

# МЕНЮ



## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

**Сырники домашние со сметаной/сгущенкой** 150 гр 410 ₽



**Салат из квашеной капусты «Старая Слобода»** 220 гр 370 ₽

Квашеная капусточка «Старая Слобода» домашнего заготовления, соленый огурчик, лук, чеснок, деревенское маслице

**Теплый салат с запеченной картошечкой и семгой слабой соли** 250 гр 660 ₽

Молодая картошечка, семга шеф-посола, сыр Пармезан, томаты черри, салат Фриллис, овощи

**Уха по-царски** 300 гр 580 ₽

Семга, треска, судак

**Сливочно-томатный суп с морепродуктами** 350 гр 610 ₽

Тигровые креветки, целые мидии, шампиньоны, судак, паста том-ям, имбирь, овощи, томаты черри, зелень, лимон, сливки

**Рыба по-свирски с овощами** 350/25 гр 770 ₽

Филе судака, запеченное с овощами, томленными в сливках с сыром. Подается на жареной картошечке с соусом Терияки



**Бургер из дичи с картофелем фри** 300/ 1050 ₽

Котлета из дичи (лось, олень), подается на подушке из огуречного релиша, салата Фриллис, под сыром маасдам. С томатами, луком и соусом BBQ. Подается с картофелем фри и кетчупом.



**Котлета из лося с грибной начинкой** 200/120 950 ₽

Подается с печеной картошечкой, квашеной капусткой и соусом /50/50 гр



**Котлета из оленя** 200/120 950 ₽

Подается с печеной картошечкой, квашеной капустой /50/50 гр



**Котлета из медведя** 200/120 980 ₽

Подается с печеной картошечкой, квашеной капустой и ягодным соусом /50/50 гр



**Пельмени из дичи** 250 гр 680 ₽

Пельмени ручной лепки из мяса лося, свинины, запекаются в горшочке под грибным соусом в сливках

**Домашние пельмени «Старая Слобода»** 250 гр 510 ₽

Традиционные пельмени ручной лепки из свинины, подаются со сметаной



**Вареники с картошечкой и грибами** 250 гр 510 ₽

Вареники ручной лепки с картошечкой, грибами и обжаренным лучком, подаются со сметаной



Постное блюдо



Сезонное блюдо

! Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты

## ЗАВТРАКИ



**Каша в ассортименте: манная, овсяная, рисовая, гречневая** 300 гр 280 ₽

**Русские блины с маслом** 150 гр 270 ₽  
Румяные традиционные блины с маслом 2 шт.

**Сырники домашние со сметаной/сгущенкой** 150 гр 410 ₽

**Яичница из трех яиц** 130 гр 230 ₽

Дополнительно к яичнице:

бекон 20 гр 60 ₽

ветчина 20 гр 60 ₽

сыр 20 гр 60 ₽

помидор 20 гр 60 ₽

лук 20 гр 60 ₽

**Омлет закрытый с ветчиной, сыром и свежими томатами из трех яиц** 250 гр 440 ₽



**Бургер СВ** 300 гр 550 ₽

Бургер с сыром, ветчиной и жареным яйцом

**Сосиски** 130 гр 250 ₽

## ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ



**Роллы по-деревенски с селедочкой** 150/20 430 ₽

Водоросли Нури, сыр творожный, филе селедочки, яйцо, лучок, морковь, свекла, картофель, майонез, маслины, зелень /20 гр

**Селедочка с маринованным лучком** 220 гр 440 ₽

Филе селедочки, маринованный лук, жареный картофель

**Мясная нарезка** 180 гр 570 ₽

Ароматная буженина собственного приготовления, язык отварной, зелень



**Домашние соленья** 250 гр 470 ₽

Квашеная капуста, маринованные томаты черри, корнишоны и маринованные грибочки



**Овощная нарезка** 200 гр 360 ₽

Свежие огурчики, томаты, болгарский перец, листья салата Фриллис, зелень



**Оливки** 100 гр 290 ₽



Постное блюдо



Новое блюдо

! Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты

## ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ



### Сулугуни жареный

Подается с томатами черри, листьями салата Фриллис, луком и зеленью

100/27  
гр 510 Р

### Тигровые креветки, томленные в белом вине

Тигровые креветки - 5 штук, обжаренные на оливковом масле с чесноком, цедрой лимона и томленные в белом вине. Подается с салатом Фриллис, заправленным соусом песто

