РЕСТОРАН

ПРАВЫЙ БЕРЕГ

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD SNACKS

ЧЕРНАЯ ИКРА с маленькими оладушками и перепелиными яйцами	2 600 ₽ 20/60/30 г	BLACK CAVIAR with small pancakes and quail eggs
КРАБ СО СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ с цитрусовым маринадом, мороженым из сметаны и базилика, малиновым соусом	1 400 ₽ 1/140 г	CRAB WITH SWEET TOMATOES citrus marinade, sour cream and basil ice cream, raspberry sauce
ТАРТАР ИЗ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА с маслом морошки, дыней, земляникой и кремом из ревеня	1 100 ₽ 1/120 г	SCALLOP WITH with rhubarb cream, cloudberry butter, melon and wild strawberry
СТРОГАНИНА ИЗ ЖЕЛТОХВОСТА с конфитюром из красного лука и малины на тосте из чёрного бородинского хлеба	950 ₽ 80/42/15 г	YELLOWTAIL STROGANINA with cloudberry juice, black bread, red onion and raspberry confiture
ЗАЛИВНОЕ ИЗ КОПЧЁНОГО ПАЛТУСА с кремом из морской капусты и свежим огурцом	750 ₽ 1/120 г	SMOKED HALIBUT ASPIC with seaweed mousse and fresh cucumber
МАЛОСОЛЬНЫЙ СИГ с муссом из зелёных яблок, огурцом и кремом из кедрового ореха	950 ₽ 70/60 г	LIGHTLY SALTED WHITEFISH with green apple mousse, pine nut cream and cucumber
ВЯЛЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА с солёным ананасом, кремом с козинаками и вишнёвым соусом	650 ₽ 1/100 г	DRIED DUCK with salted pineapple, kozinak cream and cherry sauce
РУБЛЕНАЯ ОЛЕНИНА с заправкой из цикория и кремом из смородины	1 050 ₽ 1/95/30г	CHOPPED VENISON with chicory aioli and currant cream
ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ КРОЛИКА НА БРИОШИ с вяленой сливой, пармезаном и луком конфи	550 ₽ 50/35 г	RABBIT LIVER PÂTÉ WITH BRIOCHE dried plum, parmesan and confit onion
ПИРОГ ИЗ ЦУКИНИ тартар из соленых зеленых томатов и трюфелем, муссом из тыквы и шафрана с цитрусовым соусом	500 ₽ 1/100 г	ZUCCHINI PIE with pumpkin and saffron mousse, citrus sauce, yellow tomatoes, green tomatoes and truffle

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

Please let the waiter know if you are allergic to any products.

САЛАТЫ SALADS

САЛАТ С АРКТИЧЕСКИМ ГОЛЕЦОМ И ХРУСТЯЩЕЙ ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ с мятным йогуртовым кремом и заправкой из красной смородины	950 ₽ 1/260 г	ARCTIC CHAR AND COD LIVER, CRISPY BREADED COD LIVER, with minty yogurt cream, red currant dressing
ОЛИВЬЕ «ЭРМИТАЖ» с раковыми шейками, отварным языком, перепелинной грудкой, каперсами, салатом ромейн и заправкой провансаль классический рецепт, который готовили в ресторане "Эрмитаж" в Москве в 1860 году	1 400 ₽ 1/240 г	OLIVIER «HERMITAGE» with crayfish tails, boiled tongue, quail breast, capers, romaine lettuce, and provencal dressing a classic recipe that was prepared at the Hermitage restaurant in Moscow in 1860
САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ мандаринами «Конфи», кремом из фундука, заправкой из вишни и бузины	850 ₽ 1/250 г	SALAD TENDER DUCK FILLET with mandarin confit and hazelnut cream and cherry and elderberry dressing
САЛАТ С МЯСОМ КОСУЛИ И КАРТОФЕЛЕМ «ШАТО» картофельным муссом, релишем из огурца и лимонной заправкой	950 ₽ 1/270 г	SALAD WITH ROE DEER MEAT AND «CHATO» POTATOES with potato mousse, cucumber relish and lemon dressing
ОВОЩНОЙ САЛАТ с кремом рататуй, карамелизированным горошком, с запеченным баклажаном, бобами эдамаме и хумусом из авокадо	820 ₽ 1/160 г	VEGETABLE SALAD with ratatou creamand caramelized peas with baked eggplant, edamame beans and avocado hummus

