



Алябьев

РЕСТОРАН

ОСНОВНОЕ МЕНЮ
MAIN MENU



Закуски | Starters

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

Горячие закуски | Hot starters

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

Салаты | Salads

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

<u>Корзинка свежего хлеба Basket of fresh bread</u>	<u>120 г 120 ₺</u>
---	----------------------

Супы | Soups

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

Основные блюда | Main dishes

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

Десерты | Desserts

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