

EST. 2000

ЦАРСКАЯ ОХОТА



РУССКАЯ КУХНЯ

Дорогие гости,
с радостью приветствуем вас в нашем ресторане,
где каждый уголок пропитан духом
русской культуры и традиций.

Русская кухня славится своими уникальными блюдами,
которые передаются из поколения в поколение.
Она по праву занимает особое место в сердцах людей,
ведь в каждом рецепте заключена история,
а в каждом вкусе — частичка национального достоинства.

Ресторан Царская охота — это наша дань уважения
сакральным русским традициям, которые мы
бережно храним уже двадцать пять лет.
Под руководством нашего талантливого шефа
Максима Волкова мы продолжаем развивать
и обогащать это наследие,





ЖОРЕ И ТУНДРА

Сыровяленое мясо оленя, медведя и зайца.
Чипсы из ягеля, вяленая клюква,
вяленая икра. Вяленый кальмар,
креветка и камбала-ерш.

Sea & Tundra. Deer, bear and hare dry-cured meat.
Reindeer moss chips, dried cranberries, dried caviar.
Dried squid, shrimps and flounder ruff.

2250.- 320 г

RAW BAR:

Устрица Императорская 490.-
Imperial oyster за 1 штуку

Устрица Розовая Джоли 520.-
Pink Jolie oyster за 1 штуку

Мурманский гребешок 320.-
Murmansk live scallop on a shell за 1 штуку

Икра морского ежа 320.-
Sea urchin caviar за 1 штуку

Сугудай из лосося

с щучьей икрой, солеными
томатами и томатной водой
Salmon sugudai with pike caviar,
salted tomatoes and tomato water

1350.- 220 г

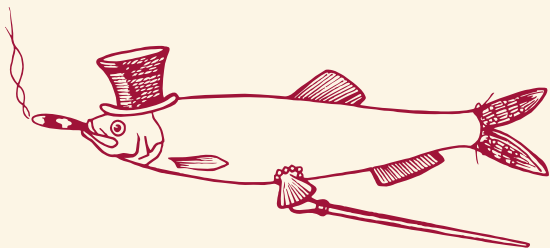


ЗАКУСКИ

Краб Баренцева моря 960.-
Crab of the Barents Sea за 100 г

Фаланга краба,
запеченная в спайси соусе
Crab leg baked in spicy sauce

за 100 г 980.-



Лосось малой соли 985.-
с нежным сыром и икрой лосося
Low salt salmon with cheese
and salmon caviar за 80/60 г

Сельдь филерованная 645.-
с подпеченным картофелем,
крошечком из малосольного
огурца и помидора, красным
и зеленым луком
Herring fillet with baked potatoes,
pickled vegetables, red and green
onions за 380 г



Холодец из мяса дичи

с бородинским хлебом
и сливочным хреном

Game meat jelly with Borodinsky bread
and horseradish

220 г

645.-

Скоблянка по-старорусски

со страчателлой и вяленным мясом
медведя на картофельном дранике

Dried bear meat with strachatella
on potato pancake

290 г

725.-





**Тартар из двух
видов мяса оленя**

Tartare of raw and smoked
reindeer meat

130/70 г **845.-**



Пате из домашней птицы

с добавлением мяса северного оленя,
подадим с брусничным джемом

Poultry paté with reindeer,
served with cranberry jam

100/70 г **685.-**

**Икра осетровая
Классик**

Classic Sturgeon Caviar

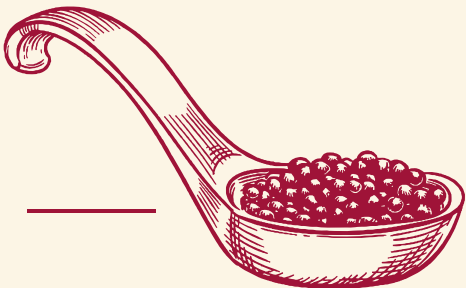
50/80 г **6400.-**

Разносало с мороза

с печеным картофелем
и бородинским хлебом

Various frozen lard with baked
potatoes and bread

130/250 г **645.-**





Доска Мясо

филей сыровяленый из медведя, оленины и утки, сыровяленая вырезка кабана, карпаччо из глухаря, пате из домашней птицы.