70/40 гр 630 Р

### Жульен с курочкой и грибами

Томленные в сливках шампиньоны и курочка под хрустящей сырной корочкой

100 гр 350 Р

### Гренки с сыром к пиву

100 гр 310 Р

## САЛАТЫ

### Теплый салат с запеченной картошечкой и семгой слабой соли

Молодая картошечка, семга шеф-посола, сыр Пармезан, томаты черри, листья салата Фриллис, овощи

250 гр 660 Р

### Салат «Столичный»

Салат с курой в русском стиле

160 гр 390 Р

### Салат «Цезарь» с курицей

Листья салата Фриллис, сухарики домашнего приготовления, томаты черри, жареное куриное филе с нежной анчоусной заправкой

250 гр 490 Р

### Салат «Цезарь» с креветками

Тигровые креветки, томленные в белом вине, листья салата Фриллис, томаты черри, гренки, соус Цезарь, пармезан, зелень

200 гр 650 Р

### Салат «Греческий» с зеленью

Свежие огурчики, томаты, перец болгарский, листья салата Фриллис, сыр Фета, маслины, соус песто

175 гр 460 Р

### Винегрет с селедочкой

Свекла отварная, соленый огурчик, зеленый горошек, отварная картошечка, филе сельди, маринованный лучок, заправляется ароматным маслом

200 гр 370 Р

### Салат из квашеной капусты «Старая Слобода»

Квашеная капусточка «Старая Слобода» домашнего приготовления, соленый огурчик, лук, чеснок, деревенское маслице

200 гр 370 Р



Постное блюдо



Новое блюдо

! Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты



## СУПЫ

### **Уха по-царски**

Треска, судак, семга

300 гр

580 Р

### **Сливочно-томатный суп с морепродуктами**

Тигровые креветки, целые мидии, шампиньоны, судак, паста том-ям, имбирь, овощи, томаты черри, зелень, лимон, сливки

350 гр

610 Р

### **Русский борщ**

Традиционный борщ, приготовлен на свиной шее, подается со сметаной

300 гр

410 Р

### **Солянка мясная**

Ароматная солянка из нескольких видов мяса, подается со сметаной

300 гр

430 Р

### **Тыквенный крем-суп**

Тыква, капуста, морковь, картошечка, перец, специи, сухарики

300 гр

370 Р

### **Щи по-крестьянски из квашеной капусты**

Квашеная капуста, морковь, картошечка

300 гр

370 Р



Постное блюдо

**!** Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



### **Судак в томатном соусе с овощами под белым вином**

340/20 гр 830 ₽

Судак, специи, морковь, перец болгарский, лук репчатый, фасоль, томаты консервированные, имбирь, паста Том Ям, Песто, лимон, зелень

### **Рыба по-свирски с овощами**

350/25 гр 770 ₽

Филе судака, запеченное с овощами, томленными в сливках с сыром. Подается на жареной картошечке с соусом Терияки

### **Биточки рыбные с соусом Тартар и картофельным пюре**

120/ 640 ₽  
150/40 гр

Треска, томаты черри, картофельное пюре, зелень, соус

### **Медальоны из свинины с шампиньонами, томленные в сливках**

260 гр 680 ₽

Свинная вырезка, шампиньоны, лук, сливки, сыр Пармезан



### **Стейк из свинины**

180/50 820 ₽  
50/20 гр

Стейк из свиной шеи, готовится на гриле, подается с маринованным лучком и томатным соусом



### **Драник по-деревенски со свиной вырезкой и грибочками**

400/50 гр 650 ₽

Подается со сметанкой

### **Бефстроганов из языка**

200 гр 690 ₽

Язык, сливки, шампиньоны, сметана



### **Маринованный цыпленок по-Свирски**

60/50/50 980 ₽  
/20 гр

Половина фермерского цыпленка, маринованного в специях, подается с маринованным лучком и томатным соусом



