

САЛАТЫ,

да мешанины разные, на манер французский деланные

Теплый салат с кальмарами: 210р.

Заморские кальмары, картофель, томат, фасоль, лук репка, майонез, в фольгу для сохранения вкуса уложены. Подается с ней вкусность теплой. Гости нахваивают! 250гр



Теплый салат с колбасками: 230р.

Для знатных господ салат сей подаваемый с колбасками польскими, картофелем, огурчиками солеными да перцем сладким, острым соусом да майонезом приправленный.

290гр



Теплый салат из индейки:

на листьях салатных живописно уложенное филе индейки, фасоль, морковь, огурец перец сладкий. С ней вкусность приправлена сладким кунжутным соусом. 255гр

220р.

Теплый салат с телятиной:

Пикантен вкус телятинки с грибочками шампиньонами, перчком сладким, томатами да огурчиками солеными, на листьях салатных живописно уложенные. 250гр

290р.



ЖИДКИЕ РАЗНЫЕ БЛЮДА,

весьма аппетитные и для здоровья полезные



Булъон с яйцом: 90р.

Наваристый булъон с отварной курочкой с зеленью и яйцом. Подается с пшеничными гренками. 320/20гр



Лапша куриная: 140р.

Куриная похлебка с лапшой самодельной, да кореньями разными. 340гр

ЖИДКИЕ РАЗНЫЕ БЛЮДА,

весьма аппетитные и для здоровья полезные

Овощной суп: 150р.

Легкий супчик из капуст разных заморских да с зеленым горошком. Рекомендуем прелестным мамзелям с тонкой душевной организацией.

310гр



Уха домашняя: 230р.

Из рыб благородных: семги и судака, с картошечкой да с кореньями. 390гр



Суп с белыми грибами: 190р.

грибы белые, картофель, сливки, с шапкой из слоеного теста да с сырком. 330/50гр



ЖИДКИЕ РАЗНЫЕ БЛЮДА,

весьма аппетитные и для здоровья полезные

Суп-пюре из шампиньонов: 160р.

грибы шампиньоны, картофель, сливки,
гренки пшеничные 300/20гр



Крем-суп из тыквы: 150р.

тыква, корень имбиря, картофель,
сливки, мед 290гр



Щи зеленые: 150р.

На мясном бульоне сваренные, шпинатом
да картофелем и яйцом сдобренные. 265гр

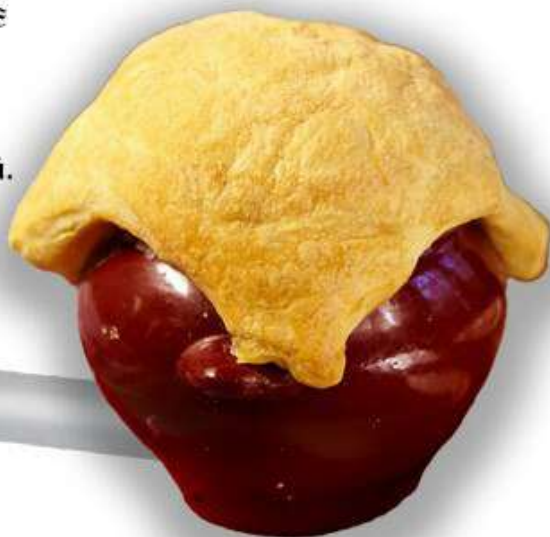


ЖИДКИЕ РАЗНЫЕ БЛЮДА,

весьма аппетитные и для здоровья полезные

Борщ наваристый: 170р.

по рецепту старинному малороссийскому приготовленный.
Подается гостям дорогим с шапкой из слоеного теста
и со сметанкой. 350/55/30гр



Солянка: 230р.

Весьма насыщенная соляночка мясная
подается непременно со сметанкой. 300гр



Суп с копченостями: 160р.

Весьма насыщенный бульон с ребрышками
да фасолью. 255гр



ГАРНИРЫ

к явствам мясным и рыбным требуемые.

Гречка:

отварная, маслом сливочным сдобренная 200гр.

90р.

Рис:

отварной, маслом сливочным сдобренный 200гр.

70р.

Картофельное пюре:

воздушное, со сливочным маслом 200гр.

80р.

Картофельные дольки:

до золотистой корочки запеченый 200гр.

90р.

ВЫПЕЧКА

Колобок

5р.

