



АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

РОМ

Flor De Cana Extra Seco 50 мл 400 P

ВИСКИ

West Cork Small Batch 50 мл 400 P
Calvados Cask Finished Single Malt Irish 50 мл 450 P
Bushmills 50 мл 400 P
Proper Twelve 50 мл 400 P

КОНЬЯК

Апарат 3* 50 мл 450 P
Hennessy VS 50 мл 700 P
Hennessy VSOP 50 мл 850 P
Courvoisier VSOP 50 мл 850 P

НАСТОЙКИ

Jägermeister / Егермейстер 50 мл 400 P
Домашние в ассортименте 50 мл 300 P

САМОГОН

Самогон Деревенский 50 мл 350 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 500 P
Жигули Барное 500 мл 390 P
Хамовники светлое (азотное) 500 мл 390 P

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Клаусталер безалкогольное 330 мл 450 P
Жигули безалкогольное 450 мл 350 P
Хамовники Пшеничное 450 мл 350 P

ВИНА ПО БОКАЛАМ

Pinot Noir / Пино Нуар 125 мл 350 P
Красное сухое
G7 Sauvignon Blanc / 125 мл 350 P
Джи 7 Совиньон Блан
Белое сухое
Pinot Grigio / Пино Гриджио 125 мл 350 P
Белое сухое

ИГРИСТОЕ ВИНО

Belvila Prosecco Extra / 750 мл 3200 P
Белвила Просеко Экстра
Prosecco Doc Villa Degli Olmi / 750 мл 3200 P
Просеко Док Вилла Дельи Олми

ВИНО

The Big Insult Wine Co Butthead Chardonnay/ 750 мл 3000 P
Биг Инсалт Вайн Ко Батхэд Шардоне
Белое сухое
G7 Carmenere / Джи 7 Карменер 750 мл 2300 P
Красное сухое
Chianti / Кьянти 750 мл 2500 P
Красное сухое

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс Домашний 250 мл 220 P
Клюквенный/Облепиховый/Черная смородина
Квас Домашний 500 мл 220 P
Фреш 200 мл 350 P
Апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь
Боржоми 500 мл 330 P
Байкал 430 500 мл 240 P
Есентуки 4, 17 500 мл 230 P
Рычал-Су 500 мл 250 P
Arctic 2 л 400 P

АВТОРСКИЕ ЧАИ

Самовар «Батюшка» 4500 мл 3500 P
Жаровой самовар на углях, три вида варенья, мед, сушки, заварник черного и зеленого чая
Чай с клюквой 500 мл 400 P
Клюква, мята, корица, черный или зеленый чай
Чай с облепихой 500 мл 400 P
Облепиха, мята, корица, черный или зеленый чай
Чай с имбирем 500 мл 400 P
Имбирь, лимон, мед, яблоко, корица, мята

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

Сила Урала 500 мл 400 P
Душица, клевер, лист брусники, лист земляники, шиповник, лист смородины
Русские традиции 500 мл 400 P
Лист земляники, чабрец, ромашка, мята
Липовый сад 500 мл 400 P
Крапива, шиповник, лист липы, лаванда, бессмертник, мята, василек, душица
Песня Шри-Ланки 500 мл 400 P
Мелисса, ромашка, корень валерьяны, лаванда
Альпийский коктейль 500 мл 350 P
Похудей 500 мл 350 P

КЛАССИКА ЧАЯ

Иван-Чай 500 мл 350 P
Ассам 500 мл 350 P
Эрл-Грей 500 мл 350 P
Сенча 500 мл 350 P
Зеленый Жасмин 500 мл 350 P

ЗЕЛЕНый ЧАЙ

Таежный на пороже 500 мл 400 P
Зеленый чай Ганпаудер, черноплодная рябина, лист брусники, календула, василек, лесные ягоды
Доброе утро 500 мл 400 P
Сенча, яблоко, мелисса, василек
Ягодное лукошко 500 мл 400 P
Зеленый чай Ганпаудер и сенча, вишня, ягоды смородины, лист брусники, календула
Релакс 500 мл 400 P
Сенча, жасмин, корень валерьяны, лаванда