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT SNACKS

ГРЕБЕШОК с полентой, яблочным релишем, сливочным соусом ламинарии и заправкой из лимонов и каперсов	920 ₽ 1/160 г	SCALLOP with polenta, apple relish, butter laminaria sauce and l emon-caper dressing
РЯПУШКА с капустой конфи, желе из брусники и сливочным соусом	750 ₽ 1/120 г	EUROPEAN CISCO with confit cabbage, butter sauce and lingonberry gello
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОСЕТРА с щучьей икрой в соусе из шампанского шампанское уже в XIX веке ассоциировалось с праздником, богатством и аристократией, соус из шампанского был создан для банкетов, приемов и ресторанов высшего класса.	1 500 ₽ 1/90/66 г	BELUGA DUMPLINGS In champagne sauce with pike caviar In the 19th century, champagne was already associated with celebration, wealth, and aristocracy. Champagne sauce was created for banquets, receptions, and high-class restaurants.

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КРОЛИКА
со сметаной с яблоком и эстрагоном
и морковно-апельсиновым кремом

550 ₽
120/60/15 г

RABBIT DUMPLINGS
with carrot-orange cream
and smetana with apple and tarragon

ГОЛУБЦЫ ИЗ ДИЧИ
с кедровой сметаной
и соусом «Деми Гласе»

750 ₽
1/100/30/40 г

GAME BIRD CABBAGE ROLLS
with pine nut sour cream and «Bemi-glace»

ФУА-ГРА ПОЭЛЬ
С печёным бататом,
карамелизированными яблоками
и медовым соусом «Деми Гласе»

1 450 ₽
1/110 г

FOIE GRAS
with baked sweet potato, caramelized
apples and honey demi-glace

подавалось в дорогих ресторанах
Москвы и Санкт-Петербурга,
таких как «Яр» или «Кюба»,
а также на званых ужинах и балах
в дворянских усадьбах

It was served in expensive restaurants
Moscow and St. Petersburg,
such as "Yar" or "Kuba",
as well as at dinner parties and balls
in noble estates

СУПЫ SOUPS

БЕЛАЯ УХА
из трески, палтуса и судака с ламинарией,
картофелем и сельдереем

700 ₽
1/280 г

WHITE FISH SOUP COD
halibut and pike-perch with seaweed,
potato and celery

КРАБОВЫЙ БИСК
с командорским кальмаром
и маринованными томатами

750 ₽
200/50/30 г

CRAB BISQUE
with Commander squid and marinated
tomatoes

КОНСОМЕ ИЗ ПЕРЕПЕЛКИ
И КРОЛИКА
с перепелиными желтками «Пашот»,
кнелями из кролика и гречневой лапшой

550 ₽
1/200/50/20/15 г

RABBIT AND QUAIL CONSOMMÉ
WITH POACHED
with poached egg yolk, rabbit
quenelles and buckwheat noodles

БОРЩ С СЕРДЦЕМ ОЛЕНЯ
с квашеной капустой, оленьим сердцем
и вишней конфи, подается со сметаной

750 ₽
250/40/30/20 г

BORSHCH WITH DEER HEART
with pickled cabbage, confit cherry,
served with sour creamm

традиционное блюдо на столе дворян
после охоты

a traditional dish on the nobles' table
after a hunt

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN DISHES

ТРЕСКА С МИЛЬФЕЕМ
ИЗ ЖЁЛТОГО ПЕРЦА
с брокколи и цукини, и соусом с вонголе

1 250 ₽
1/100/70/30 г

COD WITH YELLOW
PEPPER MILLE-FEUILLE
with vongole broccoli
and zucchini slices

ПАЛТУС С ПЮРЕ ИЗ БАТАТА
И ПЕЧЁНОГО ПЕРЦА

с соцветиями брокколи и соусом велюте
с эстрагоном

палтус считался деликатесом, который
подавали на светских вечерах и балах

2 200 ₽
80/160/40 г

HALIBUT WITH SWEET POTATO
AND ROASTED PEPPER PURÉE

tarragon velouté and broccoli florets

halibut was considered a delicacy t
hat was served at social events and balls.

