

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ,

Мы стремились создать недорогое и уютное место: с комфортной атмосферой, простой и вкусной едой. Поэтому, наш ресторан специализируется на блюдах русской современной кухни, большая часть которых готовится из качественных местных продуктов (закупаемых в небольших частных хозяйствах Владимирской, Смоленской, Московской областей и отдельных регионов Сибири). А использование разных методов приготовления и авторские рецепты нашего шеф-повара, заставляют по-новому звучать даже хорошо знакомые всем блюда.

Особая гордость нашей кухни – это полностью собственное производство твердых и мягких сыров, копченых колбас, вяленого мяса, сала, рыбы горячего копчения.

Бармены ресторана готовят 11 видов неповторимых настоек на кореньях и ягодах, домашние лимонады и горячие напитки. А винная карта приятно порадует разнообразием и ценами даже искушенных гурманов.

Наш шеф-кондитер предложит вам потрясающие вкусные торты, пирожные, кексы, мороженое и сорбеты (у вас также есть возможность заказать торт в подарок, либо украсить им собственный праздник).

Любые блюда, продукцию нашей коптильни или незабываемые десерты вы можете заказать «с собой».

В нашем ресторане вы можете провести различные семейные мероприятия, свадьбы, юбилеи и корпоративные праздники (у нас есть несколько залов вместимостью от 20 до 130 гостей).

Мы будем вам очень признательны и благодарны, если после своего посещения, вы найдете несколько минут, чтобы оставить свой отзыв о нашем заведении на одном или нескольких ресурсах в интернете:



www.afisha.ru



www.yandex.ru



www.google.ru



www.tripadvisor.ru

Для вашего удобства, мы снабдили некоторые блюда в нашем меню специальными информационными значками (пиктограммами):



Так мы обозначаем вегетарианские блюда в нашем меню. В нашей трактовке, вегетарианскими считаются блюда, не включающие в себя рыбу, мясо, птицу, яйца и животные жиры (сливочное масло, сало и т.п.). В то же время, такие блюда могут включать в себя те или иные молочные продукты (молоко, сливки, сыр, йогурт). Для более детальной информации по составу того или иного блюда, пожалуйста, без сомнения задавайте свои вопросы официантам, менеджеру или управляющему нашего ресторана.



Это значок указывает на блюда, которые появились в меню нашего ресторана недавно. Таким образом, вы можете легко увидеть, какими новинками пополнилось наше меню и попробовать их :-)



Такой пиктограммой мы отмечаем наиболее часто заказываемые блюда в каждом из разделов нашего меню. Это не реклама, а лишь реальная статистика продаж, помогающая вам определить наиболее популярные блюда в нашем ресторане.



К сожалению, блюда, отмеченные таким значком, сейчас не доступны для заказа. Это форс-мажор, примите, пожалуйста, наши искренние извинения. Мы обязательно исправим эту ситуацию в ближайшее время!



Эта пиктограмма предупреждает о блюдах, в составе которых есть чувствительное для большинства гостей количество острых специй или приправ. Будьте, пожалуйста, внимательны!

Ассорти «ПОД КРЕПКОЕ»

ассорти из домашних колбас, вяленое мясо, сало, сельдь собственного посола, русский разносол, горчица, хрен
1000 г

=2150 ₽

Благодаря на колхознико

Блюда на Компанию



Ассорти «ПОД ВИНО»

=1900Р

хумус, ростбиф, балык свиной, ассорти домашних сыров, шампиньоны жареные, соус из тунца, соус песто, свекольный крем, домашнее варенье, мед, тосты из багета

780г

Холодные закуски

Авторские БРУСКЕТЫ NEW

НА ВЫБОР:

- с томатами, моцареллой и соусом песто =310₽ / 165г
- с ростбифом и луковым мармеладом =340₽ / 115г
- с жареными грибами, хумусом и камамбером =280₽ / 140г
- с балтийскими шпротами, яблоком и огурцом =260₽ / 130г

Только на Проспекте Мира!

