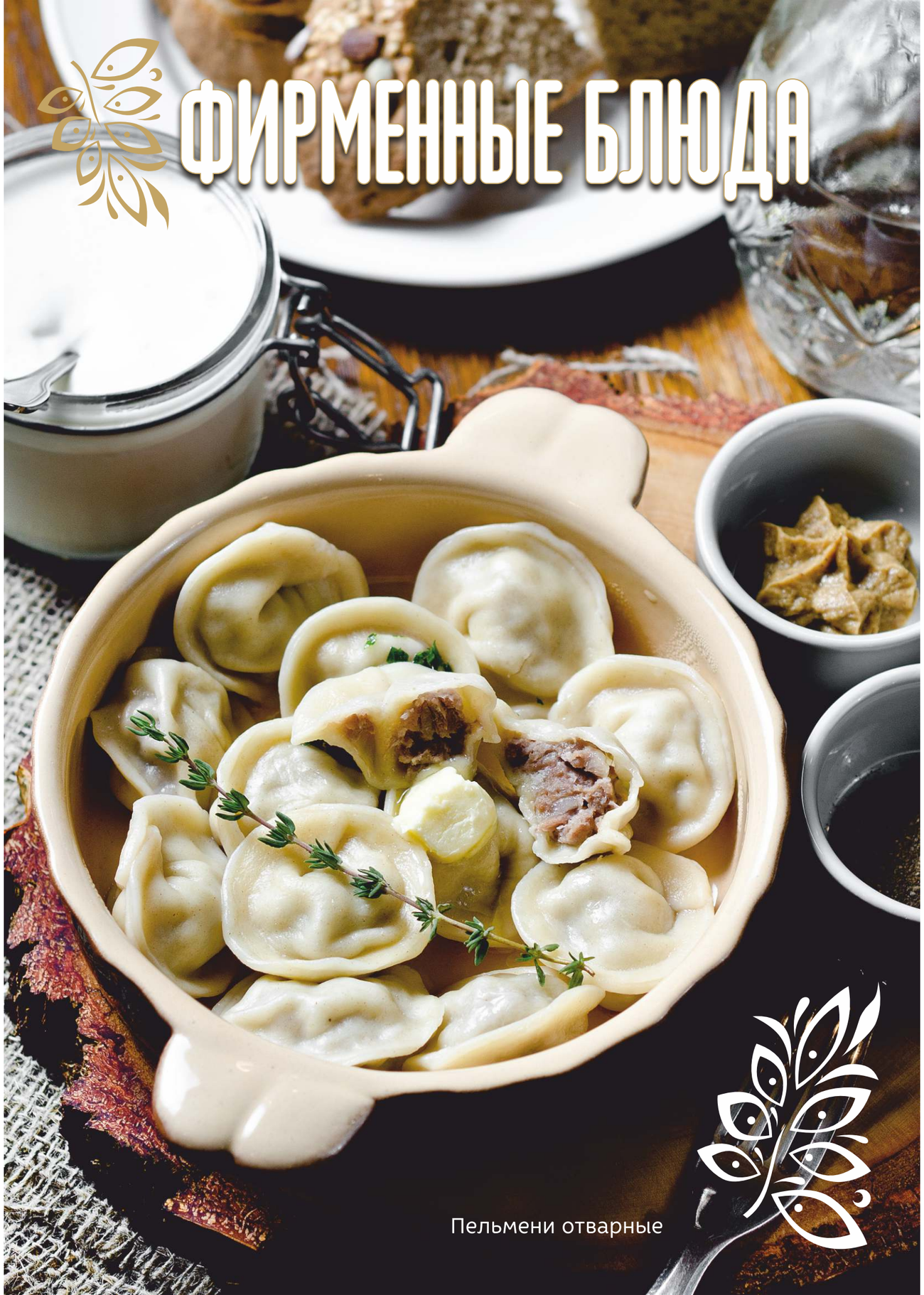
МАТРЕШКА

РУССКАЯ КУХНЯ

МЕНЮ

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



Пельмени отварные

ПЕЛЬМЕНИ «ДОМАШНИЕ»
Пельмени с начинкой из свинины, говядины и репчатого лука

в мясном бульоне 295.-
300 г

жареные 295.-
жарятся на сливочном масле; подаются со сметаной *250/50 г*

запечённые в горшочке . . .345.-
с обжаренным луком, пряностями и сметаной, запечённые под сыром в горшочке *300 г*

отварные 265.-
подаются с 3% уксусом, чёрным перцем и горчицей *250/50 г*

по-деревенски 295.-
отварные, затем обжаренные на сливочном масле, а потом запечённые в деревенской сметане, приправленные молотым чёрным перцем и зеленью *270 г*

ПЕЛЬМЕНИ «Тройные»
Пельмени со свининой, говядиной, курицей и репчатым луком

в мясном бульоне 345.-
300 г

жареные 345.-
жарятся на сливочном масле; подаются со сметаной *250/50 г*

запечённые в горшочке . . .365.-
с обжаренным луком, пряностями и сметаной, запечённые под сыром в горшочке *300 г*

отварные 295.-
подаются с 3% уксусом, чёрным перцем и горчицей *250/50 г*

по-деревенски 345.-
отварные, затем обжаренные на сливочном масле, а потом запечённые в деревенской сметане, приправленные молотым чёрным перцем и зеленью *270 г*

ПЕЛЬМЕНИ С БАРАНИНОЙ
Пельмени с начинкой из баранины, пассированного репчатого лука, чеснока и кинзы

в мясном бульоне 365.-
300 г

жареные 365.-
жарятся на сливочном масле; подаются со сметаной *250/50 г*

запечённые в горшочке . . .395.-
с обжаренным луком, пряностями и сметаной, запечённые под сыром в горшочке *300 г*

отварные 325.-
подаются с 3% уксусом, чёрным перцем и горчицей *250/50 г*

по-деревенски 365.-
отварные, затем обжаренные на сливочном масле, а потом запечённые в деревенской сметане, приправленные молотым чёрным перцем и зеленью *270 г*

Пельмени в мясном бульоне

Пельмени запечённые в горшочке

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Вареники с картофелем,
жареным лучком и грибочками

РАЗНОЦВЕТНЫЕ ПЕЛЬМЕШКИ С КУРОЧКОЙ И СЫРОМ. 225.-
куриное филе, сыр, яйцо, сметана, зелень *150 г*

ПЕЛЬМЕНИ С СЕМГОЙ 395.-
Пельмени с начинкой из семги с репчатым луком, специями. Подаются в сливочном соусе *280 г*

МУЧНЫЕ КОЛДУНЫ 395.-
С ГОВЯДИНОЙ НА ЛУКОВОМ ДИПЕ
Тесто из ржаной муки на луковом соке *250 70 г*
с начинкой из рубленой говядины, с луком и пряностями. Подается на сырном соусе с жареным луком