Large raw smoked meat platter

2650.- 280/120/100 г



Доска Рыба

доска копченной северной рыбы. Форель, зубатка, палтус из нашей коптильни, лосось малой соли, форшмак с икрой щуки.

Fish – platter of smoked northern fish

2850.- 400/100 г





Форшмак из сельди

с щучьей икрой и подпеченным картофелем
Herring forshmak with pike caviar and baked potatoes



330 г 645.-

Закуска под вино

Сыровяленное мясо, оливки,
сыр, морошковое варенье
Snack for wine. Dry-cured meat,
olives, cheese, cloudberry jam

100/60 г 895.-

Оливки

Италия
Olives

100 г 380.-



КВАСИМ, СОЛИМ, МАРИНУЕМ

Огурцы добротные малой соли с хрустом
Pickled cucumbers

300 г 450.-

Помидоры бережного засола
Pickled tomatoes

300 г 460.-

Капуста квашенная с укропной семечкой
Fermented cabbage with dill seeds

300 г 350.-



**Салат
с мурманским
гребешком
и ламинарией**

Salad with Murmansk scallops
and seaweed

190 г

985.-

**Мясо
камчатского краба
с руколой и сливочной
страчателлой**

Kamchatka crab meat with
arugula and creamy strachatella

210 г

1450.-

**Салат с говядиной
и овощами гриль**

под медово-горчичным соусом

Salad with beef tenderloin and grilled
vegetables with honey mustard sauce

250 г

895.-

Гриль салат

с тигровой креветкой, гребешками,
кальмарами с соусом из тунца

Grilled salad with tiger shrimp, scallops,
squid with tuna sauce

260 г

1250.-

**Салат из северных грибов
с печеным картофелем
и копченой сметаной**

Northern mushroom salad with baked
potatoes and smoked sour cream

250 г

565.-

**Салат из копченой
семги с икрой,
«добротными огурцами»
и мягким яйцом**

Smoked salmon salad with caviar, «good
cucumbers» and a soft egg

270 г

895.-

**Страчателла с руколой,
томатами, кедровыми орешками
и бальзамической заправкой**

Strachatella cheese with arugula, tomatoes,
pine nuts and balsamic dressing

250 г

645.-

**Цезарь
с тигровой креветкой**

Caesar with tiger shrimp

210 г

685.-

**Наш сытный Оливье
с говядиной**

Russian Olivier salad with beef

220 г

595.-

Цезарь с курицей

Caesar with chicken

210 г

565.-



СУПЫ

Царский борщ

Сытный наваристый с говядиной.
Подадим с салом и нежным смальцем

Borscht with beef,
sour cream and lard

350/50 г 625.-

«Ким –ЩИ» из русской печи

с тушенкой из кабана

«Kim–SHCHI» from a Russian oven
with wild boar stew



350 г 645.-

Грибовница

Наваристый грибной суп с подосиновиками.
Подадим с разварной перловой кашей
и сибирской шанежкой

Mushroom soup. Served with pearl porridge
and potatoes pie

350/95 г 565.-



Арктическая уха

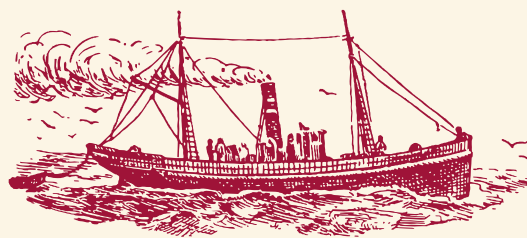


на крабовом «молоке»
с мясом краба, гребешками,
креветками и морошкой

Arctic fish soup with crab «milk»,
with crab meat, scallops, shrimp
and cloudberry

300 г

875.-



Териберские «Щи»

на основе морской капусты
с мясом краба, гребешками,
кальмарами и креветками

Teribersky «Shchi» with
seaweed, crab meat, scallops,
squid and shrimp

350 г

785.-



Говяжий филей,

томленный в собственном соку,
с жареными грибами, сметаной,
моченой брусникой и ржаными чипсами

