

Р

убеж XVIII и XIX веков — это, как правило, сытное многообразное меню, в котором мирно и уютно соседствуют блюда русской и французской кухонь. Прежде всего необычайно разнообразный суповой стол: здесь превеликое множество супов и щей, похлебок и видов ухи. О вторых блюдах и говорить нечего. Все виды мясных — говяжьи и бараньи, свиные и телячьи. Кулинарные таинства — мясо отварное, жаркое, запеченное, полутушеное, фрикасе, гранулированное и, наконец, простая солонина.

Рыбный стол вторых блюд совсем не скромнее мясного. Вот самое основное: рыба отварная, жареная, запеченная. Не забывали уездные и губернские дворяне и о блюдах из птицы — из фазанов и куропаток, тетеревов, глухарей и уток. Особенно охотники, а увлекались охотой, почитай, все дворяне.

А десерт? Он ли не бесконечен, как сами просторы полей и лесов, где было множество ягод, десятки сортов яблок, груш, вишен.

Из напитков в начале XIX столетия отдавали предпочтение виноградным, как правило, заграничным винам — бургонским, бордоским, испанским, итальянским: десертным, сухим и полусухим, игристым и крепленым. Пользовались успехом и русские водки.

К середине века увеличивается число алкогольных напитков, расширяется их ассортимент. Появляется еще большее количество отечественных водок. Число же вторых блюд уменьшается, но зато расширяется количество закусок. А вот первые блюда в основном ограничиваются супами.

Рубеж же XIX и XX веков дополнен, наряду с распространенным и ранее кофе, еще и какао. Популярны становятся минеральные воды. Алкогольные напитки не поражают воображение русского человека в это время — все те же виноградные вина: белое и красное, десертное, шипучее, крепленое, а также коньяк, ром, водка, пиво и русская наливка.

Сергей Охлябинин / Повседневная жизнь русской усадьбы XIX века





ОТ АВТОРА

БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

250 г

Демьянова уха

350 руб.

*Ароматная и наваристая
похлебка из лосося
от шеф-повара Николая
Демьяновича*

И вот дохнуло по берегу ароматом свежья, легким еще, но уже выходящим слюну... и уха вспухла, загустела, впитывая жир и луковую горечь, куски рыбы как бы изморозью покрылись. Таким плотным запахом сытного варева, дозревающего на тихом жару, опахнуло людей, что ребятишки сплошь задвигали гортанями, делая глотательные движения, и не отрывали уж глаз от плавающего поверху, белого, на большую осу похожего, пузыря нельмы.

Виктор Астафьев / Царь-рыба

260 г

Салат «Аристократ»

420 руб.

*Теплый салат из лосося
и обжаренных на гриле
баклажанов, помидоров
и сладкого перца,
заправленных сладким
соевым соусом*

— А что к ужину? — спрашивает Обломов.
— Лососина, — сказала она. — Осетрины нет нигде: уж я все лавки выходила.
— Вот это прекрасно! Как вы милы, что вспомнили, Агафья Матвеевна! Только не забыла бы Анисья.
— А я-то на что? Слышите, шипит? — отвечала она, отворив немного дверь в кухню.

Иван Гончаров / Обломов

240 г

Фахитас

350 руб.

*Традиционное блюдо
мексиканской кухни —
острая телятина
с овощами, подается
на раскаленной сковороде*

Как и следовало ожидать, вы заказали мелко нарезанное мясо, приправленное луком и красным перцем, и ароматное тягучее вино, непривычное для западного человека. Это вино всем до сих пор приходилось по вкусу, и официант долил до верха бокал. Почти одновременно с ним второй официант поставил на стол поднос с дымящимся блюдом.

Хулио Кортасар / Знакомство с красным ободком

150 г

Шоколадный вулкан

170 руб.

*Горячий шоколадный
десерт с холодной
клубникой*

Мистер Вонка перегнулся через борт, зачерпнул из реки шоколаду и протянул кувшин Чарли.
— Пей, — сказал он, — тебе это не повредит. — Чарли поднес кувшин к губам, и, когда теплый, сладкий шоколад медленно потек в рот, в горло, в совершенно пустой желудок, по всему телу разлились тепло и восторг; Чарли захлестнула огромная волна счастья.
— Нравится? — спросил мистер Вонка.
— Еще бы! Просто объеденье! — прошептал Чарли. — Самый замечательный шоколад из всех, какие мне довелось попробовать!

Розальд Даль / Чарли и шоколадная фабрика





195 г

Сельдь Засечная

220 руб.

*Слабосоленая сельдь
с колечками красного
ялтинского лука
и картофелем*

Через пять минут председатель сидел за столом в своей маленькой столовой. Супруга его принесла из кухни аккуратно нарезанную селедочку, густо посыпанную луком. Никанор Иванович налил лафитничек, выпил, налил второй, выпил, подхватил на вилку три куска селедки... и в это время позвонили. Проглотив слюну, Никанор Иванович заворчал, как пес: «А чтоб вам провалиться! По-есть не дадут. Не пускай никого, меня нету, нету».

Михаил Булгаков / Мастер и Маргарита

100 г

Огурцы малосольные

130 руб.