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ 245.-
Постное заварное тесто, вишня, *200 г*
манная крупа, сахар, варенье из вишни, кешью

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ, ЖАРЕНЫМ ЛУЧКОМ И ГРИБОЧКАМИ 225.-
Начинка из отварного картофеля, *310 г*
жареного лука и лесных грибов; подаются со сметаной и сливочным маслом с зеленью

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ . . . 225.-
Подаются со сметаной *280 г*
и сливочным маслом с зеленью

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ . . 225.-
Подаются со сметаной, сливочным *280 г*
маслом с зеленью

Мучные колдуны

БЛИНЫ С МАСЛОМ 145.-
150/20 г

БЛИНЫ С МЯСОМ 195.-
240/50 г

БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ 145.-
150/50 г

БЛИНЫ С ТВОРОГОМ И ВИШНЕЙ 195.-
240/60 г

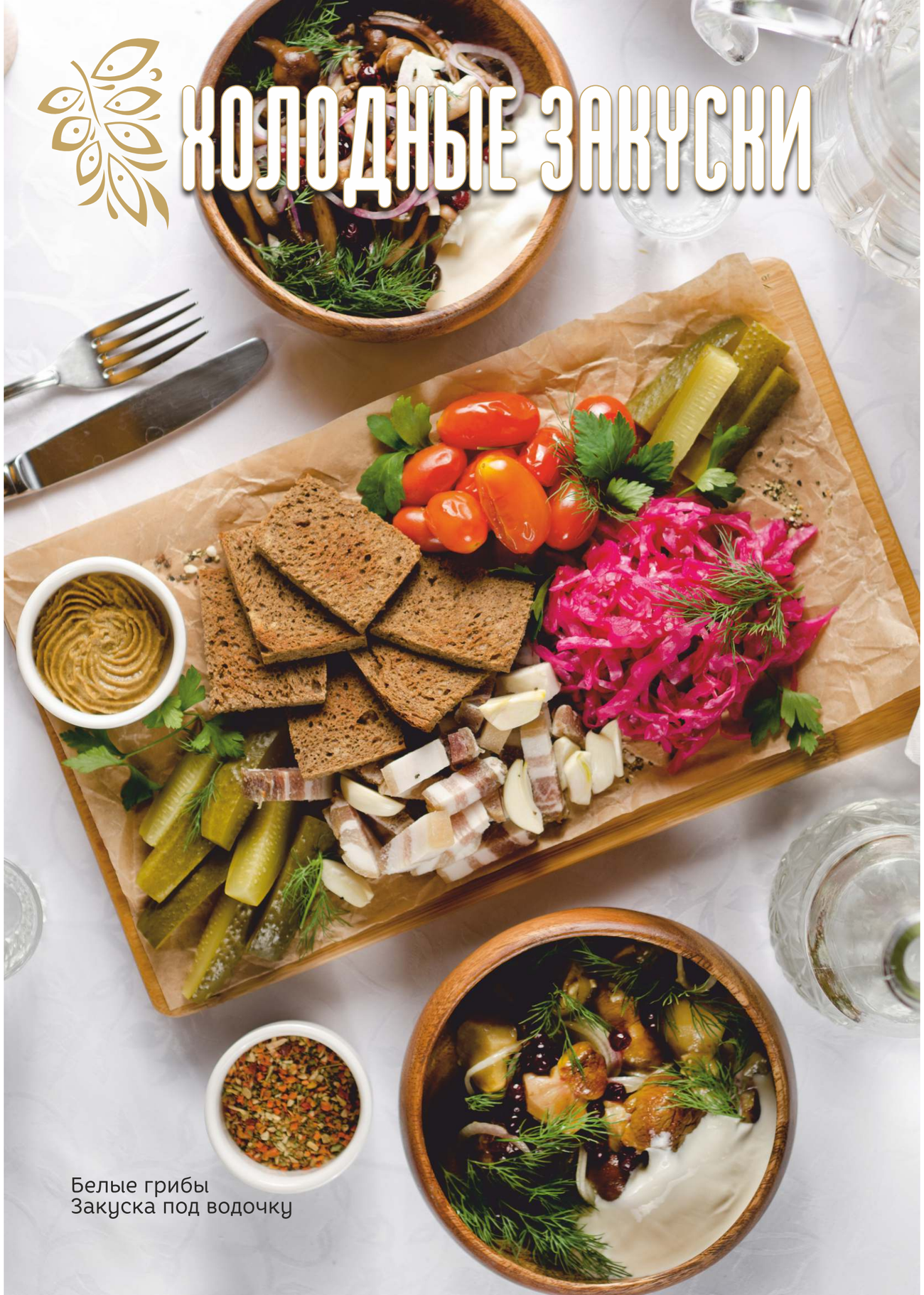
БЛИНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ . . . 145.-
Варенье в ассортименте *150/50 г*

БЛИНЧИКИ С ЛОСОСЕМ . . . 295.-
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ *150/30/30 г*
Классические блинчики, сёмга слабой соли, сливочный сыр, зелень

БЛИНЧИКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ И СМЕТАНОЙ 295.-
Классические блинчики, *150/50/20 г*
икра и сметана

Блинчики с красной икрой

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Белые грибы
Закуска под водочку

РЫБНОЕ АССОРТИ 695.-
Семга слабосоленая, кижуч холодного копчения, скумбрия слабосоленая, масляная рыба, лимон, микс салата, оливки, зелень *200/30 г*

СЕЛЁДОЧКА 295.-
ПРЯНОГО ПОСОЛА С ОТВАРНОЙ КАРТОШЕЧКОЙ
Сельдь собственного посола, картофель отварной, масло сливочное с укропом, крымский лук, чипсы из бородинского хлеба *150/150/85 г*

СЁМГА СЛАБОЙ СОЛИ 695.-
С ЗЕЛЁНЫМ САЛАТОМ *130/50 г*
Филе сёмги слабой соли, лист салата, лимон, крем бальзамик, зелень

МЯСНАЯ ТАРЕЛОЧКА 495.-
СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ *210/60 г*
Ростбиф, буженина, копчёная грудинка, куриный рулет с овощами и чесноком, горчица, сливочный хрен

РОСТБИФ 395.-
С ЛУКОМ И ТОМАТАМИ *80/20 г*
Говядина прожарки медиум, лук маринованный с пряностями, зелень.

