

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, барин-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.

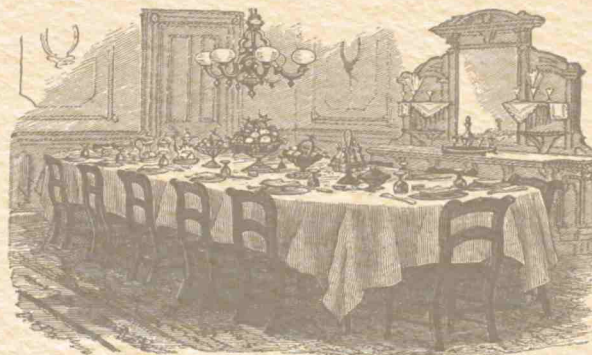
Позднее, во Франции, Тургенев решил описать многие из своих охотничьих походов. Так появились прославившие Тургенева "Записки охотника" и наш одноименный первый зал, оформленный в духе Английского охотничьего клуба. Еще в юности Тургенев влюбился в певицу Полину Виардо, гастролировавшую в России. Некрасивая, 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 - имении 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.

САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ с суздальской перепелкой	200гр	690Р
САЛАТ «Архиерейский» с говядиной	180гр	650Р
ОЛИВЬЕ с подкопчёной неркой	200гр	750Р
РУССКИЙ ЦЕЗАРЬ с домашним цыпленком и чипсами из швейцарского хлеба	260гр	650Р
ТЕПЛЫЙ САЛАТ с уткой медленного томления, печеным перцем и соусом из жаренного картофеля	280гр	790Р
САЛАТ с копченой говядиной, битыми яблоками и розовыми томатами	200гр	690Р
САЛАТ из свежих овощей с кремом из брынзы и трав	200гр	600Р
САЛАТ с семгой слабой соли, авокадо и манговым спайси	180гр	950Р

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

ДОСКА ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ с медовым муссом и чабрецом	190гр	1050Р
МЯСНОЙ СЕТ ИЗ УТКИ КОНФИ, ростбифа и копченых колбасок с маринованными огурцами и каперсами	300гр	1250Р
СЁМГА СЛАБОСОЛЁНАЯ с творожным крем-мусом и гренками из швейцарского хлеба	105/50/20гр	1400Р
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ с мусом из творожного сыра	200гр	850Р
САЛО С ГРЕНКАМИ	220гр	650Р
ЯЗЫК ОТВАРНОЙ с горчицей и Суздальским хреном	230гр	950Р
СЕЛЕДОЧНОЕ МАСЛО «А-ЛЯ ФОРШМАК» на злаковом хлебе с маринованным луком	230гр	590Р

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

АССОРТИ РАЗНОСОЛОВ	450гр	620Р
СТУДЕНЬ ИЗ ТРЕХ РЫБ с маринованным луком и свеклой	200гр	690Р
ГРУЗДИ МУРОМСКИЕ с лучком и душистым маслом или со сметаной	170гр	750Р
НЕЖНОЕ ФИЛЕ СЕЛЬДИ с картофелем	200гр	650Р

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК томленный в сливочном соусе с луком порей и грибами	210гр	1050Р
КУРНИК НА БЛИНАХ с Суздальской сметаной	160/50гр	750Р
ГРИБЫ А-ЛЯ «ПУЛЕТ» (запеченные грибы в сливочном соусе под сырной корочкой)	290гр	850Р
ХРУСТЯЩИЕ БЛИНЧИКИ с уткой, жареным луком и гречневой кашей (наше прочтение рецепта матери тургенева)	280гр	690Р
СЛОЕННЫЕ ПИРОЖКИ 3 шт. с щечками и трюфельным соусом	200гр	990Р
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДРАНИК с слабосоленым лососем и сметаной	200/50гр	950Р
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДРАНИК с жульеном из лесных грибов	250гр	850Р