ОСЁТР С РАВИОЛИ ИЗ ТЫКВЫ
И БРОККОЛИ

под соусом голландезом с облепихой

осётр часто подавался на царских
приемах императора Николая ||
и Александра |||

2 300 ₽
1/70/80/30 г

STURGEON WITH PUMPKIN
AND BROCCOLI RAVIOLI

and sea buckthorn «Hollandaise»

sturgeon was often served at the royal
receptions of Emperor Nicholas ||
and Alexander |||

АТЛАНТИЧЕСКИЙ ЛОСОСЬ
С РИЗОТТО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

укропным соусом и муссом
из зелёного горошка

1 500 ₽
120/120/20/30 г

ATLANTIC SALMON WITH
CAULIFLOWER RISOTTO

dill sauce and green pea mousse

ЦЫПЛЁНОК «КОРНИШОН»
С ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ

с медовой глазурью и горчичным соусом
с мидиями и шафраном

вдохновлённое блюдом,
подававшимся при дворе
Екатерины Великой

1 450 ₽
130/40/40 г

«CORNISH» HEN WITH
HONEY GLAZE, TRUFFLE PASTE

and mustard sauce with mussels
and saffron

inspired by a dish served at
the court of Catherine the Great

УТИНАЯ ГРУДКА С ПЕЧЁНЫМ
БАКЛАЖАНОМ

с кремом из корнеплодов
и печёного чеснока, грушевым чатни,
соусом «Бигарад»

1 300 ₽
150/162/50 г

DUCK BREAST
WITH ROASTED EGGPLANT

with burnt citrus, carrot, roasted garlic
and turnip cream, pear chutney
and Bigarade sauce

ТУРНЕДО РОССИНИ
С ФРАНЦУЗСКИМ ПЮРЕ

с картофельным кремом на сливочном
масле, говяжей вырезкой, мясным соусом
«Мадейра» бейби морковью и фуа гра

блюдо, созданное в 19 веке
французским шефом
Мари-Антуан Каремом в честь
композитора Джакомо Россини,
подавалось в ресторане "Медведь",
как символ высшей гастрономии

1 700 ₽
100/130/20 г

TOURNEDOS ROSSINI
WITH FRENCH POMME PURÉE

confit baby carrots, Madeira sauce,
foie gras and porcini duxelles

a dish created in the 19th century
by the French chef
Marie-Antoine Careme in honor of
the composer Giacomo Rossini,
served at the restaurant "The Bear",
as a symbol of the highest gastronomy

ТОМЛЕНОЕ ГОВЯЖЬЕ РЕБРО
В ГЛАЗУРИ ИЗ СЛИВЫ

с запеченным картофелем,
шпинатом в сливках, луком «Конфи»
и мясным соусом

1 750 ₽
1/120/60/40/20 г

BEEF RIB WITH PLUM GLAZE

baked potato, creamed spinach,
confit onion and meat sauce

ВЫРЕЗКА ОЛЕНЯ
С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ,

муссом из лука-порея
с можжевельником, грибным кремом
и брусникой в сахаре

2 050 ₽
1/250 г

VENISON LOIN
WITH ROASTED POTATO

with juniper leek mousse,
wild mushroom cream and sugared
lingonberries

ДЕСЕРТ DESSERT

МЕДОВЫЙ ПОЦЕЛУЙ медовик на изборском мёде с конфи из земляники и сметанным соусом	550 ₽ 1/140 г	THE HONEY KISS honey cake made with Izborsk honey, with confit of wild strawberries and sour cream sauce.
ШОКОЛАДНОЕ ПЛАМЯ три текстуры темного шоколада, с мармеладом малина-манго и пряным фруктово-ягодным соусом	650 ₽ 1/145 г	CHOCOLATE FLAME dark chocolate three ways, with raspberry-mango marmalade and a fruit-and-berry sauce.
ТАНЕЦ ФЕИ ДРАЖЕ ассорти марципановых конфет, лимонная намелака, карамелизованные орехи	620 ₽ 1/115 г	DANCE OF THE DRAGEE FAIRY assorted marzipan candies, lemon light cream, caramelized nuts.
ЖЕМЧУЖНАЯ СКАЗКА маковый макаронс с королевским фиником и сливочным кремом	580 ₽ 1/140 г	THE PEARL FAIRY TALE poppy macaron with royal date and buttercream

Данное издание является рекламным материалом. прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится в уголке для потребителей, и предоставляется гостям по первому требованию

This publication is an advertising material. The price list with the output of dishes and energy value is located in the consumer corner and is provided to guests upon request