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ 495.-
ОТВАРНОЙ СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ *150/30 г*
Отварной говяжий язык, сливочный хрен, зелень

ХОЛОДЕЦ ПО-ДОМАШНЕМУ . 345.-
С ХРЕНОМ СЛИВОЧНЫМ И ГОРЧИЦЕЙ ЯДРЁНОЙ
Говядина, свинина, чеснок; подаётся со сливочным хреном, домашней горчицей и зеленью *230/50 г*

БЕЛЫЕ ГРИБОЧКИ 425.-
СО СМЕТАНКОЙ И ЛУЧКОМ *200/70 г*
Грибы белые маринованные, красный лук, сметана, мочёная брусника, зелень

ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ 425.-
СО СМЕТАНКОЙ И ЛУЧКОМ *200/70 г*
Грузди солёные, красный лук, сметана, мочёная брусника, зелень

ЗАКУСКА ПОД ВОДОЧКУ . . . 365.-
Квашеная капуста, огурцы и томаты черри маринованные, солёное сало с чесноком, гренки из бородинского хлеба, зелень, горчица *500 г*

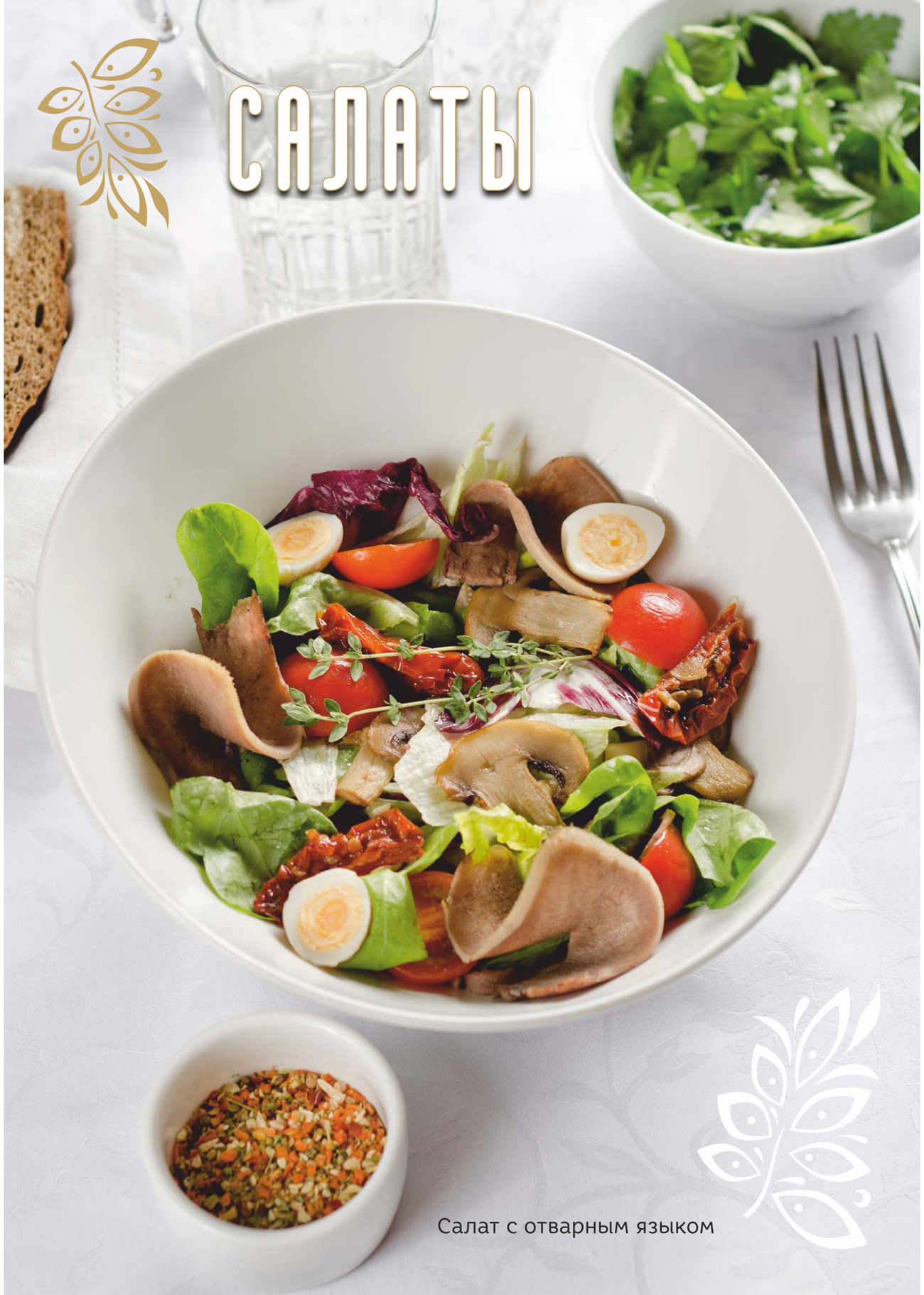
ОВОЩНОЕ АССОРТИ 395.-
Помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелёный лук, соус на основе брынзы *500 г*

САЛО СОЛЁНОЕ 295.-
С ГОРЧИЦЕЙ, ГРЕНКАМИ И ЧЕСНОКОМ *100/70/20 г*
Грудинка с пряными травами и жгучим перцем, подаётся с чесноком, зелёным луком, гренками из бородинского хлеба и горчицей

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 595.-
Сыр «Пармезан», сыр «Бри», сыр из козьего молока, сыр «Дана Блю», подается с виноградом, крекерами, медом и грецким орехом *120/90 г*

Рыбное ассорти

САЛАТЫ



Салат с отварным языком

ВИНЕГРЕТ ПРЯНЫЙ 295.-
С СЕЛЬДЬЮ *230 г*
Сельдь пряного посола, запечённая свёкла, морковь, отварной картофель, зелёный горошек, квашеная капуста, красный репчатый лук, салатная заправка винегрет, зелень

САЛАТ С МАЛОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ 395.-
Микс салатов, лосось слабой соли, каперсы, красный лук, салатная заправка с бальзамическим уксусом и оливковым маслом, чипсы из ржаного багета *170 г*

САЛАТ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ . . 295.-
Свежие томаты, огурец, сладкий перец, пюре из маслин, микс разных салатов, сыр фета, оливковое масло, зелень *220 г*

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ 345.-
Ростбиф, томаты черри, красный лук, чеснок, микс разных салатов, выдержанный сыр, бальзамическая заправка, зелень *170 г*

ОЛИВЬЕ С РОСТБИФОМ 325.-
Ростбиф, молодая морковь, картофель, корнишоны, свежий зелёный горошек, перепелиное яйцо, соус на основе сметаны и майонеза *260 г*

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ 345.-
И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ *270 г*
Ростбиф, помидоры, сладкий перец, огурцы, красный репчатый лук, каперсы, лист салата, зелень, пикантная салатная заправка с чесноком на основе оливкового масла

