РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

РУССКАЯ РЫБАЛКА

РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

P 5 10 20

ДЕТСКАЯ КОМНАТА

КРУГЛЫЙ ГОД РЫБА КЛЮЕТ

ИСТОРИЯ РЕСТОРАНА

Крестовский остров с первых лет основания Санкт-Петербурга воспринимался как центр элитного досуга. Красоты уникального ландшафта привлекали представителей городской аристократии. Первым владельцем Крестовского острова, начиная с 1710 года, был князь Александр Меншиков. Известный своей любовью к изысканным развлечениям и отдыху, Меншиков занялся благоустройством острова: провёл осушение его западной части, разбил теплицы и оранжереи и устроил «рыбные пруды». К концу XVlll века западная часть Крестовского острова стала излюбленным местом отдыха городской элиты; а в восточной части появилось множество развлекательных и увеселительных заведений.

В 1999 году на берегу Южного пруда появилось летнее кафе «Русская рыбалка», посетители которого получали рыболовные снасти и в специально созданных «садках» сами вылавливали себе форель, осетра или стерлядь. Для капризных аристократических рыб в Южном пруду были прочищены трубы, соединяющие его с заливом, поставлены насосы, создающие течение и нагнетающие кислород.

Наступление холодов не останавливало желающих поудить рыбу — так появилась армейская палатка с буржуйкой, а затем и просторный дом из душистого дерева на сваях над водами Южного пруда.

Прошло 17 лет. Все эти годы ресторан, построенный из легких деревянных конструкций, проработал, не теряя своей популярности. Поток довольных посетителей не прекращался, гости ловили рыбу круглый год. Ресторан неоднократно был признан лучшим рестораном Санкт-Петербурга, а в 2014 году по версии NewYorkTimesстал одним из самых необычных ресторанов мира.

Но время потребовало подхода, учитывающего все возрастающие запросы гостей и знаменитостей, часто посещающих этот оазис природы в центре города. И ресторан был заново отстроен. Стены возвели из крупного некалиброванного бревна кедра и лиственницы, повторили традиционные скаты ярусной кровли.Открытая терраса стала больше и просторнее. Необычная архитектура и интерьер по-прежнему напоминают постройки северного приморья, но теперь ресторан стал настоящим сказочным теремом! В самом центре здания появился большой очаг, который создает уют и напоминает о том, чем так хорош живой огонь в суровых северных широтах.

Весной 2016 года состоялось открытие обновленного ресторана на старом месте.

Сегодня «Русская рыбалка» — это целый развлекательный комплекс с зоопарком для любителей приятно провести время на свежем воздухе и отведать свежевыловленную рыбу. Ведь самая вкусная рыба — та, которую Вы поймали сами!

«Русская рыбалка» — один из самых необычных ресторанов мира по версии The New York Times и популярное место отдыха гостей и жителей Санкт-Петербурга. Здесь можно не только приятно отдохнуть на свежем воздухе, но и самостоятельно в любое время года поймать рыбу в садках, которую приготовят на выбор одним из фирменных способов и подадут к вашему столу.

«Russian fishing» — one of the most unusual restaurants in the world according to the New York Times and a popular holiday destination for guests and residents of St. Petersburg. Here you can not only relax in the fresh air, but also independently at any time of the year to catch fish, which will be prepared to choose one of the proprietary ways and will be served to your table.

Дарим заварную булочку со сливками за фото!

Подпишись на аккаунт Instagram
russianfishing.rest
Выложи на свою страницу
фото с хештегом
#люблюрусскуюрыбалку
и локацией ресторана
Русская рыбалка
Покажи официанту фото и смело
требуй вкусный подарок!

Булочку получат
все участники конкурса
при любом заказе в ресторане!

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ЛУЧШАЯ РЫБА — ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ

«Русская рыбалка» — популярное место отдыха гостей и жителей Санкт-Петербурга. Здесь можно не только приятно отдохнуть на свежем воздухе, в одном из самых живописных мест города, но и самостоятельно в любое время года поймать рыбу в садках, которую приготовят на выбор одним из фирменных способов и подадут к вашему столу.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ

копчёная рыба в нашей коптильне на дровах и ольховых стружках
smoked fish from our smokehouse

запечённая в специях, в тесте, в соли в нашей дровяной печи
baked in our wood fired oven with spices, pastry, salt

томлённая с овощами
baked with vegetables

запечённая в фольге с гречневой кашей и белыми грибами
baked with buckwheat porridge and porcini in foil

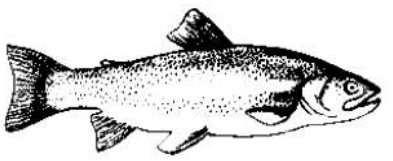
гриль на открытом огне
open fire grill

жаренная в оливковом масле со специями и лимоном
fried in olive oil with spices and lemon

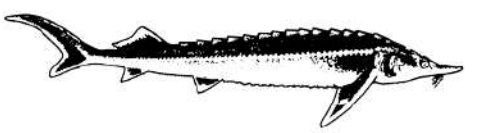
ХИТЫ НАШЕГО РЕСТОРАНА – КОПЧЕНАЯ ФОРЕЛЬ И ЗАПЕЧЕННАЯ СТЕРЛЯДЬ

OUR BEST-SELLER – SMOKED TROUT OR BAKED STERLET

КОПЧЁНАЯ ФОРЕЛЬ / smoked trout **240**



ЗАПЕЧЁННАЯ СТЕРЛЯДЬ / baked sterlet **320**



Стоимость за 100 г живого веса
Price for 100 g of live weight

РЫБА ИЗ НАШИХ САДКОВ / FISH FROM OUR PONDS*

Стерлядь (до 3 кг) / *Sterlet (up to 3 kg)* **320**
Осётр (от 3 кг до 10 кг) / *Sturgeon (from 3 to 10 kg)* **390**
Белуга (от 10 кг) / *Beluga (above 10 kg)* **440**
Форель (от 1 кг до 3 кг) / *Trout (from 1 kg to 3 kg)* **240**
Карп (от 1 кг до 3 кг) / *Carp (from 1 kg to 3 kg)* **180**