Beef fillet, stewed in its own juice, with fried
mushrooms, sour cream, cranberries
and rye chips

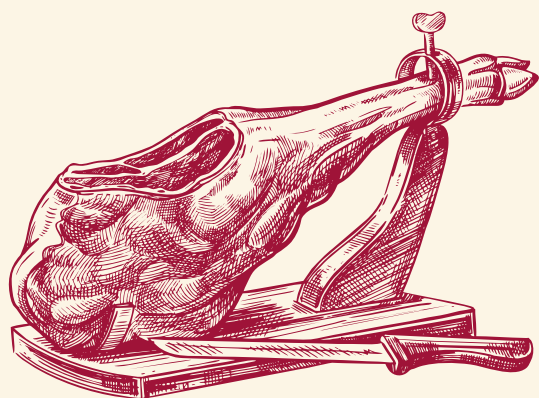
450 г 1450.-

Черная говядина

с печеными овощами

«Black» beef neck steak with baked
vegetables

180/230/50 г 1450.-



МЯСО



Тушенка из дичи



с кашей из грибов и корней

Venison stew with porridge
of mushrooms and roots

400 г

985.-

Бефстроганов из дичи

с лесными грибами и картофельным пюре

Game beef stroganoff with wild mushrooms
and mashed potatoes

380 г

945.-



Голубцы с олениной,

соусом ромеско
и сметаной

Cabbage rolls
with venison,
romesco sauce
and sour cream

895.-

270 г





БОЛЬШАЯ КОТЛЕТА ИЗ МЯСА КАБАНА

с пряным лечо, маринованным луком
и сырным кремом

Big boar meat cutlet with spicy lecho,
pickled onion and cheese cream

200/140 г **1350.-**



Жаркое из кабана

С КОСТНЫМ МОЗГОМ И МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ

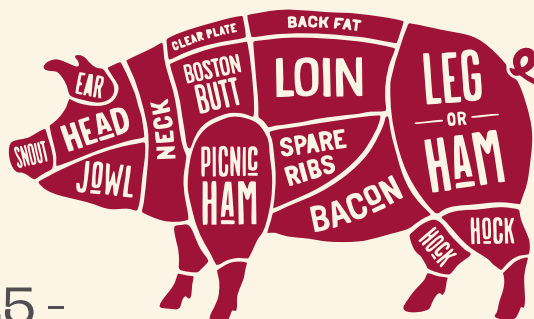
Wild boar roast with bone marrow
and juniper

400 г 1250.-

Свинные ребра

В медовой глазури с печеным
картофелем

Honey-glazed pork ribs with baked
potatoes



350/150/80 г 845.-

Тушеное мясо кролика

В сливочном перлотто с грибами

Stewed rabbit meat in creamy perlotto
with mushrooms

400 г 785.-

Куриные котлеты

С пюре, сливочным соусом, квашеной
капустой и хрустящими огурчиками

Chicken cutlets with mashed potatoes,
cream sauce and pickled

400 г 625.-

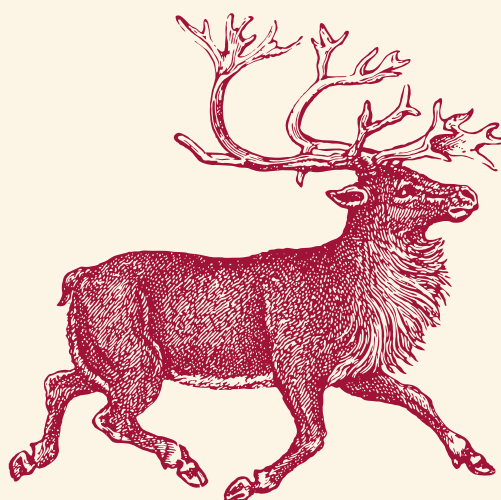


Сердце оленя

с пшеничной кашей
на сливках и соусом
из брусники

Reindeer heart with wheat
porridge on cream
and cranberry sauce

895.- 100/170 г

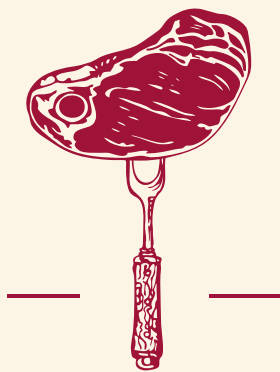


Окорок оленя бережного приготовления с северными ягодами

Подадим с картофельным пюре.

