запечённая с овощами                              | 300     | 650 |
| Судак по-польски с картофельным пюре                               | 300     | 650 |
| Карп, запечённый в сметанном соусе с картофелем                    | 260     | 560 |
| Котлета из щуки с картофельным пюре                                | 200     | 550 |

# МАНГАЛ

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Шашлык из свиной корейки                          | 100 | 250 |
| Шашлык из свиной шеи                              | 100 | 280 |
| Люля-кебаб свино-говяжий с гранатом               | 100 | 240 |
| Мраморная говядина                                | 100 | 650 |
| Шашлык из бараньей корейки                        | 100 | 650 |
| Шашлык из баранины                                | 100 | 390 |
| Люля-кебаб из баранины                            | 100 | 240 |
| Люля-кебаб из курицы                              | 100 | 220 |
| Люля-кебаб из курицы с сыром                      | 100 | 220 |
| Шашлык из куриного филе                           | 100 | 200 |
| Шашлык из сёмги                                   | 100 | 570 |
| Шампиньоны на мангале                             | 100 | 150 |
| Овощи на мангале: баклажан, томаты, сладкий перец | 100 | 150 |
| Картофель, запечённый на углях                    | 100 | 100 |
| Крылья куриные                                    | 100 | 150 |

# ГАРНИРЫ

|   | г   | руб. |
|---|-----|------|
| Рис с овощами   | 200 | 200  |
| Картофель отварной  | 200 | 200  |
| Картофельное пюре   | 200 | 200  |
| Картофель жареный   | 200 | 200  |
| Картофель, жаренный с грибами   | 250 | 290  |
| Картофель фри   | 150 | 250  |
| Овощи паровые: фасоль стручковая, капуста цветная, капуста брюссельская, морковь мини | 200 | 280  |

## СОУСЫ

|            |    |    |
|------------|----|----|
| Белый      | 50 | 80 |
| Красный    | 50 | 80 |
| Горчица    | 30 | 80 |
| Хрен       | 30 | 80 |
| Аджика     | 50 | 80 |
| Клюквенный | 50 | 80 |
| Ткемали    | 50 | 80 |
| Наршараб   | 30 | 80 |

## ДЕСЕРТЫ

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Фруктовый салат                      | 350 |
| Фруктовая тарелка                    | 450 |
| Сырники с вареньем                   | 320 |
| Сырники со сметаной                  | 320 |
| Шоколадный торт                      | 290 |
| Чизкейк, малиновое конфи             | 290 |
| Три шоколада                         | 290 |
| Домашний сметанник, чёрная смородина | 290 |
| Мороженое в ассортименте             | 180 |
| Варенье фруктово-ягодное             | 60  |
| Мёд                                  | 60  |

# БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

|  | г   | руб. |
|--|-----|------|
| Канаше с саями   | 25  | 50   |
| Канаше с сыром пармезан                                  | 25  | 50   |
| Канаше с ветчиной и томатами черри                       | 25  | 50   |
| Канаше с сельдьо   | 25  | 50   |
| Профитроли с муссом из лосося                            | 25  | 120  |
| Профитроли с ветчиной и сыром                            | 25  | 70   |
| Тарталетка с паштетом из куриной печени                  | 25  | 50   |
| Волован с красной икрой                                  | 20  | 170  |
| Холодец из трёх видов мяса                               | 200 | 280  |
| Ассорти европейских сыров                                | 240 | 1100 |
| Ассорти сырокопчёных колбас                              | 250 | 1100 |
| Салат со слабосоленой сёмгой и зелёным горошком          | 220 | 550  |
| Салат «Княжеский» с куриным филе, говядиной, черносливом | 170 | 380  |
| Салат с куриным филе, ветчиной и шампиньонами            | 190 | 350  |
| Сельдь под шубой   | 250 | 350  |

# ПИРОЖКИ

|                         |    |    |
|-------------------------|----|----|
| Пирожок с мясом         | 40 | 70 |
| Пирожок с печенью       | 40 | 60 |
| Пирожок с луком и яйцом | 40 | 60 |
| Пирожок с капустой      | 40 | 60 |
| Пирожок с повидлом      | 40 | 60 |

# БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

|  | г     | руб. |
|--|-------|------|
| Осётр запечённый   | 100   | 450  |
| Сазан, фаршированный капустой и икрой                        | 100   | 280  |
| Судак по-царски с красной икрой                              | 190   | 480  |
| Судак в кляре  | 200   | 380  |
| Сазан, жаренный с луковыми кольцами                          | 220   | 480  |
| Жюльен королевский с ветчиной, сыром и шампиньонами          | 150   | 350  |
| Курник с курицей, грибами и яйцами                           | 100   | 200  |
| Курица «Русская красавица», фаршированная черносливом        | 100   | 200  |
| Утка, фаршированная яблоками                                 | 100   | 290  |
| Баранья нога, запечённая в специях                           | 100   | 300  |
| Ростбиф – телячья вырезка в горчице и дробленом перце        | 100   | 650  |
| Поросёнок, фаршированный гречневой кашей с беконом и грибами | 100   | 500  |
| Свинина с ветчиной, сыром и томатами                         | 200   | 420  |
| Свинина, запечённая с беконом                                | 100   | 250  |
| Мясо по-купечески  | 200   | 650  |
| Мясные рулетики с грецкими орехами и зеленью                 | 240   | 480  |
| Дрожжевой пирог с яблоками                                   | 700   | 400  |
| Дрожжевой пирог с мясом                                      | 700   | 750  |
| Дрожжевой пирог с капустой                                   | 700   | 450  |
| Крокеты картофельные   | 150   | 200  |
| Самовар – чай по-русски с баранками и домашним вареньем      | 1 шт. | 450  |