***Стоимость за 100 г живого веса** / *price for 100 g of live weight*

ШЕФ ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ: СОУСЫ К РЫБЕ (50Г) / SAUCES FOR FISH (50 G)

Сливочный соус с копчёными грибами **90**
Creamy sauce with smoked mushrooms

Белый соус с шампанским и красной икрой **90**
White sauce with champagne and red caviar

Соус с копчёной грудинкой и самогоном **90**
Sauce with smoked brisket and moonshine

Голландский соус / *Hollandaise sauce* **90**

Пряный имбирно-кунжутный соус **90**
Spicy ginger-sesame sauce

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Этот продукт не был заморожен
Не содержит глютен

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ОТКРЫТАЯ КУХНЯ / OPEN KITCHEN

Креветки тигровые* Готовится при госте **840**
Tiger prawns

Гребешки* Готовится при госте **980**
Scallops

Стейк из лосося **1380**
с соусом из граната и свёклы
Salmon steak with pomegranate and beet sauce

Стейк из тунца **1180**
с пряным имбирно-кунжутным соусом
Tuna steak with spicy ginger-sesame sauce

Вагю *с четверговой солью, белыми грибами и молодым картофелем* **4400**
Wagyu with black salt, porcihini mushrooms and young potatoes

Утиная печень (фуа-гра)
с облепиховой карамелью и жареным яблоком **2350**
Duck liver (foie gras) with sea buckthorn caramel and fried apple

МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD

Устрицы *(цена за 1 шт.)* **530**
подаются на льду с соусом из винного уксуса и тостами из белого хлеба
Oysters, served one ice with wine vinegar sauce and white bread toasts (price for 1 oyster)

Креветки тигровые* Готовится при госте **840**
Tiger prawns

Гребешки* Готовится при госте **980**
Scallops

***цена за 100 г** / *price for 100 g*
***По Вашему желанию мы можем приготовить на гриле, запечь в печи и пожарить со специями**
We can cook on the grill, bake in the oven and fry with spices

ИКОРНЫЙ БАР / CAVIAR BAR **

Икра КЕТЫ *(100 г)* **1920**
Siberian salmon caviar (100 g)

Икра ГОРБУШИ *(100 г)* **1920**
Pink salmon caviar (100 g)

Икра ЩУКИ *(100 г)* **1820**
Pike caviar (100 g)

Икра ОСЕТРА *(1 унция)*** / *Sturgeon caviar (1 ounce)***:*

Забойная икра **4700**
Bottomhole caviar

Дойная икра **3600**
Milch caviar

Икра БЕЛУГИ *(1 унция)*** **8900**
*Beluga caviar (1 ounce)****

****Икра подаётся на льду с тостами из белого хлеба или блинами, русским гарниром и рюмкой водки Царская Золотая**
All caviar served on ice with white bread toasts or pancakes, Russian garnish with short of Czar's Gold vodka
***** 1 унция = 28.6 г** / *1 ounce = 28,6 g*

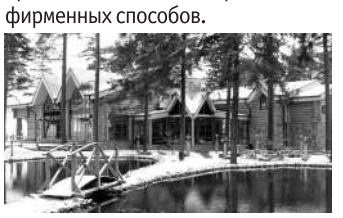
ДОСТАВКА

Блюда и напитки из наших ресторанов

DOSTAVKAEDA.RU
+7 (812) 633-03-66

ОДИН ИЗ САМЫХ НЕОБЫЧНЫХ РЕСТОРАНОВ МИРА

В садках ресторана «Русская рыбалка» в любое время года можно поймать свежую рыбу, а шеф-повар приготовит ее на выбор одним из фирменных способов.



КАКУЮ РЫБУ ПОЙМАТЬ?

Стерлядь

Стерлядь общепризнанно считалась самой вкусной рыбой русского стола. Мясо стерляди белое, хотя рыба и зовется «красной». Вероятно, «красной» стерлядь прозвали из-за того, что этим словом называли все ладное, необыкновенное, красивое. Стерляжья уха, стерлядь паровая «кольчиком» и другие превосходнейшие рыбные блюда из стерляди известны не меньше, чем прославленная на весь мир русская икра.

Белуга

Относится к самому крупному виду осетровых: достигает в длину до 5 метров при весе 1000-1200 кг. Это ценнейшая промысловая рыба, у которой очень вкусное не только мясо, но и крупная зернистая икра. Вкусовые и питательные достоинства мяса и икры белуги хорошо известны и ценятся настолько высоко, что эту рыбу можно назвать поистине «золотой», самой ценной рыбой в мире.

Форель

Это звучное название красивой и вкусной рыбы ассоциируется с представлением о горном чистом и холодном ручье, где резвятся пестрые ручьевые форели — любимые рыбки рыболовов-спортсменов. Радужные форели имеют нежное розовое мясо, особенно хороши отварными или жареными на вертеле.

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
VEG Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Этот продукт не был заморожен
Не содержит глютен

Уважаемые гости, если у Вас аллергия на какие-либо ингредиенты, просим сообщить об этом официанту

russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

Порадуйте своих близких вкусным и изысканным ужином в ресторане «Русская рыбалка».