### **Филе кури с булгуром и тыквенным муссом**

160/150/ 680 ₽  
50 гр

Куриное филе «су-вид», готовится на гриле

### **Паста «Карбонара»**

250 гр 480 ₽

### **Русские блины с грибами и курочкой**

250 гр 540 ₽  
2 шт

Блины с шампиньонами, обжаренными с лучком и с курочкой

### **Драники из картошечки со сметанкой**

200 гр 410 ₽



### **Картофель с лучком и грибами**

250 гр 385 ₽



### **Греча с грибами и лучком**

200 гр 385 ₽



Постное блюдо



Новое блюдо

! Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты



## ГАРНИРЫ

<b>Овощное ассорти</b> Цветная капуста, стручковая фасоль, морковь, оливковое масло	150 гр	340 Р
<b>Картофель по-деревенски</b> Картофельные дольки в кожуре, зелень, чеснок	150 гр	290 Р
<b>Картофель отварной с маслом</b>	200 гр	210 Р
<b>Картофельное пюре</b>	200 гр	210 Р
<b>Рис отварной с маслом</b>	200 гр	210 Р

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

<b>Горчица</b>	20 гр	60 Р
<b>Кетчуп</b>	30 гр	60 Р
<b>Майонез</b>	50 гр	60 Р
<b>Соус Тартар</b> собственного приготовления	50 гр	170 Р
<b>Масло оливковое</b>	30 гр	70 Р
<b>Сметана</b>	50 гр	70 Р
<b>Сливки</b>	30 гр	60 Р
<b>Варенье</b>	50 гр	90 Р
<b>Молоко сгущенное</b>	50 гр	90 Р
<b>Мед</b>	50 гр	110 Р
<b>Лимон</b>	10 гр	50 Р
<b>Хлеб</b>	50 гр 2 кус	30 Р




**!** Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты






## ДЕСЕРТЫ

<b>Медовик</b>	170 гр	360 ₺
<b>Штрудель яблочный с мороженым</b>	180 гр	420 ₺
<b>Шоколадный кекс с мороженым</b>	40/40/ 10гр	285 ₺
<b>Черничный кекс</b>	85 гр	270 ₺
<b>Мороженое</b>	150 гр	310 ₺
<b>Молочный коктейль</b>	200 гр	290 ₺



! Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты







## КОФЕЙНАЯ КАРТА

### ЗЕРНОВОЙ КОФЕ:

<b>Американо</b>	150 мл	240 ₽
<b>Эспрессо</b>	35 мл	240 ₽
<b>Кортадо</b>	150 мл	240 ₽
<b>Капучино</b>	200 мл	290 ₽
<b>Латте</b>	200 мл	290 ₽
<b>Флэт Уайт</b>	150 мл	290 ₽
<b>Мокко</b>	200 мл	290 ₽
<b>Шоколад</b>	200 мл	290 ₽

### НАПИТКИ

<b>Морс домашний</b>	200 мл	150 ₽
	1000 мл	490 ₽
<b>Вода в ассортименте</b> газированная/негазированная	0,6 л	170 ₽
<b>Вода «PANDROSA» (Росинка)</b> Стекло, негазированная	0,45 л	230 ₽
<b>Сок в ассортименте</b>	200 мл	150 ₽
<b>Лимонад в ассортименте</b> Стекло Тархун, Дюшес	0,5 л	210 ₽
<b>Соса-Сола</b> Стекло	0,33 л	270 ₽





## ЧАЙНАЯ КАРТА

**Маленький чайник**

600 мл 260 Р

**Большой чайник**

1200 мл 410 Р

### ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

**Цейлон Димбула Удувела**

Чай имеет при заваривании легкий красный оттенок. Его собирают на высоте 1400 м над уровнем моря.

