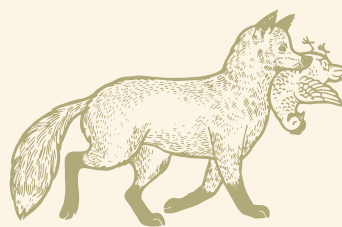




EST. 2000



РУССКАЯ
КУХНЯ

Дорогие гости,
мы рады приветствовать вас в нашем ресторане.

Русская кухня богата, разнообразна и очень вкусна.

По самобытности и своеобразию она ничуть
не уступает любой другой, это часть национального
достоинства и неотъемлемая часть русской культуры.

Кухня Царской охоты — это любовь к сакральным
русским традициям вот уже двадцать три года.
Мы сохраняем их под руководством шефов Сергея
Балакшина и Максима Волкова, и передаем
эту историю вам.





● Море 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
Oyster

460.-
за 1 штуку

Мурманский гребешок
Murmansk live scallop on a shell

320.-
за 1 штуку

Икра морского ежа
Sea hedgehog caviar

320.-
за 1 штуку

Сугудай из лосося

с щучьей икрой, солеными
томатами и томатной водой

Salmon sugudai with pike caviar,
salted tomatoes and tomato water

1250.- 220 г

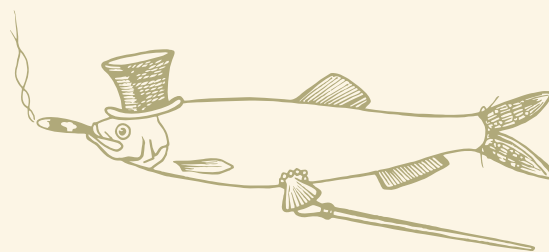


**за
кус
ки**

Краб Баренцева моря

Crab of the Barents Sea

за 100 г **690.-**



Форшмак из сельди

с щучьей икрой и подпеченным
картофелем

Herring forshmak with pike caviar
and baked potatoes

330 г **645.-**

Сельдь филерованная

с подпеченным картофелем,
крошевом из малосольного
огурца и помидора, красным
и зеленым луком

Herring fillet with baked potatoes,
pickled vegetables, red and green
onions

380 г **595.-**



● **Фаланга** ●
краба,

запеченная в спайси соусе

Crab leg
baked in spicy sauce

780.- за 100 г



Тартар из двух видов мяса оленя

Tartare of raw and smoked reindeer meat

130/70 г **785.-**



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

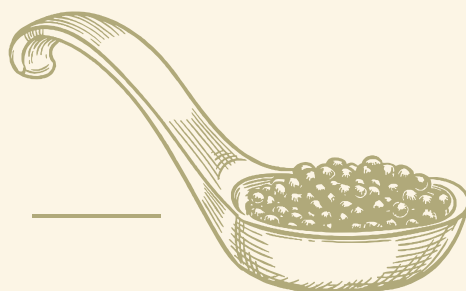
57/80 г **6400.-**

Разносало с мороза

с печеным картофелем и бородинским хлебом

Various frozen lard with baked potatoes and bread

130/250 г **595.-**





Доска Мясо

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

Large raw smoked meat platter

280/120/100 г **2650.-**

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

400/100 г **2650.-**

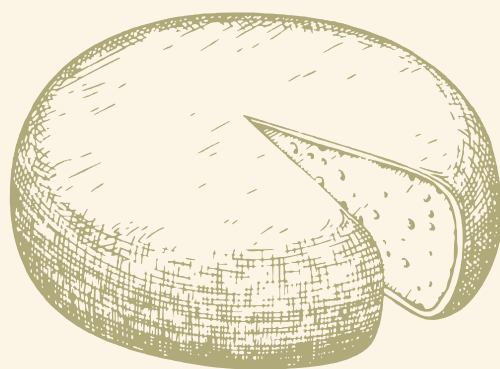


Лосось малой соли

с нежным сыром и икрой лосося

Low salt salmon with cheese and salmon caviar

985.- 100/60 г



Закуска под вино

Сыровяленное мясо, оливки, сыр, моршковое варенье

Snack for wine. Dry-cured meat, olives, cheese, cloudberry jam

895.- 100/60 г



Оливки

Италия

Olives

320.- 100 г

Квасим, солим, маринуем

Огурцы добротные малой соли с хрустом 300 г 380.-
Pickled cucumbers

Помидоры бережного засола 300 г 460.-
Pickled tomatoes

Капуста квашенная с укропной семечкой 300 г 320.-
Fermented cabbage with dill seeds

