

ПЯТЬ МИНУТ

Надо знать, чем закусывать. Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели вы ее кусочек с лучком и с горчичным соусом, сейчас же, благодетель мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру саму по себе или, ежели желаете, с лимончиком, потом простой редьки с солью, потом опять селедки, но всего лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом... объедение!

Антон Чехов, «Сирена»

ТОЛЬКО СЫРОЕ

Я признаюсь, что мерзлая рыба (особливо стерлядь) гораздо вкуснее, чем вареная и поджаренная. Попробуйте когда-нибудь струганину. Она просто вкусна, а с солью, перцем и уксусом и маслом она должна быть наивысшего качества!

Федор Матюшкин, письмо из Среднеколымска, 1820 г.

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

Смоленские грибы

Соленые опята и грузди

380

Огурцы Кассия

Маринованные с семенами горчицы и корицей на яблочном уксусе

390

Пряная капуста

Цветная капуста маринованная с сельдереем, яблочным уксусом и карри

380

Ремесленный сыр с вареньем Реликт

Выдержанный 12 месяцев сыр с подмосковной фермы с фирменным вареньем от шефа

450

Мини патисоны с сыром

Кисло-сладкие маринованные патисоны фаршированные мягким соленым сыром

550

Медовые перчики с сыром

Сладкие маленькие перчики маринованные с сыром

550

Мочёный инжир

Маринованный с хересом

580

Рубленая говядина по-русски

Мраморная говядина с соусом из ферментированной малины и вяленых томатов, эстрагоном, черемшой и маринованным сельдереем

1 100

Свекольная форель и аво-эстрагон

Филе мурманской форели слабой соли в свекольном соке с мягким "маслом" из авокадо и эстрагона с маринованной брусникой

1 350

Опаленная говядина Реликт

Прихваченная огнем мраморная говядина в маринаде с разнотравьем и семенами горчицы в сопровождении крепкого бульона из лесных грибов и водорослей

1 200

Рубленая форель

Мурманская форель с заправкой из сока огурца, нодзу с «маслом» авокадо и маринованными бутонами джонджели

1 370

Четверговое сало

Соленое сало с четырьмя видами перца, фенхелем и четверговой солью

540



ИКРА

О, язычковое удельное княжество Москва!
Она ест блины горячими, как огонь, ест с маслом, со сметаной, с икрой зернистой, с паносной, с салфеточной, с вичуевской, с кетовой, с сомовой, с селедками всех сортов, с кильками, шпротами, сардинами, с семужкой и с сижком, с балычком остротным и с белорыбным, с тешечкой, и с остротными молоками, и с копченой стерлядкою, и со знаменитым сметком из Бела озера. Едят и с простой закладкой и с затейливо комбинированной.

Александр Куприн: «Юнкера», 1932 г.

Икра красная

Со взбитым маслом

1 100

Икра чёрная

Без лишних слов

5 100

Икра щучья

Со сметаной

980

Кабачковая икра

На листе савайской капусты

400

Грибная икра

С трюфельной пастой

750

НАМАЗКИ

— Да, паштета. Паштета и шампанского,
— мечтательно говорила Зинаида
Аркадьевна.

Викентий Вересаев,
«На японской войне», 1907 г.

Печённая свекла с шариками «Саше»

Кисло-сладкая намазка из печёной свеклы с кремowym чесноком и сырными шариками с фисташками

450

Печёный баклажан

Намазка из печёных баклажанов со сливочным хреном и сеном из порея

580

Луговой форшмак

Намазка из рубленой олноторской сельди слабой соли со взбитым маслом, зелёным луком, свежим огурцом, лимоном и яблоком

630

Паштет с брусникой

Куриная печень с фенхелем, фисташками, вареньем из брусники и шалота

720

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ЗАКУСКИ

- Поросянок есть? — с таким вопросом обратился Чичиков к стоявшей бабе.
- Есть.
- С хреном и со сметаного?
- С хреном и со сметаного.
- Давай его сюда!

Николай Гоголь,
«Мертвые души», 1842 г.