=360₽

Рукодельная ОВОЩНАЯ ИКРА

с тонкими гренками
из бородинского хлеба

250г

ФОРШМАК

из сельди собственного посола

сельдь, яйцо, лук красный, лук зеленый,
морковь, масло сливочное,
уксус яблочный
125г

=340₽



=510₽



СЕЛЬДЬ

собственного посола

с хрустящей картофельной стружкой,
соленым огурцом и красным луком
250г



ТАРТАР

из говядины а-ля классик
с тонкими гренками из бородинского хлеба
150 г

=690₽



СУГЧДАЙ

из дальневосточного муксуна
традиционное блюдо народов севера
255г



=610₽

ТОМАТЫ И МОЦАРЕЛЛА



а-ля капрезе
заправленные оливковым маслом
и соусом песто
300 г



=690₽

РОСТИБИФ

нежная телятина с соусом из тунца
235 г





=430₽



РУССКИЙ РАЗНОСОЛ

собственного приготовления
310г



=700₽



ОВОЩНОЕ ПЛАТО

свежие томаты, огурцы, редис,
перец, зелень
700г

Сыры

Сыры

ГРАНД = 65Р /10г

Итальянский сыр, срок созревания 6 месяцев. Имеет солоноватый, пикантный вкус с лёгким ореховым оттенком.

КАПРИЧЧИО = 65Р /10г

Итальянский сыр, приготовленный из смеси козьего и коровьего молока, выдержка не менее 3 месяцев. Имеет насыщенный богатый аромат и вкус с нежным послевкусием.

ТОМ ДЕ БУА С ЧЁРНЫМ

ТРЮФЕЛЕМ = 65Р /10г

Альпийский не жирный сыр с плотной, прессованной структурой. У него тонкий сливочный вкус с нотками трав и орехов, пластичная текстура, а самое главное — настоящий чёрный трюфель в качестве добавки.

ГОРГОНЗОЛА = 65Р /10г

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

КАМАМБЕР = 75Р /10г

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

АДЫГЕЙСКИЙ = 65Р /10г

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

Сыры
собственного приготовления





ДОМАШНЯЯ ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА «САЛЬТИСОН» = 215Р 50г

из свиной рульки, со сроком созревания 14 дней

«МОСКОВСКАЯ» ДОМАШНЯЯ КОЛЧЕНЬЯ = 215Р 50г

говяжья варено-копченая колбаса, со сроком созревания 7 дней

СВИНОЙ БАЛЫК «ОХОТНИЧИЙ» СЫРОВЯЛЕННЫЙ = 225Р 50г

в специях, со сроком созревания 21 день

РУБЛЕНКАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ КОЛБАСА ИЗ БАРАНИНЫ= 215Р 50г

со сроком созревания 7 дней

КОЛБАСА «ЧОРИЗО» СЫРОВЯЛЕННАЯ = 225Р 50г

с острой паприкой, со сроком созревания 4 недели

КОЛБАСА «КРЕСТЬЯНСКАЯ» СЫРОВЯЛЕННАЯ = 225Р 50г

свинья колбаса, со сроком созревания 21 день

Колбасы
собственного приготовления



САЛО СОЛЕНОЕ №1 – 105₽ 30г

грудинка свиная, выдержанная в специальном рассоле «Тузлук» из чеснока, перца, семян горчицы, семян кориандра и лаврового листа

САЛО СОЛЕНОЕ №2 – 105₽ 30г

грудинка свиная, натертая солью, паприкой и чесноком

САЛО СОЛЕНОЕ №3 – 105₽ 30г

сало, натертое солью, хмели-сунели, перцем, аргентинской приправой, лавровым листом и чесноком

САЛО СОЛЕНОЕ №4 – 105₽ 30г

сало, натертое солью, семенами кориандра, перцем, паприкой, семенами тмина и чесноком

САЛО СОЛЕНОЕ №5 – 105₽ 30г

сало, натертое солью, семенами тмина, перцем, лавровым листом и чесноком

Сало
с собственного поголовья

Сыровяленое мясо



ВЯЛЕННАЯ ГОВЯДИНА «АРГЕНТИНА» = 230Р / 50 г

выдержанная в соли и натуральной смеси аргентинских приправ

ВЯЛЕННАЯ ГОВЯДИНА «ХМЕЛИ СУНЕЛИ» = 230Р / 50 г

выдержанная в соли с ароматными травами и хмели-сунели

ВЯЛЕННАЯ ГОВЯДИНА «БАРБЕКЮ» = 230Р / 50 г

выдержанная в соли и натуральной смеси приправ «Барбекю»