са ла ты

Мясо камчатского краба

с рукколой и сливочной
страчателлой

Kamchatka crab meat with
arugula and creamy strachatella

1250.- 210 г

Салат с мурманским гребешком и ламинарией

Salad with Murmansk scallops
and seaweed

895.- 190 г





● Гриль салат ●

с тигровой креветкой, гребешками,
кальмарами с соусом из тунца

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

985.- 260 г



Наш сытный Оливье

с говядиной

Russian Olivier salad with beef

220 г **545.-**

Царская охота

фирменный салат с малосоленным лососем и креветками

Tsarskaya Okhota - signature salad with lightly salted salmon and shrimp

300 г **985.-**

Салат с мясом северного оленя,

яблочным чатни и голубикой

Salad with reindeer meat, apple chutney and blueberry

170 г **985.-**



Страчателла с руколой,

томатами, кедровыми орешками и бальзамической заправкой

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

250 г **565.-**



Цезарь с курицей

Caesar with chicken

210 г **525.-**

Цезарь с тигровой креветкой

Caesar with tiger shrimp

210 г **645.-**

Салат с говядиной и овощами гриль

под медово-горчичным
соусом

Salad with beef tenderloin
and grilled vegetables
with honey mustard sauce

250 г **875.-**



СУПЫ

Царский борщ

Сытный наваристый с говядиной.
Подадим с салом и нежным смальцем

Borscht with beef,
sour cream and lard

350/50 г **565.-**

Грибовница с калитками

Наваристый грибной суп с подосиновиками.
Подадим с разварной перловой кашей

Mushroom soup. Served with pearl porridge
and Karelian potato pies

350/150 г **485.-**



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 «Ши»

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

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

350 г **785.-**



М
Я
С
О



Черная ГОВЯДИНА

с печеными овощами

«Black» beef neck steak
with baked vegetables

1350.- 180/230/50 г



ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ

СО СЛИВОЧНЫМ ПТИ-ТИМОМ
И КУКУРУЗНЫМ КРЕМОМ

Beef cheeks with creamy pti-tim
and corn cream

130/170 г **1200.-**

Бефстроганов из дичи

с лесными грибами
и картофельным пюре

Game beef stroganoff with wild
mushrooms and mashed potatoes

380 г **795.-**

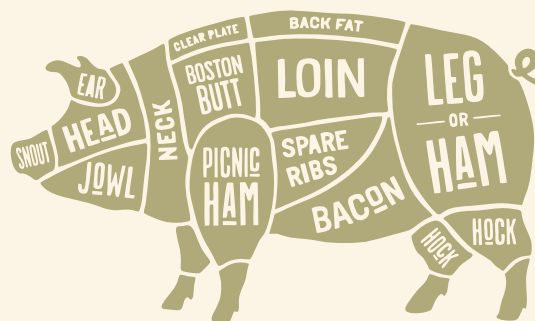


Вырезка из свинины

с печеными овощами
и соусом демиглас

Pork tenderloin with baked
vegetables and demiglass sauce

420 г **685.-**



Утиная ножка, томленая в печи,

со сливочным киноа и пряной грушей

Stewed duck leg with creamy quinoa
and spicy pear

330 г **860.-**

Куриные котлеты

с пюре, сливочным соусом, квашеной
капустой и хрустящими огурчиками

Chicken cutlets with mashed potatoes,
cream sauce and pickled

400 г **585.-**

Тушеное мясо кролика

в сливочном перлотто с грибами

Stewed rabbit meat in creamy perlotto
with mushrooms

400 г **745.-**



Свинные ребра

в медовой глазури
с печеным картофелем

Honey-glazed pork ribs
with baked potatoes

785.- 350/150/80 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

1250.- 200/140 г



Сердце оленя

с чернично-сливочной полбой и соусом из черники

Deer heart with blueberry-cream spelt and blueberry sauce

895.- 100/170 г

Язык оленя

с еловым муссом и толченой из жареного картофеля с грибами

Deer tongue with spruce mousse and fried potatoes mash with mushrooms

100/200 г 1900.-

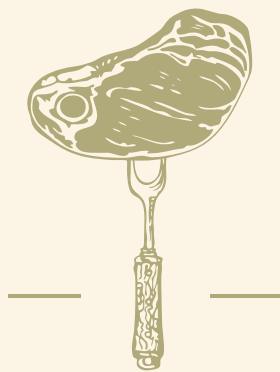


Окорок оленя бережного приготовления с северными ягодами

Подадим с картофельным пюре.

