

## **БИЗНЕС-ТАЙМ** BUSINESS TIME

**С 12.00 до 15.00**  
From 12.00 to 15.00

**С понедельника по четверг**  
Monday to Thursday

**Скидка 20% на меню  
русской и европейской кухни  
в баре «Рублев»  
и ресторане «Аристократь»\***  
20% discount on menu Russian and European cuisine \*

**Провести обеденный перерыв в приятной атмосфере с  
высочайшим уровнем сервиса -  
достойно вашего бизнеса!**

**К обеду мы дарим вам натуральный кофе  
и листовой чай!**  
By lunchtime, we give you coffee and tea free!

**Приятного аппетита!**  
Bon Appetit!

**Бар «Рублев»**  
Bar "Rublev"  
**Выбор со вкусом!**  
The choice of style!

**\* кроме табачных изделий и алкоголя**  
\* except tobacco and alcohol

По первому требованию Вам предоставят информацию  
о пищевой ценности блюд бара «Рублев»

## ЕВРОПЕЙСКОЕ ВИНО К РУССКОЙ КУХНЕ!

European wine to Russian cuisine!

**Пфедферер Голдмускателлер,  
Кольтеренцио, 2011  
(Италия, белое, п/сухое)**

Pfefferer Goldmuskateller IGT, Colterenzio,  
2011

(Italy, white wine)

100 ml. 390.00

**Гран Феудо Ресерва,  
Бодегас Хулиан Чивите, 2007  
(Испания, сухое)**

Gran Feudo Reserva,  
Bodegas Julian Chivite, 2007

(Spain, red wine)

100ml. 410.00

**Винья Сенца Номе  
Москато д'Асти, Браида, 2009  
(Италия, белое, сладкое)**

Vigna Senza Nome Moscato d'Asti DOCG, Braida, 2009

(Italy, sweet white wine)

100ml 510.00

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

Sommelier of the restaurant «Aristocrat» recommends you universal wines  
which harmonize with any dish of bar «Rublev»!

## НАПИТКИ

Beverages

**Хреновуха,  
настоянная на хрене  
с медом и лимоном,  
подается с печеной свиной**

Hrenovukha made horseradish with honey and lemon,  
served with backed pork.

50 ml./50 gr. 195.00

**Кедровка,  
настоянная на ядрах  
кедровых орехов  
подается с печеной свиной**

Kedrovukha made pine nuts,  
served with backed pork.

**Сбитень на вине**

Sbiten with wine

250 ml. 155.00

**Клюквенный или Брусничный морс**

Cranberry or Red whortleberry mors traditional Old-Russian

250 ml. 75.00

**Кисель**

Kissel

**Малиновый**

Raspberry  
250 ml. 170.00

**Клюквенный**

Cranberries  
250 ml. 115.00

## ПИВНОЕ МЕНЮ

### Beer Menu

**Лосось холодного копчения с лимоном и зеленью укропа**

Cold-smoked salmon with lemon and dill

115g 425.00

**Бастурма из говяжьего филея**

Basturma fillet of beef

105g 560.00

**Сыр, жаренный во фритюре,  
с соломкой из хрустящего теста, с морской солью и тмином**

Cheese fried in oil with strips of crispy dough  
with sea salt and caraway seeds

200g 290.00

**Ржанные гренки  
с чесноком и солью, подаются с острым соусом из сыра**

Rye toasts roasted with oil, garlic and salt,  
served with hot paprika and cheese sauce

240g 140.00

**Куриные крылышки,  
жаренные с чёрным перцем**

Chicken wings on a bone roasted in ground black pepper

300/50g 380.00

**Колено поросенка,  
запеченное в раскаленной духовке,  
подается с тушеной квашеной капустой**

Pig leg backed in red-hot oven with stewed sauerkraut

650g 890.00

**Креветки тигровые в хрустящем панцире с соусом «Айоли»**

Tiger shrimps fried with sauce «aioli»

