

Бар «Рублев» Bar "Rublev"

Меню Menu

Выбор со вкусом!
The choice of style!

ВИНО К РУССКОЙ КУХНЕ!

Wine for Russian cuisine!

**Эредерос дель Маркес де Рискаль, Руэда,
2014**

(Испания, белое, сухое)

Hereaderos del Marques de Riscal, Rueda

DO, 2014

(Spain, white dry)

100 ml. 380

**Проксимо, Маркес де Рискаль, Риоха,
2014**

(Испания, красное, сухое)

Proximo, Marques de Riscal, Rioja DOC, 2014

(Spain, red dry)

100 ml. 350

**Сомелье ресторана «Аристократъ» рекомендует Вам
универсальные вина, которые не “спасают” перед ароматической структурой русской кухни и
подойдут к большинству блюд бара «Рублев»!**

Restaurant Sommelier recommends universal wines
which harmonize with any dish of «Rublev» bar!

НАПИТКИ

Beverages

**Хреновуха,
настоянная на хрене
с медом и лимоном,**

Khrenovukha infused with horseradish,
honey and lemon

50 ml. 120.00

**Кедровка,
настоянная на ядрах
кедровых орехов**

Pine nuts Kedrovka

Печеная свинина к хреновухе или кедровке

Khrenovukha or Kedrovka Baked pork

50 gr. 130.00

Сбитень на вине

Sbitten with wine

250 ml. 220.00

Клюквенный морс

Cranberry Juice

200 ml. 75.00

Морс из красной смородины

Red currant Juice

200 ml. 50.00

Кисель

Jelly

Малиновый

Raspberry

250 ml. 200.00

Клюквенный

Cranberry

250 ml. 150.00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ Cold Starters

Рыбные деликатесы на Ваш выбор:
Fish specialties of your choice :

Лосось слабой соли
Mild-cured Salmon
50/40 gr. 290.00

Форель слабой соли
Light-salted Trout
50/40 gr. 290.00

**Филе Судака подкопченное в собственной
коптильне**
Smoked pike perch fillet
70/50 gr. 280.00 *

Мясные деликатесы на Ваш выбор:
Meat specialties of your choice :

Буженина
Baked Ham
40/20 gr. 160.00

Вяленая свинина
Dried Ham
50/50 gr. 240.00

Рулет из мяса цыплят
Chicken Roll
100/20 gr. 230.00

Ростбиф
Roast beef
40/20 gr. 210.00

Утиная грудка
Duck breast
40/20 gr. 360.00 *

Грудинка варено-копченая
Cooked & smoked brisket meat
40/20 gr. 160.00

Язык говяжий
Beef tongue
40/20 gr. 310.00

Сало соленое
Salted Hard
40/20 gr. 130.00

Хрен
Horseradish sauce
50 gr. 50.00

Горчица
Mustard
50 gr. 50.00

* - максимальная скидка по дисконтной карте 5%
5% is maximum by discount card

**Мясо щуки «по-местечковому»
под овощным маринадом**
Pike Meat with vegetable marinade coating
250 gr. 280.00

**Сельдь
с отварным картофелем и репчатым луком**
Herring with onions and boiled potatoes
250 gr. 240.00

Грибы на выбор:
Mushrooms of your choice:

**«Остренькие» Белые
по-скобарски**
Pskov "spicy" Porcini mushrooms
with onion
100/25 gr. 240.00

**Маринованные
Лисички**
Pickled Girolles
with onion
100/40 gr. 260.00

**Ассорти разносолов
из огурцов, капусты квашеной, перца и чеснока соленого**
Pickled vegetables assorted:
cucumbers, sauerkraut, pepper, garlic
320 gr. 390.00

**Ассорти свежих овощей с малиновой заправкой
(паприка, огурцы, томаты, редис, морковь, сельдерей, зелень)**
Assorted Fresh vegetables with Raspberry dressing:
paprika, cucumbers, tomatoes, small radishes, carrots, celery, greens
440 gr. 480.00

САЛАТЫ Salads

**Салат из свежих овощей,
заправленный сметаной или подсолнечным маслом
(На Ваш выбор)**

Salad of fresh vegetables (tomatoes, cucumbers, paprika and green onion),
dressed with sour-cream or sunflower oil (of your choice)
200 gr. 290.00

