

Главная особенность ресторана — печное меню!

Возможно, «Дворянское гнездо» - единственный в городе ресторан, где печь не часть декорации и не работа по предварительному заказу за неделю, а настоящее действующее меню практически на каждый день. Наша дровяная печь действует круглый год и по праву считается одной из сильных сторон нашего заведения.

Для нас печь — не элемент для атмосферы, а реальная часть кухни. В ней мы готовим мясо, рыбу, супы, каши и выпечку.

По старинным русским традициям наши печные блюда (либо их ингредиенты) заранее томятся в дровяной печи. Время томления — от 1 до 24 часов. Мы не ускоряем процесс: чем дольше блюдо «доходит» в равномерном жару, тем глубже и ярче раскрывается его вкус.

Важно: Наше печное меню работает по четвергам, пятницам, субботам и воскресеньям с 12:00 до 20:00. Учитывая популярность и время приготовления, мы настоятельно рекомендуем бронировать стол заранее.

РЕСТОРАНЪ ДВОРЯНСКОЕ ГНѢЗДО



Дровяная печь работает иначе, чем обычная плита или духовка: тепло распределяется равномерно, без резких перепадов. Благодаря этому продукты не пересушиваются и не «зажариваются» агрессивно — они томятся.

- Мясо становится мягким.
- Бульоны получаются плотными и насыщенными.
- Рыба сохраняет сочность.
- Тесто приобретает аппетитную хрустящую корочку и характерный аромат дров.

Эта разница ощущается сразу — и в текстуре, и во вкусе.

Блюда не перегружены специями или соусами. Основной акцент — на самом продукте.

ПЕЧНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Печёный цыплёнок с апельсинами 1200 Р
и мочёной брусникой 355 г

Цыплёнок корнишон, запечённый в русской печи с квасным соусом.

Сыр французский, запечённый по-русски 265 г 1200 Р

Сыр камамбер, завернутый в бекон и приготовленный в печи.

*Подаётся с хрустящим хлебом, вишнёвым конфитюром
и тыквено-грушевым соусом.*

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Охотничий пирог из мяса лосося 310 г 1200 Р

*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 с картофельным пюре 1950 Р
и мясным соусом 650 г

Говяжье ребро томлённое в печи (8 часов) в красном вине, говяжьим

бульоне с овощами. Подаётся 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.*

СУПЫ

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

Наваристые щи на свином бульоне с мелко нарезанной капустой.

Подаются со сметаной и зеленью.

Суп гороховый на копчёном свином ребре 350 г 790 Р

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

ПЕЧНОЕ МЕНЮ

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Телячий язык томлёный в печи с пюре из корня сельдерея и морковно-тминным соусом 355 г 1250 Р

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

Жаркое из кролика и овощей 350 г 1250 Р

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

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

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

ДЕСЕРТЫ

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

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

Шоколадный фондан со сметанным кремом 150 г 750 Р

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

Пресная лепёшка, чинённая разными начинками 240 г

Подаётся с пылу с жару.

С томлёной говядиной 750 Р

С копчёной свиной грудинкой 690 Р

С подкопчённой неркой 850 Р

Почему печь даёт другой вкус?

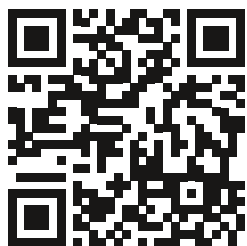
Технологически печное приготовление отличается от обычной кухни:

- Нет резкой жарки;
- Нет постоянного перегрева;
- Блюдо готовится мягко, в собственном соку, сохраняя максимум пользы и вкуса.

Кроме того, наша дровяная печь придает блюдам лёгкий натуральный аромат, который невозможно полностью повторить на стандартном оборудовании. Особенно ярко это раскрывается в мясных и рыбных блюдах.

В ресторане «Дворянское гнездо» мы делаем ставку не на эксперимент, а на основательность.

Мы готовим без лишнего усложнения, с соблюдением вековой технологии.



РЕСТОРАН

РЕСТОРАНЪ **ДВОРЯНСКОЕ ГНЕЗДО**

Печное меню — не массовый формат «быстрой кухни». Оно создано на тех, кто ценит медленное томление, традиционный подход и чистоту вкуса.

Традиционная кухня Суздаля — это щи, томлёное мясо, речная рыба, каши и выпечка из печи.

Наше печное меню дает возможность попробовать эти блюда в формате, максимально близком к историческим рецептам, которые веками создавались на этой земле.

Г. СУЗДАЛЬ, УЛ. ТОЛСТОГО Д. 5