

АТМОСФЕРНЫЙ РЕСТОРАН
В СТИЛЕ 19 ВЕКА

ДВОРАНСКОЕ

1895

ПИЩА

СЪЗДАТЬ



МЕНЮ

В НАШЕМ МЕНЮ
СОБРАНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ,
ПРОВЕРЕННЫЕ БОЛЕЕ ЧЕМ
ДВУХСОТЛЕТНЕЙ ПРАКТИКОЙ

АДРЕС: УЛ. ТОЛСТОГО, 5

ДВОРЯНСКОЕ ГНЕЗДО

Атмосферный ресторан русской кухни.

Добро пожаловать в ресторан «Дворянское гнездо» !

Наш ресторан посвящен Ивану Сергеевичу Тургеневу - одному из самых популярных русских писателей второй половины XIX столетия. Его произведениями зачитывались наивные курсистки и циничные нигилисты, а среди друзей этого «великана с серебряной головой» были «великие французы» Флобер, Золя и Мопассан. В их кругу он прослыл навсегда хорошим ресторатором, истинным гедонистом, баринoм-гурманом.

В дизайне ресторана мы попытались восстановить Тургеневскую атмосферу конца 19 века , отразить увлечения писателя.

После охоты, коей писатель был страстный поклонник, он с удовольствием садился отобедать за стол в своей усадьбе. Для него там подавалась его любимая наваристая лапша из курицы с потрохами , а уж потом Иван Сергеевич любил полакомиться и самими куриными потрошками, запеченными в сметане.

Позднее, во Франции , Тургенев решил описать многие из своих охотничьих походов. Так появились прославившие Тургенева "Записки охотника" и наш одноименный первый зал, оформленный в духе Английского охотничьего клуба. Еще в юности Тургенев влюбился в певицу Полину Виардо, гастролировавшую в России. Некрасивая, она совершенно преобразилась на сцене. Он будет верен ей всю жизнь и впоследствии проживет одним домом с ней, ее мужем и детьми, но их отношения так и останутся романтическими. Он последовал за ней во Францию, и за этот шаг мать практически лишила его содержания. Именно их отношениям посвящен наш второй зал -Тургенев и Виардо.

Несколько слов о нашем меню

В нашем меню собраны лучшие рецепты знаменитых московских трактиров, проверенные более чем двухсотлетней практикой и ещё мы добавили несколько любимых блюд писателя (по рецептам его матери Варвары Петровны , которые сохранились в его Дворянском Гнезде -имени Спасо-Лутовиново)

И очень надеемся , что даже самый взыскательный гость сможет выбрать блюда по своему вкусу.

Все знаменитые Московские трактиры XIX столетия отличалось своей обстановкой ,но главной достопримечательностью оставалось своеобразие кухни. Это была отменная русская кулинария, соблюдающая традиционную сервировку стола, подачу блюд, а главное – приверженность к старинным рецептам.



Русские трактиры прошлого столетия, часто носили названия имен или фамилий своих владельцев. Так, например, самые известные трактиры Москвы XIX столетия – Тестова, Егорова, Бубнова. Нельзя не вспомнить также знаменитые трактиры с громкими названиями -Эрмитаж (с шеф поваромОливье) и трактир Париж (с метрЪ-д'отелем Эдмоном Эмбером) Трактир Егорова отличался своими супами -сытными и наваристыми -именно поэтому рецепты супов у нас от Егорова.

Трактир Париж подарил нам жульены по методЪ бывшего придворного метрЪ-д'отеля Эдмона Эмбера.

Ну , а Эрмитаж -кончено же знаменит салатом Оливье.

По рецептам Поставщика высочайшего Императорскага двора - самого известного трактира Москвы -Тестова - мы будем готовить нашу выпечку и жаркое в печи.

А вот наши настойки и наливки мы выдерживаем в течение 3 -6 месяцев по рецепту 1898 года провизора Пиотровского «Сборникъ-руководство содержащій 270 рецептовъ для приготовления настоекъ и наливкоь».

Основной принцип наших напитков - градус не главное, а всего лишь вспомогательное средство для выявления вкуса напитков.

А теперь довольно истории. Насладитесь атмосферой и вкусной кухней нашего атмосферного ресторана - Дворянское гнездо

Рекомендуем начать трапезу с дегустации наших настоек и наливок. И вкус почувствовать и аппетит разыграть.

САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ с суздальской перепелкой	200гр	650Р
ОЛИВЬЕ с пряной грудкой медленного томления	260гр	690Р
ТЕПЛЫЙ САЛАТ с печеным картофелем и скумбрий горячего копчения	240гр	550Р
РУССКИЙ ЦЕЗАРЬ с домашним цыпленком и крошкой бородинского хлеба	260гр	590Р
ТЕПЛЫЙ САЛАТ с уткой медленного томления, печеным перцем и соусом из жаренного картофеля	280гр	750Р
ТЕПЛЫЙ САЛАТ с поросенком, печеным яблоком и соусом из сидра	250гр	590Р
ЛЕГКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ с домашним сыром и хрустящим краешком хлеба	260гр	490Р
ЛЕГКИЙ САЛАТ с печеной свеклой в печи, кремом авокадо и молодым сыром	180гр	550Р
ТЕПЛЫЙ САЛАТ с хрустящим картофелем, пряной сельдью, муссом из печеного чеснока и сливочного хрена	260гр	650Р
САЛАТ с печеным филе досося, томатами, свежей зеленью и поджаренным булгуром	260гр	850Р

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

ДОСКА ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ с медовым муссом и чабрецом	190гр	850Р
МЯСНОЙ СЕТ ИЗ УТКИ КОНФИ, ростбифа и копченых колбасок с маринованными огурцами и каперсами	300гр	950Р
САЛО С ГРЕНКАМИ	220гр	550Р
СЕЛЕДОЧНОЕ МАСЛО «А-ЛЯ ФОРШМАК» на злаковом хлебе с маринованным луком	230гр	490Р
АССОРТИ ГРИБОВ с душистым маслом, хрустящим луком и пряной зеленью	190гр	590Р

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

АССОРТИ РАЗНОСОЛОВ	450гр	490Р
СТУДЕНЬ ИЗ ТРЕХ РЫБ с маринованным луком и свеклой	200гр	450Р
ГРУЗДИ МУРОМСКИЕ с лучком и душистым маслом или со сметаной	170гр	750Р
НЕЖНОЕ ФИЛЕ СЕЛЬДИ с картофелем	200гр	550Р

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

РУССКАЯ БРУСКЕТТА с копченой рыбой, хрустящим огурцом и сливочным хреном	260гр	550Р
СЛОЕНЫЕ ПИРОЖКИ с томленными говяжьими щечками и трюфельным соусом (новое прочтение рецепта 1912 года)	200гр	890Р
ГРИБЫ А-ЛЯ «ПУЛЕТ» (запеченные грибы в сливочной супе под сырной корочкой)	290гр	590Р
ХРУСТЯЩИЕ БЛИНЧИКИ с уткой, жаренным луком и гречневой кашей (новое прочтение рецепта матери туркеслена)	280гр	550Р
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДРАНИК с слабосоленным досошем и сметанным кремом	250гр	850Р

ПЕЛЬМЕНЬШКИ И ВАРЕНИКИ САМОДЕЛЬНЫЕ

ПЕЛЬМЕНИ СЛАВЯНСКИЕ из телятины и свинины	210гр	550Р
ПЕЛЬМЕНИ ОХОТНИЧЬИ из мяса лося	210гр	550Р
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТРЕХ РЫБ в сливочном бульоне и красной икрой	250/10гр	690Р
ВАРЕНИКИ С КАРТОШЕЧКОЙ и обжаренным лучком со сметаной	300гр	450Р

Уважаемые гости если у Вас есть на что-то аллергия, уточняйте все ингредиенты блюд у официанта.

СУПЫ

УХА НА ТРОЙНОМ БУЛЬОНЕ с расстегайчиком	300/60гр	650Р
БОРЩ с чесночной пампушкой и пряным смальцем из подкопчённого сала	350гр	590Р
ГОРОХОВЫЙ СУП с копченой косточкой, хрустящими сухарями и копченым томатом	350гр	550Р
СОЛЯНКА с пряными копченостями	400гр	650Р
КУРИНЫЙ БУЛЬОН с домашней лапшой и домашней курицей	300гр	450Р
КРЕМ СУП из лесных грибов с дымком и хрустящим хлебным мякишем	260гр	490Р