250/70g 1010.00

## Блюда на Гриле BBQ

### Тигровые креветки

Tiger shrimps  
170g 1330.00

### Лосось

Salmon  
150/45g 400.00

### Свиной шашлык

Pork shashlyk  
230g 390.00

### Куриный шашлык

Chicken shashlyk  
350g 550.00

### Овощи

(баклажан, томаты, паприка, кабачок)

Vegetables  
(eggplant, tomatoes, paprika, bush-pumpkin)

350g 395.00  
175g 260.00

### Свежая зелень на выбор:

Fresh green on your choice:

### Укроп

Dill

### Петрушка

Parsley  
30g 60.00

### Листья салатов

Leaf lettuce

### Соус на выбор:

Sauce on your choice:

### Томатный

Tomato  
Мясной  
Meat  
«Айоли»  
«Aioli»

### Сливочный

Cream  
Из белых грибов  
Mushroom  
«Тар-тар»  
«Tartarus»

70g 105.00

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Cold Appetizers

**Псковская щука издревле считалась символом долгого жития и здоровья. Заезжие отмечали, что щука из Псковских водоемов отличалась нежным вкусом и чудным ароматом.**

**В XVIII веке щуку на Псковщине стали готовить под особым маринадом.**

Anciently pskov pike considered a symbol of long lives and health. Visitors noted that pskov pike have mild taste and a wonderful aroma. In the XVIII century pskov pike began to prepare in a special marinade.

#### **Мясо щуки «по-местечковому» под овощным маринадом**

Meat pike with vegetable marinade

250g 350.00

#### **Маринованные Миноги с салатными листьями и горчичной подливой**

Lampreys marinated with lettuce and mustard sauce

200g 455.00

#### **Лосось слабой соли с хреном и оливками**

Light-salt salmon served with horse-radish and olives

200g 410.00

#### **Сельдь с отварным картофелем и репчатым луком**

Salted herring with white onion and boiled potatoes

250g 150.00

#### **Рыбное ассорти из красной икры, лосося слабой соли, палтуса и форели холодного копчения**

Assorted of fish:

light-salt salmon, smoked halibut, trout, salmon caviar

250g 690.00

#### **Мясное ассорти из свинины, языка говяжьего, ростбифа, филе птицы**

Assorted of meat:

cold baked pork, beef tongue, roast biff, smoked sirloin bird

270g 690.00

**Язык говяжий отварной,  
с хреном и соленым огурцом**

Beef tongue with horse-radish and pickled cucumber  
200g 480.00

**Сало домашнее соленое  
с маринованным огурцом**

Salt pork with cucumber in vinegar  
200g 250.00

**Грибы на выбор:**

Mushrooms on your choice:

**Маринованные  
Белые**

Porcini mushrooms  
with onion  
100/40g 385.00

**Соленые  
Грузди**

Pepper mushrooms  
with onion

100/40g 240.00

**Маринованные Лисички**

Egg mushrooms  
with onion  
100/40g 235.00

**Ассорти разносолов  
из огурцов, капусты квашеной, перца и чеснока соленого**

Pickled vegetables:  
cucumbers, sauerkraut, green pepper, garlic  
320g 280.00

**Ассорти свежих овощей с малиновой заправкой  
(паприка, огурцы, томаты, редис, морковь, сельдерей, зелень)**

Fresh vegetables: paprika, cucumber, tomatoes, dill, carrot, celery, parsley  
440g 320.00

## САЛАТЫ

### Salads

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

Salad with fresh tomatoes, cucumbers, paprika and green onion, stuffed with sour-cream or sunflower oil  
(on your choice)

200g 180.00

**Русский «Винегрет»  
из отварных овощей с белыми грибами**

Russian vinaigrette with boiled vegetables  
and porcini mushrooms

250g 200.00

**Салат из трески горячего копчения  
и овощей, заправленный майонезом**

Salad of smoked cod  
and vegetables with mayonnaise sauce.