САЛАТ С ОТВАРНЫМ ЯЗЫКОМ. 395.-
Отварной говяжий язык, шампиньоны, помидоры, вяленые томаты, микс салатов, перепелиное яйцо, соус на основе майонеза *270 г*

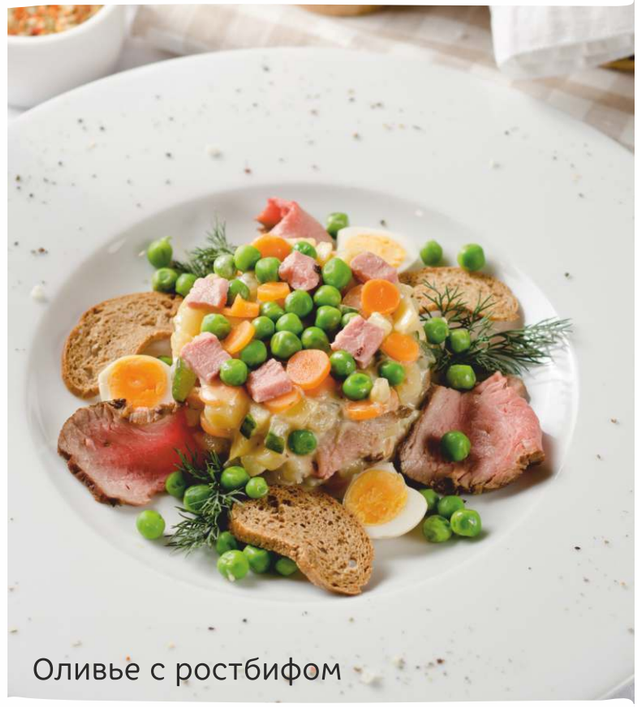
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» 325.-
Салат Романо, помидоры черри, гренки, перепелиные яйца, жареный кешью, Пармезан, соус Цезарь (майонез, каперсы, сыр Грана Подано, анчоусы, чеснок) *180 г*

С КУРИЦЕЙ 395.-
180/80 г

С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ . 495.-
180/50 г

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 495.-
1 80/40 г

Салат с говядиной
и свежими овощами


Оливье с ростбифом

Винегрет пряный с сельдью

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Крылышки от шеф-повара

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ

СО СМЕТАНОЙ 195.-
Классические драники, подаются со сметаной. *150/50 г*

С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ 265.-
Классические драники со свининой, говядиной, луком, подаются со сметаной. *220/50 г*

С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ . . . 295.-
Классические драники, подаются с лососем слабой соли, сливочным сыром, зеленью *180/30/30 г*

СО СМЕТАНКОЙ И ИКРОЙ . . 295.-
Классические драники, подаются со сметаной, зеленью и красной икрой *180/50/20 г*

С ГРИБНЫМ РАГУ И СМЕТАНОЙ 265.-
Классические драники, подаются со сметаной, зеленью и рагу из лесных грибов *180/50/40 г*

Жульен

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ 245.-
Шампиньоны жаренные с луком, в сливочном соусе, запеченные с сыром *190 г*

ЖУЛЬЕН С ЯЗЫКОМ 265.-
Шампиньоны и говяжий язык, жаренные с луком, в сливочном соусе, запеченные с сыром *190 г*

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ (Д) . . 225.-
Куриное филе, панировка, картофельные ломтики, кетчуп *100/60/50 г*

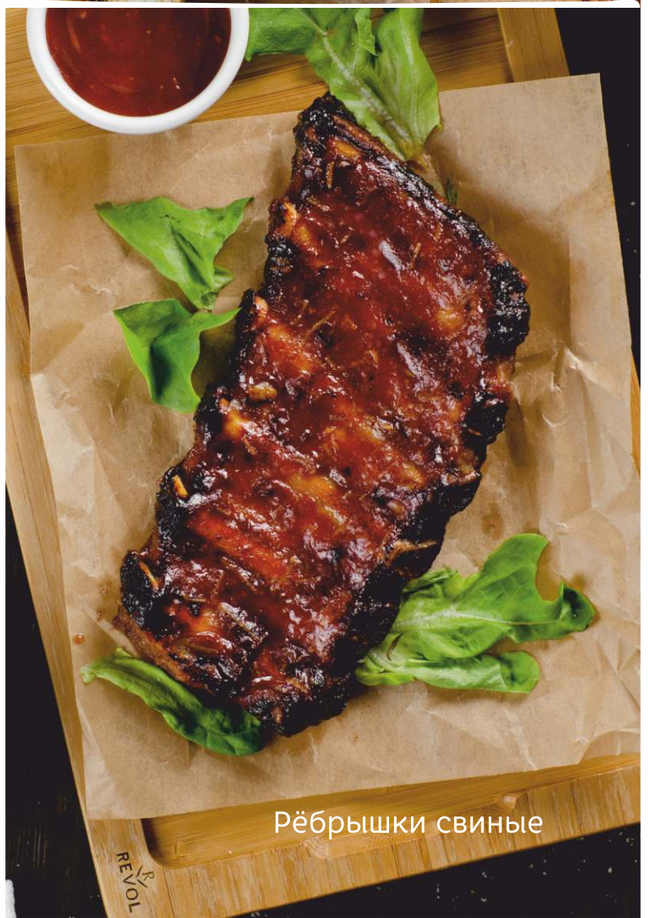
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ 595.-
ОТ ШЕФ-ПОВАРА *500/100/65 г*
Крылышки куриные в медовом соусе. Подаются со свежими огурцами, сметанным соусом с кориандром и острым чесночным соусом

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ 245.-
С СОУСОМ ТАРТАР *130/50 г*
Сыр, панированный в сухарях, обжаренный во фритюре, подаётся с соусом тартар

КРЕВЕТКИ ПРЯНЫЕ 895.-
Обжаренные тигровые креветки с чесноком и чили, на пряном сливочном соусе *250 г*

ПИРОЖКИ. 195.-
С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ *70/30 г*
Печёные мини-пироги с начинкой из мелкорубленой баранины, тушёной с луком, томатами, чесноком, болгарским перцем, кинзой и пряностями. Подаются с соусом на основе сметаны, кинзы, чили и зелени

ГРЕНКИ 195.-
ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С СОУСОМ ИЗ КОПЧЁНОГО СЫРА *130/50 г*
Подаются с соусом из майонеза, сливок, копчёного сыра, чеснока и зелени


Рёбрышки свиные

СУПЫ

Суп-пюре из тыквы

БОРЩ 295.-
ИЗ ПЕЧЁНОЙ СВЁКЛЫ *350/35/40 г*
Суп на мясном бульоне с отварной говядиной, запечённой свёклой, томатами, луком, морковью, болгарским перцем и чесноком.
К борщу подаётся сметана, сало, чеснок

СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ 295.-
С ЛИСИЧКАМИ И БЕКОНОМ *300/50 г*
Суп-пюре из тыквы;
подаётся с жареными лисичками, беконом и луком

УХА ПО-ЦАРСКИ 295.-
Суп на наваристом рыбном бульоне *350 г*
с судаком, налимом, картофелем, луком, морковью

ЩИ СО СВИНИНОЙ 295.-
Суп на мясном бульоне со свининой, *350/40 г*
капустой, луком, морковью и томатами; отдельно подаётся сметана и зелень

СОЛЯНКА СБОРНАЯ 325.-
МЯСНАЯ *350/40 г*
Классическая солянка на мясном бульоне с говядиной, свининой, копчёными колбасками, грудинкой, маринованными корнишонами, луком, томатами, каперсами и морковью; подаётся со сметаной, зеленью, лимоном, маслинами

ПОХЛЁБКА 295.-
ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ *350/40/30 г*
Суп на грибном отваре с шампиньонами, лисичками, опятами, белыми грибами, морковью и луком; суп подаётся с гренками из багета, сметаной и зеленью

СУП КУРИНЫЙ 225.-
с вермишелью
Куриный бульон, вермишель, картофель, *250 г*
морковь, лук, сухарики

Борщ из печёной свёклы

Похлёбка из лесных грибов

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из лосося

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ТЕЛЬНОЕ ИЗ СУДАКА 495.-
Старинное русское блюдо. 140/150/65 г
Котлеты из судака, обжаренные до золотистой корочки; подаются с картофельным пюре, маринованными опятами, малосольными огурчиками

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ 795.-
С ОВОЩАМИ *150/70 г*
Стейк из сёмги на гриле, с быстро обжаренной на оливковом масле морковью, цукини, луком и вялеными томатами

БИТОЧКИ ИЗ ЩУКИ 395.-
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ *110/130/40 г*
Котлетки из филе щуки, лука и сливок, обжаренные до золотистой корочки; подаются с картофельным пюре и сливочным соусом

ФИЛЕ СУДАКА 495.-
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И СОУСОМ ВИНЕГРЕТ
Обжаренное филе судака, цукини, 110/100/50 г перец болгарский, красный лук и соус винегрет

КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ/ГРИЛЬ 565.-
Корюшка жареная; подаётся 240/50/25 г с малосольными огурчиками и соусом тартар

КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ 395.-
С БРОККОЛИ И МОЛОДОЙ МОРКОВЬЮ *250 г*
Кальмары, брокколи, морковь, микс салата, лимон, сливочный соус

ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ 495.-
фаршированная
Радужная форель фаршированная 225 г томатами, перцем, луком, морковью, шпинатом и шампиньонами. Подается с лимоном и зеленью

Тельное из судака

Корюшка жареная

Кальмары гриль

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

ЦЫПЛЁНОК «ТАБАКА» 495.-
С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ *350/50 г*
Половина цыплёнка, маринованная в абхазской аджике, зажаренная на сковороде; подаётся с соусом Сацебели

ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА 465.-
НА ГРИЛЕ, С ГРЕЧЕСКИМ САЛАТОМ *150/90/40 г*
Филе цыплёнка с греческим салатом и сметанным соусом, с зеленью и кориандром

КОТЛЕТКИ ИЗ ЦЫПЛЁНКА . . 225.-
Куриное филе, лук, сливки, 110/100 г сливочное масло, картофельное пюре

ШАШЛЫЧОК КУРИНЫЙ 245.-
Куриное филе, помидоры черри, 70/60/30 г свежий огурчик, кетчуп

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из мраморной говядины

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

КАРЕ МОЛОДОГО БАРАШКА .795.-
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ
Каре молодого барашка, томаты, сладкий перец, цукини гриль; подаётся с гранатовым соусом Наршараб *180/130/30 г*

БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ . 595.-
С ПАПОРОТНИКОМ И КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ
Бифштекс из рубленой говядины в беконе. Подается с салатом из папоротника и клюквенным соусом *160/100/40 г*

БЕФСТРОГАНОВ 495.-
ИЗ ГОВЯДИНЫ, С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ *150/150/50 г*
Кусочки говядины, обжаренные с луком и грибами, томлёные в сливочном соусе; подаётся с картофельным пюре и малосольными огурчиками

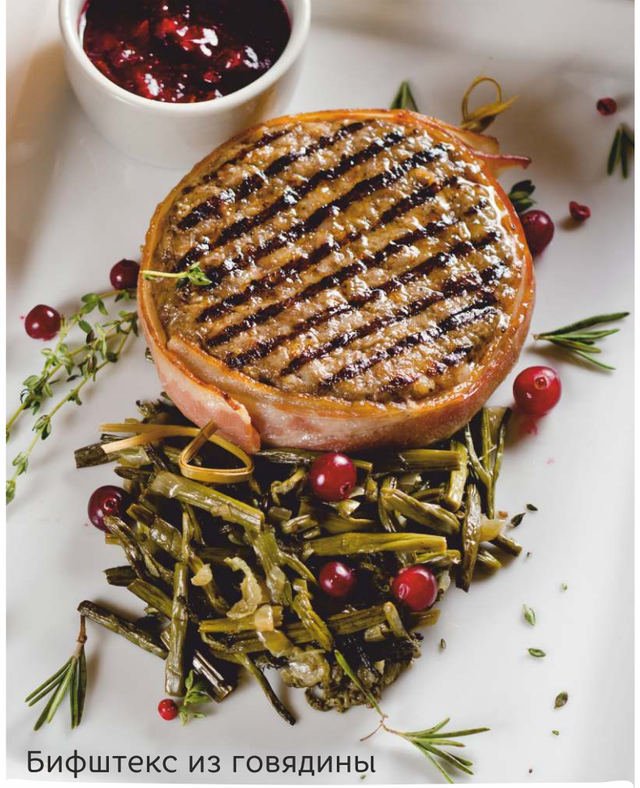
СТЕЙК 795.-
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ *160/50 г*
Стейк из мраморной говядины 200 дней зернового откорма; подаётся с соусом Сацебели

РУЛЬКА 895.-
С ТУШЁНОЙ КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ
Свиная рулька, запечённая под глазурью на основе мёда; подаётся с квашеной капустой, картофельными дольками и соусами: ядрёная горчица, хренодёр и домашняя аджика *900/300/90 г*

РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ 565.-
Свиные ребрышки, запеченные под ароматным соусом с чесноком *190 г*

СВИНАЯ ШЕЯ ГРИЛЬ 495.-
С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ *140/130/30 г*
Стейк из свиной шеи, приготовленный на гриле; подаётся с салатом из капусты, картофельными дольками и томатным соусом