*Приготовлены по особому,
неразглашаемому рецепту*

Л Е Б Е Д Е В. Селедочка, матушка, всем закускам закуска. Ш А Б Е Л Ь С К И Й. Ну нет, огурец лучше... Ученые с сотворения мира думают и ничего умнее не придумали... (Петру.) Петр, поди-ка еще принеси огурцов да вели на кухне изжарить четыре пирожка с луком. Чтоб горячие были.

Антон Чехов / Иванов

250 г

Закуска «Иные благодати»

250 руб.

*Соленый шпиг с чесночком,
горячим отварным карто-
фелем и малосольными
огурцами*

Закусили, как закусывает вся пространная Россия по городам и деревням, то есть всякими соленьями и иными возбуждающими благодатями.

Николай Гоголь / Мертвые души

250 г

Рулетки из баклажанов

300 руб.

*Пикантные рулетки двух
видов: с сыром пармезан
и зеленью; помидором
и грецким орехом*

Заметив, что закуска была готова, полицеймейстер предложил гостям окончить вист после завтрака, и все пошли в ту комнату, откуда несшийся запах давно начинал приятным образом щекотать ноздри гостей и куда уже Собакевич давно заглядывал в дверь.

Николай Гоголь / Мертвые души





ХОЛОДНЫЕ ЯСТВА

130 2

Маринованные по-домашнему шампиньоны

200 руб.

— Да, недурно бы теперь что-нибудь этакое... — согласился инспектор духовного училища Иван Иванович Двоеточиев, кутаясь от ветра в рыженькое пальто. — Сейчас два часа и трактиры закрыты, а недурно бы этак грибочков, что ли... или чего-нибудь вроде этакого, знаете...

Антон Чехов / Невидимые миру слезы

230 2

Свежие овощи: помидоры, огурцы и сладкий перец

250 руб.

Овощные и зеленные лавки также не оставлены мной без внимания, истинно достойны уважения наши огородники, умеющие с таким искусством сохранять зелень круглый год.

Владимир Одоевский / Лекции господина Пуфа

30 2

Икра красная лососевая

280 руб.

Как только выпили, сейчас же, благодетель мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру саму по себе или, ежели желаете, с лимончиком... обедение!

Антон Чехов / Сирена

100 2

Оливки и маслины

160 руб.

В насыщенном, кисло-соленом вкусе черных маслин воплощено все Средиземноморье — статуи, пальмы, золотые ожерелья, бородатые герои, вино, история мысли, корабли, лунный свет, крылатые горгоны, бронзовые торсы, философы... Этот вкус древнее вкуса мяса, древнее вкуса вина. Лишь вкус холодной воды ему ровесник.

Лоренс Даррелл / Камера Просперо





ХОЛОДНЫЕ ЯСТВА

200 г

*Помидоры черри,
фаршированные
пикантной начинкой
из сыра, зелени и чеснока*

Помидорчики «Григорий Саввич» 240 руб.

Ну-с, когда вы входите в дом, то стол уже должен быть накрыт, а когда сядете, сейчас салфетку за галстук и не спеша тянетесь к графинчику с водочкой. Да ее, мамочку, выпиваете не сразу, а сначала вздохнете, руки потрете, равнодушно на потолок поглядите, потом, этак не спеша, поднесете ее, водочку-то, к губам и — тотчас же у вас из желудка по всему телу искры... Как только выпили, сейчас же закусить нужно. Ну-с, а закусить, душа моя Григорий Саввич, тоже нужно уметь. Надо знать, чем закусывать.

Антон Чехов / Сирена

100 г

*Свежайший
малосольный лосось*

Лосось царского посла 350 руб.

Малосольный лосось ни в похвале, ни в поваре не нуждается. Сбрызнуть её, розовую, лимончиком и съесть — вот и вся кулинария.

Петр Вайль, Александр Генис / Русская кухня в изгнании

150 г

*Ассорти из трех сыров
(Фета, Гауда, Пармезан),
виноград, грецкие орехи
и ложечка меда*

Сырная тарелка 320 руб.

— Сыру вашего прикажете?
— Ну да, пармезану. Или ты другой любишь? — спросил Стива.
— Нет, мне все равно, — не в силах удерживать улыбки, говорил Левин.

Лев Толстой / Анна Каренина

160 г

Язык «Ясенский» с хреном 270 руб.

Филипп Филиппович вышвырнул одним комком содержимое рюмки себе в горло: «Мм.. Доктор Ворменталь, умоляю вас, мгновенно эту штучку, и если вы скажете, что это плохо, я ваш кровный враг на всю жизнь».