В преддверии праздника или значимого события у многих возникает вопрос: что же подарить родным, знакомым, партнерам по бизнесу и коллегам. Подарочный сертификат в ресторан — это беспроигрышный и оригинальный вариант подарка, который всегда будет кстати. Дарите впечатления и делайте жизнь ярче! Главная особенность сертификатов ресторана «Русская рыбалка» состоит в том, что номинал определяется в момент его приобретения, и тут Вашей щедрости может не быть границ. Сертификат позволит провести незабываемый романтический ужин, деловую встречу или семейный обед в одном из ресторанов «Русская рыбалка». Воспользоваться сертификатом можно неоднократно в пределах установленного лимита в течение одного года с момента приобретения. Подарочный сертификат не подлежит обмену на денежный эквивалент.

При покупке подарочного сертификата от 5000 рублей, Вы получаете комплимент от ресторана — конфеты ручной работы.

Подробную информацию можно уточнить у менеджера ресторана.

БЛЮДА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ / COLD-SMOKED DISHES*

ФИРМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОПТИЛЬНЕ «РУССКОЙ РЫБАЛКИ»
SPECIALITY DISHES FROM OUR SMOKEHOUSE

Лосось слабой соли / *Slightly salted salmon* **430**

Скумбрия / *Mackerel* **140**

Масляная рыба / *Butterfish* **340**

Филе молочного телёнка / *Calf fillet* **380**

Утиная грудка / *Duck fillet* **390**

*Рыба подаётся с хреном или горчично-медовым соусом / *Fish served with horseradish or mustard-honey sauce*
Мясо подаётся с соусом из крыжовника с копчёным перцем / *Meat is served with gooseberry sauce with smoked pepper*
цена за 50 г готовой продукции / *price for 50 g*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Свежие овощи *с зеленью и взбитой сметаной* **780**
Fresh vegetables with herbs and whipped sour cream

Рулетики из баклажанов *с домашним сыром* **530**
Eggplant rolls with cheese

Строганина из стерляди **980**
Slices of frozen sterlet

Сельдь, *маринованная в водке с можжевеловыми ягодами, подаётся с горячей молодой картошкой* **480**
Herring marinated in juniper berries vodka, served with warm young potatoes

Ассорти сала *с ржаным хлебом* **620**
Assorted lard with rye bread

Студень домашний мясной **520**
приготовлен натуральным способом!
Home-made meat jelly with beef tails and trotter!

Сырная тарелка **1480**
Cheese plate

Стерлядь «рийетом» *с печёным чесноком, бородинским хлебом и тартаром из груздей и малосольных огурцов* **520**
Sterlet "rillettes" with baked garlic, Borodinsky bread and tartare of milk mushrooms and slightly salted cucumbers

Окорок оленя, *маринованный горячим способом с луком, травами и специями* **590**
Hot marinated venison leg with onions, herbs and spices

Холодная разварная телятина *с соусом из тунца и каперсов с вялеными томатами* **580**
Cold boiled veal with tuna and caper sauce with dried tomatoes

Маринованные карельские боровики **790**
Pickled Karelian boletus

Большое ассорти закусок «Русская рыбалка» (на 4-6 чел) **3400**
Big platter of snacks "Russian fishing" (for 4-6 people)

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Этот продукт не был заморожен
Не содержит глютен

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

САЛАТЫ / SALADS

Салат из свежих овощей с травами, *по Вашему желанию можем добавить перепелиное яйцо, домашний сыр или вяленые помидоры* **540**
Fresh vegetables salad with herbs (on your wish we can add quail egg, home-made cheese or dried tomatoes)

Салат из печёных баклажанов *с перцем и томатами* **580**
Baked eggplant salad with pepper and tomatoes

Салат из мяса камчатского краба *с авокадо и томатами* **1160**
Crab salad with avocado and tomatoes

Сельдь «Под шубой» **490**
Herring "Under coat"

Салат «Оливье» *с подкопчённой индейкой и перепелиным яйцом* **480**
Russian salad "Olivier" with smoked Turkey and quail egg

Салат из печени мурманской трески *с горячим картофелем* **760**
Salad with Murmansk cod liver and hot potatoes

Салат из копчёного морского окуня *со сливочным сыром и овощами* ... **620**
Smoked sea bass salad with cream cheese and vegetables

Цезарь */ Caesar salad*
с курицей / with chicken **740**
с креветками / with shrimps **940**

Винегрет с балтийской килькой **440**
Vinegret salad with Baltic sprat

ЗАКУСКИ К ПИВУ / BEER SNACKS

Раки *по вашему выбору (цена за 1 шт.):*
копчёные на ольховых опилках, отварные в укропе, запечённые на гриле
Crayfish on your choice: smoked on alder sawdust, boiled with dill, grilled

Средние / Medium **320**
Большие / Large **410**

Сом холодного копчения в перце **430**
Cold smoked catfish in pepper

Ассорти из вяленой говядины, индейки и копчёного сыра **880**
Beef jerky, turkey and smoked cheese

Хрустящие креветки в меду и перце **930**
Honey pepper crispy shrimps

Запечённые ломтики куриного филе, *обёрнутые копчёной грудинкой с соусом из чёрного перца и сметаны* **440**
Baked chicken fillet slices wrapped in smoked brisket with black pepper and sour cream sauce

Жареные пельмешки **430**
Fried dumplings

Хрустящие свиные уши с острой аджикой **620**
Crispy pigs ears with spicy sauce

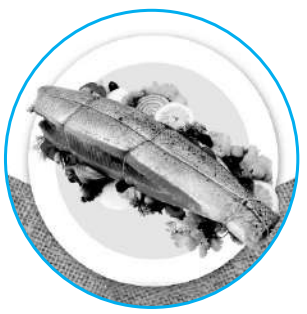
«ПОЕДЕМ, ПОЕДИМ» с Джоном Уорреном в «Русской рыбалке»

Съемки одной из передач с известным телеведущим Джоном Уорреном проходили в нашем ресторане. Вместе с шеф-поваром Сергеем Селивановым было приготовлено одно из самых популярных блюд ресторана — стерлядь в белом вине по рецепту Елены Молоховец.

