

МЕНЮ

Трапезные
Палаты[®]

Босланы

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD DISHES

Ксенимаса из щуки с луком изсеченным, хлебом ржаным да забелой

Щучья икра с тартаром из красного лука, ржаными гренками и сметаной

Pike caviar with onion tartare, rye toasts and sour cream

100/80 760 ₽

Судак просольный во взваре из фруктов заморских да хрене с растительными явствами

Слабосоленый чудской судак в маринаде из лайма и хрена с хрустящими овощами

Lightly salted chydskoy pike perch in lime and horseradish marinade with crispy vegetables

1/180 730 ₽

Строганина из форели северной да тапешками пшеничными

Строганина из карельской форели с пшеничными тостами и лимонным маслом

Karelian trout stroganina with wheat toasts and lemon oil

1/260 640 ₽

Зáгрея просольная с гретым тárтүфелем и луком разсоленным с брусянкой

Сельдь домашнего пряного посола с горячим картофелем в бородинской крошке с горчично-медовым соусом и маринованным луком с брусникой

Herring of homemade spicy salting with hot potatoes in Borodino crumb with mustard-honey sauce and pickled onions with cranberry

1/220 410 ₽

Лососина просольная, да огурец битый, крепко тёртый върщ с кореньями во взваре

Малосольный лосось с битым огурцом, со сливочным муссом из свеклы на сельдерее в лимонной заправке

Lightly-salted salmon with broken cucumbers, beetroot creamy mousse on celery with lemon dressing

1/175 720 ₽



Свежина яловицы, давленые черевца рыбы-щепки, яблоки любовные свежие и вяленые

Нежная телятина, низкотемпературного приготовления,
с муссом из печени трески и свежими и вялеными томатами

1/200

690 ₽

Tender veal souvide with cod liver mousse and fresh and dried tomatoes

Холодный стюдень из густо сваренного мяса, ставленного на лед и гороухща

Русский холодец из разных видов мяса с хреном и
сельдереем в сопровождении домашней горчицы

200/85

480 ₽

Russian jellied different types of meat with horse-radish and celery
accompanied by homemade mustard

Сало с взваром из корений хрена с сыром кислым, бърщом, приправой огородной да хлебом братским

Соленое сало с муссом из хрена и творога,
маринованной свеклой, запеченым чесноком и ржаными гренками

160/80

460 ₽

Salted bacon with horseradish and cottage cheese,
baked garlic and pickle beetroot with rye toasts

Яловичина изсеченая, зельянница, яблоки любовные свежие и вяленые да грибное масло

Карпаччо из говядины, с салатом из хрустящих листьев,
свежих и вяленых томатов и трюфельным соусом

100/120/30

680 ₽

Beef carpaccio with crispy leaf salad, dried tomatoes and truffle sauce

Строганина еленей, тертые грибки, моченая брусника да бърщ из печи

Строганина из оленины с грибной икрой, моченой брусникой
и печеной свеклой

1/200

580 ₽

Venison stroganin with mushroom caviar, soaked cranberries
and baked beetroot





Затирұха из ксени с хлебом яцким, бърщом вяленым и взваром морошковым

Домашний паштет с хрустящим хлебом «Бриош», вяленой свеклой и вареньем из морошки

1/240 410 ₽

Homemade paste with crispy bread «Brioche», dried beets and cloudberry jam

Перец печенный с крепко свитыми травами морскими, с сыром да корнем пряным, с кабачками да яблоками любовными

Печенный сладкий перец, фаршированный кремом из водорослей, сливочного сыра и имбиря с пряными кабачками и томатами

1/225 480 ₽

Grilled sweet pepper stuffed with wrack seaweed, cream milk cheese and ginger with herbal zucchini and tomatoes

Бърщ печенный с крепко свитым сыром карамельным, ксенимасой из грибов и орехами лесными

Запеченная свекла с муссом из сыра «Брюност», икрой из белых грибов, карамелизированным луком и лесными орехами

1/160 410 ₽

Baked beetroot with cheese mousse «Brunost» porcini mushrooms caviar caramelized onions and hazelnuts

Гұбы просольные с бочки да хрена и приправ пряных, солеными огурцами

Соленые груди с кремом из хрена и печеного чеснока и приварком из новоржевских соленых огурцов

1/165 480 ₽

Salted milk mushrooms with horseradish cream and baked garlic and welding Novorzhev soaked cloud berries



ЗЕЛЬЯНИЦЫ

САЛАТЫ
COLD DISHES

Приготовление овощное припаренное и капуста, ставленная впрок, взвар, ксенимасой заурен бочковой

Винегрет из печеных овощей, квашеной капусты и соленых груздей с солеными рыжиками, горчичной заправкой и икрой олюторской сельди
Vinaigrette of baked vegetables, sauerkraut and salted milk mushrooms with mustard dressing and herring caviar

1/335 520 ₽

Яблоки любовные с сыром кислым, перцем печеным да крепко тертым баклажаном с травами пряными