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Пряный цитрус 500 мл 400 P
Ассам, душистый перец, кориандр, кардамон, яблоки, корица, дольки апельсина
Охотничий 500 мл 400 P
Ассам, лист смородины, ягоды можжевельника, чабрец, лист брусники
Русский с ягодами 500 мл 400 P
Иван-чай, ассам, ягоды можжевельника, ягоды смородины, плоды красной рябины, лесные ягоды
Таежный 500 мл 400 P
Ассам, чабрец, мята, ромашка

ДОБАВКИ К ЧАЮ

Мед 50 мл 150 P
Домашнее варенье 50 мл 150 P

Холодные закуски		
АССОРТИ САЛА	220г	650P
Тонкие ломтики сала собственной засолки и копчения, с чесноком и специями. Подаются с хреном, русской горчицей и зеленью.		
АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ	500г	750P
Маринованные помидоры «Черри», огурцы консервированные, чеснок маринованный, капуста маринованная, грибы маринованные, перец острый, патиссоны маринованные.		
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ОТВАРНОЙ	145г	850P
Нежный, отварной язык. Подается с хреном и зеленью.		
КАЗЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ	120г	650P
Традиционная Татарская колбаса из сыровяленной конины со специями. Подается с красным сладким луком		
ЗАКУСКА БАННАЯ	400г	850P
Классические русские закуски, сельдь, сало, жареный картофель.		
ДОСКА «ПИВНАЯ» с сыром	260г	750P
Чечил, адыгейский, сулугуни копченый, сулугуни в мешочках, гренки из бородинского хлеба, оливки, маслины.		
ДОСКА «ПИВНАЯ» с рыбой	500г	1200P
Горбуша (балык), камбала, скумбрия холодного копчения.		
МЯСНАЯ ЗАКУСКА	200г	1000P
Ломтики сыровяленного куриного филе, бастурмы и суджука.		
РЫБНОЕ АССОРТИ	200г	1400P
Ассорти из слабосоленой форели, маслянной рыбы холодного копчения и угря. Подается с лимоном и оливками.		
СЕЛЬДЬ «РУБЛЕВСКАЯ»	400г	600P
Сельдь, картофель обжаренный, капуста квашенная, гренки из бородинского хлеба.		
КИЛЬКА ПРЯНОГО ПОСОЛА	240г	450P
ИВАСИ холодного копчения	330г	600P
Иваси подается с мини картофелем и маринованным белым луком.		
Салаты		
САЛАТ С РОСТБИФОМ	160г	950P
Ломтики охлажденной телятины с соусом из тунца, перепелиными яйцами, каперсами, болгарским перцем и листовым салатом		
САЛАТ ОВОЩНОЙ	250г	400P
Свежие овощи, заправка на выбор: сметана, майонез, растительное или оливковое масло.		
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	250г	550P
Обжаренные до хрустящей корочки баклажаны в сочетании с пикантным азиатским соусом, розовыми томатами, красным луком и пряной зеленью кинзы.		
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»	230г	650P
Классический салат из листьев салата «Романо», обжаренной на гриле куриной грудки и розовых томатов, соуса на основе яичных желтков, анчоусов, растительного масла, каперсов и сыра пармезан.		
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» с креветками	180г	750P
Классический салат из листьев «Романо», замаринованных, обжаренных на гриле тигровых креветок и розовых томатов, заправленных соусом на основе домашнего майонеза, с добавлением каперсов, анчоусов и сыра пармезан.		
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» с форелью	210г	800P
Классический салат из листьев «Романо», замаринованной в соусе «Терияки», обжаренной на гриле форели и розовых томатов, заправленных соусом на основе домашнего майонеза, с добавлением каперсов, анчоусов и сыра пармезан.		
САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ	225г	850P
Ломтики говяжьего языка с листьями салата, свежими огурцами, грибами и соусом на основе имбиря.		
ОЛИВЬЕ с форелью слабой соли	150г	400P
Традиционный салат «Оливье» с форелью слабой соли.		
САЛАТ С ДРАННИКАМИ	280г	700P
Салат «Романо», авокадо, томаты черри, дранники из кабачка, под чесночным соусом		
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГРУШЕЙ КОНФИ И КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ	260г	600P
Обжаренная куриная печень в сочетании с томленной грушей и миксом листовых салатов		
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКОЙ	200г	950P
Филе говядины, обжаренное со сладким перцем и красным луком с добавлением «Вустерского» соуса. Подается на листьях салата с ломтиками свежего орурца.		
Горячие закуски		
ПИРОЖКИ «С ПЫЛУ С ЖАРУ»	60г	120P
Домашние пирожки собственного приготовления с начинками из мяса, капусты, картофеля и грибов.		
БОРОДИНСКИЕ ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ	300г	450P
Ароматные гренки из Бородинского хлеба, приготовленные с чесночным маслом. Подаются с соусом на основе паприки.		
КРЕВЕТКИ ПО-ГУСАРСКИ	200г	1300P
Северные креветки, обжаренные до хрустящей корочки в кипящем масле с добавлением пряных специй и чеснока.		
КРЕВЕТКИ ПЬЯНЫЕ В ПИВЕ	200г	1300P
Северные креветки, отваренные в пиве с лавровым листом, семенами укропа и лимонным соком.		
СЫРНЫЕ ШАРИКИ с пикантным соусом «Белое вино»	240г	650P
Горячая закуска из нежного сыра «Чеддер» с добавлением острого перца, приготовленная в кипящем масле.		
ДРАННИКИ ИЗ ЦУКИНИ с обжаренными шампиньонами и сыром пармезан	260г	600P
МИДИИ «ПРОВАНСАЛЬ» с соусом «Белое вино»	270г	950P
Мидии приготовленные в белом вине со специями. Подаются с картофелем фри и сырным соусом.		
ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ со сметанно-чесночным соусом	400г	450P