200g 190.00

**Сельдь «под шубой»  
из отварных овощей, майонеза,  
перепелиного яйца и свежей зелени**

Herring salad with boiled vegetables, mayonnaise sauce and quail eggs

185g 190.00

**Салат «Оливье» с ростбифом из говяжьего филе**

"Olivier" salad with roast sirloin of beef

210g 330.00

**Салат «Столичный» с курицей**

"Stolichniy" salad with chicken breast

180g 190.00

**Салат из говяжьего языка  
с сыром, маринованными и свежими огурцами**

Beef tongue salad with cheese,  
cocktail gherkins and fresh cucumber

250g 340.00

---

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

Hot Appetizers

### **Пельмени с лососем**

Pelmeni with salmon

250/5g 330.00

### **Пельмени с мясом, сметаной и хреном**

Pelmeni with meat, served with  
sour-cream and horse-radish

250/50/20/5g 320.00

### **Вареники с картофелем и копченостями**

Dumplings with potato and smoked meat

250/100/5g 210.00

### **Драники с укропом и сметаной**

Draniki with dill, served with sour-cream

250/50g 190.00



## СУПЫ

### Soups

**Похлебка из белых грибов**  
Traditional Russian mushroom soup  
350/50g 330.00

**Уха «Царская»  
из лосося, судака и палтуса**  
Tsar's U-ha  
with Salmon, Pike Perch and Halibut  
350g 440.00

**Куриный бульон  
со свежей зеленью и отварной грудкой**  
Chicken bullion with greens and meat chicken  
350g 160.00

**Борщ  
с белокочанной капустой, картофелем и говядиной**  
Borsch with cabbage, potato and beef  
350g 240.00

**Солянка рыбная**  
Russian fish Solyanka  
350g 560.00

**Солянка мясная**  
Russian meat Solyanka  
350g 490.00

**Щи  
из квашеной капусты с говядиной**  
Sour cabbage soup with beef  
350g 300.00

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot main dishes

**Филе судака  
с картофельным пюре и сливочным луком пореем**

Pike-perch fillet with puree and onion

350g 520.00

**Котлеты из щуки  
с томатами и сливочно-икорным соусом**

Pike cutlet with tomatoes and cream-caviar sauce

250g 470.00

**Котлетки свиные  
натуральные рубленые,  
с грибным соусом и свежей зеленью**

Pork cutlet with porcini sauce

230g 550.00

**Вырезка свинины  
с запеченным картофелем и грибным соусом**

Roasted pork loin with baked potato and mushrooms sauce

270g 590.00

**Бефстроганов из говяжьего филея  
с белыми грибами и картофельным пюре**

Beef stroganoff with porcini and potato puree

350g 655.00

**Жаркое из баранины  
с овощами на мясном бульоне**

Roast lamb stew with vegetables in meat broth

400g 540.00

**Кабачок да тыква - в Пскове зародился, на столе появился!  
Скобари, так издревле называли коренных жителей Псковщины,  
умело сочетали дары огорода и животного хозяйства.  
Псковское купечество почитало натуральный продукт собственного производства, потому  
добивалось лучшего сочетания их вкусов.**

Zucchini and pumpkin - was born in Pskov, on the table appeared!  
Skobar - so anciently called native Pskov citizens - skillfully combined the gifts of the garden and farm.  
Merchants in Pskov preferred natural product of its own production, as best combination of flavors.

**Жаркое из мяса кролика с тыквой,  
кабачками, картофелем и луком в сметанном соусе**  
Roast rabbit with pumpkin, zucchini, potato and onion with cream sauce  
365g 885.00

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

**Котлета «Пожарская»,  
приготовленная из цыплячьих грудок,  
с соусом из белых грибов**  
Chicken cutlet «Pozharskaya» with porcino sauce  
270g 320.00

**Цыпленок  
жареный до хрустящей корочки**  
Fried crusty chicken  
300g 550.00

**Куриные потрошки  
запеченные в сметанном соусе с сыром**  
Chicken giblets baked in cream sauce with cheese  
350g 375.00