ХЛЕБ и ВЫПЕЧКА

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА Время приготовления 15-20 минут свинолеченные булочки: осыдозав, В эльви, французка, масло сливочное в розетке	6шт / 25 гр	280Р
РАССТЕГАЙЧИК РЫБНЫЙ из дрожжевого теста	60 гр	110Р
ПАМПУШКА чесночная из дрожжевого теста	50 гр	50Р
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ	6 шт	350Р
ГРЕНКИ СЫРНЫЕ	6 шт	400Р
ХЛЕБ пшеничный, ржаной	1 кус	15Р
ПИРОЖКИ порция на выбор: мясом (курица, свинина) и луком капустой и яйцом зеленым луком и яйцом яблоко с брусникой	3шт	300Р

ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБА

КАМБАЛА С ОВОЩНЫМ РАГУ И ЛИСТЬЯМИ МОЛОДОГО ШПИНАТА, под соусом из томата и цитруса	400гр	850Р
ФИЛЕ ДОРАДО с маринованными томатами под пряным соусом из хрустящих каперсов	300гр	1050Р
КУЛЕБЯКА РЫБНАЯ ПИРОГ из хрустящего слоенного теста с судаком, овощами и спелыми томатами	250гр	1100Р
ЩУЧЬЯ КОТЛЕТКА с печеным картофелем и пряминой зеленью	300гр	850Р

МЯСО

СКОБЛЯНКА с пряминой телятиной, ароматной зеленью и маринованным огурцом	350гр	790Р
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ ТОМЛЕННЫЕ в крутом мясном бульоне с картофельным кремом приправленным чабрецом и сушеным луком	260гр	1090Р
ФИЛЕ ПОРОСЕНКА запеченное в печи с тушеной кислой капустой и долькой яблока обжаренного на гриле	280гр	750Р
ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ с пшенной кашей и овощами под соусом из копченного бекона, чеснока и чабреца	320гр	1190Р
ТЕЛЯТИНА МЕДЛЕННОГО ТОМЛЕНИЯ с суздальскими корнеплодами и кремом из репчатого лука	330гр	1250Р
СУЗДАЛЬСКИЙ МЯСНОЙ ХЛЕБ (запеченный мясной паштет по-старорусскому рецепту) с печеными овощами под соусом из лесных грибов	330гр	950Р
ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА с домашним лечо и картофельным кремом	400гр	1150Р

ДИЧЬ

КОТЛЕТЫ ОХОТНИЧЬИ из лосося отпущены из дилито мяса лосося с добавлением лука. Поданы с либерно-сливовым соусом и жареными перцем, цуккини, баклажаном.	200/180/40 гр	730Р
ГУЛЯШ ИЗ ТУШЕНОГО ЛОСЯ с ОВОЩАМИ	350 гр	1050Р

Уважаемые гости если у Вас есть на что-то аллергия,
уточняйте все ингредиенты блюд у официанта.

ПТИЦА

КУРИНОЕ БЕДРО ЗАПЕЧЕННОЕ с травами и печеной капустой в сметанном соусе с хрустящим беконом	300гр	650Р
УТИНЫЙ ОКОРОК МЕДЛЕННОГО ТОМЛЕНИЯ с медовой тыжкой из печи под соусом из припой груши	330гр	950Р
ЗАПЕЧЕННОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ШОРЕ С КУРИНЫМИ ПОТРОХАМИ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ	250гр	650Р
ПЕЧЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК В ПЕЧИ, с легким салатом из красной капусты, и жгучего печеного перца	380гр	950Р

РАЗНОЕ

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ с луком и белыми грибочками	275 гр	430Р
ГРЕЧНЕВАЯ КАША с белыми грибочками и луком в горшочке	210 гр	430Р

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ <small>с маслом и зеленью</small>	200/20/3 гр	220Р
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ <small>отварной картофель нарезаем дольками и до золотистости обжариваем во фритюре.</small>	200/3 гр	330Р
КАРТОФЕЛЬ ФРИ с томатным соусом	150/40 гр	330Р
КАРТОФЕЛЬНОЕ ШОРЕ	200 гр	220Р
ГРЕЧА ОТВАРНАЯ	200 гр	280Р
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ НА МАНГАЛЕ	100 гр	330Р

СОУСЫ

Кетчуп, Горчица	50 гр	80Р
Хрен "Суздальский"	50 гр	110Р
Ткемалиевый, Чили, Соевый, Сацебели	50 гр	110Р
Наршараб	50 гр	220Р

