



РУССКАЯ РЮМОЧНАЯ №1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Рыбная Карусель: Байкальский Омуль, Дальневосточный Сиг, Балтийский Лосось, Двинская Стерлядь	1690
Малосольная Сельдь с Отварным Картофелем	310
Азовская Хамса с Молодым Картофелем	310
Подкопченная Грудинка, Сало Солёное и Копченое, Кровавая Колбаса из Полтавы	1290
Карусель Сибирских Деликатесов: Сырокопченые Алтайский Марал и Амурская Утка	1310
Мясная Карусель: Язык Телячий Томасный, Буженина Собственного Приготовления, Московская Полукопченая Колбаса	630
Буженина Собственного Приготовления с Хреном и Русской Горчицей	390
Язык Телячий Томасный с Хреном	530
Солёное Сало с Бородинским Хлебом и Русской Горчицей	290
Холодец из Говядины с Хреном и Горчицей	580
Паштет из Обжаренных Куриных Печенок	260
Домашние Малосольные и Солёные Огурцы	490
Нижегородские Рыжики Солёные (по Сезону)	690
Грузди Солёные, Белые или Черные (по Сезону)	590
Маслята Солёные	430
Капуста Квашеная	210
Икра «Заморская», Кабачковая и Бакажанная	240
Русский Салат с Камчатским Крабом	780
Винегрет из Овощей с Балтийскими Кильками	290
Селедка под Шубой	290
Русский Салат с Обжаренными Филейчиками Перепелов	490
Салат из Помидоров, Огурцов, Редиса и Зеленого Лука (с Маслом или Сметаной)	330
Салат из Нежинских Огурцов с Укропом и Сметаной	260

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Камчатские Крабы, Запеченные в Сливках с Белыми Грибами	790
Картофель Печеный с Икрой на Выбор Гостя	см. Прейскурант Русской Икры
Жюльен из Курицы с Грибами	430
Томасная Гречневая Каша со Шкварками	230
Цветная Капуста Жареная	410
Вареники с Вишней	390

ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени «Московские» (Дюжина/Полдюжины)	490/290
Пельмени из Мясa Алтайского Марала (Дюжина/Полдюжины)	630/360

БЛИНЫ с Икрой на Выбор Гостя см. Прейскурант Русской Икры

СУПЫ

Куриный Бульон со Слоеными Пирожками	260
Уха из Ладжского Судака и Двинской Стерляди	590
Борщ Малороссийский	430
Щи Суточные с Гречневой Кашей	360
Рассольник с Потрошками	390
Солянка: Мясная Сборная/Рыбная с Осетриной/Грибная	460/690/590
Суп Гороховый с Копченой Грудинкой	390
Грибной Суп с Перловкой и Сметаной	390

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Судак Порционный Жареный на Сковороде	780
Котлета из Ладжского Судака с Картофельным Пюре и Солёным Огурцом	630
Котлеты Щучьи с Картофельным Пюре	560
Стерлядь Собственного Горячего Копчения, Целиком	1960
Кулебяка с Сибирским Муксуном/Лососем и Нельмой	980
Форель Гатчинская Жареная Целиком	1130
Филе Гренадин из Говяжьей Вырезки	1490
Запеченная Ножка Поросенка с Томленой Гречей	1130
Котлета Свиная Натуральная Жареная	590
Голень Ягненка Томасная в Печи	1100
Беф-Строганов	980
Томасные Телячьи Щечки	860
Котлета Рубленая из Говядины с Картофельным Пюре	490
Котлета из Мясa Алтайского Марала с Соусом из Диких Ягод	930
Цыпленок Тапака	630
Котлета Киевская с Картофельной Стружкой и Брусничным Соусом	490
Котлета Пожарская с Грибным Соусом	490
Гречневая Каша, Томасная в Печи с Белыми Грибами и Куриными Сердечками	460

ГАРНИРЫ

Картофель Жареный с Грибами	260
Картофельное Пюре	180
Картофель Отварной с Маслом	180
Гречневая Каша Томасная	180