Deer ham with northern berries
and mashed potatoes

1550.- 400 г



СТЕЙКИ

Рибай

Ribeye Steak

860.- за 100 г *

(вес порции 300-400 г)
price per 100 g

Стриплойн

Striploin Steak

760.- за 100 г *

(вес порции 300-400 г)
price per 100g

Мачете

Machete Steak

1350.- 180 г *

*вес готового стейка зависит от степени прожарки

*the weight of the finished steak depends on the degree of roasting



К стейкам рекомендуем

соусы

We recommend sauces for steaks

Черная смородина

Black currant

Чили

Chili

100.-

50 г

Черный перец

Black pepper

Аджика

Adjika

ШАШЛЫК

Подадим со свежими овощами,
маринованным луком, лавашом, зеленью и аджикой

Shashlik. Served with fresh vegetables, pickled onions, pita bread, herbs and adjika

ИЗ СВИНИНЫ

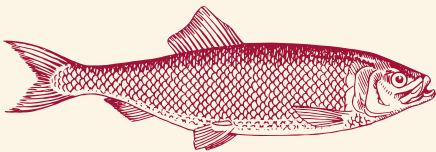
of pork

745.- 200/300 г

ИЗ КУРИЦЫ

of chicken

745.- 200/300 г



РЫБА

Котлета по–мурмански

Сочное куриное мясо в сочетании с нежным мясом краба,
на картофельном пюре с устрично-сливочным кремом

Murmansk chicken cutlet with crab meat. Served with mashed
potatoes and oyster cream

150/200 г 1250.-



Филе палтуса, запеченное в печи,

с картофельным пюре
и густыми сливками

Halibut fillet baked with mashed
potatoes and cream

450 г 1250.-



Филе мурманской семги, запеченное в глазировке из кваса.

Подадим с угольными сливками, овощным
соте и кремом из цветной капусты

Murmansk salmon fillet baked in kvass glaze. Served with
charcoal cream, vegetable saute and cauliflower cream

120/200 г 1450.-

Поморский трескоед

филе трески с пюре в густых сливках
и попкорном из зеленой гречи
Cod fillet with mashed potatoes, in the cream
with green buckwheat popcorn

450 г **985.-**

Жареное звено палтуса

с картофельным пюре
Fried halibut with mashed potatoes

160/110 г **1250.-**



**Кебаб
из креветок и краба**

с угольными сливками
и овощами - гриль
Shrimp and crab kebab with charcoal cream
and grilled vegetables

1550.- 280 г



Рагу из северных морепродуктов

в топленых сливках с жареным хлебом.
Блюдо на компанию. Можем приготовить
половину блюда для одного гостя

