

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

РОМ		
FLOR DE CANA EXTRA SECO	50 мл	400 P
ВИСКИ		
WEST CORK SMALL BATCH		
CALVADOS CASK FINISHED SINGLE MALT IRISH	50 мл	500 P
BUSHMILLS	50 мл	500 P
PROPER TWELVE	50 мл	450 P
КОНЬЯК		
APARAT 3*	50 мл	450 P
HENNESSY VS	50 мл	750 P
HENNESSY VSOP	50 мл	950 P
COURVOISIER VSOP	50 мл	950 P
НАСТОЙКИ		
JÄGERMEISTER / ЕГЕРМЕЙСТЕР	50 мл	450 P
ДОМАШНИЕ В АССОРТИМЕНТЕ	50 мл	300 P
ВОДКА		
ЧАЙКОВСКИЙ	50 мл	280 P
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ	50 мл	280 P
БЕЛУГА	50 мл	450 P
ПИВО РАЗЛИВНОЕ		
ESTRELLA DAMM СВЕТЛОЕ, ИСПАНИЯ	500 мл	690 P
ЖИГУЛИ БАРНОЕ	500 мл	420 P
ХАМОВНИКИ СВЕТЛОЕ (АЗОТНОЕ)	500 мл	420 P
ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ		
КЛАУСТАЛЕР БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ	330 мл	530 P
ЖИГУЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ	450 мл	390 P
ХАМОВНИКИ ПШЕНИЧНОЕ	450 мл	390 P
GRUNBACHER ALTWESSE ПШЕНИЧНОЕ	500 мл	690 P
INEDIT DAMM ПШЕНИЧНОЕ	330 мл	650 P
RADENBERGR	330 мл	620 P
ВИНА ПО БОКАЛАМ		
PINOT NOIR / ПИНО НУАР	125 мл	450 P
Красное сухое		
G7 SAUVIGNON BLANC / ДЖИ 7 СОВИНЬОН БЛАН	125 мл	450 P
Белое сухое		
PINOT GRIGIO / ПИНО ГРИДЖИО	125 мл	450 P
Белое сухое		
ИГРИСТОЕ ВИНО		
BELVILA PROSECCO EXTRA / БЕЛВИЛА ПРОСЕКО ЭКСТРА	750 мл	3700 P
PROSECCO DOC VILLA DEGLI OLMI / ПРОСЕКО ДОК ВИЛЛА ДЕЛЬИ ОЛМИ	750 мл	3700 P
ВИНО		
THE BIG INSULT WINE CO BUTTHEAD CHARDONNAY/ БИГ ИНСАЛТ ВАЙН КО БАТХЭД ШАРДОНЕ	750 мл	3500 P
Белое сухое		
G7 CARMENERE / ДЖИ 7 КАРМЕНЕР	750 мл	2700 P
Красное сухое		
CHIANTI / КЬЯНТИ	750 мл	2700 P
Красное сухое		