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАКАЗА за 12 часов

за 1кг

ФЕРМЕРСКИЙ ПОРОСЕНОК молочный, запеченный целиком с гречневой кашей и печенью	от 3кг до 6кг	3100Р
ФЕРМЕРСКИЙ ПОРОСЕНОК молочный, запеченный целиком с картофелем и белыми грибами	от 3кг до 6кг	3100Р
ФЕРМЕРСКИЙ ПОРОСЕНОК молочный, запеченный целиком с картофелем и квашеной капустой	от 3кг до 6кг	3100Р
ФЕРМЕРСКАЯ УТОЧКА, фаршированная квашеной капустой со шварками, запеченная целиком	от 2кг до 3кг	2 000Р
ФЕРМЕРСКАЯ УТОЧКА, фаршированная яблоками и брусничкой, запеченная целиком подается с апельсиново-клюквенным соусом	от 2кг до 3кг	2000Р
ФЕРМЕРСКАЯ УТОЧКА, фаршированная яблоками и черносливом, запеченная целиком подается с апельсиново-клюквенным соусом	от 2кг до 3кг	2000Р
ШУКА ФАРШИРОВАННАЯ, запеченная целиком	от 1кг до 1,8кг	3200Р
СТЕРЛЯДОЧКА ПО-ЦАРСКИ, фаршированная белыми грибами, припущенная в соусе белое вино	от 1кг до 2кг	4800Р

ДЕСЕРТЫ

АННА ПАВЛОВА с черничным кремом и миндалём	240гр	550Р
КАТАЛОНСКИЙ ЧИЗКЕЙК из Барселоны	220гр	490Р
МИЛЬФЕЙ с ванильным кремом и ягодным компоте	320гр	590Р
ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ А-ЛЯ БРАУНИ с томлёной вишней и чабрецом	290гр	590Р
ТИРАМИСУ <small>(десерт, возбуждающий вкусовые ощущения)</small>	170гр	550Р
ЗАПЕЧЕННАЯ ГРУША с молодым сыром рикотта	320гр	550Р
ЛЁГКИЙ ДЕСЕРТ ДЛЯ ФИТОНЯШЕК из ванильного крема с фруктами	190гр	490Р

Уважаемые гости если у Вас есть на что-то аллергия,
уточняйте все ингредиенты блюд у официанта.

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

	1 литр	200гр
МОРС КЛУКВЕННЫЙ	500Р	100Р
КВАС "Суздальский"	500Р	100Р
МЕДОВОХА СУЗДАЛЬСКАЯ	1 000Р	200Р

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

	200гр
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	350Р
ЯБЛОЧНЫЙ	350Р
МИКС ЯБЛОКО и МОРКОВЬ	350Р
МОРКОВНЫЙ со сливками	350Р

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ с сиропами на выбор: /вишня/клубника/шоколад/карамель/ (молоко, мороженое, пломбир, сироп)	300гр	350Р
--	-------	------

СОКИ И НАПИТКИ

	Литраж	1бут.
СОК Яблочный,Вишневый,Томатный,Апельсиновый	250гр	150Р
Минеральная вода "ПЕРЬЕ"	330гр	450Р
Минеральная вода "БОРЖОМИ"	500гр	350Р
Минеральная вода "ЕССЕНТУКИ"	500гр	200Р
Минеральная вода "СУЗДАЛЬСКАЯ"	500гр	150Р
КОКА-КОЛА ,СПРАЙТ, ТОНИК	250гр	300Р
ЛИМОНАД Дюшес,Байкал,Тархун	500гр	200Р

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

СБИТЕНЬ "ХМЕЛЬНОЙ" (медовуха, специи, сок шибора, апельсин)	200/40/25гр	350Р
ГЛИНТВЕЙН (вино красное, специи, мёд, апельсин)	200/40гр	550 Р
КОФЕ "ЭСПРЕССО" по-итальянски	50/2шт/1шт	120 Р
КОФЕ "ЭСПРЕССО" со сливками	50/20/20/1шт	150 Р
КОФЕ "ДВОЙНОЙ эспрессо"	100/2шт/1шт	170 Р
КОФЕ "АМЕРИКАНО"	180/2шт/1шт	170 Р
КОФЕ "КАПУЧИНО"	250/2шт/1шт	300 Р
КОФЕ "ЛАТТЕ"	200/2шт/1шт	300Р
КАКАО	200	350Р
ЧАЙ заварной в чайничке	500/5шт	250Р
ЧАЙ заварной в чайничке	1000/10шт	500Р

