

РЕСТОРАН · БАР · КАРАОКЕ

# РАССОЛЬНИКОВ

РАССОЛЬНИКОВ

## МЕНЮ

*«Рассольников» — тонкая отсылка к русской классике; как на кухне городских обывателей, так и в интеллектуальных гостиных богатых домов. «Рассольников» — это история. Кулинарная история, наполненная познанием. Наверное, вы думаете сейчас о рассольнике. Неплохо. Современные рассольники уходят своими огуречными корнями к старинному русскому супу под странным названием «калья», который готовили с настоящей икрой — такой непривычный рецепт борщевидного блюда. Чуть позже, веке в пятнадцатом, в основу калья лег огуречный рассол, а еще чуть позже, веке в двадцать первом, появился ресторан «Рассольников».*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Скумбрия собственного посола</b> с печеным картофелем и хреном	230 г.	<b>440 ₽</b>
<b>Сельдь собственного посола</b> с хрустящей картофельной стружкой, соленым огурцом и красным луком	250 г.	<b>420 ₽</b>
<b>Тар-тар из говядины а-ля классик</b> с тонкими гренками из бородинского хлеба	150 г.	<b>580 ₽</b>
<b>Рукодельная овощная икра</b> с тонкими гренками из бородинского хлеба	250 г.	<b>280 ₽</b>
<b>Овощное плато</b> свежие томаты, огурцы, редис, перец, зелень	400 г.	<b>440 ₽</b>
<b>Русский разносол</b> собственного приготовления	310 г.	<b>340 ₽</b>
<b>Томаты и моцарелла а-ля капрезе</b> заправленные оливковым маслом и соусом песто	300 г.	<b>480 ₽</b>
<b>Ростбиф</b> нежная телятина с соусом из тунца	235 г.	<b>560 ₽</b>
<b>Хумус</b> нежное пюре из нута с лавашом и оливковым маслом	190 г.	<b>210 ₽</b>

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

<b>Ассорти «Под крепкое»</b> ассорти из домашних колбас, вяленое мясо, сало, сельдь собственного посола, русский разносол, горчица, хрен, домашний хлеб	1 кг.	<b>990 ₽</b>
<b>Ассорти «Под вино»</b> хумус, ростбиф, балык свиной, ассорти домашних сыров, шампиньоны жареные, соус из тунца, соус песто, свекольный крем, домашнее варенье, мед, тосты из багета	780 г.	<b>990 ₽</b>

## СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО МОЛОКА

### **Рикотта**

Итальянский сыр мягких сортов. Имеет нежный творожный вкус и высокую зернистость, с нежной кремово-творожной структурой

10 г. 30 ₽

### **Адыгейский**

Традиционный сыр Средиземноморья и Кавказа, относится к мягким сырам. Для него характерен чуть сливочный вкус и мягкая текстура

10 г. 30 ₽

### **Лимбургер**

Известный сорт немецкого сыра, отличается интенсивным, ярко выраженным «сырным» вкусом, чуть солоноватым, с острыми и одновременно пряными нотками.

10 г. 35 ₽

### **Морбье**

Французский сыр, его вкус зависит от степени зрелости. Чаще насыщенный, иногда чуть горьковатый, с легкими фруктовыми и ванильными нотами.

10 г. 35 ₽

### **Камамбер**

Французский сыр, имеет яркий сливочный вкус с легкими оттенками орехов и грибов и очень нежной текстурой. Внешняя поверхность сыра покрыта тонкой корочкой белой плесени.

10 г. 40 ₽

### **Стилтон**

Английский сыр, с ярко выраженным запахом и пикантно-сливочным, с нотками горчинки, вкусом. Внутри «тело» сыра пронизано уникальным рисунком из голубых прожилок благородной плесени.

10 г. 35 ₽

## САЛО СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

<b>Сало соленое № 1</b> грудинка свиная, выдержанная в специальном рассоле «Тузлук» из чеснока, перца, семян горчицы, семян кориандра и лаврового листа	30 г.	65 ₽
<b>Сало соленое № 2</b> грудинка свиная, натертая солью, паприкой и чесноком	30 г.	65 ₽
<b>Сало соленое № 3</b> сало, натертое солью, хмели-сунели, перцем, аргентинской приправой, лавровым листом и чесноком	30 г.	65 ₽
<b>Сало соленое № 4</b> сало, натертое солью, семенами кориандра, перцем, паприкой, семенами тмина и чесноком	30 г.	65 ₽
<b>Сало соленое № 5</b> сало, натертое солью, семенами тмина, перцем, лавровым листом и чесноком	30 г.	65 ₽

## РЫБА ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

<b>Омуль горячего копчения</b> вес рыбы 650-1000 г.	за 100 г.	200 ₽
<b>Муксун горячего копчения</b> вес рыбы 650-1000 г.	за 100 г.	200 ₽