Салат из свежих овощей, заправленный оливковым маслом
Fresh vegetables salad dressed with olive oil
200 gr. 290.00

**Русский «Винегрет»
из отварных овощей с белыми грибами**
“Vinegret” salad of cooked vegetables and porcini mushrooms
250 gr. 260.00

**Салат из трески горячего копчения
и овощей, заправленный майонезом**
Salad of hot-smoked cod
and vegetables dressed with mayonnaise sauce.
200 gr. 290.00

**Сельдь «под шубой»
из отварных овощей, майонеза,
перепелиного яйца и свежей зелени**
Herring salad with cooked vegetables,
mayonnaise sauce, quail eggs and herbs
185 gr. 220.00

Салат «Оливье» с ростбифом из говяжьего филе
Russian salad with beef filet and cooked vegetables
210 gr. 320.00

Салат «Столичный» с курицей
“Stolichniy” salad with chicken breast and cooked vegetables
180 gr. 220.00

**Салат из говяжьего языка
с сыром, маринованными и свежими огурцами**
Beef tongue salad with cheese,
pickled and fresh cucumber
250 gr. 390.00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Hot Starters

Пельмени с мясом, сметаной и хреном
Meat dumplings served with sour-cream and horse-radish sauce
250/50/20/5 gr. 320.00

Вареники с картофелем и копченостями
Dumplings with potatoes and smoked meat
250/100/5 gr. 320.00

Драники с укропом и сметаной
Hashbrouns with dill and sour-cream
250/50 gr. 240.00

**Куриные крылышки,
жаренные с чёрным перцем**
Chicken wings roasted with black pepper
300/50 gr. 290.00

Ржаные гренки
с чесноком и солью, подаются с острым соусом из сыра
Rye French toasts with oil, garlic and salt
served with spicy and cheese sauce
240 gr. 220.00

СУПЫ **Soups**

Уха «Чудская» из Псковского судака
Ukha "Chudskaya" with Pskov pike-perch
350 gr. 360.00

**Суп из мяса бычьих хвостов,
томатов, сельдерея, чеснока и лука порея**
Soup of oxtail meat, tomatoes, celery, garlic and leek
350 gr. 480.00

Солянка мясная
Russian meat Solyanka
350 gr. 460.00

Борщ
с белокочанной капустой, картофелем и говядиной
Borsch with cabbage, potatoes and beef
350 gr. 390.00

Щи из квашеной капусты с говядиной
Souerkraut soup with beef
350 gr. 340.00

Похлебка из белых грибов
Traditional Russian porcini mushroom soup
350 gr. 440.00

Куриный бульон
со свежей зеленью и отварной грудкой
Chicken broth with herbs and boiled breast
350 gr. 250.00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
Hot main dishes

Лосось на гриле *
Grilled Salmon
150/45 gr. 690.00

Филе судака *
с картофельным пюре и сливочным луком пореем
Pike-perch fillet with mashed potatoes and leek
350 gr. 640.00

Котлеты из щуки
с томатами и сливочно-икорным соусом
Pike cutlet with tomatoes and caviar-cream sauce
250 gr. 540.00

Свиной шашлык
с соусом из томатов,
шинкованным луком и свежей зеленью
Pork kebab with tomato sauce, onions and fresh herbs
230 gr. 360.00

Вырезка свинины
с запеченным картофелем и грибным соусом
Roasted pork-loin with backed potatoes and mushroom sauce
270 gr. 490.00

Бефстроганов из говяжьего филея
с белыми грибами и картофельным пюре
Beef stroganoff with porcini mushrooms and mashed potatoes
350 gr. 640.00

** - максимальная скидка по дисконтной карте 5%
5% is maximum by discount card*

Жаркое из баранины *
с овощами на мясном бульоне
Fried lamb stew with vegetables cooked in meat broth
400 gr. 690.00

Ребрышки свинины, подкопченные,
подаются с жареным картофелем, свежей зеленью и красным луком
Smoked pork ribs served with roasted potatoes, fresh herbs and red onions
525 gr. 690.00

Утиное жаркое
с овощами на мясном бульоне
Roast duck stew with vegetables cooked in meat broth
400 gr. 580.00

Цыпленок,
подкопченный на ольховых щепках,
сервированный с соломкой из свежего огурца и лука
(Рекомендуем блюдо на двоих)
Chicken smoked on alder chips served with cucumber sticks and onions
(meal for two persons)
500/200 gr. 670.00