## Гарниры на выбор Garnish

### Картофель отварной с маслом и зеленью

Boiled potatoes  
with butter and greens  
200g 75.00

### Картофель жареный с белыми грибами

Fried potatoes  
with porcini mushrooms  
200g 180.00

### Картофель по-деревенски с чесноком и зеленью

Country-style fried potatoes  
with garlic and greens  
200g 150.00

### Картофель жареный с репчатым луком

Fried potatoes with onion  
200g 120.00

### Картофель фри

French fry  
200g 140.00

### Картофельное пюре

Potato puree  
200g 95.00

### Овощи с грядки томленные в томатном соке (баклажан, кабачок, шампиньоны, лук репчатый, лук порей, чеснок)

Ratatouille (eggplant, bush-pumpkin, field mushrooms,  
onion, leek, garlic)  
200g 180.00

### Овощи паровые (брокколи, цветная капуста, фасоль стручковая)

Steamed vegetables (broccoli, cauliflower, string beans)  
200g 140.00

### Тушеная квашеная капуста

Stewed sauerkraut  
200g 195.00

### Рис отварной

Boiled rice  
200g 65.00

### Смесь белого и дикого риса

Mixed boiled white and black rice  
200g 95.00

---

**Пшеничные Блины  
на Ваш выбор**  
Pancakes only you choose

**Со сливочным маслом**

With butter  
150/50g 120.00

**Со сметаной**

With sour-cream  
150/50g 120.00

**С медом**

With honey  
150/50g 140.00

**С малиновым  
вареньем**

With raspberry jam

**С вишневым вареньем**

With cherry jam

150/50g 140.00

**С клубничным  
вареньем**

With strawberry jam

**С красной икрой,  
зеленым луком и сметаной**

With red caviar, green onion and sour-cream  
150/25/20/50g 330.00

**Печеные Пирожки**  
Baked Pie

**С мясом**

With meat  
80g 110.00

**С капустой и яйцом**

With cabbage and egg  
80g 45.00

**С картофелем и луком**

With potato and onion  
80g 45.00

## ДЕСЕРТЫ

### Desserts

**Псковский мужик с мёдом и лапоть съел!**

**Издавна повелось, что мёд на Псковщине - золотой продукт по вкусу и качеству!  
Без мёда и жизнь не та! Положил ложку мёда - и совсем другое блюдо стало!**

Pskov man with honey can eat a bast shoe!

It has long been the custom, that honey near Pskov - Gold product in taste and quality!

Without honey and life is not good! Put a spoonful of honey - it is another dish will!

**Тыква запеченная с медом и тыквенными семечками**

Baked pumpkin with honey and pumpkin seeds

220g 250.00

**Медовый торт, приготовленный по старинному рецепту,  
сервированный орехами пекан и физалисом**

Honeycake prepared according to the ancient recipe, served with pecan nuts and physalis

185g 185.00

**Лимонный пирог, сервированный мятой и мороженым  
из свежего лимона и сливок**

Lemon cake served with pepper-mint, fresh lemon ice-cream and cream

160g 190.00

**Клубника, протертая с сахаром, сервированная взбитыми сливками**

Strained strawberries with sugar served with whipped cream

225g 255.00

## ВАРЕНЬЕ

Jam

**Малиновое**

Raspberry

**Вишневое**

Cherry

150g 150.00

**Клубничное**

Strawberry

## МОРОЖЕНОЕ

Ice-cream

**Шоколадное**

Chocolate

**Сливочное**

Creamy

225g 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**

Almonds

**Уважаемое гости!**

**Вы можете сделать прекрасный подарок  
для своих близких и друзей -  
приобретайте подарочные сертификаты \*  
на наши услуги!**

**Вы можете оформить сертификат  
на выбранную услугу или определенную сумму, которую  
хотите подарить!**

**Также вы можете заказать доставку сертификата  
на дом или в офис по рабочим дням  
с 9.00 до 18.00,  
стоимость услуги - 200 рублей.**

**\* При оплате услуг подарочным сертификатом  
скидки по карте и спецпредложениям не действительны!**

**Old Estate Hotel & SPA \* \* \* \* Предвосхищая ожидания!**