

## Меню русской кухни

### Холодная закуска (на выбор)

**Оладушки со сметаной и медовым джемом** (150/30/30 г.) - 2 порции

**Блины с лососем** (150 г.) - 2 порции

**Блины с икрой** (130 г.) - 2 порции

### Салат (на выбор)

**Оливье 1901 года** (250 г.) - 2 порции

**Сельдь под шубой** (180 г.) - 2 порции

**Винегрет с груздями** (180 г.) - 2 порции

### Суп (на выбор)

**Солянка сборная со сметаной** (300/30 г.) – 2 порции

**Грибной домашний** (300 г.) – 2 порции

**Щи суточные из квашеной капусты** (300 г.) – 2 порции

### Основное блюдо (на выбор)

**Жаренка свиная с грибами** (230 г.) – 1 порция

**Котлета мясная домашняя** (120 г.) – 1 порция

**Жаркое по-домашнему** (300 г.)

**Котлетки куриные пожарские** (150 г.) – 1 порция

**Карп с луком** (150 г.) – 1 порция

**Бефстроганов** (150 г.) – 1 порция

### Гарнир (на выбор)

**Картофель Пушкин** (120 г.) – 1 порция

**Капуста тушеная** (120 г.) – 1 порция

**Пюре картофельное** (120 г.) – 1 порция

**Рис** (120 г.) – 1 порция

**Картофель отварной с зеленью** (170 г.) – 1 порция или

**Гречка с грибами** (120 г.) – 1 порция

### Напитки (на выбор)

**Квас** (1 л.)

**Компот** (1 л.)

**Морс** (1 л.)



от 3 890 до 5 990 руб.  
за персону