Deer ham with northern berries and mashed potatoes

1350.- 400 г



стейки

Рибай

Ribeye Steak

2350.- 300 г *

Стриплойн

Striploin Steak

1950.- 300 г *

Мачете

Machete Steak

1350.- 180 г *

Каре оленя

Deer Ribs

690.- за 100 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

Черный перец

Black pepper

Аджика

Adjika

80.-

50 г

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

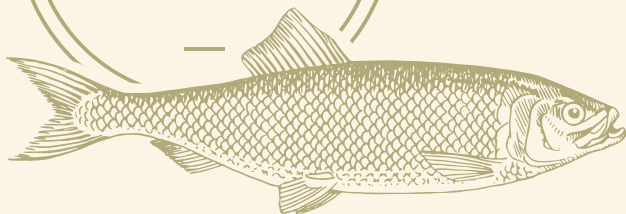
745.- 200/300 г

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

1150.- 150/200 г

Нежные семужные рулеты

со шпинатом и сыром.
Томленые в печи со сливками
картофелем и грибами

Salmon rolls with spinach and cheese.
Stewed in the oven with cream,
potatoes and mushrooms

450 г 1450.-

Филе палтуса, запеченное в печи,

с картофельным пюре
и густыми сливками

Halibut fillet baked with mashed
potatoes and cream

450 г 1150.-





**Люля кебаб
из креветки и краба**

с соусом биск
и «сеном» из порея

Shrimp and crab kebab
with bisque sauce

1450.- 220 г

**Шашлычки
из лосося и креветок**

с щуьей икрой

Salmon and shrimp skewers
with pike caviar

1250.- 155 г



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.-



Лосось с киноа,

свежим шпинатом
и медово-бальзамическим соусом

Salmon with quinoa, fresh spinach and
with honey-balsamic sauce

160/220 г

1450.-



Жареное звено палтуса

с картофельным пюре

Fried halibut with mashed potatoes

160/110 г

1150.-



Мурманские гребешки

на «песке» Баренцева моря с устричной травой

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

1150.- 260 г



Креветки, гребешки, кальмары

с пряной томатной сальсой,
пти-тимом и сливочной страчателлой

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

380 г 1150.-



Жульен с крабом

в сырно-сливочном соусе
с лососевой икрой

Crab meat baked in the cheese
and cream sauce

160 г 1750.-



МИДИИ

с картофелем фри
и деревенским
хлебом

Mussels
with French fries
and rustic bread

В ПРЯНОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ

with spicy tomato sauce

500/100 г **875.-**



В СЫРНОМ СОУСЕ

with cheese sauce

500/100 г **975.-**



**В СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА
И ЛУКА ПОРЕЯ**

with white wine and leek sauce

500/100 г **875.-**

ОВОЩИ



ЗЛАКИ

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.-



Сибирские пельмени на трех мясах.

Подадим со сметаной, аджикой. Брусничный морс

Siberian meat pelmeni

595.- 300/150 г

Вареники с картофелем и грибами,

румяными шкварками и сметаной

Vareniki with potatoes and mushrooms

495.- 300/50 г



ХЛЕБНОЕ

Сибирская шанежка

с картофелем и сметаной

Siberian pie with potatoes and sour cream

180.- 2 шт.

Две карельские калитки

на ржаном тесте с картофелем

Two Karelian pies with potatoes

160.- 2 шт.

Пирожок с брусникой

Cranberry pie

95.- 1 шт.

Пирожок с мясом северной дичи и брусникой

Pie with reindeer and elk meat and lingonberries

185.- 1 шт.

Рыбник с палтусом

Pie with halibut

165.- 1 шт.

Пирожок с капустой и яйцом

Cabbage and egg pie

95.- 1 шт.

Хлеб с томатным и зеленым маслом

Bread with tomato and herbs butter

180.- 240/30 г



Панна котта

Малина с молоком - это сочетание, которое, непременно, ассоциируется с детством, вспомните малину, толченную с молоком. Мы сделали самый молочный классический десерт - панна котту и дополнили малиновой водой с ягодами самой малины, а для текстуры - выпекали крамбл - крошку домашнего печенья.

Panna cotta with raspberries

100 г 325.-



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

385.- 120 г

Сорбет

Sorbet

Морошка / черника / брусника

Cloudberry / blueberry / lingonberry

160.-

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.

645.- 200 г



● СЫРНИКИ ●

из 9 % Туломского творога
с черничным кремом и сметаной

Cottage cheesecakes
with blueberry cream and sour cream

395.- 150/80 г



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.