

# **Ресторан**

## **«Боярская усадьба»**

# **МЕНЮ**

**Время работы:**

**- БУДНИ: с 9:00 до 21:00**

**- ВЫХОДНЫЕ: с 9:00 до 23:00**

## **Приятного Вам аппетита!**

**Вознаграждение за обслуживание приветствуется, но  
всегда остается на усмотрение гостя**



# Завтраки

## Молочные каши в ассортименте

(овсяная, манная, рисовая, пшенная, гречневая)

200.00

## Сырники со сметаной

200.00

## Блинчики (3 шт)

(соус на выбор - сметана, джем, сгущенное молоко)

250.00

-С семгой

480.00

-С мясом птицы

400.00

## Госиски отварные (2 шт)

300.00

(подаются с зеленым горошком и кетчупом)

## Яичница из 2-х яиц с булочкой

200.00

## Яичница с беконом (130 г)

270.00

## Омлет 150 г.

200.00

Добавки на выбор:

• сыр, овощи, ветчина

60.00

• шампиньоны

100.00

## Сэндвич:

на выбор: сыр, ветчина, с/к колбаса

150.00

семга слабого посола

250.00

## Тост из пшеничного хлеба

70.00



# Салаты и холодные закуски

## Салаты

**Салат «Спринт»** (185 г.) 560.00  
(Кальмары, яйцо, шампиньоны, лук-порей, майонезная заправка)

**Салат «Невод»** (200 г.) 590.00  
(Салат с кусочками слабосоленой семги, свежими огурцами, сочным зеленым яблоком, хрустящими гренками, заправлен майонезом)

**Салат «Гнездо Глухаря»** (250 г.) 540.00  
(Куриное филе, перепелиные яйца, соленый огурчик, картофельный пай. Заправлен майонезом.)

**Салат «Цезарь»**  
(Сочные листья салата, пшеничные гренки, сыр «Пармезан», заправлен соусом «Цезарь».)

- С куриной грудкой (230 г.) 540.00

- С семгой (230 г.) 660.00

**Салат «Греческий»** (200 г.) 480.00  
(Салат из свежих овощей, с кубиками нежного сыра «Фета» и оливковым маслом холодного отжима с ароматными специями.)

**«Оливье» с говядиной** (200 г.) 560.00  
(Приготовлен по традиционному старомосковскому рецепту с добавлением отварной говядины.)



# Холодные закуски

|                                                                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>«Семужка»</b> (100/50 г.)                                                                                  | 800.00 |
| (Филе семги слабого посола, подается со сливочным маслом, лимоном и зеленью)                                  |        |
| <b>«Овощная грядка»</b> (250 г.)                                                                              | 420.00 |
| (Ассорти из свежих овощей)                                                                                    |        |
| <b>«Молчание- золото»</b> (150/30 г.)                                                                         | 600.00 |
| (Тонкие ломтики нежного говяжьего языка, подается с ароматным домашним хреном.)                               |        |
| <b>«Бабушкины соленья»</b> (250 г.)                                                                           | 350.00 |
| (Домашние соленья и маринады.)                                                                                |        |
| <b>«Мясная трапеза»</b> (250 г.)                                                                              | 700.00 |
| (Отварной говяжий язык, буженина домашнего приготовления, с/к колбаса высшего сорта.)                         |        |
| <b>«Сыр-вор»</b> (150/50 г.)                                                                                  | 800.00 |
| (Ассорти из трех видов сыра с орехами, медом и крекером.)                                                     |        |
| <b>«Форшмак из сельди»</b> (150 г.)                                                                           | 450.00 |
| (Рубленое филе слабосоленой сельди, приготовленное по традиционному рецепту.)<br>Подается с тостами из хлеба. |        |
| <b>«Русская традиция»</b> (70/70 г.)                                                                          | 420.00 |
| (Филе слабосоленой сельди с отварным картофелем и маринованным луком.)                                        |        |
| <b>Маслины/оливки</b> (100 г.)                                                                                | 300.00 |
| <b>Сало «по-деревенски»</b> (100 г.)                                                                          | 350.00 |
| (Ломтики нежного фермерского сала с чесноком и горчицей.)                                                     |        |