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

МОРС ДОМАШНИЙ	250 мл	240 Р
Клюквеный/Облепиховый/Черная смородина		
ФРЕШ	200 мл	400 Р
Апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь		
КВАС ДОМАШНИЙ	500 мл	220 Р
БОРЖОМИ	500 мл	380 Р
БАЙКАЛ 430	500 мл	250 Р
ЕСЕНТУКИ 4, 17	500 мл	250 Р
РЫЧАЛ-СУ	500 мл	300 Р
ГОРДЖИ	500 мл	220 Р
ARCTIC	2 л	400 Р
АВТОРСКИЕ ЧАИ		
САМОВАР «БАТЮШКА»	4500 мл	3500 Р
Жаровой самовар на углях, три вида варенья, мед, сушки, заварник черного и зеленого чая		
ЧАЙ С КЛЮКВОЙ	1000 мл	800 Р
Клюква, мята, корица, черный или зеленый чай		
ЧАЙ С ОБЛЕПИХОЙ	1000 мл	800 Р
Облепиха, мята, корица, черный или зеленый чай		
ЧАЙ С ИМБИРЕМ	1000 мл	800 Р
Имбирь, лимон, мед, яблоко, корица, мята		
ТРАВЯНОЙ ЧАЙ		
ДОЛИНА СЕМИ ОЗЕР	500 мл	450 Р
Крапива, ромашка, мелисса, мята, лист малины, лист земляники, лист ежевики, лемонграсс		
ТОНИЗИРУЮЩИЙ	500 мл	450 Р
Мелисса, крапива, мята, имбирь, лемонграсс, шиповник		
СИБИРСКАЯ ЯГОДА	500 мл	450 Р
Иван-чай гранулированный, ягоды клюквы, ягоды красной рябины, лист смородины, календула, с ароматом «Брусника»		
ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ		
СЕНЧА	500 мл	400 Р
СЕКРЕТЫ ЕГЕРЯ	500 мл	450 Р
Сенча, саган-дайля, жасмин, корень валерьяны, лаванда		
ЧЕРНЫЙ ЧАЙ		
АССАМ	500 мл	400 Р
САДОВАЯ ЯГОДА	500 мл	450 Р
Купаж черного чая, цукаты, ягоды клюквы, ягоды малины, кусочки клубники, лист смородины, календула		
С ТРАВАМИ И ПРЯНОСТЯМИ	500 мл	450 Р
Ассам, И Синь Хун ЧА, корка лимона, кардамон, эвкалипт, саган-дайля, хвоя пихты, лепестки апельсина		
ХОРОШЕЕ НАСТРОЕНИЕ	500 мл	450 Р
Купаж черного чая, мята, липа		
ЧАЙ ДЛЯ БАНИ	500 мл	450 Р
Купаж черного чая, сенча, лист смородины, лист земляники, мята, крапива, ягоды красной рябины, ягоды смородины, ягоды черноплодной рябины, чабрец, липа		
ДОБАВКИ К ЧАЮ		
МЕД	50 мл	180 Р
ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ	50 мл	180 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ САЛА	220г	800Р
<i>Тонкие ломтики сала собственной засолки и копчения, с чесноком и специями.</i>		
<i>Подаются с хреном, русской горчицей и зеленью.</i>		
АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ	500г	900Р
<i>Маринованные помидоры черри, огурцы консервированные, чеснок маринованный, капуста маринованная, грибы маринованные, перец острый, патиссоны маринованные.</i>		
КАЗЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ	120г	750Р
<i>Традиционная Татарская колбаса из сыровяленной конины со специями. Подаётся с красным сладким луком.</i>		
ЗАКУСКА БАННАЯ	400г	1100Р
<i>Классические русские закуски: сельдь, сало, жареный картофель.</i>		
ДОСКА «ПИВНАЯ» С СЫРОМ	260г	800Р
<i>Чечил, адыгейский, сулугуни копченый, сулугуни в мешочках, гренки из бородинского хлеба, оливки, маслины.</i>		
ДОСКА «ПИВНАЯ» С РЫБОЙ	500г	1600Р
<i>Горбуша (балык), камбала, скумбрия холодного копчения.</i>		
МЯСНАЯ ЗАКУСКА	200г	1200Р
<i>Ломтики сыровяленного куриного филе, бастурмы и суджука.</i>		
РЫБА КРАСНАЯ, РЫБА БЕЛАЯ	200г	1300Р
<i>Форель слабой соли, масляная рыба, сом холодного копчения.</i>		
СЕЛЬДЬ «РУБЛЁВСКАЯ»	400г	650Р
<i>Сельдь, картофель обжаренный, капуста квашенная, гренки из бородинского хлеба.</i>		
КИЛЬКА ПРЯНОГО ПОСОЛА	240г	400Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

