

АТМОСФЕРНЫЙ РЕСТОРАН
В СТИЛЕ 19 ВЕКА

ДВОРЯНСКОЕ

1895

ГНЕЗДО

СУЗДАЛЬ



МЕНЮ

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

АДРЕС: УЛ. ТОЛСТОГО, 5

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

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 завсегдатаем хороших ресторанов, истинным гедонистом, барином-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 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 отличались 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-поваром Оливье) и трактир Париж (с метр-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 методу бывшего придворного метр-д'отеля Эдмона Эмбера.

Ну, а Эрмитаж - конечно же знаменит салатом Оливье.

По рецептам Поставщика высочайшего Императорского 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 «Сборник-руководство содержащий 270 рецептов для приготовления настоек и наливок».

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 прочувствовать и аппетит разыграть.

ВЫХОД БЛЮДА ЦЕНА

САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ с суздальской перепелкой	200гр	650Р
ОЛИВЬЕ с пряной грудинкой медленного томления	260гр	690Р
ТЕПЛЫЙ САЛАТ с печеным картофелем и скумбрией 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
САЛАТ с печеной свеклой, 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 семгой слабой соли, авокадо и манговым спайси	180гр	780Р

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

ВЫХОД БЛЮДА ЦЕНА

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
СЛОЕННЫЕ ПИРОЖКИ с томленными говяжьими щечками и трюфельным соусом (новые прочтение рецепта 1912 года)	200гр	890Р
ГРИБЫ А-ЛЯ «ПУЛЕТ» (запеченные грибы в сливочном соусе под сырной корочкой)	290гр	590Р
ХРУСТЯЩИЕ БЛИНЧИКИ с уткой, жареным луком и гречневой кашей (наше прочтение рецепта матери тургенева)	280гр	550Р
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДРАНИК с слабосоленым лососем и сметанным кремом	250гр	850Р

ПЕЛЬМЕНИ 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.



ВЫХОД БЛЮДА ЦЕНА

СУПЫ

УХА НА ТРОЙНОМ БУЛЬОНЕ с расстегайчиком	300/60гр	650Р
ЩИ на копченом ребре с моченым яблоком	390гр	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 свежеиспеченные булочки: солодовая, 8 злаков, французкая, 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



ВЫХОД БЛЮДА ЦЕНА

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 из судака со сливочно-икорным соусом	300гр	780Р
ЩУЧЬЯ КОТЛЕТКА с печеным картофелем и пряной зеленью	300гр	850Р



МЯСО

СКОБЛЯНКА с вырезкой свинной, картофелем, шампиньонами, 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
БРИСКЕТ с картофельным салатом и соусом барбекю (Брискет-говяжий грудной отруб приготовленный в смоке в течении 12 часов на кленовых дровах)	350гр	990Р
СУЗДАЛЬСКИЙ МЯСНОЙ ХЛЕБ (запеченный мясной пашет по-старорусскому рецепту) с печеными овощами под соусом из лесных грибов	330гр	950Р
ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА с домашним лечо и картофельным кремом	400гр	1150Р
РУЛЬКА СВИНАЯ в медово-горчичном соусе с квашеной капустой (на 2персоны или одного ооочень голодного человека (рулька 8часов приготовления в смокере при низких температурах на кленовых дровах)	1000гр	1290Р
КАША полбяная с рваной свиной	340гр	530Р

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

ДИЧЬ

КОТЛЕТЫ ОХОТНИЧЬИ из лося **200/40 гр 730Р**
готовим из дикого мяса лося с добавлением лука.
Подаем с имбирно-сливовым соусом и морковью томленной

ГУЛЯШ ИЗ ТУШЕНОГО ЛОСЯ **350 гр 1050Р**
с ОВОЩАМИ

ПТИЦА

КУРИНОЕ БЕДРО ЗАПЕЧЕННОЕ **300гр 650Р**
с травами и печеной капустой
в сметанном соусе с хрустящим беконом

УТИНЫЙ ОКОРОК **330гр 950Р**
МЕДЛЕННОГО ТОМЛЕНИЯ с медовой
тыквой из печи под соусом из пряной груши

ЗАПЕЧЕННОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ **250гр 650Р**
С КУРИНЫМИ ПОТРОХАМИ
ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ

ПЕЧЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК В ПЕЧИ, **380гр 950Р**
с легким салатом из красной капусты,
и жгучего печеного перца

РАЗНОЕ

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ **275 гр 430Р**
с луком и белыми грибочками

ГРЕЧНЕВАЯ КАША **210 гр 430Р**
с белыми грибочками и луком в горшочке

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ **200/20/3 гр 220Р**
с маслом и зеленью

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ **200/3 гр 330Р**
отварной картофель нарезаем дольками и до золотистости
обжариваем во фритюре.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ с томатным соусом **150/40 гр 330Р**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ **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 **от 3кг до 6кг 3100Р**
молочный, запеченный целиком
с гречневой кашей и печенью

ФЕРМЕРСКИЙ ПОРОСЕНОК **от 3кг до 6кг 3100Р**
молочный, запеченный целиком
с картофелем и белыми грибами

ФЕРМЕРСКИЙ ПОРОСЕНОК **от 3кг до 6кг 3100Р**
молочный, запеченный целиком с
картофелем и квашеной капустой

ФЕРМЕРСКАЯ УТОЧКА, **от 2кг до 3кг 2 000Р**
фаршированная квашеной капустой
со шкварками, запеченная целиком

ФЕРМЕРСКАЯ УТОЧКА, **от 2кг до 3кг 2000Р**
фаршированная яблоками и брусникой,
запеченная целиком подается с
апельсиново-клюквенным соусом

ФЕРМЕРСКАЯ УТОЧКА, **от 2кг до 3кг 2000Р**
фаршированная яблоками и черносливом,
запеченная целиком подается с
апельсиново-клюквенным соусом

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ, **от 1кг до 1,8кг 3200Р**
запеченная целиком

СТЕРЛЯДОЧКА ПО-ЦАРСКИ, **от 1кг до 2кг 4800Р**
фаршированная белыми грибами,
припущенная в соусе белое вино

ДЕСЕРТЫ

АННА ПАВЛОВА **240гр 550Р**
с черничным кремом и миндалём

КАТАЛОНСКИЙ ЧИЗКЕЙК из Барселоны **220гр 490Р**

МИЛЬФЕЙ **320гр 590Р**
с ванильным кремом и ягодным компоте

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ А-ЛЯ БРАУНИ **290гр 590Р**
с томлёной вишней и чабрецом

ТИРАМИСУ **170гр 550Р**
(десерт, возбуждающий вкусовые сосочки)

ЗАПЕЧЁНАЯ ГРУША **320гр 550Р**
с молодым сыром рикотта

ШТРУДЕЛЬ С МОРОЖЕНЫМ **130/50гр 550Р**
яблочный или вишневый штрудель
на выбор

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

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

	1 литр	200гр
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	500Р	100Р
КВАС "Суздальский"	500Р	100Р
МЕДОВУХА 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	16ут.
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	300 Р
ЛИМОНАД Дюшес,Байкал,Тархун	500гр	200Р

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

СБИТЕНЬ "ХМЕЛЬНОЙ" (медовуха, специи, сок имбиря, 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 блюд 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, очищает 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 заменим 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 цукатами 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 аспалатус.

Чайное удовольствие для любителей ванили. Приятный ванильный аромат будет вдохновлять 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 яркий, 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 мятой. 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 блюд у официанта.