МЯСНОЕ АССОРТИ ГРИЛЬ . .1495.-
МАЛОЕ *680 г*
Шейка свиная, каре молодого барашка, мраморная говядина, свиная корейка, язык говяжий на гриле, томаты черри, картофельные дольки; подаётся с соусами Сацебели и Песто


Бифштекс из говядины

Каре
молодого барашка

ГАРНИРЫ

ОТВАРНОЙ РИС МИКС . .185.- *//150 г*

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ . 245.- *//190 г*
С ГРИБАМИ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ . .185.- *//150 г*
С СЫРОМ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ . . . . .185.- *//125/30 г*

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛОМТИКИ .185.- *//160 г*
С ПАПРИКОЙ И СЫРОМ

ОВОЩИ ГРИЛЬ . . . . . .265.- *//225 г*
Цукини, баклажан, шампиньоны, лук репчатый, перец болгарский, томаты черри, соус Песто

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан с тающей начинкой

МОРКОВНЫЙ ЧИЗКЕЙК 225.-
Морковный корж, сливочно-сырный мусс, сметанный крем *130 г*

СЫРНИКИ 225.-
С КЛЮКВЕННО-СМЕТАННЫМ СОУСОМ *120/50 г*
Классические сырники, приготовленные из деревенского творога; подаются со сметанно-клюквенным соусом

ТАЁЖНЫЕ ЯГОДЫ 265.-
С ОРЕХОМ, МЁДОМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ *100 г*
Клюква, брусника, цветочный мёд, кедровый орех, сливочный соус, мята

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН 265.-
С ТАЮЩЕЙ НАЧИНКОЙ *90/25/30 г*
Шоколадный кекс из горького шоколада с сердцевиной из белого шоколада; подаётся горячим. Декорируется малиновым вареньем, ягодами, веточкой мяты и шариком мороженого

КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК . . 225.-
Торт, приготовленный из медовых коржей и пропитанный кремом на основе деревенской сметаны *150 г*

ЦВЕТАЕВСКИЙ 225.-
яблочный пирог
Яблочный пирог из садовых яблок в сметанном соусе с корицей, подается горячим с шариком ванильного мороженого, малиновым вареньем и мятой *125/30г*

ПЛОМБИР 90.-
В ассортименте *60 г*

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 495.-
Фрукты по сезону *600 г*

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ . . . . . от 1000.-
В ассортименте *1,0 кг*

Карамельный медовик

Таёжные ягоды

Ванильный Наполеон

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Мясное ассорти гриль

СЁМГА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ 3500.-*
Филе сёмги, запечённое с пряными травами, цукини, брокколи, томаты; подаётся с соусом винегрет, свежей зеленью и лимоном

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ 1900.-
Целая щука, фаршированная с сыром и рисом, украшена сливками, лимоном и мочёной брусникой *1000/150 г*

ОСЁТР В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С КРАСНОЙ ИКРОЙ 3500.-*

БАРАНЬЯ НОГА, ЗАПЕЧЁННАЯ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ 1750.-*
Баранья нога, маринованная в вине и запечённая с чесноком, тимьяном и розмарином, подается со свежими овощами

ПОРОСЁНОК ФАРШИРОВАННЫЙ 3500.-*
Гречневой кашей или картофелем и грибами

МЯСНОЕ АССОРТИ ГРИЛЬ 3500.-
Шея свиная, каре молодого барашка, кебаб из баранины, мраморная говядина, свиная корейка, язык говяжий на гриле, томаты черри, картофельные дольки. Подаётся с соусами Сацебели и Песто *1395 г*

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ГУСЬ. 1300.-*
Гусь, фаршированный яблоками, черносливом и малиной

* Цена за 1кг живого веса

Щука фаршированная

МАТРЕШКА

РУССКАЯ КУХНЯ

АЛКОГОЛЬНОЕ МЕНЮ

ПИВО

	500 мл
Бутылочное	
Крушовице	**390.-**
Хамовники «Венское»	**150.-**
Хамовники «Столовое»	**150.-**
Безалкогольное	
Клаустайлер	**300.-**
Разливное	
Амбер *(светлое)*	**150.-**
Вайзенберг *(светлое пшеничное)*	**170.-**

ШАМПАНСКОЕ

АБРАУ-ДЮРСО *(бел. полусладкое 12% об.)* **990.-**
Abrau-Durso.
Сорта винограда: Пино Нуар, Шардоне, Рислинг, Пино Блан, Алиготе.
Регион: Россия, Абрау-Дюрсо.
750 мл

АБРАУ-ДЮРСО БРЮТ *(бел. брют 12.5% об.)* **990.-**
Abrau-Durso Brut.
Сорта винограда: Алиготе, Рислинг, Шардонне, Пино Нуар, Пино Блан.
Регион: Россия, Абрау-Дюрсо.
750 мл

ВДОВА КЛИКО ПОНСАРДИН БРЮТ **8500.-**
(бел. брют 12% об.) Veuve Clicquot Ponsardin Brut AOC.
Сорта винограда: Пино Нуар, Пино Менье, Шардоне.
Регион: Франция, Шампань.
750 мл

МОЁТ И ШАНДОН НЕКТАР ИМПЕРИАЛ **5500.-**
(бел. п/сух. 12% об.) Moet & Chandon Nectar Imperial AOC.
Сорта винограда: Пино Нуар, Шардоне, Пино Менье.
Регион: Франция, Шампань.
750 мл

МОЁТ И ШАНДОН ДОМ ПЕРИНЬОН БРЮТ **14000.-**
(бел. брют 12.5% об.) Moet & Chandon Dom Perignon Brut AOC.
Сорта винограда: Пино Нуар, Шардоне.
Регион: Франция, Шампань.
750 мл

ВИНО ИГРИСТОЕ

ВИЛЛА ДЕЛЬИ ОЛМИ-ПРОСЕККО ЭКСТРА ДРАЙ **1500.-**
(экстра драй 11% об.) Villa degli Olmi, Prosecco DOC Extra Dry.
Сорта винограда: Глера (Просекко).
Регион: Италия, Венето.
750 мл

МАРТИНИ ПРОСЕККО *(бел. сух. 11.5% об.)* **1800.-**
Martini Prosecco DOC.
Сорта винограда: Просекко. Регион: Италия, Венето.
750 мл

МАРТИНИ АСТИ *(бел. сл. 7.5% об.)* **1900.-**
Martini Asti DOC.
Сорта винограда: Белый Мускат. Регион: Италия, Пьемонт.
750 мл

ВИНО БЕЛОЕ

ШАБРО *(сухое, 11% об.)* **1400.-**
LE CHABROT BLANC SEC.
Сорта винограда: Белые сорта винограда.
Регион: Франция.
750 мл