Михаил Булгаков / Собачье сердце





- 200 г **Салат «Одно из удовольствий жизни»** 555 руб.
- Салатные листья, припущенные кальмары, яйцо перепелиное, икра лососевая и креветки, нежный сливочный соус*
- Нет, без шуток, что ты выберешь, то и хорошо. Я побегал на коньках, и есть хочется. И не думай,— прибавил он, заметив на лице Облонского недовольное выражение,— чтоб я не оценил твоего выбора. Я с удовольствием поем хорошо.
- Еще бы! Что ни говори, это одно из удовольствий жизни,— сказал Степан Аркадьич.
- Лев Толстой / Анна Каренина
-
- 230 г **Салат из свежих овощей** 300 руб.
- Так бы вы сделали дома или на даче*
- В салате маленькие и крепкие, большие и мягкие, облагороженные оливковым маслом, солью, уксусом, сахаром, перцем... я перепробовал овощи во всех вариантах и не раз, думал, что раскрыл все их секреты в хрониках, на которые вдохновляли меню величайших кулинаров.
- Мюриэль Барбери / Лакомство
-
- 270 г **Салат «В Греции всё есть»** 330 руб.
- Классический греческий салат из свежих овощей, крупных маслин и сыра Фетаки*
- НАСТАСЬЯ ТИМОФЕЕВНА (мужу). Не тыкай вилкой в омары... Это для генерала поставлено.
- ЖИГАЛОВ. А омары в Греции есть?
- ДЫМБА. Есть... В Греции все есть.
- Антон Чехов / Свадьба





САЛАТЫ

Без комментариев

160 г	Салат «Яснополянский»	350 руб.
-------	------------------------------	----------

Отварные кусочки телячьего языка, перепелиное яйцо, зеленый горошек, маленькие помидорчики и нежный сыр

265 г	«Цезарь» с курицей	300 руб.
-------	---------------------------	----------

200 г	«Цезарь» с креветками	550 руб.
-------	------------------------------	----------

290 г	Салат «Тайский»	320 руб.
-------	------------------------	----------

Салат из свежих овощей с курицей, заправленный пикантным ореховым соусом

200 г	Салат русский	250 руб.
-------	----------------------	----------

Мясной салат с овощами, завернутый в рулетики из ветчины и украшенный зеленью





160 г

Жюльен грибной

250 руб.

Заметьте, Иван Арнольдович, холодными закусками и супом закусывают только недорезанные большевиками помещики. Маломальски уважающий себя человек оперирует закусками горячими. А из горячих московских закусок — это первая.

Михаил Булгаков / Собачье сердце

150 г

Шампиньоны, фаршированные сыром, грибами и креветками

275 руб.

За час до обеда Афанасий Иванович закушивал снова, выпивал старинную серебряную чарку водки, заедал грибами, разными рыбками и прочим.

Николай Гоголь / Старосветские помещики

170 г

Телячий язык, запеченный с грецкими орехами и сыром

450 руб.

— Дорогой Степан Богданович,— заговорил посетитель, проницательно улыбаясь,— никакой пирамидон вам не поможет. Следуйте старому мудрому правилу,— лечить подобное подобным. Единственно, что вернет вас к жизни, это две стопки водки с острой и горячей закуской.

Михаил Булгаков / Мастери Маргарита

260 г

Кальмары, запеченные в сливочном соусе с сыром и грибами

350 руб.

После этого Афанасий Иванович возвращался в покои и говорил, приблизившись к Пульхерии Ивановне:

— А что, Пульхерия Ивановна, может быть, пора закусить чего-нибудь?

Николай Гоголь / Старосветские помещики

240 г

Тигровые креветки, жаренные в остром соусе

550 руб.

Бутылка была уже откупорена, и вино в ней — такое холодное, что бутылка запотела. Лириан села на подоконник, поджав ноги и прислонившись к окну. Она выпила рюмку вина и принялась за креветки. Жизнь показалась ей прекрасной, и больше она не хотела размышлять ни о чем...

Эрих Мария Ремарк / Жизнь взаимы





Блины

Надворный советник Семен Петрович Подтыкин сел за стол, покрыл свою грудь салфеткой и, сгорая нетерпением, стал ожидать того момента, когда начнут подавать блины...

— Ну, можно ли так долго? — поморщился он, обращаясь к жене. — Скорее, Катя!

Но вот, наконец, показалась кухарка с блинами... Семен Петрович, рискуя ожечь пальцы, схватил два верхних, самых горячих блина и аппетитно шлепнул их на свою тарелку. Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки... Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой обмазал их икрой. Места, на которые не попала икра, он облил сметаной... Оставалось теперь только есть, не правда ли? Но нет!.. Подтыкин взглянул на дела рук своих и не удовлетворился... Подумав немного, он положил на блины самый жирный кусок семги, кильку и сардинку, потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крикнул, раскрыл рот...

Но тут его хватил апоплексический удар.

Антон Чехов / О бренности

150 г

Блины с красной икрой

350 руб.

160 г

Блины со слабосоленым лососем

300 руб.

160 г

**Блины с овощами
и телячьей вырезкой**

300 руб.





250 г

Солянка сборная мясная

350 руб.

А притушив первый голод и взвинтив в себе настоящий аппетит, мы обратимся к солянке мясной, и будет она у нас янтарная, парящая, скрывающая под поверхностью свою деликатесные мяса разного вида и черные лоснящиеся маслины...

Аркадий и Борис Стругацкие / Хромая судьба

250 г

Куриная домашняя лапша по старорусскому рецепту

230 руб.

М А Р И Н А. Опять заживем, как было, по-старому. Утром в восьмом часу чай, в первом часу обед, вечером — ужинать садиться; всё своим порядком, как у людей... по-христиански. (Со вздохом.) Давно уже я, грешница, лапши не ела.