Колобок ржаной

5р.

Булочки из печи с пылу с жару подаваемые
35гр.

Хлеб черный 35гр.

5р.

Хлеб белый 35гр.

5р.



БЛЮДА ГОРЯЧИЕ

рыбы разные из рек и морей

Золотая рыбка: 490р.

Нежная семга, горбуша да кальмары, друг на друга уложенные, с пикантной подливой из соуса вешамель. 260/45гр



Семга в сливочном соусе: 610р.

Вкусное кушанье с семгой да икрой красной, словно скатертью соусом сливочным укрытая. 160/20гр

Семга со шпинатом: 330р.

Семга свежайшая со шпинатом да перцем сладким в тесте слоеном запеченная и подливой сливочной залитая. 165/100гр



БЛЮДА ГОРЯЧИЕ

РЫБЫ РАЗНЫЕ ИЗ РЕК И МОРЕЙ



Окунь морской с овощами: 310р.

Блюдо по старинному рецепту
вкуса изумительного и непередаваемого!
Для фигуры весьма полезное. 170/70гр



Караси в сметане:

до хрусту жаренные
со сметанкой.

220/40гр

250р.

БЛЮДА ГОРЯЧИЕ

из мяса разного

Медальоны говяжьи: 390р.

с воздушным картофельным пюре
да с соусом демиглас. 150/150/30гр



Стейк из говядины: 420р.

с томатом да огурцом подаваемый. 180/60гр



Стейк из свинины: 390р.

нежнейшая свинина в Пармезане укутанная
с картошечкой и сметанным соусом подаваемая.
180/150/30гр



БЛЮДА ГОРЯЧИЕ

из мяса разного



Котлетка из 3 видов мяса: 190р.

котлетка рубленая из мяса разного:
свинина, говядина, курица, доведенная
до совершенного вкуса и полнейшей готовности,
с весьма интересным сырным соусом. 130/35/20гр



Котлетка куриная: 150р.

из нежнейшего филе домашней птицы,
зеленью свежайшей присыпанная. 150гр

БЛЮДА ГОРЯЧИЕ

весьма аппетитные и для здоровья полезные

Говядина по-русски: 350р.

Говяжья вырезка, долгое время в жирных сливках да в сметане томленая. Подаваемая дрожайшим дамам и господам с воздушным картофельным пюре, да огурчиками солеными. 155/150/35гр



Курочка в тесте: 180р.

Дивное блюдо из нежнейшего куриного филе сделанное, в корзинку из слоенного теста уложенное, сливками обильно политое. 210гр



Сердечки куриные: 230р.

с чипсами из картофеля и моркови. Для дам весьма полезное. 125/90гр



БЛЮДА ГОРЯЧИЕ

из мяса разного



Колбаска свино-говяжья: 250р.

Самодельная, из свинины да говядины приготовленная. С капусткой и картошечкой подаваемая. Для богатого вкусу с соусом шашлычным или горчицей приправленная. На Ваш выбор. 130/125/30гр



Колбаска из баранины и говядины:

Самодельная из баранины и говядины приготовленная. С капусткой и картошечкой подаваемая. Для богатого вкусу с соусом гранатовым или горчицей приправленная. На Ваш выбор. 130/135/30гр

310р.

БЛЮДА ГОРЯЧИЕ

из мяса разного

Лодочки из кабачков: 320р.
с индейкой рубленной, морковкой, под куполом сыра
запеченные со сметанно-горчичным соусом. 310/30гр



Картошечка с грибами: 230р.
подается с домашними соленьями. 250/100гр

Картошечка с мясом: 250р.
подается с домашними соленьями. 250/100гр

БЛЮДА ГОРЯЧИЕ

из мяса разного



Сковородка с говядиной: 390р.

шипящая сковородочка с говядиной, картофелем, морковкой, брюссельской капустой, перцем сладким, фасолью стручковой да базиликом на огне жаренные. Восхитительно! 360гр



Сковорода со свиной: 310р.

румянная свиная, картофель, морковь, брюссельская капуста, перец сладкий, фасоль стручковая на шипящей сковороде жаренные. Отменно! 380гр

БЛЮДА ГОРЯЧИЕ

В ПЕЧИ ТОМЛЕННЫЕ.

Горшочек со свинойной: 280р.

свинина с прожилками сала, с грибами да кореньями в горшочек уложенная, в русской печи томленая со сметаной свежей подаваемая. 430гр



Горшочек с бараниной: 390р.