Грудинка «Пряный дым»

Маринованная в пряных специях подкопчённая грудинка мраморной говядины с огурцами, кассия и медово-горчичным соусом

1 300

Овощи с кабачковой икрой

Овощной рулет из цукини, баклажана, печёного сладкого перца, творожного сыра со свежими травами и кабачковой икрой

540

Печёный перец «То на То»

Маринованный в ферментированной малине сладкий печёный перец, подаётся с лесным орехом и соусом на основе реликтового соуса «ойполе» с балтийской килькой и выдержанным сыром

860

Шпроты «Иван-чай»

Маринованная в Иван-чае копченая мойва с намазкой из белой фасоли, трюфельного масла, томатами, кинзой и нерафинированного масла

760

Брус с цесаркой

Террин из фермерской курицы, индейки, цесарки, с куриными желудочками и сердечками, фисташками, маринованными перепелиными яйцами и соусом из кампотского перца

980

Андреевские сыры

Ассорти мягких фермерских сыров с белой плесенью от Алексея Андреева с фирменным вареньем от шефа

1 500

САЛАТЫ

Во всяком маленьком ресторане можно увидеть француза, который, спросив на завтрак порцию салата, сначала съест политую соусом траву, потом начнет вытирать салатник хлебом и съест хлеб, а наконец поднимет посудину и посмотрит на обратную сторону дна, нет ли там чего.

Михаил Салтыков-Щедрин,
«За рубежом», 1881 г.

СУПЫ

Борщ с кормленою птицею, чудеснейший, салом свиным заправленный и сметаною забеленный — прелесть!

Григорий Квитка-Основьяненко,
«Пан Халявский», 1840 г.

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

Макрель печника

Запеченная скумбрия, свежая редька, жареные баклажаны с пряностями, печёная свекла в черной смородине с соусом из авокада и эстрагона

760

Уши с крыжовником

Обжаренный бекон, свиные уши, маринованный крыжовник, мочёные яблоки и медовая заправка

790

Витамины рапса

Овощной салат со свежей редькой, огурцом, фенхелем, брокколи и мочёным в хересе инжиром с реликтовым соусом на основе рапсового масла с апельсиновой выпаркой

650

Краб с черноплодкой

Камчатский краб с черноплодной рябиной, томатами, цветной капустой, огурцами в соусе авокадо-эстрагон и крабовым «ойполе»

1 570

Опаленная говядина с семенами горчицы

Маринованная в разнотравье и семенах горчицы мраморная говядина, огурцы, кассия, бутоны джонджели и соус из фермерского сыра

950

Индейка с хурмой и сыром

Маринованная в простокваше индейка, хурма и выдержанный фермерский сыр

720

Борщ с хвостом

На бульоне из говяжьих хвостов, с тушёной в хересе свеклой, салом, колобком и кремом из чеснока

790

Пряная цесарка

Насыщенный бульон с запечённой цесаркой, гречневой лапшой, сельдереем, кинзой и маслом петрушки

650

Краб с коноплей

Крем-суп из цветной капусты с камчатским крабом, семенами конопли и зелёным соусом из капустной ботвы

1 550

Щи с рёбрами на медовухе

Томлёные в печи с тремя видами капусты – цветной, брокколи и белокочанной – с виноградными листьями, сельдереем и говяжьими рёбрами на углях

890

Сливочная юшка по-барски

Сливочный суп с мурманской форелью, креветками, сахалинскими гребешками, корнем сельдерея и розовым перцем

1 280

Сливочная юшка по-царски

Сливочный суп с мурманской форелью, креветками, сахалинскими гребешками, корнем сельдерея и розовым перцем
Подается с тремя видами икры: черной, красной и щуцвей

3 720



ГОРЯЧЕЕ

Потом тёрба под густым соусом, потом...
ростбифу; да смотри, чтобы хорош был.
Да каплунов, что ли, ну и консервов.

Лев Толстой, «Анна Каренина», 1873 г.

