

# HERITAGE

M O S C O W



## СОЛЕНЬЯ\*

грузди солёные со сметаной и чесноком (60/50г) .....	360
грибы солёные с конопляным маслом и красным луком (120/20г) .....	440
малосольные огурцы с мёдом (150/20г) .....	280
капуста квашеная с брусникой (180г) .....	280
помидоры (170г).....	280
яблоки мочёные (180г).....	280
слива мочёная (150г).....	280

## ЗАКУСКИ

маринованный лосось, творог с пряными травами (70/85г) .....	780
сациви из осетрины горячего копчения с зернами граната (50/100г).....	840
строганина из сибирской рыбы с традиционными заправками (50/30/30г).....	570
олюторская слабосолёная сельдь с луком и отварным картофелем (50/90г).....	430
буженина, мочёные яблоки, квашеная капуста (50/120г).....	320
ростбиф, карамелизированная груша (80/50/30г) .....	560
язык говяжий подкопчённый в печи с хреном (80/40/40г).....	380
террин из утки с чатни из чёрной смородины и лесным орехом (70/50/10г) .....	480
холодец из говяжьих хвостов, солёные грибы, хрен 📖 (170г).....	420
сугудай из муксуна, красный лук и клюква (90г) .....	680

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

гратен из грибов* (150г) .....	460
тельное из щуки с соусом биск из раков 📖 (120/30г) .....	530
голубцы из мяса раков на подушке из спаржи (60/40/50г).....	980
раки варёные в пиве с укропом (500г) .....	3000

## ПЕЛЬМЕНИ

с говядиной (200/30г) .....	420
с крабом (200/30г) .....	940
кундюмы с грибами* (200/30г) .....	570
подаются с бульоном или сливочным маслом и сметаной	

## ВЫПЕЧКА

расстегай со стерлядью (60/30/20г)..	280
кулебяка с лососем (170/90г).....	440
пирожки с капустой* (30г).....	90
пирожки с мясом (30г) .....	110

## САЛАТЫ

оливье традиционный с говяжьим языком (120/55г) .....	560
салат «люсьен оливье» с перепелами, мясом раков и черной икрой 📖 (120/55/15г) .....	1280
сельдь под шубой (125г) .....	540
салат провансаль из солений, мочений с ароматным маслом* (170г) .....	430
салат из спелых томатов с маринованной брынзой (220г).....	640
деревенский салат из свежих овощей со сметаной и перепелиными яйцами (280г) .....	600
печёная свекла с козьим сыром и семенами подсолнечника* (175г) .....	580

## СУПЫ

борщ с говядиной, сметана и пампушка с чесноком (300/50г).....	520
щи зелёные из щавеля и свекольной ботвы с яйцом пашот* (345/30г) ....	460
солянка мясная сборная с олениной, солёными грибами и сметаной (320/30г) .....	580

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

судак с лисичками и корнеплодами (240г) .....	880
мурманская треска, пюре из цветной капусты, грибы (200г) .....	730
бефстроганов со сметаной и картофельным пюре 📖 (300г) .....	760
ножка ягнёнка, с гарниром из фасоли и томатами (410г).....	940
говяжий язык на гриле с перловым гарниром и зелёным хреном (90/120/10г) .....	770
томлёные телячьи щёчки, картофельное пюре, стручки гороха (120/70/60г).....	820
рагу из кролика с беконом, овощами и лесными грибами (300г) .....	680
котлета пожарская с грибным соусом и печёным картофелем 📖 (150/50/30г).....	570
перепел с пшенной кашей и тыквой (100/100/50г).....	650
стерлядь под икорным соусом с полбой (100/40/70г).....	1480

## РЕЦЕПТЫ ШЕФА 📖



гороховый кисель, свекольная икра, тыквенные семечки* (70/40г) .....	280
репа печёная, чинёная жульеном из языка (210г) .....	480
уха раковая со стерлядью (300/50/60г).....	870
ушное из ягнятины с репой и пастернаком (330г) .....	870

## УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

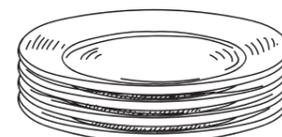


свинные рёбра с медовой глазурью (320г/30г).....	680
вырезка блэк ангус (150/30г).....	2450
толстый край молодого бычка (300/30г) .....	2950
корейка ягнёнка (270/30г) .....	1740
цыплёнок, абхазский лимон и тимьян (250/20г) .....	580
стейк из лосося (160/30/20г) .....	890

зерновая горчица, соус бернез, перечный соус, соус хренодёр

## ГАРНИРЫ\*

(150г) .....	340
картофельное пюре	
картофель жареный	
гратен дафинуа	
морковь на гриле	
свекла, запечённая в соли	
полба с пармезаном	
зелёная фасоль	
гречка с грибами	
репа томлёная с мёдом	



\* вегетарианское блюдо  
📖 блюдо с историей

Две столицы - Москва и Санкт-Петербург - сыграли огромную роль в развитии нашей кулинарии. Но пути их были очень разными. Москва, усвоив новые гастрономические вкусы, сохранила вековую традицию неспешной обильной трапезы. Впитала новомодные кулинарные тенденции, растворив их в давнем хлебосольстве и радушии. Петербург же, напротив, всегда оставался символом западного влияния на русскую кухню, «полигоном» для кулинарных экспериментов. Именно в его «плавильном котле» и перемешались европейские блюда, российские вкусы и продукты со всего мира.

Книга «Кухня России, региональная и современная».

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, просим проинформировать нас об этом.

Все цены указаны в рублях и включают 18% НДС и сервисный сбор 10%