Stew of northern seafood in baked cream
with fried bread. To share/ per one



300 г 1350.-

600 г 2450.-



Мурманские гребешки

на «песке» Баренцева моря
с устричной травой

Murmansk scallops on the «sand» of the
Barents Sea with oyster grass

260 г 1250.-

Жульен с крабом

в сырно-сливочном соусе
с лососевой икрой

Crab meat baked in the cheese
and cream sauce

160 г 1850.-



Креветки, гребешки, кальмары

с пряной томатной сальсой, пти-тимом и сливочной страчателлой

Shrimp, scallops, squid with spicy tomato salsa,
ptitim and creamy strachatella

1350.- 380 г

ОВОЩИ



ЗАПЕКА

Устричный киноа со свежим шпинатом

Oyster quinoa with fresh spinach

150 г 280.-

Пряный томатный пти-тим

Spicy tomato ptitim

200 г 280.-

Картофельное пюре

Mashed potatoes

200 г 220.-

Жульен из цветной капусты

Cauliflower julienne

180 г 390.-

Деревенская картошечка

Rustic fried potatoes

150 г 220.-

Картофель фри

French fries

100 г 220.-

Свежие овощи

Fresh vegetables

220 г 390.-

Овощи гриль

Grilled vegetables

180 г 390.-

ПЕЛЬМЕНИ



Сибирские на трех мясах

Подадим со сметаной, аджикой и брусничным морсом

Siberian meat pelmeni

300/150 г 645.-

С мясом кролика

Подадим со сметаной, перечным демигласом и брусничным морсом

Rabbit meat pelmeni with sour cream and demi-glace

300/100 г 645.-

С крабом, шпинатом и рикоттой

Подадим с соусом сливочный биск и цедрой лимона

Pelmeni with crab, spinach and ricotta

300/50 г 945.-

ВАРЕНИКИ



С картофелем и грибами,

румяными шкварками и сметаной

Vareniki with potatoes and mushrooms

300/50 г 545.-

С творогом и малиной

Подадим с ягодами малины и сметаной

Vareniki with cottage cheese and raspberries

300/50 г 645.-





ХЛЕБНОЕ

Сибирская шанежка

с картофелем и сметаной

Siberian pie with potatoes and sour cream

2 шт. 180.-

Рыбник с палтусом

Pie with halibut

1 шт. 165.-

Хлеб с томатным и зеленым маслом

Bread with tomato and herbs butter

240/30 г 180.-

Пирожок с брусникой

Cranberry pie

1 шт. 95.-

Пирожок с мясом северной дичи и брусникой

Pie with reindeer and elk meat
and lingonberries

1 шт. 185.-

Пирожок с капустой и яйцом

Cabbage and egg pie

1 шт. 95.-

БЛИНЫ

Полдюжины царских блинов

с разными вареньями, медом, сгущенным молоком

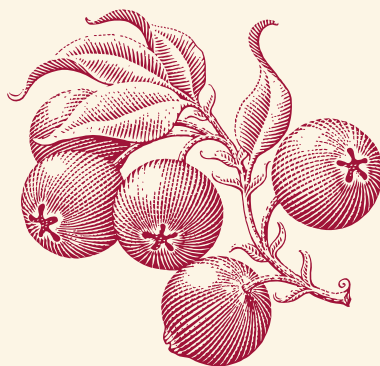
Pancakes with various jams, honey,
condensed milk

6 шт. / 120 г 640.-

с лососем малой соли, щучьей и лососевой икрой, сметаной

Pancakes with low-salt salmon,
pike and salmon caviar and sour cream

6 шт. / 120 г 1250.-



сладкое

Десерт «Павлова»

на северный мотив
с сорбетом из брусники

Dessert Northern Pavlova
with cranberry sorbet

180 г

545.-



Торт Наполеон

Napoleon Cake

140/30 г

495.-





МЕДВЕДЬ

Не только в интерьере нашего ресторана вы можете встретить медведя. Да, мы решили перенести этот символ в десерт, выполнив силуэт бурого мишки из тонкого печенья - тюиль, а под мишкой спрятали яблочный кекс, апельсиновую карамель и воздушную сливочную эспуму.

Bear

120 г

385.-

Сорбет

Sorbet

Черника / брусника

Blueberry / lingonberry

160.-

50 г

Морошка

Cloudberry

190.-

50 г



Морошка & Кедр

Абсолютная локальность.
В этом милом десерте идеально сочетаются
морошка и кедровый бисквит, хрустящая
меренга и кедровые орешки, «земля» и «снег»
и милые зеленые листочки

Cloudberry & Cedar. Absolutely local. This cute
cake have an ideal combination of cloudberry
and cedar sponge cake, crunchy meringue
and pine nuts: «earth» and «snow», «moss» and
«stones», and little microgreens leaves.

170 г

685.-

Сырники

из 9 % Туломского творога
с черничным кремом и сметаной

Cottage cheesecakes
with blueberry cream and sour cream

150/80 г

425.-



Уважаемые гости! Если у вас аллергия
на какой-либо пищевой продукт, просьба
сообщить об этом вашему официанту

Dear guests! If you are allergic
to any food product, please inform your waiter



Цены указаны в рублях с учётом НДС. Данная брошюра является рекламным материалом.
Меню с подробным описанием состава и выхода блюд, энергетической ценностью,
стоимостью и всей необходимой информацией находится на доске информации
для потребителей и предоставляется гостям по их первому желанию.