Т Е Л Е Г И Н. Да, давненько у нас лапши не готовили.

Антон Чехов / Дядя Ваня

250 г

Грибной крем-суп

370 руб.

— Да, да, да... с луком, знаете ли, с лавровым листом и всякими специями. Откроешь кастрюлю, а из нее пар, грибной дух... даже слеза прошибает иной раз!

Антон Чехов / Сирена

250 г

Легкий итальянский суп с фрикадельками

230 руб.

— А ежели любите суп, то из супов наилучший, который засыпается кореньями и зеленью: морковкой, спаржей и всякой тому подобной юриспруденцией.

— Да, великолепная вещь... — вздохнул председатель, отрывая глаза от бумаги.

Антон Чехов / Сирена

250 г

Щавелевая похлебка

240 руб.





380 г

Свинья в огороде

430 руб.

*Тушеная свинина с овощами
на картофельном блине*

Не успели еще и дух перевести, как появилась свинина на глубоком блюде, окруженная облаком пара. Все так и вскрикнули. Лакомое кушанье! Когда блюдо обошло весь стол, гости стали подталкивать друг друга локтем и переговариваться с набитыми ртами. Вот так свинина! Чистое масло! А до чего нежная, сытная! Прямо слышишь, как она скользит там, в кишках, как она спускается чуть не до самых сапог! А картофель-то! Совсем сахарный!

Эмиль Золя / Западня

250 г

Телятина Никольско-Вяземская

410 руб.

*Нежная отбивная
из телятины под овощным
соусом, подается с приго-
товленными на гриле бакла-
жаном и сладким перцем*

— Если ты не будешь пробовать ничего нового, то как ты узнаешь, что хорошо и что плохо? Вот такие субъекты, как ты, и тормозят мировой прогресс.

Джером К. Джером / Трое в лодке, не считая собаки

200 г

Свинина «Два гусара»

350 руб.

*Рулет из свинины,
фаршированный сыром
и травами*

— Белов! — крикнул улан, покраснев отчего-то, — принеси мне обедать... я еще не ел ничего, господи... шампанского принеси и карты подай.

В это время в номер вошли граф, сбросил заиндевевшую еще на воротнике шинель и спросил водки.

Лев Толстой / Два гусара





ЖАРЕНОЕ ИЗ МЯСА

250 г

Жаркое по-домашнему

330 руб.

— После жаркого человек становится сыт и впадает в сладостное затмение,— продолжал секретарь.— В это время и телу хорошо и на душе умирительно. Для услаждения можете выкушать после рюмочки три.

Антон Чехов / Сирена

150 г

Сочная свиная отбивная в чесночно-оливковом соусе

350 руб.

Есть еще несколько общих правил использования чеснока, которые следует знать всякому порядочному человеку. Он (чеснок, а не человек) не слишком гармонирует с рыбой, но отлично идет почти к любому мясу.

Петр Вайль, Александр Генис / Русская кухня в изгнании

210 г

Нежная свиная отбивная, запеченная с грибами

400 руб.

Братец ты мой, не надо твоих ананасов! Ей-богу... Особливо, ежели рюмку выпьешь, другую. Ешь и не чувствуешь... в каком-то забытьи... от аромата одного умрешь!..

Антон Чехов / Невидимые миру слезы

190 г

Пара медальонов из говядины под сливочным соусом с грибами

440 руб.

Закуске последовал обед. Здесь добродушный хозяин сделался совершенным разбойником. Чуть замечал у кого один кусок, подкладывал ему тут же другой, приговаривая: «Без пары ни человек, ни птица не могут жить на свете».

Николай Гоголь / Мертвые души

250 г

Карбонад свинины на косточке с клюквенным соусом

400 руб.





120/60/30 г

Лосось на пару

430 руб.

Сырая лососина ждет более искусного обхождения. Беда в том, что лососю, как любому аристократу, присуща некоторая сухость. Чтобы избавить рыбу от этого порока, нужен такт. Нечего пихать лососевый стейк на сковороду. С умом надо подходить, по-человечески.

Петр Вайль, Александр Генис / Русская кухня в изгнании

1 шт/100 г

**Форель пол-аршинная
с фруктово-овощным соусом**

350 руб.

Обед начался в пять минут седьмого. Мадам сидела во главе стола. Были сервированы великолепные закуски. Потом подали белое «мерсо» урожая 1933 года. Рыба была приготовлена не хуже, чем у «Максима».

Эрих Мария Ремарк / Триумфальная арка

210 г

**Кальмары,
фаршированные овощами**

300 руб.

Зина внесла серебряное крытое блюдо, в котором что-то ворчало. Запах от блюда шёл такой, что рот пса немедленно наполнился жидкой слюной. «Сады Семирамиды!» — подумал он и застучал по паркету хвостом, как палкой.

— Сюда их, — хищно скомандовал Филипп Филиппович.

Михаил Булгаков / Собачье сердце

185 г

**Лосось под сырной корочкой
«Манность небесная»**

450 руб.

— Ну-с, Кузьма Павлович, мы угощаем знаменитого артиста! Соруди сперва водочки... К закуске чтобы банки да подносы, а не кот заплакал.