# Горячие закуски и супы

## Горячие закуски

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| <b>«Пожар в курятнике»</b> (260 г.)                     | 400.00 |
| (Куриные крылья, обжаренные в пикантном соусе барбекю.) |        |
| <b>«Жюльен»</b> (100 г.)                                |        |
| -грибной                                                | 400.00 |
| -куриный                                                | 330.00 |
| <b>«Драники»</b> (200/50 г.)                            | 410.00 |
| (Картофельные оладьи, подаются с беконом и сметаной.)   |        |
| <b>Креветки «пивные»</b> (100 г.)                       | 420.00 |
| (Отварные с соевым соусом, со специями)                 |        |
| <b>Чесночные гренки</b> (100 г)                         | 240.00 |
| <b>Сырные шарики</b> (200/50 г.)                        | 400.00 |
| Подаются с соусом «тар-тар»                             |        |

## Супы (250 мл.)

|                                                                                                                                                 |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Борщ «по-волярски»</b>                                                                                                                       | 600.00 |
| (Готовится по традиционному рецепту, подается в каравае из черного хлеба, а также с ароматным салом домашнего посола, чесноком и зеленым луком) |        |
| <b>Борщ</b>                                                                                                                                     | 400.00 |
| (Готовится по традиционному рецепту, подается со сметаной)                                                                                      |        |
| <b>Уха «по-царски»</b>                                                                                                                          | 500.00 |
| (Наваристый бульон с овощами и зеленью, подается с кусочками речной рыбы)                                                                       |        |
| <b>Солянка мясная сворная</b>                                                                                                                   | 450.00 |
| (Готовится из двух видов бульонов, с добавлением различных видов мяса, лимона и маслин. Подается со сметаной)                                   |        |
| <b>Куриная лапша</b>                                                                                                                            | 450.00 |
| (Куриный бульон с яйцом и домашней лапшой)                                                                                                      |        |
| <b>Крем- суп из шампиньонов</b>                                                                                                                 | 450.00 |
| (Сливочный грибной суп, подается с хрустящей слойкой из сдобного теста)                                                                         |        |
| <b>Крем- суп из тыквы</b>                                                                                                                       | 420.00 |
| (Сливочный суп из тыквы с добавлением брокколи)                                                                                                 |        |



# ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

|                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Овощи печеные</b> (150 г.)                                                     | 450.00 |
| (Перец болгарский, помидор, лук, кабачки или баклажаны, приготовленные на гриле.) |        |
| <b>Готе из овощей</b> (160 г.)                                                    | 480.00 |
| (Смесь обжаренных овощей с чесноком и ароматными специями.)                       |        |
| <b>«Ядрица» с грибами</b> (250 г.)                                                | 340.00 |
| (Гречневая каша, томленная с грибами.)                                            |        |
| <b>Пшенка с тыквой</b> (250 г.)                                                   | 340.00 |
| (Пшенная каша, приготовленная с кусочками тыквы.)                                 |        |
| <b>«Жареґа»</b> (300 г.)                                                          | 450.00 |
| (Картофель, жареный с грибами и луком, подается на сковороде.)                    |        |
| <b>Котлеты картофельные с грибами</b> (2 шт.)                                     | 350.00 |

## ХЛЕБ

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>Хлеб в ассортименте</b>            | 150.00 |
| <b>Хлебная корзина</b> (6 булочек)    | 150.00 |
| <b>Булочка</b> (ржаная или пшеничная) | 25.00  |



# Горячие блюда

## Горячие блюда из мяса

**«Ушное»** (300 г.) 550.00  
(Жаркое из свинины, подается в горшочке с «шапочкой» из слоеного теста.)

**Медальоны из говяжьей вырезки** 1050.00  
(150/50/40 г)  
(Медальоны из сочной вырезки, приготовленные на гриле, подаются с кисло-сладким соусом из клюквы и красного вина.)

**Рёбрышки «пикантные»** (255/40 г) 600.00  
(Свинные рёбрышки, обжаренные на гриле под соусом барбекю.)

**Бургер «По-Боярски»** (300/100/30 г) 600.00  
(Бургер с котлетой из говядины, соусом «тар-тар» домашнего приготовления, соленым огурчиком, листьями салата, жареным яйцом, сыром «гауда». Подается с картофелем «фри», соус кетчуп.)

**«Бефстроганов»** (130/150/40 г) 720.00  
(Говяжья вырезка в сливочно-грибном соусе, подается с картофельным пюре и соленым огурчиком.)