Куриный шашлык
с соусом из томатов,
шинкованным луком и свежей зеленью
Chicken kebab with tomato sauce, onions and fresh herbs
230 gr. 360.00

Котлета рубленая «Пожарская»,
приготовленная из цыплячьих грудок,
с соусом из белых грибов
«Pozharskaya» cutlet of chicken breast dressed with porcini mushrooms sauce
270 gr. 380.00

Половинка Цыпленка,
жаренная до хрустящей корочки
Roasted chicken with crispy crust
280g 490.00

** - максимальная скидка по дисконтной карте 5%
5% is maximum by discount card*

Гарниры на выбор Garnish

**Картофель отварной
с маслом и зеленью**
Boiled potatoes with butter and greens
200 gr. 100.00

**Картофель по-деревенски
с чесноком и зеленью**
Roasted potato wedges
with garlic and greens
200 gr. 200.00

Картофель фри
French fries
200 gr. 200.00

**Картофель жареный
с белыми грибами**
Fried potatoes with porcini mushrooms
200 gr. 280.00

**Картофель жареный
с репчатым луком**
Fried potatoes
with onions
200 gr. 120.00

Картофельное пюре
Mushed potatoes
200 gr. 120.00

**Овощи с грядки томленные в томатном соке
(баклажан, кабачок, шампиньоны, лук репчатый, лук порей, чеснок)**
Ratatouille (eggplant, bush-pumpkin, field mushrooms, onion, leek, garlic)
200 gr. 245.00

**Овощи паровые
(брокколи, цветная капуста, фасоль стручковая)**
Steamed vegetables (broccoli, cauliflower, green beans)
100 gr. 230.00

**Овощи на гриле
(баклажан, томаты, паприка, кабачок)**
Grilled Vegetables (eggplant, tomatoes, paprika, bush-pumpkin)
175 gr. 380.00

Тушеная квашеная капуста
Stewed sauerkraut
200 gr. 220.00

Рис отварной
Boiled rice
200 gr. 80.00

Свежая зелень на выбор: Укроп, Петрушка или Зеленый лук
Fresh greens of your choice: Dill, Parsley or Spring onion
30 gr. 60.00

**Соус на выбор: Томатный, Мясной, Сливочный,
«Тар-тар» или «Айоли»**
Sauces of your choice: Tomato, Meat, Cream, «Tartarus» or «Aioli»
70 gr. 100.00

Соус из белых грибов
Porcini Mushrooms Sauce
70 gr. 160.00

**Пшеничные Блины
на Ваш выбор
Pancakes of your choice**

С сливочным маслом
With butter
150/50gr. 120.00

С деревенской сметаной
With sour-cream
150/50gr. 120.00

С медом
With honey
150/50g 140.00

**С малиновым
вареньем**
With raspberry jam

С вишневым вареньем
With cherry jam
С клубничным вареньем
150/50gr. 165.00

With strawberry jam

**С красной икрой,
зеленым луком и сметаной**
With red caviar, green onion and sour-cream
150/25/20/50gr. 440.00

ДЕСЕРТЫ Desserts

Тыква, запеченная с медом и тыквенными семечками
Pumpkin baked with honey and pumpkin seeds
220gr. 250.00

**Медовый торт, приготовленный по старинному рецепту,
сервированный грецким орехом и физалисом**
Honeycake cooked according to the ancient recipe,
served with walnut and physalis
185gr. 250.00

**Лимонный пирог, сервированный мятой и мороженым
из свежего лимона и сливок**
Lemon cake served with pepper-mint, fresh lemon ice-cream and cream
160gr. 210.00

Клубника протертая с сахаром, сервированная взбитыми сливками
Strained strawberries with sugar served with whipped cream
225gr. 180.00

ВАРЕНЬЕ собственного приготовления Jam

Малиновое
Raspberry

Вишневое
Cherry
150gr. 160.00

Клубничное
Strawberry

МОРОЖЕНОЕ собственного приготовления Ice-cream

Шоколадное
Chocolate

Сливочное
Cream
225gr. 360.00

Малиновое
Raspberry

По Вашему желанию к мороженому можно выбрать:
To the ice-cream you are welcome to choose:

Малиновый соус
Raspberry sauce

Шоколад
Chocolate

Жареный миндаль
Grilled Almonds