

МЕНЮ

 **Т**рапезные[®]
Палаты

Босманы

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD DISHES

Ксенимаса из щуки с луком изсеченым, хлебом ржаным да забелой

Щучья икра с тартаром из красного лука, ржаными гренками и сметаной

Pike caviar with onion tartare, rye toasts and sour cream

100/80 920 p

Будак просольный во взваре из фруктов заморских с каперсами да яблоками любовными

Карпаччо из судака с цитрусовым маринадом, каперсами и сладкими томатами

Walleye carpaccio with citrus marinade, capers and sweet tomatoes

100/60 760 p

Зáурея просольная вочковая с гретым тортүфелем и луком разсольным с брусникой

Сельдь домашнего пряного посола с горячим картофелем в бородинской крошке с горчишно-медовым соусом и маринованным луком с брусникой

Herring of homemade spicy salting with hot potatoes in Borodino crumb with mustard-honey sauce and pickled onions with cranberry

1/220 420 p

Лососина просольная, с сыром фряжским да крепко тертыми любовными яблоками с кореньями пряными

Лосось со сливочно-лимонным кремом, с цукини и томатно-имбирным соусом

Salmon with creamy lemon cream, with zucchini and tomato-ginger sauce

1/175 720 p

Бвежина яловицы, давленые черевца рыбы-щепки, яблоки любовные свежие и вяленые

Нежная телятина, низкотемпературного приготовления, с муссом из печени трески, свежими и вялеными томатами

Tender veal, low-temperature cooking, cod liver mousse and fresh and dried tomatoes

1/200 740 p

Яловичина изсеченая, зельяница, яблоки любовные свежие и вяленые да гривное масло

Карпаччо из говядины, с салатом из хрустящих листьев, свежих и вяленых томатов и трюфельным соусом

Beef carpaccio with crispy leaf salad, dried tomatoes and truffle sauce

100/120/30 740 p



**Строганина еленей, тертые грибки, морель
да бърщ из печи**

Строганина из оленины с грибной икрой, вишней и печеной свеклой
Venison stroganina with mushroom caviar, cherries and baked beetroot

1/200 **650 p**

**Холодный студень из густо сваренного мяса да птицы,
ставленный на лед, с гретым тартуфелем, гороухца и хренъ**

Студень из разных видов мяса: свиная рулька, утка, молодая говядина,
с горячим картофелем в бородинской крошке в сопровождении
домашней горчицы и Уваровского хрена

160/100/40 **490 p**

Jelly from different types of meat: pork knuckle, duck, young beef,
with hot potatoes in Borodino crumbs, accompanied by homemade mustard
and Uvar horseradish

**Сало с взваром из корней хрена с сыром кислым,
бърщом, приправой огородной да хлебом братским**

Соленое сало с муссом из хрена и творога,
маринованной свеклой, запеченым чесноком и ржаными гренками

150/80 **470 p**

Salted lard with horseradish and cottage cheese mousse,
pickled beetroot, baked garlic and rye croutons

**Затируха из ксени с хлебом яцким, бърщом вяленным
и взваром морошковым**

Домашний паштет с хрустящим хлебом «Бриош», вяленой свеклой
и вареньем из морошки

1/240 **430 p**


Homemade paste with crispy bread «Brioche», dried beets
and cloudberry jam

**Перец печеный с крепко свитыми травами морскими,
с сыром да корнем пряным, с кабачками
да яблоками любовными**

Печеный сладкий перец, фаршированный кремом из водорослей,
сливочного сыра и имбиря с пряными кабачками и томатами

1/225 **550 p**

Grilled sweet pepper stuffed with wrack seaweed, cream milk cheese
and ginger with herbal zucchini and tomatoes



Зельяницы

САЛАТЫ
COLD DISHES

Приготовленное овощное припаренное, капуста ставленная впрок, крепко свитая да филейка порося жареная в колье

Винегрет из печеных овощей, с грибами, муссом из квашеной капусты с домашней бужениной

Vinaigrette of baked vegetables, with mushrooms, sauerkraut mousse, homemade pork