— Слушаю-с.

— А вот между мясным хорошо бы лососинку,— предлагает В.П. Далматов.

— Лососинка есть. Манность небесная, а не лососинка.

Владимир Гиляровский / Москва и москвичи

1 шт/50 г

Макрель на шкаре

280 руб.

В конце октября или в начале ноября Балаклава начинает жить своеобразной жизнью. В каждом доме жарится или маринуется скумбрия. Широкие устья печей в булочных заставлены глиняной черепицей, на которой рыба жарится в собственном соку. Это называется: макрель на шкаре — самое изысканное кушанье местных гастрономов.

Александр Куприн / Листригоны





150 г **Котлета по-киевски,
она же ново-михайловская** 250 руб.

Единственным «памятником» и кулинарным достижением ресторана «Купеческий клуб» остались «ново-михайловские котлеты», названные так по имени Михайловского дворца, расположенного поблизости. Будучи изобретенными в 1912 году, они не успели стать по-настоящему известным, так как война и революция буквально «слизнула» всякую память о «ново-михайловских котлетах». Однако, как ни странно, в 1947 году, они были приготовлены одним киевским поваром для узкого круга украинских дипломатов. Затем эти котлеты появились в одном из ресторанов на Крещатике под именем «котлеты по-киевски», а спустя еще десять лет это блюдо стало стандартным для всех ресторанов системы «Интуриста».

Вильям Похлёбкин / Занимательная кулинария

250 г **Котлета «Три сыра»** 300 руб.

— У тебя что?
— У меня бутерброды с сыром и колбасой.
— Эх ты, жениться надо! У меня котлеты домашние. И соленый огурчик. Нет, два огурчика!

Аркадий и Борис Стругацкие / Понедельник начинается в субботу

190 г **Котлета «Де Валяй»** 310 руб.

Чем больше, чем толще и чем жирнее ваши котлеты, тем лучше, но в особенности хорошо шпиговать котлеты средней руки, которые чаще встречаются в хозяйстве.

Владимир Одоевский / Лекции господина Пуфа

2 шт **Запеченные перепела** 330 руб.





-
- | | | |
|-------|----------------------|---------|
| 150 г | Картофель фри | 90 руб. |
|-------|----------------------|---------|
-
- | | | |
|-------|--------------------------|----------|
| 150 г | Картофель жареный | 120 руб. |
|-------|--------------------------|----------|
- Джулия глубоко вздохнула — наконец-то она могла с чистой совестью заказать то, о чем мечтала с самого конца второго акта. Она чувствовала, что заслужила хорошее угощение, чтобы отпраздновать свой триумф, и собиралась в кои-то веки забыть о благоразумии.
- Бифштекс с луком, жареный картофель и бутылку басса! — Джулия не ела жареного картофеля, пожалуй, лет десять.
- Уильям Сомерсет Моэм / Театр
-
- | | | |
|----------|-------------------------------|----------|
| 150/50 г | Овощи на пару/на гриле | 150 руб. |
|----------|-------------------------------|----------|
-
- | | | |
|-------|------------------------------------|----------|
| 150 г | Картофель жареный с грибами | 150 руб. |
|-------|------------------------------------|----------|
- Светлана поставила передо мной тарелку, полную жареной картошки с грибами. Следом на столе оказались вилка и нож, соленые огурцы на блюде, рюмка и маленький, на сто граммов, графинчик с водкой. Графинчик был только что из холодильника и в тепле мгновенно запотел. Идиллия! Мечта мужчины, пришедшего с работы.
- Сергей Лукьяненко / Последний дозор
-
- | | | |
|----------|-------------------------------|---------|
| 150/10 г | Картофель под бархатом | 90 руб. |
|----------|-------------------------------|---------|
- По рецепту князя Владимира Федоровича Одоевского, опубликованного им под псевдонимом «господин Пуф» в середине XIX века в «Литературной газете».
-
- | | | |
|----------|---------------------|---------|
| 150/15 г | Рис отварной | 70 руб. |
|----------|---------------------|---------|
-
- | | | |
|-------------|----------------------|----------|
| 100/50/15 г | Рис с овощами | 120 руб. |
|-------------|----------------------|----------|
- В Стране восходящего солнца рис — продукт наипервейшей необходимости. Утром японец крошит в вареный рис сушеные водоросли и запивает супом из моллюсков. На работу берет с собой «бенто» — плоскую коробочку с рисом, кусочком рыбы с соевыми овощами. Вернувшись домой, ест что-нибудь поплотнее, но опять же с рисом, а потом укладывается спать на татами из рисовой соломы и задвигает перегородки, оклеенные рисовой бумагой. Словом, рис всему голова.
- Всеволод Овчинников / Ветка сакуры
-





150 2

Фруктовый салат

200 руб.

Потом мы уходили на берег, всегда совсем пустой, купались и лежали на солнце до самого завтрака. После завтрака — белое вино, орехи и фрукты — в знойном сумраке нашей хижины под черепичной крышей тянулись через сквозные ставни горячие, веселые полосы света.

Иван Бунин / Темные аллеи

170 2

**Десерт из сухофруктов
в карамели с мороженым**

180 руб.

