МЕНЮ

клуб
ресторан
ИВАН ВАСИЛЬЕВИЧ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра заморская баклажанная
..... 100 г 160 р.

Рыбное ассорти
Форель слабой соли, филе малосольной сельди, масляная рыба холодного копчения
.....140 г 850 р.

Форель слабой соли
.....100/20 г 595 р.

Сельдь Барское угощение
с картофелем и маринованным луком
..... 100/145 г 325 р.

Мясное ассорти
буженина собственного приготовления, куриный рулет, отварной говяжий язык
.....150г 695 р.

Сало Купеческое
Три вида сала собственного приготовления: копченое, запеченное, малосольное. Подается с зеленым луком, чесноком
.....135/120/60 г 550 р.

Телячьи языки с хренком
..... 80/20 г 395 р.

Казылык
Любимая закуска хана Казанского из сыровяленной конины
..... 50 г 295 р.

Большая сырная тарелка
Сыр Моцарелла, Чеддер, Камамбер, Гауда, Маасдам, Адыгейский. Подается с медом и орехами
..... 270/55 г 795 р.

Овощное ассорти
Нарезка из свежих овощей: болгарского перца, помидора, огурцов, редиса, стебля сельдерея с зеленым луком и зеленью.
.....190 г 350 р.

Русский разносол
Бочковые огурцы, соленые помидоры, острый перец, шампиньоны, черемша соленая, чеснок маринованный, квашеная капуста с луком и клюквой
... 200 г 365 р.

САЛАТЫ

Салат с лососем и сыром Филадельфия

Слабосоленое филе лосося, красная икра, яйцо, сыр Филадельфия, отварные овощи, майонез

.....215 г 445 р.

Салат с прошутто и грушей

Вяленая свинина, груша, руккола, вяленые томаты, пармезан, маслины, кедровые орехи, бальзамический соус

.....120 г 445 р.

Салат с дикой форелью и ореховым соусом

Форель слабой соли, микс салатов, огурец свежий, помидоры черри, перепелиные яйца, жареный лук, гренки, кунжут, оливковая заправка, ореховый соус

.....160 г 425 р.

Салат с авокадо и морепродуктами

щупальца кальмара, креветки, яйцо перепелиное, помидоры Черри, микс салатов, апельсин, соус.

.....155 г 485 р.

Салат «Яръ»

Приготовлен по рецепту легендарного московского ресторана «Яръ», упоминающегося в произведениях великих русских классиков

..... 190 г 395 р.

— Здрав будь, боярин!
— Будьте здоровы!

Салат «Царская морда»

Старинный рецепт мясного салата в современном исполнении

..... 230 г 395 р.

Салат «Марфа Васильевна»

Куриное филе с пекинским салатом, помидором, сыром, яйцом, свининой в/к, луком и майонезом

.....150 г 360 р.

Салат «Цезарь» с курицей

Обжаренное филе куриной грудки, салат Романо, сыр Пармезан, помидоры Черри, яйцо перепелиное, соус, гренки

..... 290 г 495 р.

Салат «Оливье»

Старинный картофельный салат, дополненный холодной телятиной, придуманный более 100 лет назад французом Люсьеном Оливье – содержателем московского ресторана «Эрмитаж». Этот салат мгновенно завоевал сердца и желудки.

.....230 г 399 р.

Салат «Греческий»

Легкий салат из томатов, огурцов, сладкого болгарского перца, свежих листьев салата и зеленью, луком с добавлением сыра брынза и маслин

..... 270 г 380 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из курицы с грибами
.....95 г 210 р.

Почки заячьи верченые
Тушеные с луком в сметане. Подаются с кабачковыми оладушками
.....125 г 325 р.

— Человек! Официант!
Почки один раз царице!

Сырные шарики
Подаются с пикантным соусом
.....180/75 г 399 р.

Чесночные гренки с сырным соусом
.....120/70 г 295 р.

Чесночные тосты
.....100 г 165 р.

СУПЫ

Русская уха
Традиционный суп на основе рыбного бульон из семги и судака с добавлением пшена и свежих помидоров
.....300 г 345 р.

Похлебка с отварной говядиной
Наваристый острый суп из говядины с помидорами и перцем
.....300 г 355 р.

Борщ «Милославский» с пампушкой
Классический борщ, приготовленный на крепком мясном бульоне с бужениной. Подается с чесночной пампушкой и сметаной.
..... 300/40 г 299 р.

Каюсь, что, хоть не по собственной воле, а по принуждению князя Милославского, временно являлся исполняющим обязанности царя.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Форель на гриле с цукини и сметанным соусом

.....120/60/50 г 865 р.