баранина свежайшая, с грибами да кореньями в горшочек уложенная, в русской печи томленая со сметаной свежей подаваемая. 440/30гр

БЛЮДА ГОРЯЧИЕ

на итальянский манер деланные

Спагетти с сыром: **120р.**

120/30/20гр



Фарфалле: **210р.**

заморское кушанье с дивным названием
с курицей да грибами, сливками полнотая.
245гр



Феттуччине: **230р.**

на манер "Карбонара" с беконом да с сыром
в сливках томленные.

120/70/20гр



БЛЮДА ГОРЯЧИЕ

на итальянский манер деланные



Спагетти с морепродуктами: 340р.

Кушанье с дивным цветом да гадами морскими,
с соусом песто. 255гр



Терунки с сыром: 190р.

Свеженатертый картофель, сдобренный сыром,
жаренный на масле. Подается гостям дорогим
со сметанкой!

300/30гр

БЛЮДА ГОРЯЧИЕ

весьма аппетитные из куриных яиц, сделанные



Омлет с ветчиной: **140р.**

230гр



Омлет с грибами: **140р.**

245гр

БЛЮДА ГОРЯЧИЕ

манты да пельмени домашние, самолепные

Хинкали с мясом да грибами: 170р.

165/30гр



Манты с говядиной: 240р.

155/40/30гр

Манты со свиной
да говядиной: 240р.

155/40/30гр



Пельмени сибирские: 190р.

Со сметаной подаваемые, кто как любит.

240/30гр



БЛЮДА ГОРЯЧИЕ

вареники домашние, в ручную слепленные

Вареники с картошкой: 130р.

Толченый картофель с грибочками мелко рубленными, да маслом политые. Подаем с сметаной! 210/30гр



Вареники с творожком: 170р.

220/30гр



Вареники с вишней: 140р.

225/30гр



МАНГАЛ

Блюда весьма аппетитные, на углях приготавливаемые

Шашлык из семги: 430р.

100/80/30гр



Шашлык из баранины: 470р.

175/60/30/30гр

Люля-кебаб из говядины: 380р.

180/60/30/30гр



МАНГАЛ

БЛЮДА ВЕСЬМА АППЕТИТНЫЕ, НА УГЛЯХ ПРИГOTOВЛЯЕМЫЕ

Шашлык куриный: 260р.

200/60/30/30гр



Шашлык из свиной корейки: 350р.

200/60/30/30гр

Шашлык из свиной шеи: 350р.

200/60/30/30гр

Шашлык из свиной вырезки: 350р.

200/60/30/30гр

МАНГАЛ

БЛЮДА ВЕСЬМА АППЕТИТНЫЕ, НА УГЛЯХ ПРИГOTOВЛЯЕМЫЕ

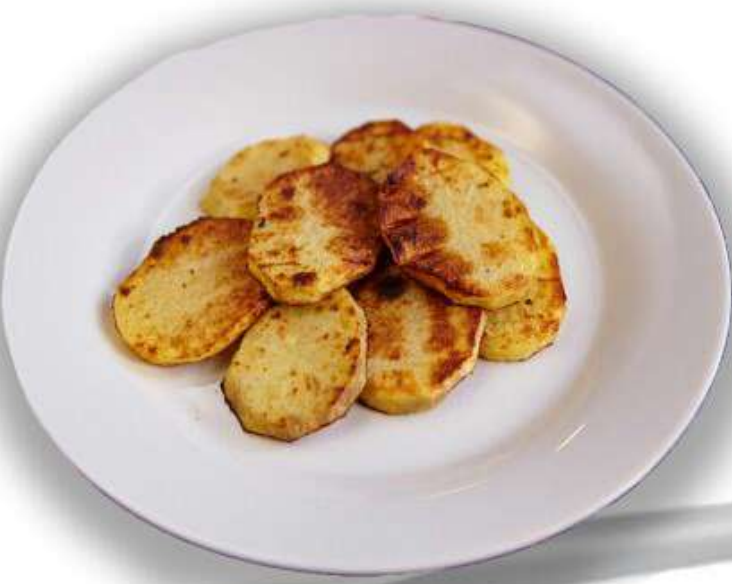
Баклажаны: 170р.

150гр



Картофель: 120р.

150гр



Помидоры: 80р.