**Эрл Грей**

Черный чай высшего сорта, бергамот

**Богородский с чабрецом**

Черный цейлонский чай, трава чабреца

**Пу-Эр Фитнес**

Пу-Эр чай, Мате зеленый, листья лимонного дерева, шиповник, кусочки яблок

**Чай «Мишки Гамми»**

Черный чай байховый с кусочками ананаса, манго, вишни, красной смородины, лепестками подсолнуха

**Чай Смородинка**

Черный чай, ягоды черной и красной смородины, цветки вереска

### ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

**Жасминовый**

Классический китайский зеленый чай с цветками жасмина

**Волшебный Гингко**

Зеленый чай, гингко, плоды и цветы бузины, ягоды малины, черники, цветки роз

### ТРАВЯНОЙ И ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

**Нахальный фрукт**

Яблоко, лепестки каркаде, шиповника, цукаты ананаса, папайи, ягоды малины, вишни, черного винограда

**Чабрец**

Чабрец (тимьян)

**Чай долгожителей**

Органический зеленый ройбос, эхинацея пурпурная, цветы ромашки римской, проростки овса, листья мяты и ежевики, тимьян, лаванда

**Тонкая талия**

Листья ежевики, малины, клубники, крапивы, грецкого ореха, Melissa и мяты, мякоть шиповника, побеги овса, семена фенхеля, цветы одуванчика, бессмертника, бархатцев и голубой мальвы, корень солодки

**Иван-чай**

Исконно русский чай


**Ромашка**

Хорошее средство профилактики многих заболеваний или облегчения состояния при обострении уже имеющихся. Его можно и нужно пить детям, взрослым, пожилым людям и беременным женщинам без страха навредить собственному здоровью.

**ГОРЯЧИЙ СБИТЕНЬ**

1200 мл 310 Р

в ассортименте (классический, вишневый, имбирь с лимоном, клюква, можжевельный)





# ВИННАЯ КАРТА



## ВЕРМУТЫ

**Martini в ассортименте** 50 мл 270 ₽

## ИГРИСТОЕ ВИНО

**Лев Голицын, Россия** 750 мл 810 ₽

**Российское шампанское Кубань-Вино, Россия** 750 мл 810 ₽

**Prosecco Fonte, DOC, Италия** 750 мл 1950 ₽  
(Просекко Фонте)

## БЕЛОЕ ВИНО по бокалам

**Videncia Viura Blanco, Испания, сухое** 150 мл 330 ₽  
(Виденсия Виура Бланко)

## КРАСНОЕ ВИНО по бокалам

**Videncia Tempranillo, Испания, сухое** 150 мл 330 ₽  
(Виденсия Темпранильо)

## БЕЛОЕ ВИНО

**Montefiore Pinot Grigio delle Venezie** 750 мл 1600 ₽  
Veneto, Италия, DOC, полусухое,  
(Монтефьоре Пино Гриджио делле Венеция)

**Portobello Pinot Grigio delle Venezie** 750 мл 1600 ₽  
Veneto, Италия, DOC, сухое  
(Портобелло Пино Гриджио делле Венеция)

**Portobello Soave** 750 мл 1600 ₽  
Veneto, Италия, DOC, сухое  
(Портобелло Соаве)

**Portobello Chardonnay Terre Siciliane** 750 мл 1600 ₽  
Veneto, Италия, IGT, полусладкое  
(Портобелло Шардоне Терре Сицилиане)

**Classique de Marie Manhes Bordeaux** 750 мл 1700 ₽  
Bordeaux, Франция, AOC,  
(Классик Де Мари Манес Бордо)

**Алазанская долина.** 750 мл 1500 ₽  
**Palavani.** Грузия. Полусладкое





## КРАСНОЕ ВИНО

<b>Castellani, Montefiore Chianti</b> Toscana, Италия, DOCG, (Кастеллани Монтефьоре Кьянти)	750 мл	1750 ₺
<b>Chateau La Croix Fourney Grand Cru Saint-Emilion</b> Saint-Emilion, Bordeaux, Франция, AOC, (Шато Ла Круа Фурней Гран Крю Сент-Эмильон)	750 мл	4650 ₺
<b>Bourgogne Pinot Noir, Doudet-Naudin</b> Bourgogne, Франция, AOC, (Бургонь, Пино Нуар, Дудэ-Ноден)	750 мл	4100 ₺
<b>Conde Otiñano Tinto</b> Navarra, Испания, DO, (Конде Отинано Тинто)	750 мл	1750 ₺
<b>Мукузани Palavani</b> Грузия	750 мл	1650 ₺
<b>Саперави-Квеври Palavani</b> Грузия, сухое	750 мл	4550 ₺
<b>Киндзмараули Palavani</b> Грузия, полусладкое	750 мл	1650 ₺
<b>Алазанская долина</b> Грузия, полусладкое	750 мл	1500 ₺
<b>Кагор, ликерное вино</b> Россия, Таманский полуостров	750 мл	1400 ₺