БОРОДИНСКИЕ ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ	300г	550Р
<i>Ароматные гренки из бородинского хлеба, приготовленные с чесночным маслом. Подаются с соусом на основе паприки.</i>		
КРЕВЕТКИ «МАГАДАНСКИЕ»	200г	1600Р
<i>Магаданские креветки, приготовленные в пиве с лавровым листом, семенами укропа и лимонным соком или обжаренные до хрустящей корочки в кипящем масле с добавлением пряных специй и чеснока.</i>		
КРЕВЕТКИ «МУРМАНСКИЕ»	200г	1100Р
<i>Северные креветки, приготовленные в пиве с лавровым листом, семенами укропа и лимонным соком или обжаренные до хрустящей корочки в кипящем масле с добавлением пряных специй и чеснока.</i>		
СЫРНЫЕ ШАРИКИ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ «БЕЛОЕ ВИНО»	240г	700Р
<i>Горячая закуска из нежного сыра «Чеддер» с добавлением острого перца, приготовленная в кипящем масле.</i>		
ДРАНИКИ ИЗ ЦУКИНИ С ОБЖАРЕННЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН	260г	750Р
МИДИИ «ПРОВАНСАЛЬ» С СОУСОМ «БЕЛОЕ ВИНО»	270г	1100Р
<i>Мидии, приготовленные в белом вине со специями. Подаются с картофелем фри и сырным соусом.</i>		
ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЁНЫЕ ПОД СЫРОМ СО СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	400г	600Р
ХРУСТЯЩИЕ БЛИНЧИКИ С ОВОЩАМИ И ВЕШЕНКАМИ	240г	400Р
ЛАНГУСТИНЫ ГРИЛЬ	300г	850Р
<i>Лангустины, приготовленные на гриле, с кресс-салатом и сметанно-чесночным соусом.</i>		

САЛАТЫ

САЛАТ С РОСТБИФОМ	160г	900Р	САЛАТ С БАВАРСКИМИ КОЛБАСКАМИ	170г	500Р
Ломтики охлажденной телятины с соусом из тунца, перепелиными яйцами, каперсами, черри и листовым салатом.			Колбаски баварские, огурец маринованный, картофель пай, лук белый маринованный, микс листовых салатов, вешенки, соус медово-горчичный.		
САЛАТ ОВОЩНОЙ	250г	450Р	ОЛИВЬЕ С ФОРЕЛЬЮ СЛАБОЙ СОЛИ	150г	450Р
Свежие овощи, заправка на выбор: сметана, майонез, растительное или оливковое масло.			Филе форели с/с, отварной картофель, морковь, маринованные огурцы, куриные и перепелиные яйца, зеленый горошек, майонез собственного приготовления.		
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	250г	550Р	ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ДРАНИКАМИ	280г	900Р
Обжаренные до хрустящей корочки баклажаны в сочетании с пикантным азиатским соусом, розовыми томатами, красным луком и пряной зеленью кинзы.			Салат «Романо», авокадо, томаты черри, draniki из кабачка под чесночным соусом.		
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»	230г	850Р	ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ГРУШЕЙ КОНФИ И КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ	260г	650Р
Салат из листьев «Романо», замаринованной и обжаренной на гриле куриной грудки и розовыми томатами, заправленными классическим соусом с добавлением анчоусов, каперсов и сыра пармезан.			Обжаренная куриная печень в сочетании с томленой грушей и миксом листовых салатов.		
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ	180г	950Р	ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ЖАРЕННЫМ СЫРОМ	255г	650Р
Салат из листьев «Романо» с тигровыми креветками и розовыми томатами, заправленными классическим соусом с добавлением каперсов, анчоусов и сыра пармезан.			Микс листовых салатов, перец болгарский, персик консервированный, редис, томаты, сыр сулугуни.		
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ФОРЕЛЬЮ	210г	1100Р	БОУЛ С КРЕВЕТКАМИ	360г	750Р
Салат из листьев «Романо» с филе форели и розовыми томатами, заправленными классическим соусом с добавлением каперсов, анчоусов и сыра пармезан.			Брокколи, цветная капуста, редис, полба, кресс салат, яйцо перепелиное, грейпфрут.		

