

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 1550 p

Будак копченъ с перцем просольным печеным, да сыром с грибами из дальних стран и облепиховым взваром

Копченый судак с маринованным печеным перцем, сливочным сыром с трюфелем и соусом из облепихи

Smoked zander with roasted bell pepper, truffle cream cheese, and sea buckthorn sauce

1/210 870 p

Заурея просольная бочковая с гретым тортюфелем 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

1/220 450 p

Гольцы просольные с взваром из крепко свитого сыра да яблок любовных

Малосольная форель собственного посола с кремом из желтых томатов и сливочного сыра

Lightly salted in-house cured trout with yellow tomato and cream cheese mousse

1/150 850 p

Филейка убойны облупленное с перцем печеным и взваром приправ заморских пряных

Ростбиф с печеным сладким перцем и перечным соусом

Roast beef with roasted sweet pepper and pepper sauce

80/80/55 950 p

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

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

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

100/120/30 950 p

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

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

1/200 **750 р**

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

160/80/40 **550 р**

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,
бѣрщом, приправой огородной да хлебом братским**

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

150/80 **510 р**

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

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

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

1/240 **510 р**

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 **720 р**

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 поросья жаренная в колье

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

1/335

610 p

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

Зельяница огородная с судаком жареным, ксенимаса из кабака, гурцами в облепихе да взваром с растениями пряными заморскими

Салат с жареным судаком, листьями салата, икрой из кабачка, огурцами в облепихе, маринованными черри и заправкой из базилика и мяты

1/250

790 p

Salad with fried zander, lettuce leaves, eggplant caviar, sea buckthorn cucumbers, marinated cherry tomatoes, and basil-mint dressing

Зельяница с жеребейками лососины, яблоками любовными, овощами заморскими скрашенными, хрущей аллигаторовой да взваром из крепко свитой капусты из дальних стран

Хрустящие листья салата с лососем слабой соли, сладкими томатами, сельдереем, свежепросоленными огурцами, тартаром из авокадо и гуакамоле из брокколи

180/15

820 p

Crispy lettuce leaves with lightly salted salmon, sweet tomatoes, celery, freshly salted cucumbers, avocado tartare, and broccoli guacamole

Гольцы копченые с овощами огородными, редькой маринованной да забелой

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

180/15

710 p

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

Яство по чиню смешное, филейка еленей забелой и грибами да яйцом царской птицы

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

1/235

750 p

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

Мясо бескостное, зельяница, каба́к с мелко крошенным луком, яблоками любовными да взваром из забелы с крепко свитыми гүбами

Кусочки обжаренного стейка на листьях салата с цукини, черри, красным сладким луком, твердым сыром в заправке из грибного майонеза и томатного соуса

1/300

950 p

Sauteed beef steak on a bed of lettuce with zucchini, cherry, red sweet onion, hard cheese, and a dressing of mushroom mayonnaise and tomato sauce

Прикрошка гретая

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS

Ланиты судаачьи с крепко свитой капустой заморской, гурцами крошенными, да взваром белым

Щечки судака с ризотто из брокколи, тартаром из огурца и сливочным соусом с луком-пореем

1/210 760 p

Zander cheeks with broccoli cream, cucumber tartar, and creamy leek sauce

Кулебяка из лососины и судака да взваром с гателетами

Кулебяка с лососем и судаком и сливочным соусом из северных креветок

160/50/20 670 p

Kulebyaka with salmon, pike perch with northern shrimps cream sause

Галуша с зайцём, иссеченой полбенной кашей, взваром яблук любовных

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

200/70/10 690 p

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

Утка томленая в крепко сваренном мясном взваре, с тартүфелем, яблоками мочеными да взваром с грибами заморскими

Утка Конфи, томленая в соусе «Демид Глясс» с картофельными ньокками, моченым яблоком и сливочным трюфельным соусом

140/60/40 650 p

Duck confit, braised in demi-glace sauce, with potato gnocchi, soaked apple, and creamy truffle sauce

Грибки гретые в забеле с пряными травами да оладья из тартүфеля

Жареные лисички в сливочно-розмариновом соусе, на картофельной оладье

1/245 650 p

Fried chanterelles with cream rosemary souse on potato pancakes

Жданики

Пирожки / Little pies:

с судаком и шпинатом / with walleye and spinach

1/40 80 p

с говяжьими щечками / with beef cheeks

1/40 80 p

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

1/40 70 p

с капустой / with cabbage

1/40 70 p

Хлѣбова

СУПЫ
SOUPS

Затирѹха из твердо свитой тыквыны да ядрами

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

250/20/10 450 р

Похлѣвка из грибков тяпанных да маслом еловым

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

300/50 630 р

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

250/45/40 650 р

Навар из кѹря и царской птицы с тѹкма'чами 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 р

Шти борщ'овы с филейкой утки и молодиво да забелой

Борщ с мясом утки и телятины, томленными яблоками и сметаной

Borscht with duck meat, veal, and stewed apples and creamy souce

310/50 570 р

Рзсолье мясное с гѹрца'ми ставленными да пряными кореньями, белѣное

Солянка мясная «Старопсковская купеческая»
с оливками и сметаной

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

300/50 570 р

Колдуны руками слепленные

ПЕЛЬМЕНИ
DUMPLINGS

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

Пельмени с судаком и сливочным соусом со щавелем

220/20/10

860 р

Dumplings with pike perch and cream sauce with sorrel

Колдуны́ из гольцев с ксенимасой да забелкой

Изумрудные пельмени с форелью и соусом с красной икрой

220/60/10

990 р

Emerald dumplings with trout and red caviare sauce

Колдуны́ 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

860 р

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

Колдуны́ с зайчиком, крепко свитой капустой, гүбами изсечеными да забелкой

Пельмени с кроликом, кремом из жареной капусты, тартаром из соленых груздей и сметаной