Салат из томатов с жареным адыгейским сыром, печеным перцем, стеблем сельдерея и бабагануш
Tomato salad with fried Adyghe cheese, baked pepper, celery stalk and babaganoush

180/15 520 ₽

Угорь из Себежа с овощами огородными да редька маринованая

Салат «Мимоза» с себежским угрём, домашним майонезом и редькой, вымоченной в цитрусовом маринаде
«Mimosa» salad with sebezhsky eel, homemade mayonnaise and radish soaked in citrus marinade

180/15 640 ₽

Яство по чину смесное, филейка үтки копченая да забела из раков кошеноевых

Русский салат с сыропеченой олениной, копченым перепелиным яйцом и грибным майонезом
Russian salad raw smoked venison, smoked quail egg and mushroom mayonnaise

1/270 590 ₽

Сек молодило на нурме в зельянице, тыквина, с сыром фряжским, луком сладким да взваром

Ломтики телятины с жареными листьями «Айсберг», тыквой, джемом из лука, твердым сыром и сливочным соусом «Деми Глясс»
Slices of veal with fried iceberg salad leaves, pumpkin, onion jam, cheese and «Demi glass» cream sauce

1/270 620 ₽

Прикрошка гретая

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

Ланиты судачьи с жареным луком да взваром с тартуфелем битым

Щечки судака с жареным луком и картофельным соусом
Walleye cheeks with fried onions and potato sauce

1/210 560 ₽

Кулебяка из лососины и судака да взваром с гателетами

Кулебяка с лососем и судаком и сливочным соусом
из северных креветок
Kulebyaka with salmon, pike perch with northern shrimps cream sause

200/70/10 640 ₽

Галуша с зайцем, иссеченой полбеною кашею, взваром яблок любовных

Домашние голубцы с мясом фермерского кролика и полбой,
кремом из бородинского хлеба и соусом из желтых томатов
Homemade cabbage rolls with farm rabbit meat and spelt

140/60/40 560 ₽

Утка томленая, белые грибки да тартрафуль крепко сбитый

Утка «Конфи» с жареными ножками боровиков и муссом из картофеля
«Confit» duck with fried white mushrooms and potato mousse

70/80/36 590 ₽

Грибки гретые в забеле с пряными травами да olandya из тартуфеля

Жареные лисички в сливочно-розмариновом соусе,
на картофельной оладье
Fried chanterelles with cream rosemary souse on potato pancakes

1/245 580 ₽

Жданники

Пирожки / Little pies:

с картофелем, укропом и лисичками
/ with potatoes, dill and chanterelles
1/40 70 ₽
с зелёным луком и яйцом / with spring onion and eggs
1/40 70 ₽
с жареной капустой / with fried cabbage
1/40 70 ₽

Хлебова

СУПЫ
SOUPS

Затирұха из твёрдо сбитой тыквины да ядрами

Сливочный крем-суп из тыквы с солеными семечками тыквы

250/20/10 410 ₽

Creamy pumpkin cream soup with salted pumpkin seeds

Похлебка из грибков тяпаных да маслом ёловым

Домашний суп из белых грибов с перловкой и хвойным маслом

300/50 480 ₽

Homemade soup with white forest mushrooms, barley and coniferous oil

Похлебка из добрых рыб местных да тартуфелем

Уха из местных судака и форели с луком-пюреем и картофелем

250/45/40 480 ₽

Fish soup with pike perch and trout with patato

Навар из куря и царской птицы с түкмачами да яйцом крошенным

Домашний бульон из курицы и перепелки с яичной лапшой

1/300 340 ₽

Homemade chicken bouillon with poultry meat, noodles and quail egg

Шти борщовы с филейкой үтки, колодой да забелой

Борщ с мясом утки, говяжим ростбифом, томлеными яблоками и сметаной

320/50 460 ₽

Borsch with duck meat and roast beef with stewed apples and creamy souse

Рзолье мясное с гүрцами ставлеными да пряными кореньями, белёное

Солянка мясная «Старопсковская купеческая» с оливками и сметаной

250/40/60 460 ₽

Meet Solyanka « Old Pskov merchants» with olives and sour cream

РЫБНЫЕ КУШАНИЯ ГРЕТЬЕ

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

HOT FISH DISHES

Дрёбля в сырном взваре, щучья каша да ксенимаса

Кнели из псковской щуки со шпинатом в сливках,
сырным соусом и щучьей икрой

Quenelles of pike with spinach, cheese sauce and pike caviar

120/50/150/7

950 ₽

Төльное из судака псковского со взваром из раков кошёновых с твердо свитым тартуфелем

Котлетки из судака со сливочным соусом из раковых шеек
с луком-пореем и картофельным кремом

Pike perch rissoles with crayfish sauce and potato cream

180/60/150/6

1100 ₽

Филейка из судака псковского в забеле с твердо свитыми кореньями

Филе судака с сотэ из цукини, кремом из кукурузы, соусом
из мидий и копченой грудинки

Pike perch fillet with zucchini soté, corn cream, mussel sauce
and smoked brisket