**Котлеты «Бавушкины»**  
**с запеченным картофельным пюре** (155/40 г) 480.00  
(Сочные домашние котлетки, приготовленные из двух видов мяса, строго по домашнему рецепту.)

**«Косой» в сметанном соусе**  
**с черносливом** (300 г) 660.00  
(Нежное мясо кролика, томленное с черносливом и картофелем в сметанном соусе.)

**Шницель «Венский»** (180/55 г) 600.00  
(Аппетитная свиная отбивная, обжаренная в хрустящей панировке.)

**Отбивная «Купеческая» под виноградным соусом**  
(200 /50 г) 660.00  
(Сочная отбивная из свиной шеи со специями и кисло-сладким соусом.)



## Горячие блюда из птицы

|                                                                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>«Табачный капитан»</b> (400/50/50 г)                                                                                           | 650.00  |
| (Цыпленок-табака, приготовленный на гриле с добавлением чеснока и трав, подается с домашней аджикой и зеленым горошком)           |         |
| <b>«Курица под соусом «блю-чиз»</b>                                                                                               | 500.00  |
| (135/60/35 г)<br>(Сочная куриная грудка под сливочно-сырным соусом «блю-чиз».)                                                    |         |
| <b>«Сковлянка» из мяса птицы»</b> (350 г)                                                                                         | 450.00  |
| (Курица, запеченная с отварным картофелем под сливочным соусом.)                                                                  |         |
| <b>Котлета «по-киевски»</b> (200/150 г)                                                                                           | 550.00  |
| (Нежное куриное филе с кусочком сливочного масла внутри. Подается с картофельным пюре.)                                           |         |
| <b>«Услада»</b> (блюдо на двоих) (1100/50 г)                                                                                      | 2500.00 |
| Время приготовления: 2 часа (по предварительному заказу)<br>(Утка-табака, запеченная с яблоками в пряном кисло-сладком маринаде.) |         |

## Горячие блюда из рыбы

|                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Дорадо запеченная</b> (400 г)                                               | 850.00  |
| (Дорадо, запеченная с лимоном и зеленью.)                                      |         |
| <b>«По щучьему велению»</b> (135/30 г)                                         | 550.00  |
| (Котлетки из речной рыбы, подаются с гривным соусом и картофельным пюре)       |         |
| <b>Рыба на «подушке»</b> (220 г)                                               | 500.00  |
| (Обжаренное филе белой рыбы, подается на подушке из тушеных овощей с грибами.) |         |
| <b>«Любавушка»</b> (150/ 50 г)                                                 | 850.00  |
| (Филе семги под сливочным соусом)                                              |         |
| <b>Скумбрия</b> (350 г)                                                        | 580.00  |
| (Фаршированная грибами и сыром.)                                               |         |
| <b>«Карпүша»</b> (блюдо на двоих) (1000/160 г)                                 | 1500.00 |
| (Карп, запеченный с яблоками.) Готовится 1 час                                 |         |



# Паста

|                                                                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Пенне с ветчиной и сливочным соусом</b> (290 г)<br>(Ветчина, нежный сливочный соус, сыр «пармезан»)                       | 530.00 |
| <b>Карбонара</b> (300 г)<br>(Бекон, нежный сливочный соус, чеснок, сыр «пармезан».)                                          | 580.00 |
| <b>Спагетти под соусом «Болоньезе»</b> (210 г)                                                                               | 460.00 |
| <b>Паста с семгой, креветками и брокколи</b><br>(Спагетти с семгой, креветками и брокколи в сливочном соусе.) (260 г)        | 800.00 |
| <b>Фетуччини с белыми грибами</b> (230 г)<br>(Изысканное сочетание сливочного соуса, лесных белых грибов и сыра «Пармезан».) | 660.00 |

# Гарниры

(150 г)

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| <b>Картофель по-деревенски</b>                       | 200.00 |
| <b>Картофель «фри»</b>                               | 200.00 |
| <b>Картофель отварной или пюре</b>                   | 200.00 |
| <b>Рис отварной с овощами</b>                        | 180.00 |
| <b>Капуста цветная/брокколи</b> (обжаренная/на пару) | 240.00 |

# Соусы

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| <b>Хрен/аджика/горчица</b>                         | 65.00 |
| <b>Шашлычный/соевый/ткемали/«тар-тар»/наршарав</b> | 80.00 |
| <b>Майонез/кетчуп</b>                              | 60.00 |