220/50/50/20

860 р

Rabbit dumplings with roasted cabbage cream, salted milk-cap mushroom tartare, and sour cream

Колдуны́ руками слепленные из свежины елénéй, взваром мясным с грибками да забелкой

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

50/30

860 р

Dumplings with venison, Demi Glasse mushroom sauce and sour cream

РЫБНЫЕ КУШАНИЯ ГРЕТЫЕ

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА
HOT FISH DISHES

Дро́бля 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

1100 р

Те́льное из судака псковского со взваром из раков коше́новых с твердо свитым тарту́фелем

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

1350 р

Филе́йка из судака Псковского, с облепи́хой, крепко свитым тарту́фелем и капу́сты да взваром из гурца бочкового соленого

Филе судака с глазурью из облепихи, кремом из картофеля и жареной капусты с соусом из бочковых огурцов

Zander fillet with potato cream and roasted cabbage, pickled cucumber and sea buckthorn sauce

120/90/30

1300 р

Гольцы́ печены́е, пше́но с овоща́ми в забеле́ да взвар из артишо́ков

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

Baked trout with creamy ratatouille and millet with artichoke sauce

100/120/55

1400 р

Филе́йка рыбы морской с ту́кмачами из овоще́й, да взваром в забеле́

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

1350 р

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

210/120/50/52 850 p

Царская птица да протертая хрүша и подчеревина, да взваром белым с малиной

Перепелка с пюре из груши и бекона, томленным бататом, и соусом из сливочной малины

Quail with l pear and bacon puree, low-temperature sweet potato and creamy raspberry sauce

80/40/80 850 p

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

160/120/40 1100 p

Зайчик томленный с кичери, яблоками любовными да взваром с пряными травами

Томленный кролик со стручковой фасолью, мини-морковью, томатами черри и сливочным соусом с базиликом

Braised rabbit with green beans, mini carrots, cherry tomatoes and creamy basil sauce

180/120/90 1050 p

Филейка яловицы с түкмачами из овощей да взваром из забелы

Филе молочного телянка с лапшой из овощей и сливочным соусом

Fillet of vealer with vegetables noodles and creamy sauce

130/100/50/5 1400 p

Моло́диво 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 1250 p

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

Стейк рибай с желтыми томатами-гриль и перечным соусом

250/80/50

2300 p

Rib eye steak with grilled yellow tomatoes
and pepper sauce

**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 «Демид Гласе»

2450 p

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

на Ваш выбор:

-котлетки ягненка на косточке/lamb cutlets on a bone

200/160/50

-филе ягненка/lamb fillet

120/160/50

**Свежина еленей да демьянок тертый и подчеревина,
бърш, кедровые ядра, уха с грибами**

Филе оленины с кремом из баклажана и бекона, тартаром из свеклы,
кедровыми орехами и биском с лисичками

130/100/15

1600 p

Venison fillet with eggplant and bacon cream,
beetroot risotto, pine nuts, and chanterelle bisque

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

Томленные говяжьи щеки с картофельно-грибным кремом
и мясным соусом

150/150/60/30

1300 p

Stimmed beef cheeks with potato and mushroom cream
and meat sauce



Ласкосердство

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Постольник „Наливная садовина”

Десерт «Наливное яблочко»

Медовый мусс Руби-Роза, яблочное компоте с семенами ванили, клубникой и малиной, медово-песочный крамбл

Dessert «Nectar apple»

1/110

510 р

Постольник "Морель да шоколат"

«В гостях у сказки»

Шоколадное пирожное из трюфельного крема на темном шоколаде, молочный шоколадный бисквит и кусочки коньячной вишни в начинке

«A fairy tale adventure»

Chocolate truffle cake with dark chocolate, milk chocolate sponge cake, and pieces of cognac cherry in the filling

1/110

510 р

Ласкосердство „Плъсков-Париж”

Пирожное «Пари-Псков»

Сочетание традиционных французских текстур в авторской интерпретации. Слоеное пирожное с кремом дипломат, шапочкой ванильного сливочного крема и мини-пирожными из заварного теста с карамельной корочкой.

Cake «Paris-Pskov»

A combination of traditional French textures in the author's interpretation. A puff pastry with diplomat cream, a cap of vanilla butter cream, and mini custard pastries with a caramel crust.

1/170

560 р

Ласкосердство шоколадное Башня Псковская

Десерт «Псковская башня»

Два вида мусса: двойной шоколад с орехами, курагой, черносливом и ванильный легкий мусс в глазури из темного шоколада

Dessert «Pskov tower»

1/200

590 р

Ласкосердство Княгиня

Десерт «Княгиня»

Заварное пирожное с хрустящим слоем, шоколадным кремом с иван-чаем и конфитюром «Облепиха-Апельсин»

Dessert "Princess" Choux pastry with a crispy layer, chocolate cream with Ivan-tea and sea buckthorn-orange jam

1/140

520 р