

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>Форшмак из сельди собственного посола</b> сельдь, яйцо, лук красный, лук зеленый, морковь, масло сливочное, уксус яблочный	125 г.	<b>240 ₽</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>590 ₽</b>
<b>Рукодельная овощная икра</b> с тонкими гренками из бородинского хлеба	250 г.	<b>290 ₽</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>360 ₽</b>
<b>Томаты и моцарелла а-ля капрезе</b> заправленные оливковым маслом и соусом песто	300 г.	<b>510 ₽</b>
<b>Ростбиф</b> нежная телятина с соусом из тунца	235 г.	<b>590 ₽</b>
<b>Сугудай из дальневосточного муксуна</b> традиционное блюдо народов севера	255 г.	<b>460 ₽</b>
<b>Авторские брускетты</b> на выбор:		
• со спаржей, крем сыром и сладкими томатами Черри	70 г.	<b>180 ₽</b>
• с печеным кабачком и кунжутом	90 г.	<b>170 ₽</b>
• с тигровой креветкой, авокадо и томатами	80 г.	<b>290 ₽</b>
• с ростбифом, печеным сладким перцем и сливочным сыром	80 г.	<b>250 ₽</b>

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

<b>Ассорти «Под крепкое»</b> ассорти из домашних колбас, вяленое мясо, сало, сельдь собственного посола, русский разносол, горчица, хрен	1 кг.	<b>1600 ₽</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>1300 ₽</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. 40 ₽

### **Адыгейский**

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

10 г. 40 ₽

### **Лимбургер**

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

10 г. 45 ₽

### **Морбье**

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

10 г. 45 ₽

### **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. 50 ₽

### **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. 45 ₽

## 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.	80 ₽
<b>Сало соленое № 2</b> грудинка свиная, натертая солью, паприкой и чесноком	30 г.	80 ₽
<b>Сало соленое № 3</b> сало, натертое солью, хмели-сунели, перцем, аргентинской приправой, лавровым листом и чесноком	30 г.	80 ₽
<b>Сало соленое № 4</b> сало, натертое солью, семенами кориандра, перцем, паприкой, семенами тмина и чесноком	30 г.	80 ₽
<b>Сало соленое № 5</b> сало, натертое солью, семенами тмина, перцем, лавровым листом и чесноком	30 г.	80 ₽

## СЕВЕРНАЯ РЫБА ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

<b>Омуль горячего копчения</b> вес рыбы 650-1000 г.	за 100 г.	250 ₽
<b>Муксун горячего копчения</b> вес рыбы 650-1000 г.	за 100 г.	260 ₽

## СЫРОВЯЛЕННОЕ МЯСО

<b>Вяленая говядина «Аргентина»</b> выдержанная в соли и натуральной смеси аргентинских приправ	50 г.	195 ₽
<b>Вяленая говядина «Хмели-сунели»</b> выдержанная в соли с ароматными травами и хмели-сунели	50 г.	195 ₽
<b>Вяленая говядина «Барбекю»</b> выдержанная в соли и натуральной смеси приправ «Барбекю»	50 г.	195 ₽

## КОЛБАСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<b>Домашняя вареная ветчина «Салтисон»</b> из свиной рульки, со сроком созревания 14 дней	50 г.	165 ₽
<b>«Московская» домашняя копченая</b> говяжья варено-копченая колбаса, со сроком созревания 7 дней	50 г.	165 ₽
<b>Свиной балык «Охотничий» сыровяленый</b> в специях, со сроком созревания 21 день	50 г.	195 ₽
<b>Рубленая запеченная колбаса из баранины</b> со сроком созревания 7 дней	50 г.	165 ₽
<b>Колбаса «Чоризо» сыровяленая</b> с острой паприкой, со сроком созревания 28 дней	50 г.	195 ₽
<b>Колбаса «Крестьянская» сыровяленая</b> свиная колбаса, со сроком созревания 21 день	50 г.	195 ₽