1/335 520 р

Зельяница огородная с судаком жареным, сыром фряжским, огурцами сладкими да взваром с морскими растениями

Салат с жареным судаком, сыром «Моцарелла», маринованным перцем, сладкими огурцами и заправкой из ламинарии

Salad with fried walleye, Mozzarella cheese, pickled peppers, sweet cucumbers and kelp dressing

1/250 650 р

Зельяница с жеревейками лососины, яблоками любовными, овощами заморскими скрошенными да взваром с крепко свитой гречки

Хрустящие листья салата с лососем слабой соли, сладкими томатами, печеным перцем, авокадо, сельдереем, свежепросоленным огурцом, заправленные хумусом из зеленой гречи

Crispy lettuce leaves with low-salt salmon, sweet tomatoes, baked pepper, avocado, celery, freshly salted cucumber, seasoned with green buckwheat hummus

180/15 690 р

Гольцы копченые с овощами огородными, редькой маринованной да забелой

Салат «Мимоза» с форелью горячего копчения, домашним майонезом и редькой, вымоченной в цитрусовом маринаде

Mimosa salad with hot smoked trout, homemade mayonnaise and radish soaked in citrus marinade

180/15 650 р

Яствó по чинú смесное, филейка еленей забелой и грибками да яйцом царской птицы

Русский салат с сырокопченой олениной, копченым перепелиным яйцом, жареными каперсами и грибным майонезом

Russian salad with smoked venison, smoked quail egg, fried capers and mushroom mayonnaise

1/270 640 р

Бсек молодиво на нурме в зельянице, тыква, с сыром фряжским, луком сладким да взваром

Ломтики телятины с жареными листьями «Айсберг», тыквой, джемом из лука, твердым сыром и сливочным соусом «Демид Глясс»

Slices of veal with fried iceberg salad leaves, pumpkin, onion jam, cheese and «Demi glass» cream sause

1/270 680 р

Прикрошка гретая

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS

Ланиты судацьи с жареным луком да взваром с тартүфелем битым

Щечки судака с жареным луком и картофельным соусом

1/210 580 р

Walleye cheeks with fried onions and potato sauce

Рыбник ржаной с судаком да взваром с гателетами

Ржаной пирог с судаком и биском из северных креветок, с маринованным яблоком в щавеле

160/50/20 670 р

Rye pie with pike perch and northern shrimp bisque with pickled apple in sorrel

Күлебяка из лососины и судака да взваром с гателетами

Күлебяка с лососем и судаком и сливочным соусом из северных креветок

200/70/10 670 р

Kulebyaka with salmon, pike perch with northern shrimps cream sause

Галүша с зайцем, иссеченой полвеной кашей, взваром яблук любовных

Домашние голубцы с мясом фермерского кролика и полбой, кремом из бородинского хлеба и соусом из желтых томатов

140/60/40 620 р

Homemade stuffed cabbage rolls with farm rabbit meat and spelt, Borodino bread cream and yellow tomato sauce

Грибки гретые в завеле с пряными травами да оладья из тартүфеля

Жареные лисички в сливочно-розмариновом соусе, на картофельной оладье

1/245 620 р

Fried chanterelles with cream rosemary souse on potato pancakes

Жданики

Пирожки / Little pies:

с судаком и шпинатом / with walleye and spinach

1/40 80 р

с говяжьими щечками / with beef cheeks

1/40 80 р

с картофелем, укропом и лисичками / with potatoes, dill and chanterelles

1/40 70 р

с капустой / with cabbage

1/40 70 р

Хлѣбова

СУПЫ
SOUPS

Затирѹха из твердо свитой тыквины да ядрами

Сливочный крем-суп из тыквы с солеными семечками тыквы
Creamy pumpkin cream soup with salted pumpkin seeds

250/20/10 420 ρ

Похлѣвка из грибков тяпаных да маслом еловым

Домашний суп из белых грибов с перловкой и хвойным маслом
Homemade soup with white forest mushrooms, barley and coniferous oil