ПЕЛЬМЕНИ и
ВАРЕНИКИ САМОДЕЛЬНЫЕ

ПЕЛЬМЕНИ СЛАВЯНСКИЕ из телятины и свинины	210гр	690Р
ПЕЛЬМЕНИ ОХОТНИЧЬИ из мяса лося	210гр	720Р
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТРЕХ РЫБ в сливочном бульоне и красной икрой	250/10гр	950Р
ВАРЕНИКИ С КАРТОШЕЧКОЙ и обжаренным лучком со сметаной	300гр	590Р

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

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

УХА НА ТРОЙНОМ БУЛЬОНЕ с расстегайчиком	300/40гр	850Р
ЩИ на копченом ребре с моченым яблоком	390гр	690Р
ОКРОШКА на квасе с копчёной говядиной	100/200/70гр	550Р
ОКРОШКА на кефире с креветкой и двумя видами икры	300гр	690Р
БОРЩ с чесночной пампушкой и пряным смальцем из подкопчённого сала	350гр	690Р
ГОРОХОВЫЙ СУП с копченой косточкой, хрустящими сухарями и копченым томатом	350гр	650Р
СОЛЯНКА с пряными копченостями	400гр	750Р
КУРИНЫЙ БУЛЬОН с домашней лапшой и домашней курицей	300гр	550Р
КРЕМ СУП из лесных грибов с дымком и хрустящим хлебным мякишем	260гр	690Р

ХЛЕБ и ВЫПЕЧКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА чабата ржаная и пшеничная, бородинский, масло сливочное в розетке	6шт / 25 гр	280Р
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ	6 шт	450Р
РАССТЕГАЙЧИК РЫБНЫЙ из дрожжевого теста	60 гр	150Р
ПАМПУШКА чесночная	50 гр	100Р
ПИРОЖКИ:		
с мясом (курица, свинина) и луком	60 гр	150Р
с капустой и яйцом	60 гр	100Р
с зеленым луком и яйцом	60 гр	100Р
с яблоком и брусникой	60 гр	100Р

ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБА

МОРСКАЯ КАМБАЛА С ОВОЩНЫМ РАГУ под соусом из томата и цитруса	400гр	850Р
СУДАК по-домашнему	240гр	950Р
ФИЛЕ КЛЫКАЧА с картофельным пюре и креветочным соусом	260гр	950Р
ЩУЧЬЯ КОТЛЕТКА с картофельным пюре и зеленым соусом	300гр	990Р

МЯСО

СКОБЛЯНКА с вырезкой свиной, картофелем, шампиньонами, зеленью и маринованным огурцом	350гр	950Р
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ с кедровой кашей и соусом из жимолости	300гр	1290Р
ЖАРЁХА из свинины с молодым картофелем	260гр	850Р
ТЕЛЯТИНА МЕДЛЕННОГО ТОМЛЕНИЯ с суздальскими корнеплодами и кремом из репчатого лука	330гр	1250Р
БРИСКЕТ с картофельным салатом и соусом барбекю (Бризкет-говяжий грудной отруб приготовленный в смокере в течении 12 часов на кленовых дровах)	350гр	1150Р
ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА с домашним лечо и картофельным кремом	400гр	1650Р
РУЛЬКА СВИНАЯ в медово-горчичном соусе с квашеной капустой (на 2 персоны или одного оооочень голодного человека (рулька 8часов приготовления в смокере при низких температурах на кленовых дровах)	1000гр	1650Р
РУССКИЙ СПЕЦИАЛИТЕТ рванная свинина, томленная в печи с полбой	340гр	750Р

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

ДИЧЬ

КОТЛЕТЫ ОХОТНИЧЬИ из лося 200/40 гр 1050Р
готовим из дикого мяса лося с добавлением лука.
Подаем с имбирно-сливовым соусом и легкий салат с мини-картофелем

ГУЛЯШ ИЗ ТУШЕНОГО ЛОСЯ 350 гр 1050Р
с овощами

ПТИЦА

ЗАПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ БЕДРА 300гр 790 Р
с перловой кашей и голубым сыром

УТИНЫЙ ОКОРОК 330гр 1050Р
МЕДЛЕННОГО ТОМЛЕНИЯ с медовой
тыквой из печи под соусом из пряной груши

ПЕЧЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК В ПЕЧИ, 380гр 1050Р
с легким салатом из красной капусты,
и жгучего печеного перца