СУПЫ				
БОРЩ «РУБЛЁВСКИЙ» <i>Традиционный борщ на говяжьем бульоне. Подается с домашней сметаной, смальцем и пампушкой.</i>	450г	550Р	УХА ТРОЙНАЯ С РАСТЕГАЕМ <i>Традиционный русский суп с судаком, форелью и треской. Подается с растегаем, лимоном и зеленью.</i>	450г 1100Р
СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ <i>Наваристый суп с мясными деликатесами, солеными огурцами, маслинами и репчатым луком. Подается со сметаной и лимоном.</i>	360г	650Р	«ТОМ ЯМ» С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>Тайский острый суп с пряными специями, креветками и мидиями. На основе куриного бульона, с добавлением галангала, лайма и кокосового молока. Подается с рисом.</i>	400г 950Р
СУП ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ ХВОСТОВ <i>Насыщенный, густой суп со сладким перцем и кинзой.</i>	400г	750Р	КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С ТИМЬЯНОМ <i>Нежный, бархатистый суп из тыквы с тимьяном и оливковым маслом.</i>	350г 450Р
ЩИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ <i>Щи из квашеной капусты с белыми грибами и сметаной, на курином бульоне.</i>	350/50г	850Р	ОКРОШКА <i>Традиционный русский холодный суп. На квасе собственного приготовления или кефире.</i>	400г 500Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА				
ФИЛЕ КАМБАЛЫ ЖАРЕННОЕ ИЛИ НА ПАРУ <i>С цветной капустой, брокколи и баклажаном фри.</i>	350г	750Р	СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ В ОСТРОЙ ГЛАЗУРИ <i>Томленные со специями свиные ребрышки в глазури из кисло-сладкого соуса.</i>	450г 950Р
КОРЮШКА ЖАРЕННАЯ <i>Обжаренная до хрустящей корочки корюшка. Подается с сметанно-чесночным соусом, лимоном и свежим огурцом.</i>	350г	1100Р	ЦЫПЛЁНОК «ТАПАКА» С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ <i>Цыплёнок, приготовленный с добавлением специй под гнётом. Подается с кукурузой, соусом из томатов, свежей зелени и чеснока.</i>	350г 1300Р
КОТЛЕТЫ ИЗ ЦУКИ ЖАРЕННЫЕ ИЛИ НА ПАРУ	200г	800Р	СТЕЙК-САЛАТ <i>Стейк из говяжьей вырезки с салатом из маринованных шампиньонов и горчично-сливочным соусом.</i>	320г 1500Р
ФИЛЕ ТРЕСКИ С КАБАЧКАМИ ЖАРЕННОЕ ИЛИ НА ПАРУ	170/80г	1100Р	КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ <i>Рубленая котлета из куриного филе, в панировке из белого хлеба. Подается с картофелем по-деревенски и корнишонами.</i>	350г 850Р
РЫБКА ЖАРЕННАЯ К ПИВУ <i>Мойва, обжаренная до хруста. Подается с чесночным соусом.</i>	300/50г	750Р	«ПОСЛЕДНИЙ ПОЛЁТ» <i>Куриные крылышки в соусе «Терияки»</i>	450г 850Р
ФИЛЕ ИЗ ФОРЕЛИ <i>Филе форели, приготовленное на гриле (или пару) с овощами.</i>	320г	1300Р	ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ <i>Традиционная выпечка народов Кавказа с домашним сыром, яйцом и сливочным маслом.</i>	340г 700Р
БЕФСТРОГАНОВ ПО-РУБЛЁВСКИ <i>Классический бефстроганов. Подается на картофельном дранике.</i>	350г	1300Р	ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРИТИНСКИ <i>Традиционный закрытый пирог с имеретинским сыром и сулугуни.</i>	340г 700Р
РУБЛЕННЫЙ БИФСТЕКС С КАРТОФЕЛЬНЫМ САЛАТОМ <i>Бифштекс рубленый, приготовленный на гриле. Подается с глазуньей и салатом из картофеля, жареных грибов, соленых огурцов и красного лука.</i>	390г	900Р	ПЕЛЬМЕНИ «РУБЛЁВСКИЕ» САМОЛЕПНЫЕ ЖАРЕННЫЕ <i>Пельмени ручной лепки с фаршем из говядины и свинины. Подаются запеченые со сметаной и сыром.</i>	250г 550Р
СКОБЛЯНКА <i>Обжаренные говядина, картофель, грибы, болгарский перец и красный лук. Подается на сковороде.</i>	360г	900Р	ПЕЛЬМЕНИ «РУБЛЁВСКИЕ» САМОЛЕПНЫЕ <i>Пельмени ручной лепки с фаршем из говядины и свинины. Подаются с бульоном и сметаной.</i>	380г 550Р
КОЛБАСКИ ЖАРЕНЫЕ К ПИВУ <i>Ассорти из колбасок, обжаренных на гриле, с гарниром из тушёной капусты и картофеля.</i>	600г	1100Р	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ <i>Вареники собственного производства, Подаются со сметаной.</i>	250г 450Р
СВИНАЯ РУЛЬКА В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ <i>Свиная рулька, запеченная в пряных специях и медово-горчичной глазури. Подается с тушеной капустой и соусами из хрена и горчицы.</i>	1000г	1750Р	ВАРЕНИКИ С ГОРБУШЕЙ <i>Вареники собственного производства, Подаются с сырным соусом.</i>	300г 550Р
ЩЁЧКИ ТЕЛЯЧЬИ <i>Томленные на медленном огне телячьи щечки со специями. Подаются с картофельным пюре.</i>	350г	950Р		