СОАВЕ *(сухое, 12% об.)* **1400.-**
Soave.
Сорта винограда: Гарганега.
Регион: Италия, Венето.
750 мл

КАРИ ЛЕНТОЦЦИ ПИНО ГРИДЖО *(сухое, 11% об.)* **1300.-**
Cari Lentozzi Pinot Grigio.
Регион: Италия, Венето
750 мл

ЭЛЬ ПАРО ШАРДОНЕ СОВИНЬОН БЛАН **1300.-**
(сухое, 11% об.)
EL Paro Chardonnay-Sauvignon Blanc.
Сорта винограда: Шардоне, Совиньон Блан.
Регион: Чили, Центральная Долина.
750 мл

ТАПАС ВАЙН КОЛЛЕКШН ВЕРДЕХО *(сухое, 11% об.)* **1700.-**
THE TAPAS WINE COLLECTION.
Сорта винограда: Вердехо.
Регион: Испания, Хумилья.
750 мл

ШАБРО 0,75л *(полусладкое, 11% об.)* **1400.-**
LE CHABROT BLANC MOELLEUX .
Сорта винограда: Белые сорта винограда.
Регион: Франция.
750 мл

ДЕЛЛИСИМО ТРЕББЬЯНО РУБИКОНЕ *(полусладкое, 12% об.)* **1300.-**
DELLISIMO TREBBIANO RUBICONE.
Регион: Италия, Эмилия-Романья.
750 мл

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА *(полусладкое, 11% об.)* **1400.-**
Tbilvino Tbilisi.
Сорта винограда: Ркацители.
Регион: Грузия, Кахетия.
750 мл

БРАНКОТТ ИСТЕЙТ МАЛЬБОРО СОВИНЬОН БЛАН **560.-**
(сухое, 13% об.)
BRANCOTT Estate Marlborough Sauvignon Blanc
Сорт винограда: Совиньон Блан.
Регион: Новая Зеландия, Мальборо
187 мл

КВАНТО БАСТА ШАРДОНЕ *(сухое, 11% об.)* **560.-**
"Quanto Basta" Chardonnay
Сорт винограда: Шардоне.
Регион: Италия, Эмилия-Романья.
250 мл

18+ МЫ НЕ ПРОДАЕМ АЛКОГОЛЬ ЛИЦАМ МОЛОЖЕ 18 ЛЕТ
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ВИНО КРАСНОЕ

ШАБРО *(сухое, 11% об.)* **1400.-**
LE CHABROT SEC.
Сорта винограда: Белые сорта винограда.
Регион: Франция.
750 мл

ЭЛЬ ПАРО СОВИНЬОН МЕРЛО **1300.-**
(сухое, 12,5% об.)
EL Paro Cabernet Sauvignon Merlot.
Сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло.
Регион: Чили, Центральная Долина.
750 мл

КАМПО ВЬЕХО ТЕМПРАНИЛЬО *(сухое, 13,5% об.)* **1700.-**
Campo Viejo Tempranillo.
Сорта винограда: Tempranillo.
Регион: Испания, Риоха.
750 мл

ШАБРО *(полусладкое, 11% об.)* **1400.-**
LE CHABROT ROUGE MOELLEUX.
Регион: Франция.
750 мл

ДЕЛЛИСИМО САНДЖОВЕЗЕ РУБИКОНЕ **1300.-**
(полусладкое, 11% об.)
DELLISIMO SANGIOVESE RUBICONE.
Регион: Италия, Эмилия-Романья.
750 мл

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА *(полусладкое, 11-13% об.)* **1400.-**
Tbilvino Tbilisi.
Сорта винограда: Саперави, Александроули, Муджуретули.
Регион: Грузия.
750 мл

КВАНТО БАСТА МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО **560.-**
(сухое, 12,5% об.)
"Quanto Basta" Montepulciano d'Abruzzo DOC.
Сорт винограда: Монтепульчано.
Регион: Италия, Абруццо, Монтепульчано д'Абруццо.
250 мл

КАМПО ВЬЕХО ТЕМПРАНИЛЬО DOC *(сухое, 13% об.)* **560.-**
Campo Viejo Tempranillo
Сорта винограда: Темпранильо
Регион: Испания, Риоха
187 мл

ВИНО РОЗОВОЕ

БАРОН ДЕ ЛИРОНДО VDCE *(сухое, 11% об.)* **1300.-**
Baron De Lirondeau VDCE rose sec.
Регион: Франция.
750 мл

ГРАНДЕ АЛЬБЕРОНЕ РОЗЕ *(сухое, 13% об.)* **1500.-**
Grande Alberone Vino Rosato D" Italia.
Регион: Италия.
750 мл

ВИНО ПО БОКАЛАМ

КВАНТО БАСТА ШАРДОНЕ *(белое сухое, 11% об.)* **280.-**
"Quanto Basta" Chardonnay
Сорт винограда: Шардоне.
Регион: Италия, Эмилия-Романья.
125 мл

КВАНТО БАСТА МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО **280.-**
(красное сухое, 12,5% об.)
"Quanto Basta" Montepulciano d'Abruzzo DOC.
Сорт винограда: Монтепульчано.
Регион: Италия, Абруццо, Монтепульчано д'Абруццо.
125 мл

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА *(белое полусладкое 11%)* **280.-**
Tbilvino Tbilisi.
Сорта винограда: Ркацители.
Регион: Грузия, Кахетия.
150 мл

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА *(красное полусладкое 11-13%)* **280.-**
Tbilvino Tbilisi.
Сорта винограда: Саперави, Александроули, Муджуретули.
Регион: Грузия.
150 мл

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ
ЗАПРЕЩЕНА ПРОДАЖА АЛКОГОЛЯ И СИГАРЕТ ЛИЦАМ МОЛОЖЕ 18 ЛЕТ
18+

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

РОМ

	40 мл	50 мл
Бакарди Карта Бланка	**210.-**	**250.-**
Бакарди Блэк *(тёмный)*	**210.-**	**250.-**

ТЕКИЛА

	40 мл	50 мл
Ольмека Бланка *(белая)*	**270.-**	**310.-**
Ольмека Голд *(золотая)*	**300.-**	**350.-**

БИТТЕРЫ

Бехеровка	50 мл	**250.-**

ВЕРМУТ

Мартини Бьянко	80 мл	**250.-**

ЛИКЁР

Егермейстер	50 мл	**290.-**
Бейлис	50 мл	**250.-**

БРЕНДИ

Арарат 3 года	50 мл	**240.-**
Арарат Ани 6 лет	50 мл	**350.-**

КОНЬЯК

Мартель VS	50 мл	**450.-**
Мартель XO	50 мл	**1600.-**
Хеннеси VS	50 мл	**490.-**
Хеннеси VSOP	50 мл	**650.-**
Хеннеси XO	50 мл	**1800.-**