А десерт, когда возбуждение от выпитого вина и удовольствие от беседы разлили в телах ту радость бытия, одушевляет нас к концу хорошей трапезы и настраивает со всем соглашаться и все одобрять.

Ги де Мопассан / Наше сердце

200 2

Штрудель яблочный

170 руб.

— Ты писатель, — говорит ему Бернович, — вот и опиши, чего я кушаю на сегодняшний день. Причем без комментариев, а только факты. Утром — холодец телячий, лакс, яички, кофе с молоком. На обед — рассольник, голубцы, зефир. На ужин — типа кулебяки, винегрет, сметана, штрудель яблочный... В СССР прочтут и обалдеют. Может, Ленинскую премию дадут за гласность...

Сергей Довлатов / Соло на Ундервуде





Ах, да! Я всей душой люблю мороженое. За семь, за девять. За тринадцать, за пятнадцать, за девятнадцать. За двадцать две и за двадцать восемь. Мишка обвел глазами потолок и перевел дыхание. Видно, он уже здорово устал.

Виктор Драгунский / Денискины рассказы

100 г	Пломбир	100 руб.
-------	---------	----------

100 г	Пломбир с шоколадной крошкой	100 руб.
-------	------------------------------	----------

100 г	Клубничное	100 руб.
-------	------------	----------

100 г	Фисташковое	100 руб.
-------	-------------	----------





Кроме того, в соседней комнате Андреа увидел опрятный стол, на котором красовались два прибора, две бутылки вина, запечатанные одна — зеленым, другая — желтым сургучом, графинчик водки и нарезанные фрукты, искусно разложенные на фаянсовой тарелке.

Александр Дюма / Граф Монте-Кристо

100 г	Яблоко	50 руб.
100 г	Виноград	50 руб.
100 г	Апельсин	50 руб.
100 г	Лимон	50 руб.



Я плюнул на дела и принципы и попросил — в пол-одиннадцатого утра! — графинчик студеной водки. В конце концов, кто я такой, чтобы бороться с могучей кулинарной традицией, соединившей выпивку с закуской, как нитку с иголкой: одна так дружно следует за другой, что разлучить их не поднимется рука.

Александр Генис / Колобок и др. кулинарные путешествия

Повторим, что ли? (*Наливает.*) Пить во всякую минуту можно. Главное действие, Харлампий Спиридоныч, чтоб дело свое не забывать. Пей, да дело разумей... А ежели насчет выпить, то почему не выпить? Выпить можно... За ваше здоровье!

Антон Чехов / Свадьба





Аперитивы

Я был рад увидеться со своей женой и с нашими друзьями. Аперитив перед обедом был превосходен, и мы повторили его несколько раз.

Эрнест Хемингуэй / Праздник, который всегда с тобой

50 мл	Martini Bianco	60 руб.
-------	-----------------------	---------

50 мл	Martini Rosatto	60 руб.
-------	------------------------	---------

Шампанское сладкое, полусладкое

— Из бара «Изоль» я захватил с собой бутылку старого шампанского. Говорят, что весной оно пенится сильнее. Шампанское чувствует, что природа оживает.— Он поставил бутылку на подоконник, но потом убрал ее.— Сюда ее не надо ставить. Лунный свет убьет аромат шампанского. Это я узнал от своей бабушки.

Эрих Мария Ремарк / Жизнь взаимы

Италия	Asti Mondoro сладкое	1400 руб.
--------	-----------------------------	-----------

Италия	Asti Martini сладкое	1300 руб.
--------	-----------------------------	-----------

Россия	Шампанское Российское полусладкое	400 руб.
--------	--	----------

Шампанское сухое, брют

Он был на «ты» со всеми, с кем пил шампанское, а пил он шампанское со всеми.

Лев Толстой / Анна Каренина

Россия	Шампанское Лев Голицын брют	500 руб.
--------	------------------------------------	----------

Россия	Шампанское Российское сухое	400 руб.
--------	------------------------------------	----------

Россия	Шампанское Российское брют	400 руб.
--------	-----------------------------------	----------





НАПИТКИ ХМЕЛЬНЫЕ

Белые сухие вина

Лириан пила легкое итальянское вино. Ей казалось, что все вокруг отдыhalo.

— Здесь поразительно вкусно готовят. Может, я ошибаюсь? — спросила она.

— Нет, вы правы. Хозяин мог бы стать шеф-поваром в любом большом отеле.

Эрих Мария Ремарк / Жизнь взаимы

Италия	Pinot Grigio, 2010	950 руб.
Франция	Chablis, 2009	850 руб.
ЮАР	Zulu, 2011	700 руб.

Красные сухие вина

Есть чудная вещь на свете: это бутылка доброго вина. Когда твоя душа потребует другой души, чтобы рассказать всю свою полугрустную историю, заберись в свою комнату и откупорь ее, и когда выпьешь стакан, то почувствуешь, как оживятся все твои чувства.

Николай Гоголь / Письмо М. А. Максимовичу

Италия	Chianti, 2010	1300 руб.
Испания	Rjoha, 2009	750 руб.
Франция	Medoc, 2009	950 руб.
Чили	Merlot, 2009	900 руб.