ПИРОЖКИ СЛОЕННЫЕ РАЗНЫЕ

(с Визигой, Мясом, Курицей, Капустой, Грибами, Луком и Яйцом), за парю	120
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА: Белый, Черный Хлеб и Масло	110
БЛИНЫ СЛАДКИЕ: ДЮЖИНА/ПОЛДЮЖИНЫ	360/260
Повидло из Яблок с Изюмом и Коричей	130
Варенье Домашнее (Вишня, Лепестки Роз, Айва, Грецкий Орех, Инжир)	130
Мед Липовый	130
Стуженные Сливки	130

Гости, выпивши по **РЮМКЕ ВОДКИ...**
приступили со всех сторон с вилками к столу и
стали обнаруживать каждый свой характер и склонности,
налегая кто на икру, кто на семгу, кто на сыр.

Н. В. ГОГОЛЬ, «МЕРТВЫЕ ДУШИ», том 1

ДЕСЕРТЫ

Домашний Яблочный Пирог	380
Бланманже в Черносмординовом Суфле	360
Суп Клубничный с Песочным Печеньем «Лакомка»	490
Львовский Сырник	390
Ромовая Баба «Ленинградская»	490
Пирожное Картошка	280
Торт «Наполсон»	390
Эклеры с Заварным Кремом	280
Компот из Сухофруктов	90
Молочный Коктейль	180
МОРОЖЕНОЕ	3 шарика
Сливочный Пломбир ГОСТ	330
Сливочный Пломбир с Белыми Грибами	330
Ржаное с Луговым Медом	330
Льяное с Березовым Соком	330
Облепиха с Калиной	330
Фруктово-Ягодное	330
«Колонель» (Лимонный Сорбет с Водкой)	480

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ПРЕЙСКУРАНТ РУССКОЙ ИКРЫ

Икра Белуги (50 гр.)	21000
Икра Осетра (50 гр.)	5300
Икра Стерляди (50 гр.)	5300
Икра Горбуши (90гр.)	980
Икра Кеты (90 гр.)	980
Икра Форели (90 гр.)	980
Икра Сига (100 гр.)	1360
Икра Шуки (112 гр.)	760

К ИКРЕ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ:

Блины (дюжина/полдюжины)	360/260
Картофель Печёный со Сметаной	230

ЗАКУСКА «МОСКОВСКАЯ»

Запеченный костный мозг на гренках из Бородинского хлеба, подается с Костромской черной солью – 530 руб.
Единственный ресторан в России, «Русская Рюмочная №1», в котором Вы можете отведать эту историческую закуску.
По глубокому убеждению историка водки, писателя Бориса Родионова, именно Закуска «Московская» упоминается профессором Ф. Ф. Преображенским в бессмертной книге М. Булгакова «Собачье сердце»: «Мало-мальски уважающий себя человек оперирует закусками горячими. А из горячих московских закусок - это первая. Когда-то их великолепно готовяляли в Славянском базаре».
А в «Славянском базаре» в свое время великолепно готовяляли гренки с костным мозгом (grouton a la moelle).

ЛАДОЖСКАЯ КОРЮШКА

по сезону
Дюжина/Полдюжины 1960/1160

СТРОГАНИНА ИЗ СИБИРСКОГО МУКСУНА – 960 РУБЛЕЙ

У северных русских народов за более чем 400-летнюю историю проживания в Арктике сложилась определенная культура заготовки и приготовления рыбы. Писатель Валентин Распутин так описал приготовление Строганины: «Северянин не свалит рыбные стружки на тарелку подряд, а выложит так, что самые жирные и вкусные бройшковые куски останутся напоследок, чтоб прибывало и прибывало удовольствие!.. Строганина и греет, и сытит, и бодрит».
Подают Строганину с «макалом» - крупной солью, перемешанную с дробленым черным перцем и под водку, исключительно только под нее...

ЗАКУСКА ПОД ВОДКУ №1 – 362 РУБЛЯ

На Бородинском Хлебе Подается:
Буженина Собственного Приготовления с Хреном,
Сало Солёное с Горчицей, Сельдь Малосольная,
Балтийская Килька с Яйцом, Семга Слабой Соли

ЗАКУСКА ПОД ВОДКУ №2 – 412 РУБЛЕЙ

Капуста Квашеная, Огурцы Солёные, Огурцы Малосольные,
Солёные Грибы по Сезону