МУКСУН ГОРЯЧЕГО КОЛЧЕНИЯ = 330Р / 100 г

вес рыбы 650-1000г

ОМУЛЬ ГОРЯЧЕГО КОЛЧЕНИЯ = 330Р / 100 г

вес рыбы 650-1000г

**Северная рыба
из нашей коптильни**

Салат
ОЛИВЬЕ
с перепелкой и щучьей икрой

=570 ₽

250г



Салаты

NEW

Салат с печеным баклажаном

сливочной страчателлой
и помидорами

Спелые томаты, запеченный баклажан,
красный сладкий лук, маслины,
нежный сыр страчателла, свежая руккола

310г

=580₽

Салат вишегрет

классический

салат из свеклы, моркови, картофеля,
лука, зеленого горошка,
соленых огурцов

180 г

ПОДАЕТСЯ НА ВЫБОР:

- с сельдью =80р. / 40г
- с фасолью =60р. / 40г
- с грибами =80р. / 40г
- с говядиной =100р. / 40г
- с квашеной капустой =60р. / 40г

=310₽



=450₽

Салат Клязьма

с редью, телятиной
и жареными овощами
230г



=570₽

МИКС САЛАТ

с северной рыбой

муксун копченый, яйцо перепелиное,
фасоль зеленая, маслины, лук красный,
анчоусы, каперсы, чеснок
290г

ПРЯНЫЙ САЛАТ

из жареных баклажанов

баклажаны, томаты, лук красный,
орехи кедровые, соус чили
265г



=450₽



=550 ₽

Салат с ростбифом

и печеною тыквой

листья салатов романо и корна, ростбиф, тыква,
тыквенные семечки, пикантный соус
из зелени и лука резанец
190 г

Салат с жареным сыром

и орехами кешью

томаты, огурец, болгарский перец, редис,
лук красный, салат корн, кешью,
домашний сыр, оливковое масло,
бальзамический уксус

275г



=520 ₽



Свежие овощи, руккола
и израильский кус-кус с подкопченным
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

заправка на основе оливкового масла,
зелени и базилика
280г



=450 ₽

=620 ₽



Салат с жареными
КРЕВЕТКАМИ

и пряной грушей

190г





Салат ЦЕЗАРЬ

с курицей

с салатом Романо
220 г

=550 ₽



Салат ЦЕЗАРЬ

с тигровыми креветками

с салатом Романо
200 г

=730 ₽

ДРАНИКИ

130г

ПОДАЮТСЯ НА ВЫБОР

- со сметаной =60р. / 40г
- с грибами =80р. / 40г
- с грудинкой =130р. / 40г
- со слабосоленой неркой =150р. / 40г

=270₽



Горячие закуски





ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ

запеченные в сырном соусе

с луком шалот, сливками
и сыром Моцарелла
150 г

=390 ₽

Томленые в сливках КУРИНЫЕ ПОТРОШКИ

перец болгарский, лук шалот огурцы
малосольные, сыр Пармезан,
сыр Моцарелла, соус Ворчестер
155 г

=330 ₽

Только на Проспекте Мира!

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ

Обжаренная куриная печень,
с майонезом песто, печёным обжаренным
картофелем, красным луком, солёным
огурцом и рукколой

240 г

=450 ₽

БАКЛАЖАНЫ ГРИЛЬ

с сыром и соусом
из копченого перца

сыр Фета, перец болгарский,
тахина, кешью, сок лимона
250 г

=460 ₽

Картофель С ЖАРЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

под сырным кремом

картофель фри, грудинка свиная в/к,
огурцы маринованные, сливки, сыр Чеддер,
красный лук, халапеньо
255 г

=420 ₽

=210 ₽

ГРЕНКИ

бородинские
с чесноком
и зеленью

100/50 г

ЧХА РЫБАЦКАЯ

поданная с горячей щепой

на бульоне из нерки, трески и судака, со свежими
овощами и пшеном.