# Кофе

|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| <b>Эспрессо</b> (40 г)                             | 150.00 |
| <b>Двойной эспрессо</b> (40 г)                     | 240.00 |
| <b>Американо</b> (150 г)                           | 160.00 |
| <b>Капучино (корица)</b> (200 г)                   | 230.00 |
| <b>Латте (карамель/ваниль)</b> (200 г)             | 260.00 |
| <b>Гляссе (клубника/шоколад/карамель)</b> (200 г.) | 300.00 |
| <b>Кофе «Бейлис»</b> (200 г)                       | 350.00 |
| <b>Кофе «по-ирландски»</b> (200 г)                 | 420.00 |
| <b>Дополнительно:</b>                              |        |
| молоко, сливки, сиропы (карамель, ваниль, шоколад) | 60.00  |

## Десерты и кондитерские изделия

Наши кондитерские изделия высокого качества, изготовлены из натуральных продуктов

|                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Штрудель в ассортименте</b> (150/50 г)                               | 450.00 |
| (традиционный венский десерт. Подается с шариком ванильного мороженого) |        |
| <b>Чизкейк</b> (120 г)                                                  | 400.00 |
| (в ассортименте)                                                        |        |
| <b>Салат фруктовый</b> (200 г)                                          | 290.00 |
| (Легкий салатик из свежих фруктов, заправленный сиропом)                |        |
| <b>Мороженое</b> (150 г)                                                | 250.00 |
| (на выбор: шоколадное, ванильное, клубничное)                           |        |
| <b>Торт в ассортименте</b> (120 г)                                      | 400.00 |
| <b>Муссовое пирожное</b> (120 г)                                        | 400.00 |
| (манго-маракуйя, шоколадная бомба, черная смородина)                    |        |
| <b>Улитка с карамелью, корицей и пеканом</b> (120 г)                    | 200.00 |
| <b>Круассан с начинкой в ассортименте</b> (150 г)                       | 250.00 |
| <b>Домашнее варенье/мед</b> (50 г)                                      | 65.00  |



## НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Боржоми 500 мл. ст. бѹт.      | 225.00 |
| Нарзан 500 мл. ст. бѹт.       | 150.00 |
| Рычал Бѹ 500 мл. ст. бѹт.     | 150.00 |
| Вода мин. в/г. пѣт 500 мл.    | 65.00  |
| Вода мин. с/г. пѣт 500 мл.    | 65.00  |
| Лимонад 500 мл. ст. бѹт.      | 120.00 |
| «Спрайт» 500 мл. пѣт          | 190.00 |
| «Кока-кола» 500 мл. ПѢТ       | 200.00 |
| «Кока-кола» 250 мл. ст. бѹт.  | 200.00 |
| Бок в асс-те 250 мл. ст. бѹт. | 150.00 |

## Пиво (500 мл.стекло)

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Крѹшовице Светлое     | 200 |
| Крѹшовице темное      | 180 |
| Натахтари             | 300 |
| Киликиа               | 260 |
| Бад                   | 200 |
| Хѹгарден              | 280 |
| Жигѹли барное         | 140 |
| Тѹборг Грин           | 150 |
| Шпатен Мюнхен         | 400 |
| Пражечка              | 415 |
| Хайнекен              | 180 |
| Пиво безалкогольное   | 150 |
| Велкопоповицкий козел | 180 |
| Корона Экстра 335 мл. | 400 |



# Барное меню

## Аперитивы и биттеры

Объем 50 мл. / цена

|                |     |
|----------------|-----|
| Мартини Бьянко | 200 |
| Бгерьмастер    | 520 |

Настойки и наливки собственного приготовления в  
ассортименте на основе высококачественной водки  
50 мл/ 200 руб.