НАШИ ГОСТИ

Актер Виктор Бычков, он же легендарный Кузьмич из кинофильма «Особенности национальной рыбалки» и Сергей Прохоров, экс-ведущий «Блеф-клуба» — частые гости ресторана «Русская рыбалка».

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ



«Рыбу холодного копчения приносят на тарелке с салатом, лимоном и маслинами. Именно так и нужно отдавать нарезку рыбную — просто и старорежимно. Чистого вкуса форель просто идеальная»

Борис Критик

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Этот продукт не был заморожен
Не содержит глютен

Уважаемые гости, если у Вас аллергия на какие-либо ингредиенты, просим сообщить об этом официанту

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ДЛЯ ПИСЕМ И ГАЗЕТ

В ресторане «Русская рыбалка» на Крестовском острове вы можете отправить красивые открытки вашим друзьям и близким.
Ведь как порой важно получить приятный сюрприз и поделиться впечатлениями с близкими, от которых так тепло на душе. Наполните день дорого вам человека хорошим настроением – отправьте открытку из ресторана «Русская рыбалка» на Крестовском острове.

ШАШЛЫК ИЗ МРАМОРНОГО СОМА

В садках ресторана «Русская рыбалка» на Крестовском острове можно поймать африканского сома. Африканский сом гипоаллергенный, богат белком и не имеет специфического запаха.
Мы знаем все секреты правильного приготовления этой рыбы и с радостью поделимся ими со своими гостями. Коронным блюдом нашего ресторана несомненно считается: шашлык из мраморного сома на тонком лаваше с соусом наршараб.

Попробуйте в ресторане «Русская рыбалка» на Крестовском острове!

ЗАКУСКИ К ВОДКЕ / VODKA SNACKS

Алтайские грузди *с луком и взбитой сметаной* **640**
Altai milk mushrooms with onion and whipped sour cream

Малосольные огурчики / *Slightly salted cucumbers* **290**

Солёные огурцы / *Pickles* **190**

Хрустящие маринованные огурцы / *Crispy pickled cucumbers* **190**

Квашеная капуста *с клюквой* / *Sauerkraut with cranberries* **190**

Черемша / *Ramson* **280**

Острая морковь *с чесноком и пряностями* / *Spicy garlic carrot* **190**

Маринованные помидорчики / *Marinated tomatoes* **190**

Острые солёные помидоры / *Spicy salted tomatoes* **260**

Маринованные карельские боровики / *Pickled Karelian boletus* **790**

Большое ассорти закусок «Русская рыбалка» (на 4-6 чел) **3400**
Big platter of snacks "Russian fishing" (for 4-6 people)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

Жареные баклажаны *в медовом соусе с добавлением бурбона* **540**
Fried eggplant in honey sauce with Bourbon

Жюльен *из шампиньонов с курой под слоёным тестом* **440**
Champignon julienne with chicken under puff-paste

Дюжина улиток в чесночном соусе **870**
A dozen escargot in garlic sauce

Пельмени *из палтуса и трески* **610**
Dumplings with halibut and cod

Пельмени *из мяса дикого кабана и лося* **620**
Dumplings with moose and boar meat

Хрустящие свиные уши с острой аджикой **620**
Crispy pigs ears with spicy sauce

Вареники *с картошкой, шкварками, луком и деревенской сметаной* **520**
Dumplings with potato, cracknels, onion and countrystile sour cream

Запечённые ломтики куриного филе, *обёрнутые копчёной грудинкой с соусом из чёрного перца и сметаны* **440**
Baked chicken fillet slices wrapped in smoked brisket with black pepper and sour cream sauce

Хрустящие креветки в меду и перце **930**
Honey pepper crispy shrimps

Жареные пельмешки **430**
Fried dumplings

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Этот продукт не был заморожен
Не содержит глютен

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

РУССКАЯ РЫБАЛКА

СУПЫ / SOUPS

Уха из трёх видов рыбы *с расстегаем* **670**
Three-fish-species soup with pie

Уха на сливках по-фински *с копчёной форелью и расстегаем* **590**
Creamy soup in Finnish with smoked trout and pie

Уха на четверых *в котелке* **2980**
с рюмкой водки Царская Оригинальная
Fish soup for four persons in cattle served with short of Czar's Original vodka

Щи съ квашеной капустой, телятиной и белыми грибами *(масляныя)* **640**
Sauerkraut soup with porcini and veal brisket

Куриный суп **370**
Chicken soup

Крем-суп из белых грибов и шампиньонов *с бриошью* **580**
Creamy soup with porcini mushrooms and champignons with brioche

Борщ с разварной говядиной и деревенской сметаной **490**
Borscht soup with boiled beef and country sour cream

ХЛЕБ / BREAD

Хлебная корзинка
(бездрожжевой ремесленный хлеб холодной ферментации на закваскахъ: деревенский, зерновой, бородинский, ржаной)
со сливочным маслом **340/170***
Bread basket (cold fermented non-yeasted sourdough bread: cottage, grain, Borodinsky, rye bread) with butter

Бородинский хлеб *с маслом* **90**
Borodinsky rye bread with butter

Пирожок с капустой **90**
Pie with cabbage

Пирожок с селёдкой и яйцом **90**
Pie with herring end egg

Пирожок с мясом **90**
Pie with meat

Расстегай с копчёной треской **90**
Pie with smoked cod

*** Цена за половину хлебной корзинки** / *Price for half a bread basket*

РЕЦЕПТ ИЗ КНИГИ ЕЛЕНЫ МОЛОХОВЕЦЪ

«ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМЪ ИЛИ СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ»
1895

ЩИ СЪ ГРИБАМИ (МАСЛЯНЫЯ)

Изрубить мелко 2 луковицы, пожарить въ 1 ложке масла, положить 2 стак. кислой слегка выжатой капусты, еще поджарить, развести сваренымъ грибнымъ бульономъ, варить на легкомъ огне, передъ самымъ обедомъ ложку муки поджарить въ ложке масла, развести грибнымъ бульономъ, влить во щи, положить тужа же несколько мелко нашинкованныхъ отваренныхъ грибовъ, прокипятить, всыпать соли и крупнаго простаго перцу, положить сметаны.