К ЧАЮ

ВАРЕНЬЕ домашнее на выбор	50гр	120Р
МОЛОКО СГУЩЁННОЕ	50гр	120Р
МЁД	50гр	150Р
МОЛОКО	100гр	50Р
СЛИВКИ	50гр	75Р



Уважаемые гости если у Вас есть на что-то аллергия, уточняйте все ингредиенты в блюде у официанта.

ЧАЙ ЧАЙНИЧКЕ ВЫБОР ЗА ВАМИ!!!

ИВАН - ЧАЙ

Уникальный продукт, с набором микроэлементов, которыми не может похвастаться ни одно растение!

Иван-чай не содержит кофеин, успокаивает и нормализует давление, омолодит организм при различных интоксикациях (в т.ч. алкогольных), снимает депрессию, устраняет головную боль, повышает «мужскую силу», усиливает иммунитет, осуществляет профилактику злокачественных и доброкачественных новообразований.

Это по-настоящему целебный и ароматный чай

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

Этот зеленый молочный чай обладает тонизирующим и мягким согревающим эффектом. Его употребление повышает работоспособность организма, усиливает внимание и тонизирует.

Молочный Улун не заменит для ценителей активного образа жизни.

ЖАСМИНОВЫЙ

Крупнолистовой отборный зеленый чай из Китая с цветками жасмина.

Жасминовый королевский аромат сочетается с травянистым вкусом зеленого чая

СЕНЧА

Классический Китайский зеленый чай.

При заварке тончайший аромат и золотистый цвет.

НАХАЛЬНЫЙ ФРУКТ

Красивый и полезный фруктовый микс на основе лепестков гибискуса с добавлением ягод вишни, шиповника, кусочками яблока и дольками ананаса. Яркий и насыщенный вкус с легкой кислинкой освежает и бодрит, а сочно-гранатовый цвет настоя и аромат ягод и тропических фруктов поднимает настроение.

РОЙБУШ ВАНИЛЬ

Травяной чай из листьев и побегов африканского растения асалатус.

Чайное удовольствие для любителей ванили. Приятный ванильный аромат будет вдыхать вас с каждым глотком.



ЧАЙ ЧАЙНИЧКЕ ВЫБОР ЗА ВАМИ!!!

ПРЯНЫЙ АПЕЛЬСИН

Яркий и ароматный черный чай с дольками апельсина, кусочками лайма, пряностями и лепестками подсолнечника.

АРИСТОКРАТИЧЕСКИЙ ЧАЙ

Особо крупнолистовой цейлонский черный байховый чай, выращенный на солнечных плантациях Шри-Ланки.

Обладает ярким, насыщенный и гармоничный букет

ЦАРСКИЙ

Классический цейлонский чай с чабрецом хранит в себе секреты здоровья и долголетия.

КОРОЛЕВСКИЙ ЭРЛ ГРЕЙ

Королевское сочетание знаменитого китайского чая Кимун и масла бергамота. Легкий аромат цитрусовых и пряная нотка делают этот напиток изысканным. Бергамот благотворно влияет на кожу и является отличным антидепрессантом

БАКИНСКИЙ КУПАЖ

Черный чай с бергамотом, чабрецом и китайской мяткой. Имеет необыкновенный аромат и вкус. Освежающий вкус, бодрящий аромат. Удивит Вас своим уникальным вкусом и тонизирующим действием.

ТАЕЖНЫЙ ЧЕРНЫЙ

Черный чай с листьями перечной мяты, зверобоем и чабрецом. Применяется для профилактики различных воспалительных заболеваний, успокаивает нервную систему, нормализует сердечную деятельность, улучшает пищеварение. Регулярное употребление этого чая укрепит Ваш иммунитет.



Уважаемые гости если у Вас есть на что-то аллергия,
уточняйте все ингредиенты влуд у официанта.



НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ:
ООО «КРЕМЛЁВСКИЙ»
ДВОРЯНСКОЕ ГНЕЗДО
т. 8(49231) 2-17-63; 8(49231) 2-34-33