

РЕСТОРАНЪ ДВОРЯНСКОЕ ГНѢЗДО



Печное меню

ЗАКУСКИ

Печёный цыплёнок 1200 Р
с апельсинами и мочёной
брусникой 355 г

*Цыплёнок корнишон, запечённый в русской печи
с квасным соусом.*

Сыр французский, 1200 Р
запечённый по-русски 265 г

*Сыр камамбер, завернутый в бекон и приготовленный
в печи. Подается с хрустящим хлебом, вишнёвым
конфитюром и тыквенно-грушевым соусом.*

Охотничий пирог 1200 Р
из мяса лосося 310 г

*Фарш из лосося, томлённый с овощами (перец
болгарский, лук, морковь, сельдерей, зелёный
горошек, томаты в собственном соку). Запекается
в горшочке с шапкой из картофельного пюре.*

Томлёное ребро бычка 1950 Р
с картофельным пюре
и мясным соусом 650 г

*Говяжье ребро томлённое в печи (8 часов)
в красном вине, говяжьем бульоне с овощами.
Подается со сливочным картофельным пюре
и соусом из говяжьего бульона и красного вина.*

Судак, запечённый в печи 1100 Р
с овощным соусом и цветной
капустой 270 г

*Ароматный судак в специях запекается в овощном
соусе из томатов, лука, моркови, чеснока, рыбного
бульона и белого вина.*

**Пресная лепёшка, чинённая
разными начинками 240 г**

Подается с пылу с жару.

С томлёной говядиной 750 Р
С копчёной свиной грудинкой 690 Р
С подкопчённой неркой 850 Р

СУПЫ

Щи томлёные в печи 790 Р
из зелёной капусты
со свининой 300/50 г

*Наваристые щи на свином бульоне с мелко нарезанной
капустой. Подаются со сметаной и зеленью.*

Суп гороховый на копчёном 790 Р
свином ребре 350 г

*Томлёный гороховый суп из дровяной печи на
копченых свиных рёбрах.*

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Телячий язык томлёный 1250 Р
в печи с пюре из корня сельдерея
и морковно-тминным соусом 270 г

*Телячий язык длительного томления в печи и после
запеченный, подается с пряным пюре из корня
сельдерея и ярким соусом из моркови тмина и мёда.*

Жаркое из кролика 1250 Р
и овощей 350 г

*Нежное филе кролика, томлённое в бульоне с овощами
(лук, морковь, тыква, картофель) и сметаной.*

Томлёная свиная грудинка 1100 Р
с пюре из корня сельдерея 250 г

*Свиная грудинка, томлённая в печи на слабом огне в
течение 6 часов. Подается с пюре из корня сельдерея.*

ДЕСЕРТЫ

Печёное яблоко в мёде 690 Р
с брусничным взваром и лепестками
миндаля с шариком мороженого 290 г

*Яблоко, мёд, медово-брусничный соус, лепестки
миндаля, ванильное мороженое.*

Шоколадный фондан 750 Р
со сметанным кремом 150 г

*Классическое пирожное, приготовленное в печи.
Подается со сметанным кремом и свежими ягодами.*