300/50 520 ρ

Похлѣвка из добрых рыб местных да тартѹфелем

Уха из местных судака и форели с луком-пореем и картофелем
Fish soup with pike perch and trout with potato

250/45/40 540 ρ

Навар из кѹря и царской птицы с тѹкмачами да яйцом крошенным

Домашний бульон из курицы и перепелки с яичной лапшой
Homemade chicken bouillon with poultry meat, noodles and quail egg

1/300 420 ρ

Шти борщовы с филейкой утки, колодой да забелой

Борщ с мясом утки, говяжьим ростбифом, томлеными яблоками и сметаной

320/50 510 ρ

Borsch with duck meat and roast beef with stewed apples and creamy sauce

Рзолье мясное с гѹрцами ставлеными да пряными кореньями, белѣное

Солянка мясная «Старопсковская купеческая» с оливками и сметаной

250/40/60 510 ρ

Meat Solyanka « Old Pskov merchants» with olives and sour cream

Колдунны руками слепленные

ПЕЛЬМЕНИ
DUMPLINGS

Колдунны́ руками слепленные из судака Псковского с взваром, с забелой да щавелем

Пельмени с судаком и сливочным соусом со щавелем
Dumplings with pike perch and cream sauce with sorrel

220/20/10 **810 р**

Колдунны́ из гольцев с ксенимасой да забелкой

Изумрудные пельмени с форелью и соусом с красной икрой
Emerald dumplings with trout and red caviare sauce

220/60/10 **950 р**

Колдунны́ руками слепленные из гүся, с забелой, маслом, хреном да наваром из гүся

Пельмени с гусем, в тесте на молоке, с топленным маслом,
сливочным соусом «Хрен», сметаной и гусиным бульоном

220/200/50 **810 р**

Homemade dumplings stuffed with goose accompanied
by melted butter, creamy sauce with horseradish and goose bouillon

Колдунны́ руками слепленные из ланит үбоины с приправой огородной, взваром из бърща да забелкой

Пельмени с томлеными говяжьими щечками и луком Конфи,
соусом из подкопченнй свеклы и сметаной

220/20/10 **810 р**

Dumplings with stewed beef cheeks and onion Confit
with smoked beetroot sauce

Колдунны́ руками слепленные из свежины еленей, взваром мясным с грибками да забелкой

Пельмени с олениной, грибным соусом «Демид Глясс» и сметаной

220/20/10 **810 р**

Dumplings with venison, Demi Glasse mushroom sauce and sour cream

РЫБНЫЕ КУШАНИЯ ГРЕТЫЕ

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА
HOT FISH DISHES

Дрoбля в сырном взваре, щучья каша да ксенимаса

Кнели из псковской щуки со шпинатом в сливках,
сырным соусом и щучьей икрой

Quenelles of pike with spinach, cheese sauce and pike caviar

120/150/50/7 **950 p**

Тельное из судака псковского со взваром из раков кошеновых с твердо свитым тартуфелем

Котлетки из судака со сливочным соусом из раковых шеек
с луком-пореем и картофельным кремом

Pike perch rissoles with crayfish sauce and potato cream

180/120/60/6 **1100 p**

Филейка из судака псковского, с кушаньем фряжским да взваром из огурцов соленых

Филе судака с птитимом, шпинатом и соусом
из соленых огурцов с лимоном

Pike perch fillet with ptitin, spinach and
cucumber sauce with lemon

120/120/55 **1100 p**

Гольцы печеные, пшено с овощами в забеле да взвар из артишоков

Запеченая форель со сливочным рататуем и пшеном,
с соусом из артишоков

Baked trout with creamy ratatouille and millet with artichoke sauce

100/120/55 **1300 p**

Филейка рыбы морской с тукмачами из овощей, да взваром в забеле

Сибас с пастой из сельдерея со сливочным соусом,
тартаром из оливок и вяленых томатов

Sea bass with celery paste with cream sauce,
tartare of olive and dried tomatoes

80/100/60/30 **1100 p**

Жаркое

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА
HOT MEAT DISHES

Зайчик припаренный да чиненый с битым тартүфелем, под взваром с грибками

Котлета по-киевски с картофельным кремом и соусом из лесных грибов

Cutlet of chicken fillet with potato cream and forest mushroom sause

210/120/50/52

810 р

Царская птица царь ягодой помазанная, с битым тартүфелем да грибками, под взваром мясным и финиками заморскими