РАЗНОЕ

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ 275 гр 590Р
с луком и белыми грибочками

ГРЕЧНЕВАЯ КАША 210 гр 550Р
с белыми грибочками и луком в горшочке

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ 200 гр 390Р
с маслом и зеленью

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 200 гр 450Р
отварной картофель нарезаем дольками и до золотистости
обжариваем во фритюре.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ с томатным соусом 150/40 гр 430Р

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 200 гр 420Р

ГРЕЧА ОТВАРНАЯ 200 гр 350Р

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ НА МАНГАЛЕ 100 гр 450Р

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 4500Р
молочный, запеченный целиком
с гречневой кашей и печенью

ФЕРМЕРСКИЙ ПОРОСЕНОК от 3кг до 6кг 4900Р
молочный, запеченный целиком
с картофелем и белыми грибами

ФЕРМЕРСКИЙ ПОРОСЕНОК от 3кг до 6кг 4500Р
молочный, запеченный целиком с
картофелем и квашеной капустой

ФЕРМЕРСКАЯ УТОЧКА, от 2кг до 3кг 2900Р
фаршированная квашеной капустой
со шкварками, запеченная целиком

ФЕРМЕРСКАЯ УТОЧКА, от 2кг до 3кг 2900Р
фаршированная яблоками и брусникой ,
запеченная целиком подается с
апельсиново-клюквенным соусом

ФЕРМЕРСКАЯ УТОЧКА, от 2кг до 3кг 2900Р
фаршированная яблоками и черносливом,
запеченная целиком подается с
апельсиново-клюквенным соусом

СТЕРЛЯДОЧКА ПО-ЦАРСКИ, от 1кг до 2кг 5900Р
фаршированная белыми грибами,
припущенная в соусе белое вино

ДЕСЕРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

АННА ПАВЛОВА 240гр 650Р
с черничным кремом и миндалём

КАТАЛОНСКИЙ ЧИЗКЕЙК из Барселоны 220гр 550Р

МИЛЬФЕЙ 320гр 650Р
с ванильным кремом и ягодным компоте

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ А-ЛЯ БРАУНИ 290гр 650Р
с томлёной вишней и чабрецом

ЗАПЕЧЁНАЯ ГРУША 320гр 650 Р
с молодым сыром рикотта

ЛЕГКИЙ ДЕСЕРТ ДЛЯ ФИТОНЯШЕК 190гр 550Р
из ванильного крема с фруктами

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

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

1 литр 200гр

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ/ ОБЛЕПИХОВЫЙ	750Р	150Р
КВАС «Суздальский»	500Р	100Р
МЕДОВУХА СУЗДАЛЬСКАЯ	1 000Р	200Р

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

200гр

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	450Р
ЯБЛОЧНЫЙ	400Р
МИКС ЯБЛОКО и МОРКОВЬ	400Р
МОРКОВНЫЙ со сливками	400Р

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	200Р
Минеральная вода "БОРЖОМИ"	500гр	350Р
Минеральная вода "СУЗДАЛЬСКАЯ"	500гр	200Р
КОКА-КОЛА ,СПРАЙТ, ТОНИК	250гр	300 Р
ЛИМОНАД Дюшес,Байкал,Тархун	500гр	200Р

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ГЛИНТВЕЙН (вино красное, специи, мёд, апельсин)	200/40гр	550 Р
КОФЕ "ЭСПРЕССО" по-итальянски	50/2шт/1шт	180 Р
КОФЕ "ЭСПРЕССО" со сливками	50/20/20/1шт	180 Р
КОФЕ "ДВОЙНОЙ эспрессо"	100/2шт/1шт	220 Р
КОФЕ "АМЕРИКАНО"	180/2шт/1шт	220 Р
КОФЕ "КАПУЧИНО"	250/2шт/1шт	300 Р
КОФЕ "ЛАТТЕ"	200/2шт/1шт	300Р
КАКАО	200	350Р
ЧАЙ заварной в чайничке	500/5шт	400Р
ЧАЙ заварной в чайничке	1000/10шт	800Р

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.