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

ВОДКА

	50 мл	500 мл
Архангельская	110.-	1100.-
Русский Стандарт	180.-	1800.-
Алтай	150.-	1500.-
Абсолют Оригинальный	210.-	2100.-
Русский Шик	290.-	2900.-

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ И НАЛИВКИ

	50 мл
Водка на клюкве и бруснике	135.-
Водка на чёрной смородине	135.-
Водка на вишне	135.-
Самогон	135.-

ВИСКИ

Ирландский	40 мл	50 мл
Джемесон	310.-	350.-

Шотландский	40 мл	50 мл
Баллантайнс Файнест	240.-	280.-
Чивас Ригал 12 лет	390.-	450.-
Чивас Ригал 18 лет	650.-	750.-
Чивас Ригал 21 год	960.-	1200.-

Односолодовый	40 мл	50 мл
Аберфелди 12 лет	580.-	690.-

Американский	40 мл	50 мл
Джек Дэниелс	310.-	350.-

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОДАЖА АЛКОГОЛЯ ЛИЦАМ МОЛОЖЕ 18 ЛЕТ 18+

МАТРЕШКА

РУССКАЯ КУХНЯ

КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

МАРГАРИТА — **350.-**
Текила, ликёр, сок лайма — *100 мл*

МОХИТО — **350.-**
Ром, содовая, лайм, мята, сироп на выбор — *300 мл*

КОСМОПОЛИТЕН — **350.-**
Водка, ликёр, лимонный сок, клюквенно-брусничное пюре — *120 мл*

ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ — **450.-**
Водка, ром, текила, джин, ликёр, сок лимона, пепси — *300 мл*

ПИНА КОЛАДА — **400.-**
Ром, ананасовый сок, кокосовый сироп, сливки — *400 мл*

МАЙ ТАЙ — **400.-**
Светлый ром, тёмный ром, ликёр, сок лайма, миндальный сироп — *300 мл*

ЗОМБИ — **400.-**
Светлый ром, тёмный ром, ликёры, апельсиновый сок, ананасовый сок, лимонный сок, сироп гренадин — *400 мл*

ПАСАДЕНА — **400.-**
Джин, ликёр, апельсиновый сок, ананасовый сок, лимонный сок, сироп маракуйя — *400 мл*

КАРАМЕЛА ОРАНЖ — **350.-**
Ром, ликёр, апельсиновый сок, лимонный сок, карамельный сироп, белок — *300 мл*

БЕХЕРМЕЙСТЕР — **400.-**
Егермейстер, бехеровка, лимонный сок, сироп грейпфрут — *300 мл*

Б-52 — **350.-**
Кофейный ликёр, сливочный ликёр, апельсиновый ликёр — *60 мл*

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОДАЖА АЛКОГОЛЯ И СИГАРЕТ ЛИЦАМ МОЛОЖЕ 18 ЛЕТ 18+

матрешка

РУССКАЯ КУХНЯ

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЧАЙ

800 мл **200.-**

Чёрный Классический
Чёрный с Бергамотом Английский
Зелёный Басурманский
Липа и Мята
Фруктовый заморский чай

ДАРЫ КИТАЙСКОГО ИМПЕРАТОРА

800 мл **250.-**

Пуэр
Молочный Улун
Жасминовые жемчужины дракона

НЕЧАЙНЫЙ ЧАЙ

800 мл **190.-**

(травяные сборы)
Таёжный, Горный, Утренний, Вечерний

ДОБАВКИ К ЧАЮ:

Специи в ассортименте	**10.-**	**Мёд**	*50 г*	**150.-**
Чабрец	**50.-**	**Молоко**	*100 мл*	**50.-**
Имбирь	**100.-**	**Сливки**	*50 мл*	**50.-**
Цитрусовые	**50.-**			

Сироп в ассортименте	*20 мл*	**50.-**
Варенье домашнее в ассортименте	*50 г*	**100.-**

КОФЕ

Эспрессо	*30 мл*	**120.-**
Американо	*120 мл*	**120.-**
Капучино	*120 мл*	**140.-**
Латте	*160 мл*	**170.-**
Латте-Макиато	*160 мл*	**170.-**
Раф Кофе	*200 мл*	**240.-**

ПУНШ И ГЛИНТВЕЙН

ВИШНЯ РОЗМАРИНОВНА *800 мл* **290.-**
Вишнёвый сок, розмарин, апельсин, специи, сироп.

ИМБИРЬ ИВАНОВИЧ МЕДОВЫЙ *800 мл* **290.-**
Апельсиновый сок, имбирь, лимон, мёд, специи.

ОБЛЕПИХА ПЕТРОВНА *800 мл* **290.-**
Апельсиновый сок, облепиха, апельсин, лимон, специи, сироп.

ГЛИНТВЕЙН РУЖ *200 мл* **290.-**
Красное вино, апельсин, мята, лимон, специи.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ВЁРДЖИН ПИНА КОЛАДА *300 мл* **180.-**
Ананасовый сок, кокосовый сироп, сливки.

ВЁРДЖИН МОХИТО *200 мл* **180.-**
Содовая, лайм, мята, сироп на выбор.

ВЁРДЖИН КАРАМЕЛА ОРАНЖ *300 мл* **180.-**
Апельсиновый сок, лимонный сок, карамельный сироп, яичный белок.

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Классический, Клубничный Шоколадный *250 мл* **150.-**

ЛИМОНАДЫ

Классический *300 мл* **150.-**
Лимон, содовая, сироп.

Апельсиновый *300 мл* **150.-**
Апельсин, лимон, содовая, сироп.

Имбирный *300 мл* **150.-**
Имбирь, лимон, содовая, сироп.

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

ФРЭШ

Морковный	*200 мл*	**190.-**
Яблочный	*200 мл*	**240.-**
Апельсиновый	*200 мл*	**240.-**
Грейпфрутовый	*200 мл*	**240.-**

МОРС

	250 мл	*1,0л*
Клюквенно-Брусничный, Облепиховый Смородиновый, Малиново-Вишнёвый	**80.-**	**250.-**

НАПИТКИ

	250 мл	*1,0 л*
Сок в ассортименте	**100.-**	**350.-**

Пепси	*250 мл*	**150.-**
Вода минеральная *Газированная/Негазированная*	*500 мл*	**70.-**
Вода минеральная (стекло) *Газированная/Негазированная*	*250 мл*	**150.-**
Вода Нарзан	*500 мл*	**150.-**

матрешка
РУССКАЯ КУХНЯ

матрешка

РУССКАЯ КУХНЯ

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!