ВЫДАТЬ:

1 1/2 ф., т.е. 3 ст. кислой капусты.
1 ложку муки, 2 луковицы.
2 ложки чухопскаго масла.
Простаго перцу зеренъ 5-7.
1/8 фун. сушоных грибовъ.
1/2 стак. сметаны.

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Этот продукт не был заморожен
Не содержит глютен

Уважаемые гости, если у Вас аллергия на какие-либо ингредиенты, просим сообщить об этом официанту

russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

РЕЦЕПТ ИЗ КНИГИ ЕЛЕНЫ МОЛОХОВЕЦЪ

«ПОДАРОК МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ ИЛИ СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНИЮ РАСХОДОВЪ ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВЕ»

★ 1895 ★

РЫБНОЕ БЛЮДО

НЕОБЫКНОВЕННО ВКУСНОЕ, ВЪ ОСОБЕННОСТИ ИЗЪ СТЕРЛЯДИ СЪ БѢЛЫМ СТОЛОВЫМЪ ВИНОМЪ

Взять 3-4 фунта рыбы, предпочтительно стерляди, вымыть ее хорошенько, вытереть досуха полотенцемъ, нарезать ее на куски, положить въ кастрюльку, налить на рыбу белаго столоваго вина все равно какого, только не крепкаго столько, чтобы покрыло рыбу до половины, положить чухонскаго самаго свежаго масла 1/8 фунта и целый лимонъ, разрезанный на куски, какъ режутъ яблоки, вынувъ зерна, накрыть кастрюльку крышкою, зажечь подъ нею спиртъ и черезъ 1/4 часа это прекрасное кушанье готово. Такимъ образомъ приготовляется осетрина, белужина, судакъ и пр. рыбы, у которых мало костей.

ВЫДАТЬ:

3-4 ф. рыбы, вина съ 1/2 - 1 бут. 1/8 фунта масла, 1 лимонъ.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

РЫБА / FISH

Филе трески *с брокколи и соусом из анчоусов* **990**
Cod fillet with broccoli and anchovy sauce

Домашние котлетки из щуки *с пюре из молодого картофеля* **780**
Home-made pike chops served with mashed young potatoes

Стейк из лосося *с соусом из граната и свёклы* **1380**
Salmon steak with pomegranate and beet sauce

Ломтики сига, *запечённые с рассольным сыром на бабагануше с вялеными томатами* **980**
Pieces of Whitefish, baked with cheese on babaganoush with jerky tomatoes

Онежский судачок, *томлённый в ароматном масле на подушке из пюре с алтайскими груздями* **980**
Stewed in aromatic oil pikeperch on mashed potatoes with the Altai milk mushrooms

Рыбное блюдо *необыкновенно вкусное, въ особенности изъ стерляди съ бѣлым столовымъ виномъ*★ ***1480***
The back of Sterlet, poached in white wine with spices on a buckwheat porridge with mushrooms

Скумбрия горячего копчения, *фирменное блюдо из нашей коптильни* ... **780**
Hot smoked mackerel from our smokehouse

Котлетки из краба Селивановские, *подаются с пюре из цветной капусты* ... **1240**
Crab cutlets with cauliflower puree

Филе карпа *с чечевицей и овощами с соусом из яблок и хрена* **640**
Carp fillet with lentils and vegetables with apple and horseradish sauce

Филе карельского окуня *на креме из боровиков с картофельными чипсами* **760**
Karelian perch fillet on boletus cream with potato chips

Мурманский палтус с картофелем из костра, *молодыми овощами и соусом из копчёной грудинки с самогоном* **980**
Murmansk halibut with campfire potatoes, young vegetables and sauce from smoked brisket and moonshine

РЫБА ИЗ НАШИХ САДКОВ*

Стерлядь (до 3 кг) / *Sterlet (up to 3 kg)* **320**
Осётр (от 3 кг до 10 кг) / *Sturgeon (from 3 kg to 10 kg)* **390**
Белуга (от 10 кг) / *Beluga (above 10 kg)* **440**
Форель (от 1 кг до 3 кг) / *Trout (from 1 kg to 3 kg)* **240**
Карп (от 1 кг до 3 кг) / *Carp (from 1 kg to 3 kg)* **180**

***Стоимость за 100 г живого веса** / *price for 100 g of live weight*

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- **рыба, копчённая в нашей коптильне на дровах и ольховых стружках**
  smoked fish from our smokehouse
- **запечённая в специях, в соли в нашей дровяной печи** / *baked with spices, pastry, salt*
- **томлённая с овощами** / *stewed with vegetables*
- **запечённая в фольге с гречневой кашей и белыми грибами**
  baked with buckwheat porridge and porcini in foil
- **гриль на открытом огне** / *open fire grill*
- **жаренная в оливковом масле со специями и лимоном** / *fried in olive oil with spices and lemon*
- **жаренная стейками с луком на гриле** / *grilled steaks with onions*

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Этот продукт не был заморожен
Не содержит глютен