### Текила (50 мл)

|                |     |
|----------------|-----|
| Текила голд    | 350 |
| Текила сильвер | 350 |

### Виски (50 мл)

|                |     |
|----------------|-----|
| «Джэк Дениэлс» | 450 |
| «Баллантайнс»  | 350 |

### Коньяк (50 мл)

|                |     |
|----------------|-----|
| «Арарат ***»   | 350 |
| «Арарат *****» | 400 |

### Ликеры (50 мл)

|                    |     |
|--------------------|-----|
| «Бейлис»           | 350 |
| «Күантро»          | 300 |
| «Калҫа»            | 300 |
| «Маливу»           | 300 |
| Самбука «Молинари» | 400 |

### Водка (50 мл)

|                    |     |
|--------------------|-----|
| «Русский стандарт» | 150 |
| «Белуга»           | 250 |
| «Чистые росы»      | 400 |

### Джин (50 мл)

|           |     |
|-----------|-----|
| «Бифитер» | 350 |
|-----------|-----|

### Ром (50 мл)

|                  |     |
|------------------|-----|
| «Капитан Морган» | 350 |
|------------------|-----|



# Винная карта

## Белое вино

|                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|
| Шавли Гийом Бринье 750 мл<br>сухое (Франция)                     | 6000 |
| Пино Гриджно 750 мл<br>сухое (Венето, Италия) 2020 г.            | 1500 |
| Мальборо Спрингс Совиньон Блан 750 мл.<br>сухое (Новая Зеландия) | 2680 |
| Кастильо де Альван Риоха 187 мл.<br>сухое                        | 550  |

## Красное вино

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| Пулия Мост Вонтед Примитиво 750 мл.<br>полусухое (Италия) | 1810 |
| Кьянти 750 мл.<br>сухое (Тоскана, Италия)                 | 2000 |
| Петрих Риккардо Мерло 750 мл.<br>сухое (Италия)           | 1500 |
| Ориа Гарнача 750 мл.<br>сухое (Испания)                   | 1000 |
| Кастильо де Альван Риоха 187 мл.<br>сухое                 | 550  |

## Игристое вино

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Мартини Асти 180 мл.<br>(Пьемонт, Италия) 2020 г.  | 1500 |
| Мартини Асти 750 мл.<br>(Пьемонт, Италия) 2020 г.  | 3200 |
| Просеко 180 мл.<br>(Венето, Италия) 2020 г.        | 650  |
| «Абрау Дюрсо» (брют/полусладкое/полусухое) 187 мл. | 450  |



# Чайная карта

## Согревающие ароматные чаи со вкусом:

- Глинтвейн
- Манго-маракуйя
- Облепиха с апельсином
- Имбирь-лимон
- Брусника-каркаде

300 / 600 мл      300 / 600 руб.

## Черный чай

### «Дарджилинг»

Дарджилинг иногда называют чайным шампанским. Он традиционно ценится выше прочих черных чаев, особенно в Великобритании.

500/700/1500

300/400/700

### «Таежный»

Знаменитые китайские чаи, в которых утонченный аромат сочетается с крепостью настоя, богатым вкусом с добавлением плодов таежного можжевельника и листьев мяты перечной.

500/700/1500

350/450/750

### «Апельсиновый пүэр»

Это гармоничное сочетание пользы и приятного цитрусового вкуса. Пүэр с апельсином обогащен витамином «С» и служит хорошим средством для профилактики простудных заболеваний.

500/700/1500

300/400/700

### «Вишневый пүэр»

Вишневый пүэр это уникальный чайный напиток, с неповторимым вкусом и манящим ароматом.

500/700/1500

300/400/700

### «Эрл Грей»

Эрл Грей обладает насыщенным классическим вкусом с цитрусовыми нотками. Бергамотовое масло самое ароматное и самое полезное из семейства цитрусовых.

500/700/1500

300/400/700



### **«Баннй чай»**

Черный чай с кедровой скорлупой, сосновыми почками, шишками ольхи, соплодиями хмеля, кусочками ананаса, душистым перцем, листьями стевии.

500/700/1500

300/400/700

### **«Ягодная фантазия»**

Бочный и полезный ягодный напиток на основе гибискуса, целебных ягод годжи, шиповника, ежевики, клубники, листьями стевии и ярким летним ароматом.

500/700/1500

300/400/700

## **Зеленый чай**

### **«Генча»**

Это разновидность зеленого чая, которая, преимущественно, производится в Японии. Он широко распространен по всему миру, его название, безусловно, слышал каждый ценитель изысканных напитков.

500/700/1500

350/450/750

### **«Молочный улун»**

Этот чай является полуперментированным чаем и по степени ферментации находится между зеленым и черным. Бытует ошибочное мнение, что молочный улун так называется, потому что его вымачивают в молоке.

500/700/1500

300/400/700