



Алябьев

РЕСТОРАН

ОСНОВНОЕ МЕНЮ
MAIN MENU



Закуски | Starters

Домашние соленья и квашивания Homemade pickles and sauerkrauts	380 ₺ 300 г
Тобольские грузди с подкопчённой сметаной и красным луком Tobolsk milk mushrooms with smoked sour cream and red onion	560 ₺ 200 г
Сало собственного посола с ржаными краешками Salo of own salting with rye edges	460 ₺ 160 г
Сельдь слабой соли с молодым картофелем, пряным яблоком и маринованным луком Salted herring with new potatoes, spicy apple and pickled onion	380 ₺ 160 г
Строганина из сибирской рыбы с фирменным макалом (Нельма / Муксун / Стерлядь) Stroganina from Siberian fish with branded dipping (Nelma / Muksun / Sterlet)	910 ₺ Стоимость за 100 г
Паштет из печени птиц со смородиновым джемом и хрустящим багетом Bird liver pate with currant jam and crispy baguette	480 ₺ 200 г
Классический тартар из говядины Classic beef tartare	710 ₺ 230 г
Ассорти мясных деликатесов со сливочным хреном и домашней горчицей Assorted deli meats with creamy horseradish and homemade mustard	820 ₺ 140/20/20 г
Ассорти сыров с медом и орехами Assorted cheeses with honey and nuts	740 ₺ 150/20 г

Горячие закуски | Hot starters

Блинчики с индейкой, грибами и сыром под сливочным соусом Pancakes with turkey, mushrooms, cheese, cream sauce	390 ₺ 220 г	Драники картофельные со сметаной и щучьей икрой Potato pancakes with sour cream and pike caviar	570 ₺ 240 г
--	-----------------------	---	-----------------------

Салаты | Salads

Винегрет из печеных овощей с солеными груздями, опятами и дрессингом из сезонной зелени Vinaigrette of baked vegetables with salted mushrooms and dressing from seasonal greens	390 ₺ 220 г
Цезарь с печеной грудкой индейки и классическим соусом Caesar with baked turkey breast and classic sauce	460 ₺ 165 г
Салат с ростбифом, хрустящим баклажаном, томатами и соусом песто Salad with roast beef, crispy eggplant, tomatoes and pesto	540 ₺ 230 г
Салат с теплой говяжьей грудинкой, печеным яблоком и тыквой Salad with warm beef brisket, baked apple and pumpkin	590 ₺ 220 г
Салат с разварным языком, маринованным папоротником и домашним хреном Salad with boiled tongue, pickled fern and homemade horseradishn	560 ₺ 250 г
Оливье с копченым лососем, креветкой и перепелиным яйцом Olivier with smoked salmon, shrimp and quail egg	560 ₺ 200 г

Корзинка свежего хлеба | Basket of fresh bread

120 г | 120 ₺

Супы | Soups

Суточные щи со сметаной и ржаной кашей Shchi soup with sour cream and rye porridge	460 ₺ 300/30 г
Борщ по-сибирски Siberian borscht	420 ₺ 250/80/30 г
Уха из сибирской рыбы с опаленным хлебом и копчёным маслом Siberian fish soup with baked bread and smoked butter	560 ₺ 320 г
Крем-суп из белых грибов с ржаными краешками Porcini mushroom cream soup with rye edges	420 ₺ 250 г

Основные блюда | Main dishes

Пельмени мясные с солеными груздями в сметане Meat dumplings with salted milk mushrooms in sour cream	540 ₺ 250 г
Сибирские рыбные пельмени с овощами и подкопчённой сметаной Siberian fish dumplings with vegetables and smoked sour cream	580 ₺ 250 г
Судак с морковным перлотто и выдержанным сыром Pike perch with carrot perlotto and aged cheese	610 ₺ 220 г
Стерлядь подкопченная с голландским соусом Smoked sterlet with hollandaise sauce	760 ₺ Стоимость за 100 г
Томленый говяжий язык с мятым картофелем и соусом из молодой моркови и горчицы Stewed beef tongue with mashed potatoes and sauce from mustard and baby carrot	790 ₺ 320 г
Строганов с картофельным кремом и соленым огурцом Stroganoff with potato cream and pickles	890 ₺ 250 г
Толстый край бычка (Рибай) с квашенной капустой, острым перцем и мясным взваром Thick edge of a bullock (Ri-eye) with sauerkraut, hot pepper and meat broth	990 ₺ Стоимость за 100 г
Телячьи щечки с картофельным пюре и соусом из зерна горчицы Veal cheeks with mashed potatoes and mustard seed sauce	920 ₺ 250 г
Утиная ножка со свекольно-ржаной кашей и соусом из печеных перцев Duck leg with beetroot-rye porridge and roasted pepper sauce	960 ₺ 310 г
Купаты сибирские с глазированной морковью и горчичным соусом Siberian kupaty with glazed carrots and mustard sauce	720 ₺ 320 г
Бифштекс из оленины с муссом Пармезан Venison steak with Parmesan mousse	1100 ₺ 380 г
Бифштекс из оленины с полбяной кашей и брусничным соусом Venison steak with spelt porridge and lingonberry sauce	1100 ₺ 380 г

Десерты | Desserts

Десерт таежный Dessert Taiga	490 ₺ 145 г	Анна Павлова с смородиновым вареньем и муссом из белого шоколада Anna Pavlova dessert with currant jam and white chocolate mousse	410 ₺ 120 г
Открытый штрудель с яблоком грушей и муссом из белого шоколада Open apple and pear strudel with white chocolate mousse	420 ₺ 110 г	Мороженое в ассортименте Ice-cream in assortment	150 ₺ 50 г
Сибирский медовик с лесными ягодами Siberian honey cake with wild berries	380 ₺ 160 г	Сорбеты в ассортименте Sorbets in assortment	150 ₺ 50 г

*Обратите внимание, блюда могут содержать аллергены. Если у Вас есть аллергия, непереносимость, особые диетические требования, или Вы хотите узнать об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к сотруднику ресторана. Please note that drinks may contain allergens. If you have allergies, intolerances, special dietary requirements, or you want to know about the ingredients used, please contact a restaurant employee.