## СЫРОВЯЛЕННОЕ МЯСО

<b>Вяленая говядина «Аргентина»</b> выдержанная в соли и натуральной смеси аргентинских приправ	50 г.	150 ₽
<b>Вяленая говядина «Хмели-сунели»</b> выдержанная в соли с ароматными травами и хмели-сунели	50 г.	150 ₽
<b>Вяленая говядина «Барбекю»</b> выдержанная в соли и натуральной смеси приправ «Барбекю»	50 г.	150 ₽

## КОЛБАСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<b>Домашняя вареная ветчина «Салтисон»</b> из свиной рульки, со сроком созревания 14 дней	50 г.	150 ₽
<b>«Московская» домашняя копченая</b> говяжья варено-копченая колбаса, со сроком созревания 7 дней	50 г.	150 ₽
<b>Свиной балык «Охотничий» сыровяленый</b> в специях, со сроком созревания 21 день	50 г.	180 ₽
<b>Рубленая запеченная колбаса из баранины</b> со сроком созревания 7 дней	50 г.	150 ₽
<b>Колбаса «Чоризо» сыровяленая</b> с острой паприкой, со сроком созревания 28 дней	50 г.	180 ₽
<b>Колбаса «Крестьянская» сыровяленая</b> свиная колбаса, со сроком созревания 21 день	50 г.	180 ₽

## САЛАТЫ

<b>Винегрет классический</b> салат из свеклы, моркови, картофеля, лука, зеленого горошка, соленых огурцов Подается на выбор:	180 г.	240 ₽
• с сельдью	40 г.	50 ₽
• с фасолью	40 г.	30 ₽
• с грибами	40 г.	50 ₽
• с говядиной	40 г.	70 ₽
• с квашеной капустой	40 г.	30 ₽
<b>Салат «Клязьма»</b> с редькой, телятиной и жареными овощами	230 г.	350 ₽
<b>Печеная свекла с рукодельной Рикоттой и рукколой</b> с соусом песто	180 г.	390 ₽
<b>Салат «Сибирский»</b> со строганиной из муксуна, картофелем, листьями салата Романо и квашеной капустой	220 г.	340 ₽
<b>Салат «Шопский»</b> свежие овощи с печеным перцем и тертым адыгейским сыром	280 г.	420 ₽
<b>Микс салат с неркой слабого посола</b> с вялеными томатами Черри и огурцами	200 г.	480 ₽
<b>Теплый салат с телятиной</b> с жареным картофелем и грибами, рукколой и соусом «Шалот»	250 г.	560 ₽
<b>Салат «Цезарь» с курицей</b> с салатом Романо	220 г.	480 ₽
<b>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками</b> с салатом Романо	200 г.	620 ₽
<b>Салат «Оливье»</b> с перепелкой, раковыми шейками и щучьей икрой	250 г.	510 ₽

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Соте из мидий** подается в соусе на выбор: 250 г. 580 ₽

- белое вино
- томатный
- сливочный

**Лесные грибы, запеченные в сырном соусе** 150 г. 280 ₽  
с луком шалот, сливками и сыром Моцарелла

**Драники** 130 г. 190 ₽  
Подаются на выбор:

- со сметаной 40 г. 40 ₽
- с грибами 40 г. 50 ₽
- с грудинкой 40 г. 90 ₽
- со слабосоленой неркой 40 г. 100 ₽

**Цветная капуста с хумусом, нутом и томатами Черри** 215 г. 270 ₽

**Рагу из фасоли с овощами** 200 г. 280 ₽

**Сыр жареный** 200 г. 370 ₽  
сыр фета в панировке «Панко» с пикантным томатным соусом

## СУПЫ

**Рассольник на бычьих хвостах с перловкой** 350 г. 400 ₽  
с солеными огурцами

**Борщ «Кубанский»** 350 г. 340 ₽  
с фасолью, домашним салом и сметаной

**Уха рыбацкая, поданная с горящей щепой** 350 г. 420 ₽  
на бульоне из нерки, трески и судака, со свежими овощами и пшеном, с добавлением рюмки водки. Подается с расстегаем