Мидии киви

в сливочном соусе с вермутом и хрустящей чиабатой

.....220/40 г 695 р.

Форель «Дальневосточный сюрприз»

Дикая форель с креветками и красной икрой в сливочном соусе

.....120/70 г 995 р.

Креветки тигровые в чесночном масле

Нежные маринованные креветки, обжаренные до золотистого цвета, припущенные в берназийском соусе

.....300 г 1950 р.

Судак астраханский вольного отлова

Жареное филе судака с романо гриль

.....120/40/40 г 795 р.

Это блюдо можно приготовить на пару

Щучьи котлеты верченые

Подаются с томленым луком, сметанным соусом и картофельным пюре и красной икрой.

.....130/150/40 г 550 р.

Это блюдо можно приготовить на пару

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Ягненок, запеченный в картофельных драниках

Мелкорубленая вырезка ягненка, запеченная в драниках, приготовленных по традиционному рецепту

..... 210 г 499 р.

Запеченые свиные ребра в глазури

Подаются с картофельными дольками, ломтем пшеничного хлеба, подсушенным в печи и пикантными соусами

..... 250 /100/50 г 625 р.

Стейк из свинины под соусом барбекю

Подается с кукурузой гриль, гороховым пюре, душистым чесноком и мясным соусом на основе Демигласс, корнюшонов, томатов, красного лука и перца чили

..... 200/100/70 г 695 р.

Сочная свинина под соусом «Ягерь»

Маринованная свиная шея обжаривается и подается с соусом на крепком мясном бульоне с грибами и копченостями

..... 200/90 г 685 р.

Свинина трапезная

Свинина, припущенная в сливках с грибами, запеченная с отварным картофелем под сыром

..... 380 г 675 р.

Шашлык свиной с овощами

Свиная шея, замаринованная в фирменном маринаде. Подается со свежими овощами и маринованным луком и обжаренным картофелем «Пушкин»

.....120/280 г 595 р.

Шницель по-венски

Свиная отбивная, обжаренная в панировочных сухарях. Подается с тушеной капустой.

.....110 /100 г 395 р.

Котлеты из сдешнего индюка

Подаются со свежим салатом и сметанным соусом

..... 150/80/30 г 470 р.

Курица грибами начиненная

Филе куриного бедра деликатно фаршированное грибами, сыром и шпинатом и укрытое беконом. Подается с помидорчиками и миксом салатов.

.....160/35 г 495 р.

ГАРНИРЫ

Кукуруза гриль
Сладкая кукуруза, обжареная на гриле
.....245г 230 р.

Овощи гриль
Болгарский перец, кукуруза, помидоры Черри
.....145г 295 р.

Картофель, жаренный с луком и грибами
Традиционное яство жителей Колымы, полюбившееся Жоржу Милославскому во время первой отсидки в период с 1966 по 1969 гг
.....125г 150 р.

Картофель жареный
.....125г 125 р.

Картофель фри
..... 100г 185 р.

Картофель отварной с укропом
.....115г 95 р.

Картофель «Пушкин»
.....140г 85 р.

СОУСЫ

Соус «Помидор Мутти» базиликовый
Рецептура взята в качестве бартера зубным врачом А.С. Шпаком за лечение шеф-повара ресторана «Прага» Яниса У.Т. 30 мая 1970г.
..... 50 г 95 р.

Тартар ..... 50 г 85 р.

Горчица ..... 50 г 85 р.

Хрен ..... 50 г 85 р.

Аджика ..... 50 г 85 р.

Чесночный с зеленью ..... 50 г 85 р.

Барбекю ..... 50 г 85 р.

Чили-терияки ..... 50 г 85 р.

ДЕСЕРТЫ

Торт «Прага»

Лучший рецепт любимого советского торта: шоколадный крем и нежный шоколадный бисквит для истинных ценителей кулинарных шедевров.

.....120г 295 р.

Штрудель с яблоками, изюмом

Подается с шариком мороженого

.....120г 365 р.

Чизкейк «Нью-Йорк»

.....120г 375 р.

Мороженое

на выбор с орехами или с шоколадной крошкой

.....200г 295 р.

ХЛЕБ

Хлебец ржаной

.....40 г 35 р.

Булочка с кунжутом

.....40 г 35 р.

Булочка мультизлаковая

с отрубями, семенами льна и подсолнечника

.....40 г 45 р.

—Я требую продолжения банкета!

Раздаточно-ознакомительный материал.
Меню расположено на информационном стенде потребителя.