НАПИТКИ ХМЕЛЬНЫЕ

Водка

Жених подходит к судку с водкой, несколько секунд как бы раздумывает и, наконец, сряду выпивает три рюмки, приговаривая:

— Первая — колом, вторая — соколом, третья — мелкими пташками! Для сварения желудка-с. Будьте здоровы, господа!

Михаил Салтыков-Щедрин / Пошехонская старина

50 мл	Хортица	60 руб.
-------	----------------	---------

50 мл	Русский стандарт	90 руб.
-------	-------------------------	---------

Коньяк

— У меня есть один знакомый,— сказал Эдик.— Он утверждает, будто человек — это только промежуточное звено, необходимое природе для создания венца творения: рюмки коньяка с ломтиком лимона.

Аркадий и Борис Стругацкие / Понедельник начинается в субботу

50 мл	Hennessey VS	400 руб.
-------	---------------------	----------

50 мл	Бестужев, пятилетняя выдержка	150 руб.
-------	--------------------------------------	----------

50 мл	Ной Араспел, пятилетняя выдержка	160 руб.
-------	---	----------

Виски

Нужно будет купить бутылку виски и сказать, чтобы принесли только лед и содовую. Это лучше всего. Хорошее виски — приятная вещь. Одно из самых приятных явлений жизни.

Эрнест Хемингуэй / Прощай, оружие!

50 мл	Jack Daniels	200 руб.
-------	---------------------	----------

50 мл	Jameson	150 руб.
-------	----------------	----------

50 мл	Johnnie Walker Black Label	270 руб.
-------	-----------------------------------	----------

50 мл	Johnnie Walker Red Label	150 руб.
-------	---------------------------------	----------





НАПИТКИ ХМЕЛЬНЫЕ

Ром

— Ром — это ведь не просто напиток, это скорее друг, с которым вам всегда легко. Он изменяет мир. Поэтому его и пьют.

— Я бы хотела тоже попробовать.

— Ладно,— ответил я.— Но не этот. Для начала он, пожалуй, слишком крепок. Принеси Баккарди! — крикнул я Фреду.

Эрих Мария Ремарк / Три товарища

50 мл	Bacardi Black	200 руб.
-------	----------------------	----------

50 мл	Bacardi Superior	160 руб.
-------	-------------------------	----------

Текила

Я, однако, предпочитаю бороться со зном с помощью мексиканского национального, как наша водка, напитка — текилой. Мексика, обладая неистребимыми запасами сырья (колючие агавы все равно ни на что больше не годятся), постепенно сумела соблазнить весь мир этим резковатым развлечением, которое пьют крохотными стопками, зализывая крупной солью, насыпанной на гиб ладони.

Александр Генис / Колобок и др. кулинарные путешествия

50 мл	Olmeca Blanco	230 руб.
-------	----------------------	----------

50 мл	Olmeca Gold	250 руб.
-------	--------------------	----------





НАПИТКИ ХМЕЛЬНЫЕ

Ликеры

Под этим названием понимают напитки, состоящие из смеси спирта, воды, сахара, экстрактов различных растений, ягод и фруктов; кроме того, ликеры обыкновенно содержат примесь ароматических эфирных масел. Что касается состава, а также рецептов для приготовления различных Л., то здесь мы находим бесконечное разнообразие.

Малый энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона

50 мл	Калуа	220 руб.
50 мл	Малибу	160 руб.
50 мл	Куантро	220 руб.
50 мл	Амаретто	110 руб.
50 мл	Бейлиз	220 руб.
50 мл	Самбука	150 руб.
50 мл	Блю Кюрасо	110 руб.
50 мл	Веннекер дынный	110 руб.
50 мл	Веннекер клубничный	110 руб.





НАПИТКИ ХМЕЛЬНЫЕ

Пиво бутылочное

Сначала золотые пузырьки, вспененная прохлада на губах, потом медленная, щекощущая горчинкой ласка наполняет нёбо. Первый глоток кажется таким долгим! Впиваешь его с наигранно-инстинктивной жадностью. На самом деле все предопределено: и количество — не слишком много, не слишком мало — ровно столько, сколько нужно для хорошего почина; и непременно блаженство, обозначаемое вздохом, причмокиванием или не менее выразительной паузой. Теперь нужно поставить стакан на пористый кружочек и даже чуточку его отодвинуть. Насладиться цветом — горького меда, холодного солнца.

Филипп Делерм / Первый глоток пива

Крушовице светлое	200 руб.
-------------------	----------

Крушовице тёмное	200 руб.
------------------	----------

Staropramen	90 руб.
-------------	---------

Lowenbrau	80 руб.
-----------	---------

Stella Artois	110 руб.
---------------	----------

Сибирская корона	60 руб.
------------------	---------

Клинское	50 руб.
----------	---------





Чай заварной

*Чай подается с медом
и домашним вареньем*

Чай можно пить с сахаром или без сахара. Заваривать надо с таким расчетом, чтобы не доливать потом кипятков. Заваривать долго не надо, минуты три-четыре, и достаточно, если дольше держать, получится не чай, а темная жидкость для подкрашивания кипятка. Потому что там происходят химические процессы. Использовать чай, который заварили не прямо сейчас, а, например, час или три назад — варварство. Хранить чай лучше всего в деревянных шка-тулочках. Можно в стеклянных баночках. В пластмассовых ем-костях — нельзя. Хранить чай обязательно в закрытых емкостях. Трогать чай руками нельзя. Таковы сведения о чае.