Подается с расстегаем
350 г



=530 ₽

Супъ

БОРЩ

«Кубанский»

с фасолью, домашним
салом и сметаной

350г

=460₽

=510₽

Крем-суп из копченого палтуса

с яйцом пашот

палтус х/к, лук шалот, молодой картофель
и сладкий печенный перец
310г

РАССОЛЬНИК

на бычьих хвостах с перловкой

с солеными огурцами
350 г

=510 ₽

NEW

Крем-суп КАЛЧЧИНО

Густой крем-суп
из вешенок и шампиньонов,
вспененные сливки,
ароматное трюфельное масло

250г

=380 ₽



=480 ₽



Наваристый суп
из молодой баранины

мясо ягненка, картофель, перец болгарский,
морковь, спелые томаты, чеснок, кинза
350 г

»»» Суп «««
ЩАВЕЛЕВЫЙ С КОПЧЁНОЙ СВИНИНОЙ

суп из щавеля с овощами, томлённый на копчёных
свиных рёбрышках, сливочным сыром, перепелиным
яйцом и сметаной

320 г



=420₽

Горячие блюда



БЕФ СТРОГАНОВ

с белыми грибами

в сметанном соусе,
подается с картофельным пюре
320г

=790 ₽

=510 ₽

КОТЛЕТА

«Пожарская»

из куриного филе с соусом
из сельдерея, бекона и сливок
270г



=560 ₽

КОТЛЕТА

из трех видов рыбы

филе чавычи, трески и судака с добавлением грибов.
Подается с картофельным пюре
220г



=810 ₽

СЕМГА НА ПАРУ

с овощным соте

Филе семги приготовленное на пару,
поданное с соте из моркови, перца и кабачка
с каплями кунжутного масла

260 г



=710 ₽

Филе

СУДАКА

на подушке
из нежного риса «Жасмин»

240г

Котлеты ИЗ ЩУКИ

рубленое филе щуки со смальцем,
поданное с микс-салатом
и соусом из печеного чеснока

190 г



=530 ₽

ХИНКАЛИ

ручной лепки

- говядина/свинина
 - баранина/говядина
- минимальная порция 3 шт.

средний вес 1 шт=75г

=105 ₽

за 1 штуку

ПЕЛЬМЕНИ

ручной лепки из трех видов мяса

телятина, свинина и домашняя курица,
подаются со сметаной
200г

=510 ₽

Греческая

МУСАКА

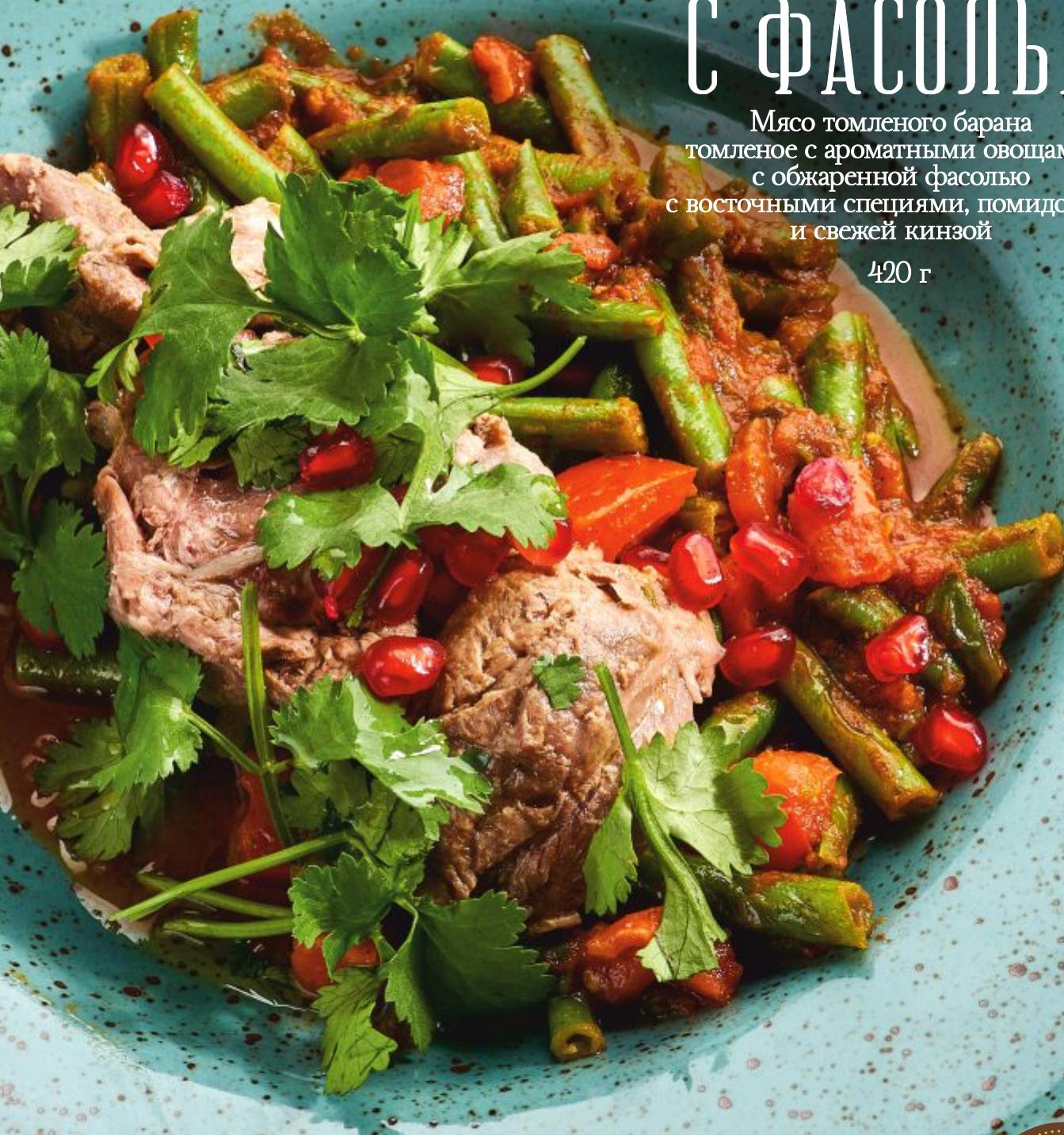
печеные баклажаны, перец,
томаты, фарш из молодой баранины,
соус бешамель, сыр
домашний, чеснок, кинза
320 г