## 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.	60 ₽
• с фасолью	40 г.	40 ₽
• с грибами	40 г.	60 ₽
• с говядиной	40 г.	80 ₽
• с квашеной капустой	40 г.	40 ₽
<b>Салат «Клязьма»</b> с редькой, телятиной и жареными овощами	230 г.	370 ₽
<b>Пряный салат из жареных баклажанов</b> баклажаны, томаты, лук красный, орехи кедровые, соус чили	265 г.	370 ₽
<b>Салат с ростбифом и печеной тыквой</b> листья салатов романо и корна, ростбиф, тыква, тыквенные семечки, пикантный соус из зелени и лука резанец	190 г.	490 ₽
<b>Салат с копченым угрем, авокадо и креветками</b> нежный салат с добавлением спелых томатов под соусом из домашнего майонеза и терияки	195 г.	640 ₽
<b>Салат с жареным сыром и орехами кешью</b> томаты, огурец, болгарский перец, редис, лук красный, салат корн, кешью, домашний сыр, оливковое масло, бальзамический уксус	275 г.	440 ₽
<b>Микс салат с северной рыбой</b> муксун копченый, яйцо перепелиное, фасоль зеленая, маслины, лук красный, анчоусы, каперсы, чеснок	290 г.	490 ₽
<b>Свежие овощи, руккола и израильский кус-кус с подкопченным филе индейки</b> заправка на основе оливкового масла, зелени и базилика	280 г.	380 ₽
<b>Салат с жареными креветками и пряной грушей</b>	190 г.	530 ₽
<b>Салат «Цезарь» с курицей</b> с салатом Романо	220 г.	480 ₽
<b>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками</b> с салатом Романо	200 г.	650 ₽
<b>Салат «Оливье»</b> с перепелкой и щучьей икрой	250 г.	510 ₽

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Лесные грибы, запеченные в сырном соусе</b> с луком шалот, сливками и сыром Моцарелла	150 г.	310 ₽
<b>Томленые в сливках куриные потрошки</b> перец болгарский, лук шалот огурцы малосольные, сыр Пармезан, сыр Моцарелла, соус Ворчестер	155 г.	270 ₽
<b>Драники</b> Подаются на выбор:	130 г.	210 ₽
• со сметаной	40 г.	40 ₽
• с грибами	40 г.	70 ₽
• с грудинкой	40 г.	110 ₽
• со слабосоленой неркой	40 г.	130 ₽
<b>Баклажаны гриль с сыром и соусом из копченого перца</b> сыр Фета, перец болгарский, тахина, кешью, сок лимона	250 г.	380 ₽
<b>Цветная капуста с копченым ростбифом, Лимбургером и муссом из орехов кешью</b>	250 г.	410 ₽
<b>Картофель с жареной грудинкой под сырным кремом</b> картофель фри, грудинка свиная в/к, огурцы маринованные, сливки, сыр Чеддер, красный лук, халапеньо	255 г.	340 ₽
<b>Гренки бородинские с чесноком и зеленью</b>	100/50 г.	180 ₽

## СУПЫ

<b>Рассольник на бычьих хвостах с перловкой</b> с солеными огурцами	350 г.	420 ₽
<b>Борщ «Кубанский»</b> с фасолью, домашним салом и сметаной	350 г.	380 ₽
<b>Уха рыбацкая, поданная с горячей щепой</b> на бульоне из нерки, трески и судака, со свежими овощами и пшеном. Подается с расстегаем	350 г.	450 ₽
<b>Фермерский суп с белыми грибами</b> подается со сметаной	350 г.	350 ₽
<b>Крем-суп из копченого палтуса с яйцом пашот</b> палтус х/к, лук шалот, молодой картофель и сладкий печеный перец	310 г.	410 ₽
<b>Наваристый суп из молодой баранины</b> мясо ягненка, картофель, перец болгарский, морковь, спелые томаты, чеснок, кинза	350 г.	390 ₽