ГАРНИРЫ				
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	200г	350Р		
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	200г	350Р		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	250г	350Р		
РИС «БАСМАТИ»	200г	350Р		
ОВОЩИ ГРИЛЬ <i>Приготовленные на гриле, сладкий перец, баклажан, цуккини и томаты.</i>	200г	450Р		
ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ВЕШЕНКАМИ	250г	400Р		
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА	200г	150Р		

ДЕСЕРТЫ				
ЧИЗКЕЙК <i>Десерт из творожного сыра с хрустящим печеньем.</i>	150г	450Р		
ТИРАМИСУ <i>Классический итальянский десерт.</i>	130г	550Р		
ПАННА-КОТТА МАНГО-МАРАКУЙЯ <i>Нежный десерт из сливок. Подается с муссом манго-маракуйя.</i>	50г	250Р		
КРЕМ-БРЮЛЕ <i>Классический французский десерт из заварного крема с хрустящей корочкой.</i>	150г	400Р		
МОРОЖЕННОЕ ПЛОМБИР ВАНИЛЬНЫЙ	50г	200Р		
МОРОЖЕННОЕ СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ	50г	200Р		
СОРБЕТ МАНГО-МАРАКУЙЯ	50г	200Р		
СОРБЕТ МАЛИНОВЫЙ	50г	200Р		

ЗАВТРАКИ				
ГЛАЗУНЯ <i>3 жаренных яйца. Подаются с миксом листовых салатов и томатами черри.</i>	170г	300Р		
ОМЛЕТ <i>Омлет из 3-х яиц. Подается с миксом листовых салатов и томатами черри.</i>	200г	350Р		
КАША ОВСЯНАЯ <i>Каша на воде или молоке с добавлением сливочного масла.</i>	250г	250Р		
КАША ПШЕНАЯ С ТЫКВОЙ <i>Каша на воде или молоке с добавлением сливочного масла.</i>	250г	250Р		



НАШЕ МЕНЮ

У ТЕБЯ В ТЕЛЕФОНЕ



НАВЕДИ КАМЕРУ И ОТСКАНИРУЙ QR-КОД