=560 ₽

Томленая
БАРАНИНА
С ФАСОЛЬЮ

Мясо томленого барана
томленое с ароматными овощами,
с обжаренной фасолью
с восточными специями, помидором
и свежей кинзой

420 г



=790 ₽

КОЛБАСКИ СВИНЫЕ

в соусе
Путанеско

Сочные свиные колбаски,
в остром томатном соусе
с каперсами и помидорами,
запечённые под сырной шапкой
400г



=760 ₽

ТОМЛЕНИЙ ГОВЯЖИЙ БОК

в соусе терияки

Говядина томленая в печи с овощами,
запечённая в соусе терияки, с кремом
из картофеля и печёного перца
с жаренным луком фри

360 г

=630 ₽

Каша из перловой крупы

с овощами и каштанами
сельдерей, лук шалот, перец
болгарский, томаты, цукини
300 г

=410 ₽



ПОЛЬА

с вешенками, яйцом Пашот
и муссом из пармезана

пшеница,
томлённая с грибами в сливках,
подается с яйцом Пашот,
муссом из сыра Пармезан
и укропным маслом

290г

=560 ₽



СОБА

с куриным мясом
и овощами

гречневая лапша, филе
куриное, имбирь, тыква,
сладкий перец, кинза,
устричный соус

200г

=460 ₽

Только на Проспекте Мира!

СОБА

с овощами

160г

=360 ₽



МЯСО

ЦЫПЛЕНКА

с овощным соте

баклажаны, перец болгарский,
цукини, томаты
270 г

=620 ₽



=460 ₽

ЛАПША УДОН

с тигровыми креветками
лапша пшеничная, креветки
тигровые, брокколи, болгарский
перец, ростки сои, терияки,
масло кунжутное
240г

=620 ₽



Только на Проспекте Мира!

Блюдо с открытым огнем



=780 ₽
за 100 г

«СТЕЙК РИБАЙ»

Мясо категории «Грайм»

средний вес стейка 300–400 г в сыром виде

БИФШТЕКС

из мраморной говядины
с яйцом Пашот и мини картофелем
рубленый бифштекс из говядины,
приготовленный на открытом огне,
обжаренный картофель
с томатами черри и чесноком,
яйцо Пашот, листья рукколы,
красный лук и оливковое масло

350г



=720 ₽

ШАШЛЫК

из молодого барашка

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

=800 ₽

ШАШЛЫК

из свинины

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

=660 ₽

ШАШЛЫК

из мяса домашней курицы

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

=560 ₽



=810 ₽

ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ

приготовленные на углях, подаются
с маринованным красным луком, кинзой
и икрой из печёных овощей

320 г



=660 ₽

ЛЮЛЯ ИЗ ИНДЕЙКИ

филе индейки, шпик, ароматные специи,
подается с маринованным красным луком,
кинзой и икрой из печёных овощей
300 г



ФИЛЕ МИНЬОН

говяжья вырезка, обжаренная на углях.