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ПТИЦА / POULTRY

Цыплёнок, приготовленный в дровяной печи.....780
в фольге со специями
Chicken baked with spices in our wood fired oven

Цыплёнок горячего копчения из коптильни.....780
приготовленный на березовых дровах и ольховых стружках
Hot smoked chicken from our smokehouse

Котлета по-киевски *с пюре из молодого картофеля*.....760
Chicken chops with mashed young potatoes

Филе утки *в соусе из кваса и перловая каша с желудочками*.....980
Duck fillet in kvass sauce with barley porridge with gizzard

Индейка гриль *на ризони с пармезаном и овощами*.....960
Grilled turkey served on risoni with parmesan and vegetables

Половина утки из печи.....1450
Half duck from the oven

МЯСО / MEAT

Печень телёнка *на картофельном пюре с яблоками и луком*.....840
Calf's liver with mashed popatoes

Бефстроганов из телятины.....960
с картофельным пюре и хрустящим маринованным огурцом
Veal beef Stroganoff served with mashed potatoes & crispy pickled cucumber

Ножка ягнёнка, *томлённая в соусе демиглас с травами, овощами и полбой*.....1160
Lamb leg stewed in demi-glace sauce with herbs, vegetables and spelt

Стейк Рибай *(Аргентина, зерновой откорм, 400 г)*.....2450
подаётся с картофелем по-деревенски и соусом демиглас
Rib-eye steak (Argentina, grain fattening, 400 g) with roasted potato wedges and demi-glace sauce

Филе парной телятины
с тушёным в сливках шпинатом и биском из раков.....1280
Veal fillet served with bisque of crawfish and stewed in cream spinach

МАНГАЛ / MANGAL*

Шашлык из белуги *с соусом из граната на тонком лаваше*.....2240
Sturgeon shashlik served with pomegranate sauce on the top of a thin pita

Шашлык из мраморного сома *с соусом из граната на тонком лаваше*...940
Marble catfish shashlik with pomegranate sauce on the top of a thin pita

Шашлык из свинины *с пряным томатным соусом на тонком лаваше*...680
Pork shashlik with spicy tomato sauce on the top of a thin pita

Шашлык из курицы *с пряным томатным соусом на тонком лаваше*...670
Chicken shashlik with spicy tomato sauce on the top of a thin pita

Люля-кебаб из баранины *с пряным томатным соусом на тонком лаваше*...890
Kebab with lamb with spicy red sauce on the top of a thin pita

***Все блюда готовятся из парного мяса** / All meals are prepared from fresh meat*

ОДИН ИЗ САМЫХ НЕОБЫЧНЫХ РЕСТОРАНОВ МИРА

Ресторан «Русская рыбалка» попал в список самых необычных ресторанов мира — The Most Unusual Restaurants in the World, а также в гид About.com по туризму в Санкт-Петербурге как «Самый лучший рыбный ресторан».
В 2017 году ресторан «Русская Рыбалка» вошел в топ-50 «Лучших ресторанов Петербурга» по версии журнала «Where».

НАШИ ПОБЕДЫ!

Ресторан «Русская Рыбалка» четырежды (в 2001, 2002, 2005 и 2011 годах) становился победителем профессионального конкурса «Лучший ресторан Петербурга» в номинации «Ресторан первого класса». А также, «Русская Рыбалка» является многократным призером престижных премий: «Stars of the city — 2004», «Лучший рыбный ресторан — 2006», «Лучший ресторан города — 2009» и городского конкурса «Мой любимый ресторан». В 2011 году ресторан «Русская Рыбалка» стал победителем профессионального конкурса, проводимого журналом Time Out, в номинации «Лучший ресторан с рыбным меню».

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
VEG Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Этот продукт не был заморожен
Не содержит глютен

Уважаемые гости, если у Вас аллергия на какие-либо ингредиенты, просим сообщить об этом официанту

russianfishing.rest

РУССКАЯ РЫБАЛКА

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ЗООПАРК

«Русская Рыбалка» - больше, чем привычный городской ресторан, это отличный комплекс для семейного отдыха!

Здесь расположена большая детская площадка, детский зоопарк — любимое место отдыха маленьких посетителей.

В зоопарке есть лисицы, пони, олени, ослик, козочки, овцы, еноты, белки и птицы. Персонал зоопарка тщательно следит за чистотой на территории и в клетках зверей, а ветеринар регулярно обследует питомцев и готовит к наступлению разных сезонов.

На стойке администратора в ресторане можно приобрести специальный корм для зверей и покормить их.

ГАРНИРЫ / GARNISHES

Овощи на гриле с соусом из граната **670**
Grilled veggies with pomegranate sauce

Гречневая каша с белыми грибами **440**
Buckwheat with porcini

Картофель, запечённый в углях **260**
Potato baked in coals

Молодой отварной картофель с укропом **220**
Young boiled potato with dill

Брокколи на гриле / на пару **320**
Grilled / steamed broccoli

СОУСЫ / SAUCES

Соус Тартар **140**
Tartar sauce

Гранатовый соус **140**
Pomegranate sauce

Пряный томатный соус **90**
Spicy tomato sauce

Сливочный соус с копчёными грибами **90**
Creamy sauce with smoked mushrooms

Белый соус с шампанским и красной икрой **90**
White sauce with champagne and red caviar

Сметана **90**
Sour cream

Соус по-польски **140**
Polish sauce

Голландский соус **90**
Hollandaise sauce

Соус с копчёной грудинкой и самогоном **90**
Sauce with smoked brisket and moonshine

Пряный имбирно-кунжутный соус **90**
Spicy ginger-sesame sauce

ХЛЕБ / BREAD

Хлебная корзинка *(бездрожжевой ремесленный хлеб холодной ферментации на закваскаx: деревенский, зерновой, бородинский, ржаной) со сливочным маслом* **340/170***
Bread basket (cold fermented non-yeasted sourdough bread: cottage, grain, Borodinsky, rye bread) with butter