Дмитрий Данилов / Черный и зеленый

300 / 700 мл

Восточная сенча

70 / 150 руб.

Тёмно-зелёные листья этого тонкого чая собирают в раннюю пору весеннего роста и пропитывают терапевтическим ароматом райских душистых цветов.

300 / 700 мл

Цвет жасмина

70 / 150 руб.

Один из самых популярных в мире видов зелёного чая с необык-новенным ароматом распускающихся ночью цветов жасмина. Настой чая имеет медово-желтый оттенок и аромат тропических цветов.

300 / 700 мл

Зеленая сенча

70 / 150 руб.

Чай из первых листиков чайных кустов. Настой чая чрезвычайно прозрачный светлого жёлто-зелёного оттенка и обладает утон-чённым ароматом свежести.

300 / 700 мл

Манго и клубника

70 / 150 руб.

Один из лучших цейлонских чаёв — процедура смешивания чай-ного листа с кусочками клубники и манго повторяется три раза, пропитывая фруктово-ягодным ароматом сочные листья чая.

300 / 700 мл

Эрл Грей

70 / 150 руб.

Купаж китайского чая Кимун с кожурой спелого бергамота. От-личается тонким ароматом и тонизирующим эффектом.

300 / 700 мл

Ассам

70 / 150 руб.

Чёрный чай с высокогорных плантаций Северо-восточной Индии. В заварке — крепкий насыщенный напиток тёмно-янтарного цве-та, с солодовым послевкусием и ноткой ореха.





НАПИТКИ НЕХМЕЛЬНЫЕ

Кофе

— Пошел вон.

— Я еще кофе не пил, как же это я уйду?

Михаил Булгаков / Мастер и Маргарита

Эспрессо

70 руб.

Классический черный кофе

Эспрессо доппио

140 руб.

Двойная порция эспрессо

Эспрессо корретто

130 руб.

Эспрессо с небольшим количеством ликёра бейлиз

Эспрессо романно

90 руб.

Эспрессо с лимонной цедрой

Американо

70 руб.

Эспрессо с добавлением двойного количества воды

Капучино

150 руб.

Латте с сиропом (шоколад, клубника, лесная ягода, ваниль)

150 руб.

Итальянский кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением молока и сиропа





НАПИТКИ НЕХМЕЛЬНЫЕ

Минеральная вода

На рубеже XIX и XX веков в русской усадьбе популярными становятся минеральные воды.

Сергей Охлябинин / Повседневная жизнь русской усадьбы XIX века

Негазированная минеральная вода

330 мл	Vittel	80 руб.
--------	--------	---------

250 мл	Aqua Panna	80 руб.
--------	------------	---------

Газированная минеральная вода

250 мл	San Pelegrino	80 руб.
--------	---------------	---------

330 мл	Perrier	100 руб.
--------	---------	----------

500 мл	Нарзан	70 руб.
--------	--------	---------

500 мл	Ессентуки 4	70 руб.
--------	-------------	---------

500 мл	Ессентуки 17	70 руб.
--------	--------------	---------





НАПИТКИ НЕХМЕЛЬНЫЕ

Сладкие газированные напитки

500 мл	Fanta	70 руб.
--------	-------	---------

500 мл	Coca-cola	70 руб.
--------	-----------	---------

500 мл	Sprite	70 руб.
--------	--------	---------

200 мл	Морсы разные	35 руб.
--------	--------------	---------

200 мл	Соки разные	35 руб.
--------	-------------	---------

Соки свежие

Что пить? Нет-нет, сейчас речь пойдет не о водке. О так называемых безалкогольных напитках. В Союзе такого вопроса не было — все пили лимонад, потому что все равно, кроме лимонада, не было ничего. Здесь, в стране, очумевшей от витаминов, все рано или поздно приходят к фруктовым и овощным сокам. Это очень правильно, потому что ничего вкуснее природой и гастрономией еще не выдумано. Речь идет, разумеется, о свежевыжатых соках.

Петр Вайль, Александр Генис / Русская кухня в изгнании

200 мл	Апельсиновый	100 руб.
--------	--------------	----------

200 мл	Яблочный	100 руб.
--------	----------	----------

200 мл	Морковный	100 руб.
--------	-----------	----------

200 мл	Морковный со сливками	120 руб.
--------	-----------------------	----------

200 мл	Морковно-яблочный	120 руб.
--------	-------------------	----------





ЭПИЛОГ

Жизнь дается человеку
только один раз, и прожить ее нужно так,
чтобы не ошибиться в рецептах.

Венедикт Ерофеев / Москва — Петушки

УТВЕРЖДЕНО

Директор
Илья Ильич Толстой

Шеф-повар
Николай Демьянович Муравьев

Разработка концепции меню:
Юля Вронская

Дизайн:
Александр Карташов
Алексей Домбровский

Данное меню является
рекламной брошюрой.
Полное меню предоставляется
по требованию.