## КОНЬЯК И БРЕНДИ

<b>Hennessy VS, Франция</b>	50 мл	720 ₺
<b>Courvoisier VS, Франция</b>	50 мл	730 ₺
<b>Ararat, Армения</b>	50 мл	350 ₺
<b>Армянский</b> Армения	50 мл	350 ₺
<b>Старый Город</b> Россия	50 мл	310 ₺

## ВИСКИ

<b>William Lawson's, Шотландия</b>	50 мл	310 ₺
<b>Jameson, Ирландия</b>	50 мл	480 ₺
<b>Jim Beam White, США</b>	50 мл	540 ₺





## **РОМ**

<b>Bacardi Superior</b>	50 мл	360 ₽
<b>Bacardi Black</b>	50 мл	360 ₽

## **ТЕКИЛА**

<b>Sauza Silver</b>	50 мл	410 ₽
<b>Sauza Gold</b>	50 мл	410 ₽

## **ВОДКА**

<b>Eristoff</b>	50 мл	340 ₽
<b>Finlandia Classic</b>	50 мл	320 ₽
<b>Пять Озер</b>	50 мл	210 ₽
<b>Царская</b>	50 мл	270 ₽
<b>Beluga</b>	50 мл	330 ₽
<b>Столичная</b>	50 мл	240 ₽

## **ДЖИН**

<b>Gordon's</b>	50 мл	350 ₽
-----------------	-------	-------

## **ЛИКЕРЫ**

<b>Minttu</b>	50 мл	370 ₽
---------------	-------	-------





## ПИВО

**Heineken/ Krušovice светлое/ Krušovice темное** 500 мл 320 ₽

## ПИВО ИЗ КАРЕЛИИ

### ПИВО СВЕТЛОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

**Хелюля**, крепость 4,8%, индекс горечи IBU 15 500 мл 320 ₽

Очень насыщенное пиво с приятным послевкусием, сначала чувствуется умеренный солодовый вкус, а горечь практически не ощущается

**Ляскеля**, крепость 5,5%, индекс горечи IBU 22 500 мл 320 ₽

Пшеничное пиво с характерным солодовым вкусом и нотами белого хлеба. Аромат специй, бананов и фруктов

**Карьяла Викинг**, крепость 5,8%, индекс горечи IBU 22 500 мл 320 ₽

Восстановленный исторический рецепт любимого эля Викингов. В рецептуре используется солод сушеный в дыму от плодовых деревьев. Дымные вкусы могут варьироваться от древесных до подкопченного цитруса

**Залавруга**, крепость 6,1%, индекс горечи IBU 45 500 мл 320 ₽

Имеет аромат свежих хвойных нот хмеля, цитрусовых и экзотических фруктов. В послевкусии ощущается мягкий солодовый вкус с нотами белого хлеба

**Кивакка** светлый нефильтрованный **лагер**, крепость 5,9%, индекс горечи IBU 43 500 мл 320 ₽

Пиво имеет высокую степень охмеления, уникальные сорта хмеля придают ароматику свежести и тонкую горчинку, а также аромат винограда сорта Совиньон

### ПИВО ТЕМНОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

**Куркиёки**, крепость 4,7%, индекс горечи IBU 16 500 мл 320 ₽

Пиво имеет мягкий аромат жареного зерна с нотками кофе и шоколада. Во вкусе бархатистая сладость, напоминающая ароматный сладкий кофе с молоком, с пикантной горчинкой

**Рускеала**, крепость 4,9%, индекс горечи IBU 17 500 мл 320 ₽

Янтарный лагер умеренной крепости. Лагер обладает насыщенным вкусом с мягкой округлой солодовостью и умеренной горечью