Рекомендуемая прожарка – medium rare

250г



=1050₽



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

маринованный в оливковом масле с тимьяном

230 г



=830 ₽



=810 ₽

ДОРАДО

с пряностями,

запеченная целиком на углях
350 г

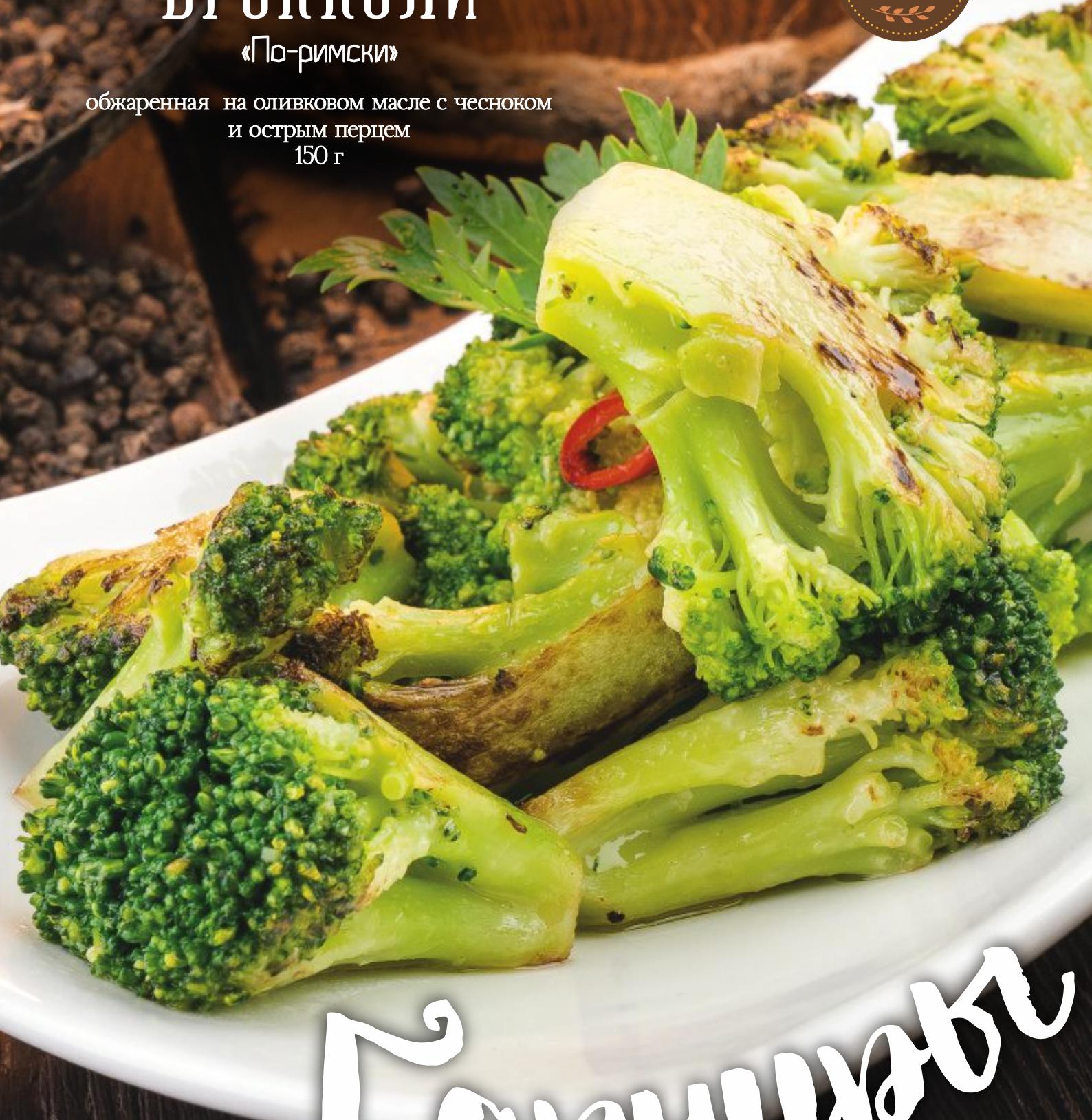
БРОККОЛИ



«По-римски»