130/50/100/45

1100 ₽

Гольцы печёные, пшено с овощами в забеле да взвар из артишоков

Запеченная форель со сливочным рататуем и пшеном,
с соусом из артишоков

Baked trout with creamy ratatouille and millet with artichoke sauce

100/140/55

1050 ₽

Кундюмы из гольцев с ксенимасой да забелкой

Изумрудные пельмени с форелью и соусом с красной икрой
Emerald dumplings with trout and red caviare sauce

220/60/10

950 ₽

Визига из лососины и судака псковского с овощами огородными, ксенимасой да взваром

Русская плетенка из семги и судака с соусами
из печенного сладкого перца и топленых сливок с сотэ из овощей

Russian wicker braid of salmon and pike perch with vegetable sauté

180/100/60/30

1300 ₽

Жаркое

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА
HOT MEAT DISHES

Зайчик припаренный да чиненый с битым тартуфелем, под взваром с грибками

Котлета по-киевски с картофельным кремом и соусом из лесных грибов

Cutlet of chicken fillet with potato cream and forest mushroom sause

210/50/150/52 810 ₽

Царская птица с тартуфелем молодым да взваром из лука карамельного

Перепелка с молодым картофелем в соусе из карамелизированного лука

Quail with young potato caramelized onions sause

130/100/70 1050 ₽

Филейка утки да перец моченый в ягодках и орехах с взваром из грибков добрых

Утная грудка с перцем в малиново-кедровой заправке с грибным соусом «Деми Глясс»

Fillet of duck with sweet pepper in raspberry-cedar dressing and mushroom sauce Demi Glass

160/100/70 990 ₽

Колдуны́ руками слепленые из гуся, с забелой, маслом хрена да наваром из гуся

Пельмени с гусем, в тесте на молоке, с топленым маслом, сливочным соусом «Хрен», сметаной и гусиным бульоном

Homemade dumplings stuffed with goose accompanied by melted butter, creamy sauce with horseradish and goose bouillon

230/200/50 810 ₽

Ножка зайчья томленая, с тыквой, перцем, кичери да взваром с забелой и гораухщи

Томленая ножка кролика с тыквой, перцем, морковью в сливочно-горчичном соусе

Rabbit stewed leg with pumpkin, pepper, carrot, creamy-mustard sause

150/50/30/5 990 ₽

Филейка яловицы с тукмачами из овощей да взваром из забелы

Филе молочного теленка с лапшой из овощей и сливочным соусом

Fillet of vealer with vegetables noodles and creamy sauce

130/100/50/5 1100 ₽



Моло́диво иссечёное, сковородное под брусличным взваром да твёрдо бытым тартуфелем

Котлетки из телятины с брусничным соусом
и картофельным кремом

180/50/120/10 **950 ₽**

Cutlets of veal with potato cream and cranberry sauce

Филейка из ягнёнка с кабачком сковородным и перцем сладким просольным да взваром травяным

Филе ягненка с цукини-гриль и маринованным
сладким перцем с розмариновым соусом «Деми Глясс»

180/150/50 **1950 ₽**

Lamb fillet with grill zucchini and picked sweet pepper
with rosemary sause «Demi glass»

Свежина еленей с кащей томленой в вине заморском да взваром из губвицы

Филе оленины с томленой в красном вине голландской кащей
и соусом из лисичек

130/100/60 **1400 ₽**

Fillet of venison with boiled in red wine Holland
porridge and chanterelle sauce

Ланиты яловицы томленые с крепко тёртым тартуфелем да грибками и взваром

Томленые говяжьи щеки с картофельно-грибным кремом
и мясным соусом

150/150/60/30 **1100 ₽**

Stimmered beef cheeks with potato and mushroom cream
and meat sauce

Ласкосердство

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Коливо сырное с лакомством фряжским да медом с пряженцами

Ассорти фермерских сыров с пряным хлебом, сухофруктами, орехами и медом

Assorted farm cheeses with spiced bread, dried fruits, nuts and honey

180/20/30/90/80 1600 ₽

Зрелки запаренные, под взваром из померанцев да застыль молочный

«Запеченные ягоды» в сливочно-апельсиновом соусе и шариком мороженого

Fresh berries baked with creamy orange sauce, served with ice-cream

1/280 540 ₽

Яцкая булка моченая в заморском хмельном напитке, взваром из померанцев да застыль молочный

Ромовая баба с горячим ромом, соусом из апельсинов и ванильным мороженым

Rum baba with orange sauce with vanilla ice-cream

1/140 560 ₽

Застыль молочный иль багренец на взваре из ягод

Шарик мороженого или сорбета на ваш выбор

Ice cream or sorbet

50/11 150 ₽

Сладкий пирог с медом из Изборка да вареньем из облепихи

Медовик на Изборском мёде и варенье из облепихи

Honey cake with Izborsk honey and buckthorn jam

160/50 440 ₽

Ласкосердство шоколадное Башня Псковская

Десерт «Псковская башня»

Desert «Pskov tower»

1/200 480 ₽

 Трапезные^(т)
Палаты