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Филе судака</b> на подушке из нежного риса «Жасмин»	240 г.	640 ₽
<b>Креветочная рыба из печи с овощами и черными оливками</b> болгарский перец, лук шалот, кабачок, сельдерей, томаты	330 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.	440 ₽
<b>Котлеты из щуки</b> рубленое филе щуки со смальцем, поданное с микс-салатом и соусом из печеного чеснока	190 г.	450 ₽
<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.	720 ₽
<b>Голубцы из кролика</b> в листьях саvoyской капусты со сметанным соусом	300 г.	620 ₽
<b>Бефстроганов с белыми грибами</b> в сметанном соусе, подается с картофельным пюре	320 г.	730 ₽
<b>Греческая Мусака</b> печеные баклажаны, перец, томаты, фарш из молодой баранины, соус бешамель, сыр домашний, чеснок, кинза	320 г.	490 ₽
<b>Мясо молодого бычка, запеченное с ароматными травами</b> с кремом из корня сельдерея и соусом кули из сладкого перца	310 г.	560 ₽
<b>Говядина тушеная с брокколи и цветной капустой</b> перец болгарский, кабачок, морковь, томаты, чеснок, сыр Пармезан	340 г.	590 ₽
<b>Хинкали ручной лепки</b> минимальная порция 3 шт. <ul style="list-style-type: none"><li>• говядина/свинина</li><li>• баранина/говядина</li></ul>	1 шт.	80 ₽
<b>Соба с куриным мясом и овощами</b> гречневая лапша, филе куриное, имбирь, тыква, сладкий перец, кинза, устричный соус	200 г.	380 ₽
<b>Соба с овощами</b> гречневая лапша, имбирь, тыква, сладкий перец, кинза, устричный соус	160 г.	290 ₽
<b>Мясо цыпленка с овощным соте</b> баклажаны, перец болгарский, цукини, томаты	270 г.	380 ₽
<b>Лапша удон с тигровыми креветками</b> лапша пшеничная, креветки тигровые, брокколи, болгарский перец, ростки сои, терияки, масло кунжутное	240 г.	540 ₽
<b>Каша из перловой крупы с овощами и каштанами</b> сельдерей, лук шалот, перец болгарский, томаты, цукини	300 г.	330 ₽
<b>Сименуха</b> старорусское блюдо из гречневой каши с белыми грибами, яйцом и зеленым луком	300 г.	360 ₽

## БЛЮДА С ОТКРЫТОГО ОГНЯ

### Люля из баранины

приготовленные на углях, подается с маринованным красным луком, кинзой и икрой из печеных овощей 320 г. 710 ₽

### Люля из индейки

филе индейки, шпик, ароматные специи, подается с маринованным красным луком, кинзой и икрой из печеных овощей 300 г. 580 ₽

### Шашлык из мяса домашней курицы

маринованный в оливковом масле и специях, подается на лаваше с острым перцем и красным луком 280 г. 480 ₽

### Шашлык из свинины

шейка, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком 280 г. 560 ₽

### Шашлык из молодого барашка

мякоть баранины, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком 290 г. 730 ₽

### Филе миньон

говяжья вырезка, обжаренная на углях. Рекомендуемая прожарка – medium rare 250 г. 910 ₽

### Дорадо с пряностями

запеченная целиком на углях 350 г. 700 ₽

### Стейк Рибай

средний вес стейка 300-400 г. в сыром виде за 100 г. 660 ₽

### Стейк из чавычи

маринованный в оливковом масле с тимьяном 230 г. 750 ₽



## 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 ₽
Деревенский пшеничный	150 г.	150 ₽
Хлебная корзинка	150 г.	150 ₽
Гренки тонкие из бородинского хлеба	50 г.	150 ₽

## ДЕСЕРТЫ

Торт «Морковный»	190 г.	310 ₽
Домашний тирамису	180 г.	380 ₽
Торт «Медовик»	115 г.	280 ₽
Торт «Птичье молоко»	100 г.	280 ₽
Пирожное муссовое «Клубника- маракуйя»	100 г.	280 ₽
Торт «Ореховый»	90 г.	320 ₽
Пирожное «Три шоколада»	100 г.	310 ₽
Пирожное «Черничное»	110 г.	300 ₽
<b>Десерт Павлова</b> классический десерт на основе хрустящей меренги со взбитыми сливками и свежими ягодами	150 г.	320 ₽
Пирожное «Черничное»	110 г.	300 ₽
<b>Рукодельное мороженое:</b>		
• из тульского пряника		
• ванильное	50 г.	130 ₽
• клубничное		
• шоколадное		
<b>Рукодельный сорбет:</b>		
• малиновый сорбет	50 г.	130 ₽
• апельсиновый сорбет		
• клюквенный сорбет		