135гр



МАНГАЛ

БЛЮДА ВЕСЬМА АППЕТИТНЫЕ, НА УГЛЯХ ПРИГOTOВЛЯЕМЫЕ



Смесь перцев: 150р.

100гр



Шампиньоны:

100гр

120р.

МАНГАЛ

БЛЮДА ВЕСЬМА АППЕТИТНЫЕ, НА УГЛЯХ ПРИГOTOВЛЯЕМЫЕ.



Цукини: 130р.

150гр



Кукүрүза: 150р.

200гр

ДЕСЕРТЫ

весьма аппетитные и для здоровья полезные

Жареное мороженое: **150р.**

вкуснейший воздушный пломбир в сухарях
да шоколадом полнтей.
150/20гр



Мороженое: **120р.**

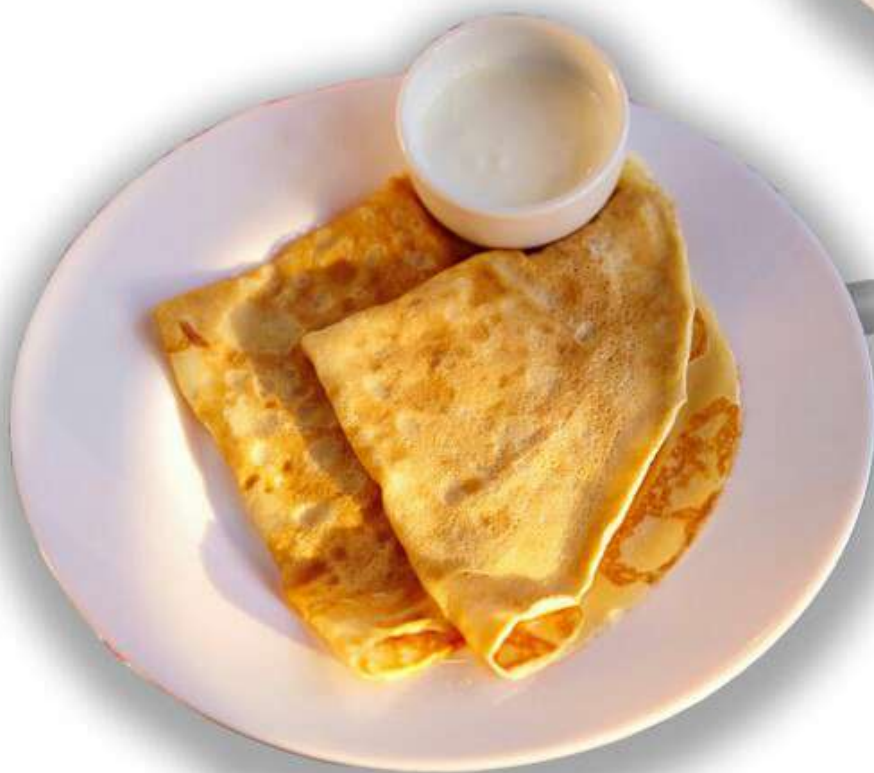
нежнейший пломбир подается на выбор:
с джемом, шоколадной крошкой, грецкими орехами.
150/20гр

БЛИНЫ

с пылу да с жару подаваемые

Блины со сгущенкой: **110р.**

140/30гр



Блины со сметаной: **110р.**

140/30гр

БЛИНЫ

с пылу да с жару подаваемые

Блины с семгой и красной икрой:

180/10гр

310р.



Ягодные блинчики с мороженым: 170р.

180/30гр



Сладкие блинчики с мороженым:

180/50гр

180р.



ДЕСЕРТЫ

Дивные, на разный вкус и лад

Салат Мамзель: 180р.

Дивный салат из спелых бананов, киви, солнечных апельсинов, яблок, да йогуртовой заправкой.
160/50гр



Льдина в апельсине: 150р.

Сладкий, сочный апельсин с вкуснейшим воздушным пломбиром. 200/100/10гр



Снежный микс: 180р.

Мешанна из груш, винограда, киви, апельсинов с чудным мороженым. 100/120гр



ДЕСЕРТЫ

весьма аппетитные и для здоровья полезные

Жареное мороженое: 150р.

вкуснейший воздушный пломбир в сухарях
да шоколадом полнтей.
150/20гр



Мороженое: 120р.