Бородинский хлеб *с маслом* **90**
Borodinsky rye bread with butter

Пирожок с капустой **90**
Pie with cabbage

Пирожок с селёдкой и яйцом **90**
Pie with herring end egg

Пирожок с мясом **90**
Pie with meat

Расстегай с копчёной треской **90**
Pie with smoked cod

* **Цена за половину хлебной корзинки** / *Price for half a bread basket*

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Этот продукт не был заморожен
Не содержит глютен

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru

russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

«Ёжик в тумане» **390**
"Hedgehog in the fog"

«Гриб боровик» **420**
из жареного шоколада с брусничным кули
"Porcini mushroom" roasted chocolate with cranberry topping

Тёплый яблочный пирог **420**
с фисташковым мороженым
Warm apple tart with pistachio ice cream

Вареники с вишней **340**
подаются со сливочным маслом и сметаной
Cherry dumplings served with oil and sour cream

Конфеты ручной работы (3 шт. / 6 шт.) **190/380**
Handmade chocolates (3 pcs. / 6 pcs.)

Графские развалины **370**
с черносливом и грецким орехом
Earl's ruins with prunes and walnuts

Медовик **320**
Honey cake

Заварная булочка со сливками / с собой **110/70**
Custard bun with whipped cream

Домашний «Наполеон» **420**
Homemade cake "Napoleon"

Леденцы натуральные ручной работы (2 шт.) **90**
Handmade lollypops (2 pcs.)

Десерт от Шефа (по рецепту С. Селиванова) **390**
Selivanovsky dessert

Шоколадный торт **370**
Chocolate cake

Чайная церемония **3400**
(самовар, 2 вида чая, ромашка, чабрец, мята, 3 вида варенья, мёд, корзинка со свежей выпечкой, стопка наливки каждому)
на 5-7 человек
Tea ceremony (samovar, 2 types of tea, chamomile, thyme, mint, 3 types of jam, honey, basket with fresh baking, a shot of liqueur for each person) recommended for 5-7 persons

СЛАДОСТИ С СОБОЙ!

ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ СО СЛИВКАМИ

Нежные, воздушные и очень вкусные — ограничиться одной просто невозможно. Порадуйте себя и своих близких!
При заказе с собой платите дешевле — 70 рублей за 1 булочку!

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ в подарочной упаковке.

В составе конфет только натуральные ингредиенты.
При заказе с собой за 6 штук платите 220 рублей вместо 380 рублей!

Блюдо, приготовленное в нашей коптильне
Блюдо, приготовленное из нашей рыбы
Вегетарианское блюдо
Блюдо, приготовленное из фермерских продуктов
Этот продукт не был заморожен
Не содержит глютен

Уважаемые гости, если у Вас аллергия на какие-либо ингредиенты, просим сообщить об этом официанту

russianfishing.rest

ЛУЧШЕЕ МЕСТО ДЛЯ РОМАНТИЧЕСКОЙ СВАДЬБЫ

Ресторан «Русская рыбалка» в Комарово, выполненный в стиле русского терема, расположен на живописном берегу Финского залива среди вековых сосен. Прекрасный вид на залив, рыбалка на свежем воздухе, контактный зоопарк и игровая площадка для детей — это место идеально подходит как для отдыха всей семьей, так и для праздничных торжеств, например, свадебных церемоний.

В основном зале ресторана смогут комфортно разместиться 350 гостей, есть два летних VIP-зала на 150 человек.

На выбор молодоженов два красивых стилизованных павильона у воды: Морской и Летний, в которых смогут разместиться от 60 до 80 человек. В интерьерах и декоре павильонов использованы исключительно природные натуральные материалы. Открытая терраса рядом с площадками идеально подходит для проведения выездной церемонии бракосочетания. В живописном парке и на побережье можно организовать романтическую фотосессию.

Хотите поймать рыбу к свадебному столу? Организуем рыбалку в наших садках, а рыбу, которую вы поймаете, приготовят одним из фирменных способов. Мы также готовы предложить эксклюзивные блюда — молочного поросенка, фаршированную стерлядь, многоуровневый торт (своя кондитерская).

Организуем свадьбу «под ключ»: декоратор, флорист, ведущие, артисты, фотографы, профессиональный звук и свет.

Пос. Комарово, Приморское шоссе, 452 А
Банкетный отдел: +7 (905) 222-36-02
984-90-20

ВАРЕНЬЕ / JAM

Сливовое варенье 140
Plum jam

Малиновое варенье 140
Raspberry jam

Вишнёвое варенье 140
Cherry jam

Варенье яблочное с брусникой 140
Apple with cowberry

Абрикосовое варенье 140
Apricot jam

Клубничное варенье 140
Strawberry jam

МЕД / HONEY

Цветочный мёд 120
Flower honey

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ / ICE CREAM AND SORBETS

Ванильное мороженое 190
Vanilla ice cream

Фисташковое мороженое 190
Pistachio ice cream

Шоколадное мороженое 190
Chocolate ice cream

Крем-брюле 190
Creme brulee

Сорбет из клубники 190
Strawberry sorbet

Сорбет из лайма 190
Lime sorbet

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ / FRESH JUICES

	л / l	
Апельсиновый *Orange*	0,25	380
Яблочный *Apple*	0,25	380
Грейпфрутовый *Grapefruit*	0,25	380
Яблочно-морковный *Apple-carrot*	0,25	380
Морковный *Carrot*	0,25	380
Ананасовый *Pineapple*	0,25	670
Сельдереевый *Celery*	0,25	390