СУПЫ			БЕФСТРОГАНОВ ПО-РУБЛЕВСКИ			350г	1150Р
Традиционный бефстроганов из говяжьей вырезки. Подается на картофельном дранике.			РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС С КАРТОФЕЛЬНЫМ САЛАТОМ			390г	850Р
Борщ «Рублевский»			Бифштекс рубленый приготовленный на гриле. Подается с глазуньей, салатом из картофеля, жареных грибов, соленых огурцов и красного лука.				
Традиционный борщ на говяжьем бульоне. Подается с домашней сметаной, смальцем и пампушкой.			СКОБЛЯНКА			360г	900Р
СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ С ГОВЯЖИМ ЯЗЫКОМ			Обжаренные говядина, картофель, грибы, болгарский перец и красный лук. Подаётся на сковороде.				
Наваристый суп с мясными деликатесами, солеными огурцами, маслинами и репчатым луком. Подается со сметаной и лимоном.			МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ			280г	1600Р
СУП ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ ХВОСТОВ			Говяжья вырезка с миксом листовых салатов и горчично-сливочным соусом.				
Насыщенный, густой суп со сладким перцем и кинзой.			СВИНАЯ РУЛЬКА В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ			1000г	1550Р
СУП-ГУЛЯШ ВЕНГЕРСКИЙ			Свиная рулька, запеченная в пряных специях и медово-горчичной глазури. Подается с тушеной капустой и соусами из хрена и горчицы.				
Густой, наваристый суп с говядиной, картофелем, перцем и ароматными специями			ЩЁЧКИ ТЕЛЯЧЬИ			350г	950Р
ЩИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ			Томленные на медленном огне телячьи щечки со специями. Подаются с картофельным пюре.				
Щи из квашеной капусты с белыми грибами и сметаной, на курином бульоне. Подаются в горшочке.			СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ОСТРОЙ ГЛАЗУРИ			450г	950Р
УХА ТРОЙНАЯ С РАСТЕГАЕМ			Томленные со специями свиные ребрышки в глазури из кисло-сладкого соуса.				
Традиционный русский суп с судаком, форелью и треской. Подается с растегаем, лимоном и зеленью.			ЦЫПЛЕНОК «ТАПАКА» С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ			350г	1100Р
«ТОМ ЯМ» С МОРЕПРОДУКТАМИ			Цыпленок приготовленный с добавлением специй под гнетом. Подается с кукурузой, соусом из томатов, свежей зелени и чеснока.				
Тайский острый суп с пряными специями, креветками и мидиями. На основе куриного бульона. С добавлением галангала, лайма и кокосового молока. Подается с рисом.			КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ			350г	850Р
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С ТИМЬЯНОМ			Рубленая котлета из куриного филе, в панировке из белого хлеба. Подается с картофелем по-деревенски и корнишонами.				
Нежный, бархатистый суп из тыквы с тимьяном и оливковым маслом.			«ПОСЛЕДНИЙ ПОЛЕТ»			470г	850Р
ОКРОШКА НА КВАСЕ (кефире)			Куриные крылышки в соусе «Терияки»				
Традиционный Русский холодный суп. На квасе собственного приготовления или кефире.			ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ			340г	700Р
			Традиционная выпечка народов Кавказа с домашним сыром, яйцом и сливочным маслом.				
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРИТИНСКИ			340г	700Р
			Традиционный закрытый пирог с имеретинским сыром и сулугуни.				
КУМЖА со свежим огурцом и кунжутным соусом			ПЕЛЬМЕНИ «РУБЛЕВСКИЕ» самолепные жаренные			250г	550Р
Форель со свежим огурцом и соусом на основе кунжута.			ПЕЛЬМЕНИ «РУБЛЕВСКИЕ» самолепные			380г	550Р
КОРЮШКА жаренная			Пельмени ручной лепки с фаршем из говядины и свинины. Подаются с бульоном и сметаной.				
Обжаренная до хрустящей корочки корюшка. Подается с сметанно-чесночным соусом. Лимоном и свежим огурцом.			ВАРЕНИКИ с картофелем и грибами			250г	450Р
ДОРАДО НА ГРИЛЕ или ПАРУ			Вареники собственного производства, Подаются со сметаной.				
Дорадо подается с томатами, кукурузой и долькой лимона			ВАРЕНИКИ с горбушей			300г	550Р
КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ жаренные или на пару			Вареники собственного производства, Подаются со сметаной.				
ФИЛЕ ТРЕСКИ С КАБАЧКАМИ жаренное или на пару							
РАКИ ОТВАРНЫЕ (по предварительному заказу)							
Речные раки, отваренные в воде с пивом с добавлением лаврового листа и специй							
КОЛБАСКИ ЖАРЕННЫЕ к пиву							
Ассорти из колбасок, обжаренных на гриле, с гарниром из тушеной капусты и картофеля.							