нежнейший пломбир подается на выбор:
с джемом, шоколадной крошкой, грецкими орехами.
150/20гр

ДЕСЕРТЫ

Дивные, на разный вкус и лад

Штрудель с персиком и ананасом: 170р.

пирог из немецкой слободы с персиком и ананасом
да клубникой печеный, с мороженым подаваемый.

140/50гр



Штрудель с яблоком и изюмом: 150р.

пирог из немецкой слободы с яблоком
да бананом печеный, с мороженым подаваемый.

140/50гр



Штрудель с вишней и шоколадом: 160р.

пирог из немецкой слободы с вишней
да грушей печеный, с мороженым подаваемый.

140/50гр





Уважаемые гости!

Самое вкусное можно взять с собой!

Тулская Чайная



МЕНЮ



ЗАКУСОЧКИ

ЕЖЕДНЕВНО К СТОЛУ СЕМЕЙНОМУ ТРЕБУЕМЫЕ

Тарелка свежайших овощей: **170р.**

томаты, огурчики хрустящие, редис,
да перец сладкий разноцветный
дополненный лучком зеленым да зеленью ароматной.
250гр



Бабушкины соленья: **150р.**

сготовленные в бочках дубовых.
Капустка белокачанная сеченая с морковью
квашенная. К капустам поданы огурцы посолу
бочкового, да помидоры, так же в бочке засоленные,
со вкусом пикантнейшим!
245гр

Фруктовая нарезка заморская:

К празднику делана из фруктов заморских.
апельсинов, бананов, винограда,
киви, яблок. 420гр

350р.



ЗАКУСОЧКИ

ЕЖЕДНЕВНО К СТОЛУ СЕМЕЙНОМУ ТРЕБУЕМЫЕ



Ролл с ветчиной: 170р.

ветчина с сливочным сыром
блином укутанная. 150гр



Ролл с семгой: 230р.

семга с сливочным сыром
блином укутанная. 155гр

САЛАТЫ,

да мешанины разные.

Салат Летний: 130р.

овощи с огорода дедова.
редис, огурец, яйцо, майонез. 180гр



Салат овощной: 150р.

мешанина из свежих томатов, огурцов,
лук, растительным маслом политая. 180гр



Салат Балканский: 210р.

Овощи свежайшие, дольками рубленные:
томат, огурец, перец сладкий. С сыром
домашним подаваемые, маслом оливковым политые,
оливками да маслинами украшенные. 230гр



САЛАТЫ,

да мешанины разные

Винегрет: 120р.

Овощи отварные сеченые кубиками: картофель, морковь, свекла, огурчик соленый, лучек забористый, горошек. 180гр



Винегрет с килькой: 150р.

Овощи отварные сеченые кубиками: картофель, морковь, свекла, огурчик соленый, лучек забористый, горошек, килькой морской укрытые.

225гр



Салат Рыбацкий: 250р.

Всякий русский барин и благородный господин высоко оценит семгу слабосоленую под слоем картофеля, моркови и яиц, да сыром иноземным укрытую.

230гр



САЛАТЫ,

да мешанины разные, на манер французский деланные

Салат из авокадо с морепродуктами: 310р.

Фрукт заморский, начиненный гадами морскими, маслом оливы политый, специями знатно одобренный.

155гр



Цезарь с креветками: 300р.

дивный салат с креветками, в окружении хрустящих гренок из злакового хлеба, тертого Пармезана и специального соуса, замешанного на перепилных яйцах. 195гр



Цезарь с курицей: 200р.

дивный салат с сочной грудкой курицы в окружении хрустящих гренок из злакового хлеба, тертого Пармезана и специального соуса, замешанного на перепилных яйцах. 185гр



САЛАТЫ,

да мешанины разные, на манер французский деланные

Оливье с куриным филе: 200р.

Салат на манер "Оливье", сделанный по рецепту "Мишалева" в сырной корзине, наполненной курочкой, картофелем, морковью, огурцами, горошком зеленым.
210гр



Салат с авокадо и курицей: 200р.

Фрукт заморский, сеченый кубиками с перцем сладким, с курочкой перемешанный в окружении хрустящих гренок, соусом песто приправленный, сыром Пармезан присыпанный. 200гр



Салат теплый с овощами: 200р.

Вкусное кушанье с обжаренными в масле овощами: баклажанчики, цуккини, перчик сладкий, томаты, грибы шампиньоны сеченые, морковь, базилик. 260гр