=240 ₽

обжаренная на оливковом масле с чесноком
и острым перцем
150 г



Гаражи



ГРЁЧКА

с морковью и луком
170 г



=170 ₽



ОВОЩИ

запеченные на углях

кабачки, цукини, перец болгарский, баклажаны,
помидоры, с добавлением чеснока и тимьяна
200 г

=380 ₽



Отварной РИС

«Жасмин»

120 г

=170 ₽





Картофель
«По-деревенски»



-190 ₽

150г



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ



=170 ₽

с добавлением фермерского молока и сливочного масла

150г



=80₽
50г

Соусы



БОРОДИНСКИЙ – 160₽ 150г

мука пшеничная, мука ржаная, солодовый экстракт, дрожжи, кориандр, соль, сахар, солод, вода, бездрожжевая закваска

ДЕРЕВЕНСКИЙ ПШЕНИЧНЫЙ – 160₽ 150г

мука пшеничная, молоко, соль, вода, сливочное масло, опара

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА – 160₽ 150г

ассорти из бородинского и из деревенского пшеничного хлеба



Хлеб
домашний
свежеиспеченный

ГРЕНКИ ТОНКИЕ

из бородинского хлеба

50г



Десерты



=370 ₽

Торт «ОРЕХОВЫЙ»

представляет собой коржи из миндаля и фундука,
пропитанные кремом с ореховой нугой.

~ 90 г ~

=350₽

Торт «МОРКОВНЫЙ»

морковные пряные бисквиты, пропитанные
кремом из сыров Маскарпоне и Креметте.

190 г

=390₽

Домашний ТИРАМИСУ

в составе десерта легкий крем из сливочного
сыра Маскарпоне, палочки бисквитного печенья Савоярди,
пропитанные кофе и ликером Амаретто
180г

-290 ₽

Торт
«МЕДОВИК»

готовится из легких бисквитов,
пропитанных медом и кремом на основе сметаны.

115 г

=290 ₽

Торт
«ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

в составе этого торта легкий бисквит
и суфле, покрытое темным шоколадом.

100 г



=290 ₽

Пирожное муссовое «КЛУБНИКА-МАРАКУЙЯ»

желе из клубники и маракуйи, мусс из клубники и маракуйи, основание выполнено из песочного теста.

Пирожное украсено «зеркальной» глазурью и бисквитом «Мох»

100 г



=340 ₽

Пирожное «ЧЕРНИЧНОЕ»

В составе пирожного легкий бисквит, черничное желе, йогуртовое суфле из черники и малины, ванильный мусс. Пирожное украсено хрустящими шоколадными бусинами, «листком» из белого шоколада и легкой глазурью.

110 г



=350 ₽

Пирожное «ТРИ ШОКОЛАДА»

включает в себя шоколадный бисквит, хрустящий ореховый слой, ванильный крем из белого шоколада, мусс из молочного шоколада, мусс из темного шоколада.

Пирожное украсено шоколадной глазурью,

«листками» из шоколада и крамблом

100 г

ДЕСЕРТ ПАВЛОВА

классический десерт на основе хрустящей меренги со взбитыми сливками и свежими ягодами

150 г



=350 ₽

Рукодельное МОРОЖЕНОЕ:

- из тульского пряника
 - ванильное
 - клубничное
 - шоколадное
- 50 г

=150 ₽
за 1 шарик

Рукодельный СОРБЕТ:

- малиновый сорбет
 - апельсиновый сорбет
 - клюквенный сорбет
- 50 г



=150 ₽
за 1 шарик

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ,

Обращаем ваше внимание на тот факт, что данная брошюра не является официальным документом, а выступает лишь в роли рекламного материала. Официальное меню ресторана вы можете попросить в любом момент у обслуживающего вас официанта или менеджера ресторана.

С уважением, администрация ресторана «Рассольников»