**Фермерский суп с белыми грибами** 350 г. 320 ₽  
подается со сметаной

**Крем-суп из чечевицы** 350 г. 280 ₽  
подается с беконом, зеленью и гренками

**Крем-суп из цукини** 350 г. 340 ₽  
подается с мини-шашлыком из домашнего адыгейского сыра

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Филе судака</b> на подушке из нежного риса «Жасмин»	265 г.	580 ₽
<b>Котлета из трех видов рыбы</b> филе чавычи, трески и судака с добавлением грибов. Подается с картофельным пюре	220 г.	480 ₽
<b>Котлета «Пожарская»</b> из куриного филе с соусом из сельдерея, бекона и сливок	270 г.	420 ₽
<b>Пельмени ручной лепки из трех видов мяса</b> телятина, свинина и домашняя курица, подаются со сметаной	200 г.	450 ₽
<b>Томленое мясо ягненка</b> с соусом «Велюте» и припущенными овощами	370 г.	680 ₽
<b>Томленое рагу из домашнего козленка</b> с перловой кашей и опятами	300 г.	580 ₽
<b>Голубцы из кролика</b> в листьях саvoyской капусты со сметанным соусом	300 г.	590 ₽
<b>Бефстроганов с белыми грибами</b> в сметанном соусе, подается с картофельным пюре	320 г.	690 ₽
<b>Томленые телячьи щеки</b> в винном соусе, подаются с отварным картофелем	260 г.	960 ₽
<b>Колбаски бараньи</b> с картофелем по-деревенски и свежими томатами	375 г.	580 ₽
<b>Купаты свиные</b> с картофельным пюре и тушеной капустой	400 г.	540 ₽
<b>Ризотто с морепродуктами</b> с мини каракатицами, кальмарами, мини осьминогами, мидиями и тигровыми креветками	320 г.	780 ₽
<b>Ризотто с белыми грибами</b> с сыром пармезан и трюфельным маслом	280 г.	480 ₽
<b>Хинкали ручной лепки</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• говядина/свинина</li><li>• баранина/говядина</li></ul> минимальная порция 3 шт.	1 шт.	80 ₽

## БЛЮДА С ОТКРЫТОГО ОГНЯ

### Скумбрия с пряными травами

маринованная в оливковом масле с тимьяном и обжаренная на углях. Вес рыбы 250-500 г.

за  
100 г. **240 ₽**

### Цыпленок с чесноком и розмарином

обжаренный на углях

350 г. **590 ₽**

### Шашлык из мяса домашней курицы

маринованный в оливковом масле и специях, подается на лаваше с острым перцем и красным луком

280 г. **440 ₽**

### Шашлык из свинины

шейка, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком

280 г. **460 ₽**

### Шашлык из молодого барашка

мякоть баранины, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком

290 г. **680 ₽**

### Филе миньон

говяжья вырезка (зерновой откорм), обжаренная на углях. Рекомендуемая прожарка – medium rare

250 г. **860 ₽**

### Дорадо с пряностями

запеченная целиком на углях

350 г. **680 ₽**

### Стейк Рибай (чойс) «Мираторг»

средний вес стейка 300-400 г. в сыром виде

за  
100 г. **600 ₽**

### Стейк из чавычи

маринованный в оливковом масле с тимьяном

230 г. **640 ₽**



## ГАРНИРЫ

Картофельное пюре с добавлением фермерского молока и сливочного масла	150 г.	160 ₽
Брокколи «По-римски» обжаренная на оливковом масле с чесноком и острым перцем	150 г.	230 ₽
Гречка с морковью и луком	170 г.	160 ₽
Картофель по-деревенски	150 г.	190 ₽
Овощи, запеченные на углях кабачки, цукини, перец болгарский, баклажаны, помидоры, с добавлением чеснока и тимьяна	200 г.	340 ₽
Отварной рис «Жасмин»	120 г.	160 ₽

## СОУСА

Сацебели	50 г.	80 ₽
Хрен	50 г.	80 ₽
Наршараб	50 г.	80 ₽
Горчица	50 г.	80 ₽
Йогуртовый	50 г.	80 ₽
Песто	50 г.	80 ₽
Ткемали	50 г.	80 ₽
Бальзамик	50 г.	80 ₽
Аджика	50 г.	80 ₽
Острая аджика	50 г.	80 ₽
Свекольный крем	50 г.	80 ₽
Перечный	50 г.	80 ₽

## ХЛЕБ

Бородинский	150 г.	150 ₽
Сельский бездрожжевой	150 г.	150 ₽
Деревенский пшеничный	150 г.	150 ₽
Хлебная корзинка	150 г.	150 ₽
Гренки тонкие из бородинского хлеба	50 г.	100 ₽

## ДЕСЕРТЫ

Торт «Морковный»	190 г.	280 ₽
Домашний тирамису	180 г.	280 ₽
Торт «Медовик»	115 г.	280 ₽
Торт «Птичье молоко»	100 г.	280 ₽
Пирожное муссовое «Клубника- маракуйя»	100 г.	260 ₽
Тарталетка лимонная с заварной меренгой	90 г.	260 ₽
Торт «Ореховый»	90 г.	320 ₽
Пирожное «Три шоколада»	100 г.	280 ₽
Кекс миндальный с малиной и маком в шоколадно-ореховой глазури	90 г.	280 ₽
Кекс тыквенный с апельсиновыми цукатами в шоколадно-ореховой глазури	115 г.	280 ₽
Пирожное «Черничное»	110 г.	260 ₽
Рукодельное мороженое:	50 г.	120 ₽
• из тульского пряника		
• ванильное		
• клубничное		
• шоколадное		
Рукодельный сорбет:	50 г.	120 ₽
• малиновый сорбет		
• апельсиновый сорбет		
• клюквенный сорбет		