Камбала по-заморски

Филе камбалы с бланшированными шпинатом и щавелем, помидорами черри, белым вином, топлёным маслом, ферментированными лимонами, печёным перцем и вяленой клюквой

1 450

Савойский крабец

Мусс из трески, форели, картофеля и сахалинского краба в листе савойской капусты с киноа и пюре из брокколи, горошка и мяты

1 920

Голень барашка с чечевицей

Мякоть голени барашка томлённая в печи с гранатовым соком, сельдереем, чесноком и свежими травами. Гарнир: чечевица с кинзой, ялтинским луком и кабачковой икрой

1 830

Можжевеловая утка

Филе утки с картофелем в сливочном масле, печёным корнем сельдерея и апельсиновым соусом с пряностями и можжевельником

1 250

Реликтовая котлета с цесаркой

С базиликово-картофельным пюре и сливочным соусом с кампотским перцем

950

Рагу из кролика с грушей-дичкой

Томлёный в печи кролик с картофелем, шпинатом, сладкими томатами и муссом из белых грибов и выдержанного фермерского сыра

1 530

Почти вареники с щучьей икрой

Яичные вареники с давленым картофелем, белыми грибами и луком шалот, подаются с щучьей икрой, сметаной и свежим огурцом и грибным бульоном из опят

1 320

Пельмени с оленем и шиповником

Тушёный олень с можжевельником, ягелем и барбарисом в тесте со шпинатом, куриный бульон и выпарка из шиповника

1 280

Стерлядь по-царски с печёной репой

Филе стерляди в сливочном соусе с черной, красной и щучьей икрой, запечённая в репе полба с корнем сельдерея

3 560

Гребенчатые креветки с редькой

Сладкие сахалинские креветки с соусом из зелени и каперсов, свежей редькой, четверговой солью и нодзу

2 670

Липовый лосось

Филе мурманской форели с соусом из липы, запечёнными слайсами цукини, пюре из горошка с брокколи и лесным орехом

2 430

Язычки ягнёнка с каркадэ

Обжаренные язычки ягнёнка в дымном соусе из сливы с соте из печёного перца и цукини, с соусом каркадэ

1 950

ГРИЛЬ

Из тамошних рыб нет ей подобной вкусом. Камчатцы так высоко почитают объявленную рыбу, что первозлоупотреблено, испекиши на огне, съедат с избывлением превеликой радости.

Степан Крашенинников,
«Описание земли Камчатки», 1755 г.

ОВОЩИ

Остаётся, стало быть, капуста да картофель, овощи серьезные, не боящиеся непогод, но слыханное ли дело съесть этого добра на пятьсот, шестьсот рублей в год?

Михаил Салтыков-Щедрин,
«Убежище Монрепо», 1879 г.

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту

Бедро бычка за 100 г 570

Брянская мраморная говядина - трай тип с солью, кампотским перцем и топлёным маслом

Лопатка бычка за 100г 610

Брянская мраморная говядина - топ блейд с солью, кампотским перцем и топлёным маслом

Вырезка бычка за 100 г 1700

Брянская мраморная говядина - вырезка с солью, кампотским перцем и топлёным маслом

Толстый край бычка за 100г 1690

Брянская мраморная говядина - рибай с солью, кампотским перцем и топлёным маслом

Рёбра с дымной сливой 1270

Запеченные на углях говяжьи ребра с соусом из сливы, зелёной гречкой и пюре из печёного корня сельдерея

Хвойный цыплёнок 1730

Запеченный в ветках ели фермерский цыплёнок со сливовым соусом, кукурузным пюре с трюфельной пастой и мини кукурузой на «сене» из лука-порея

Говяжья котлета по-Романовски 1950

По семейному рецепту Романовых с давленым молодым картофелем и грибным соусом с водорослями.