Перепелка в брусничной глазури с картофельным кремом с лисичками и мясным соусом с финиками

Quail in lingonberry glaze, potato cream with chanterelles and meat sauce with dates

130/100/70

1050 р

Филейка үтки да перец моченый в ягодках и орехах с взваром из грибков добрых

Утиная грудка, печеный батат с греческим сыром и яблочным соусом «Деми Глясс»

Duck breast, baked sweet potato with Greek cheese and apple Demi Glass

160/100/70

1050 р

Ножка зайчья томленая, с тыквой, перцем, кичери да взваром с забелой и гораүхщи

Томленая ножка кролика с тыквой, перцем, морковью в сливочно-горчичном соусе

Rabbit stewed leg with pumpkin, pepper, carrot, creamy-mustard sause

180/120/90

1100 р

Филейка яловицы с түкмачами из овощей да взваром из забелы

Филе молочного теленка с лапшой из овощей и сливочным соусом

Fillet of vealer with vegetables noodles and creamy sauce

130/100/50/5

1100 р

Молодиво иссечённое, сковородное под брусничным взваром да твердо битым тартүфелем

Котлетки из телятины с брусничным соусом и картофельным кремом

Cutlets of veal with potato cream and cranberry sauce

180/120/50/10

1100 р



**Филейка убойны с желтыми яблоками любовными
да взваром с приправами пряными**

Стейк рибай с желтыми томатами-гриль и перечным соусом
Rib eye steak with grilled yellow tomatoes
and pepper sauce

250/80/50

2100 р

**Филейка или крюки верченые из ягненка с кабачком сковородным
и перцем сладким просольным да взваром травяным**

Ягненок на гриле с цукини-гриль и маринованным сладким перцем
с розмариновым соусом «Деми Глясс»

Grilled lamb with grilled zucchini and pickled sweet pepper with
rosemary sauce Demi Glasse

2300 р

на Ваш выбор:

-котлетки ягненка на косточке/lamb cutlets on a bone

200/160/50

-филе ягненка/lamb fillet

120/160/50

**Свежина еленей с кашей томленной в вине заморском
да взваром из губницы**

Филе оленины с томленной в красном вине голландской кашей
и соусом из лисичек

130/100/60

1400 р

Fillet of venison with boiled in red wine Holland
porridge and chanterelle sauce

**Ланиты яловицы томленные с крепко тертым тартүфелем
да грибками и взваром**

Томленные говяжьи щеки с картофельно-грибным кремом
и мясным соусом

150/150/60/30

1200 р

Stimmered beef cheeks with potato and mushroom cream
and meat sauce



Ласкосердство

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Яцкая булка моченая в заморском хмельном напитке, да взваром сладким из из забелки

Ромовая баба с кули «банан-маракуйя», сливочным кремом,
и горящим ромом

Rum woman with banana passion fruit coolies, buttercream,
and burning rum

1/140 580 p

Постольник "Наливная садовина"

Десерт «Наливное яблочко»

Dessert «Nectar apple»

1/110 480 p

Постольник "Морель да шоколат"

Торт «Вишневый трюфель»

Cherry Truffle cake

1/650 1800 p

Сладкий пирог с медом из Изборка, с взваром из шоколата и плодов каштана крепко свитых

Пирожное медовое на карамельном молоке
с шоколадно-каштановым кремом, намелакой и фундучным пралине

Honey cake with caramel milk
with chocolate chestnut cream, namelaka and hazelnut praline

160/50 510 p

Ласкосердство шоколадное Башня Псковская

Десерт «Псковская башня»

Dessert «Pskov tower»

1/200 530 p

Ларец с пряниками да клюквой Псковской в сахаре

Сундук с пряниками и сахарной клюквой

A chest with sugar cranberries and gingerbread

252/120 480 p



Трапезные®
Палаты