ГАРНИРЫ			БРАНЧ		
КАРТОФЕЛЬ ФРИ, ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	200г	350P	СЫРНИКИ ИЗ ДОМАШНЕГО ТВОРОГА	200г	470P
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	250г	350P	ЯЙЦО «БЕНЕДИКТ»	170г	400P
РИС «БАСМАТИ»	200г	350P	БЛИНЧИКИ С ПАШТЕТОМ	150г	250P
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА	200г	150P	ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ		
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	250г	350P			
Обжаренный с луком картофель.					
ОВОЩИ ГРИЛЬ	200г	450P			
Приготовленные на гриле, сладкий перец, баклажан, цукини и томаты.					
ДЕСЕРТЫ					
ЧИЗКЕЙК	150г	400P	 НАШЕ МЕНЮ У ТЕБЯ В ТЕЛЕФОНЕ  НАВЕДИ КАМЕРУ И ОТСКАНИРУЙ QR-КОД		
Десерт из творожного сыра с хрустящим печеньем.					
ТИРАМИСУ	130г	400P			
Классический итальянский десерт					
ПАННА-КОТТА МАНГО-МАРАКУЙА	50г	150P			
Нежный десерт, из сливок. Подается с муссом манго-маракуйа.					
МОРОЖЕННОЕ ПЛОМБИР ВАНИЛЬНЫЙ	50г	150P			
МОРОЖЕННОЕ СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ	50г	150P			
СОРБЕТ МАНГО-МАРАКУЙА	50г	150P			
СОРБЕТ МАЛИНОВЫЙ	50г	150P			
КРЕМ-БРЮЛЕ	150г	350P			
Классический французский десерт из заварного крема с хрустящей корочкой.					
ЗАВТРАКИ					
ГЛАЗУНЬЯ	170г	350P			
3 жаренных яйца. Подаются с миксом салатов и томатами чери.					
ОМЛЕТ	200г	350P			
Омлет из 3-х яиц. Подается с миксом салатов и томатом чери.					
КАША ОВСЯНАЯ	250г	250P			
Крупяная каша на воде или молоке с добавлением сливочного масла.					
КАША ПШЕНАЯ С ТЫКВОЙ	250г	250P			
Крупяная каша на воде или молоке с добавлением сливочного масла.					