Макрель с овощами 950

Филе скумбрии из «дровяной» печи подаётся с намазкой из свеклы и кремowego чеснока и печёными овощами: цукини, баклажан, томатами черри и сладким перцем Рамиро

Капуста с соусом Кеша 520

Запечёная цветная капуста с соусом из кешью с зелёным соусом из капустной ботвы и конопли

Клубень в мундире 450

Картофель запечённый на соли со свежими травами и сметанным соусом

Картофель с грибами 710

Жареный молодой картофель с лесными грибами, зелёным луком и муссом из белых грибов

Овощной цветок 520

Запечённые в печи баклажаны, цукини и перец Рамиро с соусом «Томил» с бальзамиком и чебрецом

Зерно и корень 550

Полба с печёным корнем сельдерея и выдержанным сыром



ПЕЧЬ

Печь — место превращений, своего рода трансформационный комплекс. Речь идет не только о превращении сырого, неготового, природного в вареное, печеное, готовое, культурное. Печь может исцелить больного но может и насладить болезнью (например, при дурном обращении с огнем). Прикосновение к печи превращает чужого человека в своего: «Кто на печи сидел, тот уже не гость, а свой»

Альберт Байбуурин,
«Ритуал в традиционной культуре», 1993 г.

Пирог с двумя видами рыб

Мурманская форель, палтус, брокколи и цукини в сливочном соусе в тесте.

950

Говядина с почками в тесте

Пирог с томлённой говядиной, почками и клёквой в насыщенном соусе на основе хмеля и солода

910

Ягнёнок каркаде

Слоёное тесто с печёными баклажанами, томлёным в гранатовом соке барашком, карамелизированным луком и соусом каркаде

820

Тушёный олень со свеклой

Слоёное тесто с тушёной из оленя с мажепельником, печёной свеклой с черной смородиной, тыквенным пюре и глазированными цукини

870

Томлёная капуста с яйцом

Пирожки из молочного теста с яйцом и томлённой в печи капустой

380

Лесные грибы

Пирожки из молочного теста с давленым картофелем, грибами и жареным луком

480

Брянская говядина

Пирожки из молочного теста с мраморной говядиной и топлёным маслом

660

ХЛЕБ

Хлеб — это всё, что надо взять трудом у природы. Чем меньше нужно человеку — тем более он счастлив, чем больше желаний — тем меньше свободы.

Максим Горький,
«Мои университеты», 1923 г.

Лепёшка

Дрожжевая лепёшка из дровяной печи с топлёным маслом и пшеничным толокном

200

Пшеничный

Дрожжевой пшеничный хлеб с хрустящей корочкой

250

Бородинский

Дрожжевой бородинский хлеб с ржаным солодом, кориандром и тмином

250

Злаковый

Дрожжевой хлеб с семенами льна и подсолнечника, ржаным солодом и гречишным мёдом

250

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту



ДЕСЕРТЫ

Из мира, где мои стихи кому-то нужны
были, как хлеб, я попала в мир, где стихи —
никому не нужны, ни мои стихи, ни вообще
стихи, нужны — как десерт: если десерт
кому-нибудь — нужен...

Марина Цветаева,
«Нездешний вечер», 1936 г.

Мороженое «Пряник с повидлом» **550**
Мороженое с пряностями, повидлом из груши и пряником

Трюфельное мороженое **290**
Сливочно-ванильное мороженое с чёрным трюфелем

Муссовое мороженое тёмный шоколад **270**
Нежное мороженое с тёмным шоколадом

Мороженое ряженка и маковый Кис-кис **580**
Мороженое со вкусом ряженки на маковом бисквите
со сливочным соусом из ирисок

Хвойный лес **680**
Хрустящая меренга с хвоей, вареньем из еловых шишек, бисквитом с лесными
орехами и гелем из бергамота

Ягода и дымка **750**
Белый ганаш с клубникой и ферментированной черноплодной рябиной
и шоколадной крошкой

Птичка в сусле **490**
Суфле из сгущённого молока и кислого сусли с начинкой из брусники
и хрустящей корочки из кунжутного козинака

Не сметанник с айвой **850**
Шоколадный бисквит с печёной айвой с бадьяном, брусникой и сметанным
кремом с варёной сгущённой

Конфеты с халвой **280**
С тёмным шоколадом и халвой из подсолнечника

Конфета с грушей-дичкой **280**
С белым шоколадом, грушей и сиропом из дички с тимьяном
и лёгким копчением

Конфеты матрёшка **350**
Тёмный шоколад с брусникой и клюквой