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ / HOME DRINKS

	л / l	
Морс из чёрной смородины *Mors (Traditional blackcurrant drink)*	0,25	220
Морс облепиховый *Mors (Traditional sea buckthorn drink)*	0,25	220
Морс клюквенный *Mors (Traditional cranberry drink)*	0,25	220
Холодный чай из шиповника *Cold tea from the rosehip*	0,25	220
Компот из сухофруктов *Dried fruits compote*	0,5	290

	0,5 л / l	1 л / l	1,5 л / l
Квас *Kvass (based on black bread)*	260	520	780
Мохито безалкогольный *Mojito non-alcoholic*	390	780	1000
Мохито алкогольный *Mojito alcoholic*	540	1080	1620
Лимонад Дюшес *Duchess Lemonade*	390	780	1000

ПИВО

в подарочной бутылке

A LA CHAMPAGNE

В ЧЕМ УНИКАЛЬНОСТЬ?

- Процесс созревания этого пива происходит прямо в бутылке, при этом образуется незначительный осадок.
- Срок хранения такого пива до 2-х месяцев, поэтому Вы можете насладиться любимым сезонным сортом даже после того, как он закончится в нашем ресторане.

ХРАНИТЬ ПИВО В БУТЫЛКЕ С ДОБРАЖИВАНИЕМ СЛЕДУЕТ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ.

«Перед тем как сесть за стол, гости подходят к круглому столику, где расставлены икра, филе селедки пряного посола, анчоусы, сыр, оливы, кружочки колбасы, гамбургская копченая говядина и другие закуски, которые едят на кусочках хлеба, чтобы разгорелся аппетит»

Теофиль Готье
«Путешествие в Россию»

«А стерлядь, стерлядь в серебристой кастрюльке, стерлядь кусками, переложенными раковыми шейками и свежей икрой помните? А яйца-кокотт с шампиньоновым пюре в чашечках? А филейчики из дроздов вам не нравились? С трюфелями? Перепела по-генуэзски?».

М. Булгаков
«Мастер и Маргарита»

«Супруга его принесла из кухни аккуратно нарезанную селёдочку, густо посыпанную зелёным луком... и дымящуюся кастрюлю, при одном взгляде на которую сразу можно было догадаться, что в ней, в гуще огненного борща, находится то, чего вкуснее нет в мире, — мозговая кость».

М. Булгаков
«Мастер и Маргарита»

«... Вдруг, молнией блеснув, —
В прозрачную купель
Ушла, украв блесну,
Мятежная форель»

Н. Красильников «Форель»

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT DRINKS

Эспрессо **220**
Espresso

Американо **220**
Americano

Капучино* **260**
Cappuccino

Латте* **290**
Latte

Флэт Уайт* **360**
Flat white

Кофе-Раф* **290**
Raf coffee

***По Вашему желанию любой кофе мы можем приготовить с добавлением растительного молока + 40 руб.**
At your request, we can prepare any coffee with the addition of vegetable milk + 40 rubles

Какао **260**
Cacao

Горячий шоколад **320**
Hot chocolate

Глинтвейн **390**
Mulled wine

	0,4 л / l	0,8 л /l
Чай чёрный *Black tea*	**220**	**430**
Чай зелёный *Green tea*	**220**	**430**
Чай жасминовый *Jasmine tea*	**220**	**430**
Чай с бергамотом *Tea with bergamot*	**220**	**430**
Чай с ромашкой *Tea with chamomile*	**220**	**430**
Чай из шиповника *Tea from the rosehip*	**230**	**440**
Чай чёрный с ягодами *Black tea with berries*	**230**	**440**

ДОБАВКИ К ЧАЮ / ADDITIVES FOR TEA

Ромашка / *Chamomile* **90**
Чабрец / *Thyme* **90**
Мята / *Mint* **90**
Цвет липы / Linden flowers **90**
Имбирь / Ginger **90**

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

	л / l	
Пепси *Pepsi*	0,25	240
Пепси макс *Pepsi max*	0,25	240
7ап *7up*	0,25	240
Миринда апельсин *Mirinda orange*	0,25	240
Эвервесс тоник *Evervess tonic*	0,25	240
Эвервесс джинджер эль *Evervess ginger ale*	0,25	240
Эвервесс биттер лемон *Evervess bitter lemon*	0,25	240
Сок *Juice*	0,25	240
Адреналин *Adrenaline*	0,25	380
Перье *Perrier*	0,33	360
Сан-Пеллегрино *S. Pellegrino*	0,75	620
Аква Панна *Acqua Panna*	0,25	320
Аква Панна *Acqua Panna*	0,75	620
Руссе Квелле негазированная минеральная вода *RusseQuelle still water*	0,25	240
Руссе Квелле газированная минеральная вода *RusseQuelle sparkling water*	0,25	240

ПИВО

ИЗ СОБСТВЕННОЙ ПИВОВАРНИ «КАРЛ И ФРИДРИХ

КАРЛ II
золотое пиво
Lager

КАРЛ III
пшеничное пиво
Weizen

РАДЛЕР
пиво с лимонадом
Radler

Любительская кружка
310 руб.-0,5 л

Профессиональная кружка
620 руб.-1 л

Кувшин
930 руб.-1,5 л

Карл II

Полутемное (золотое) ячменное нефильтрованное пиво низового брожения. Относится к типу пива Lager. Обладает мягким, слегка сладковатым вкусом и солодовым ароматом. Изготавливается из светлого ячменного солода, мюнхенского солода и ароматического хмеля.

Карл III

Светлое пшеничное нефильтрованное пиво верхового брожения. Относится к типу Weizen. Обладает характерным для этого типа ароматом, в котором угадываются нотки «банана» и «гвоздики», что связано с использованием специальных дрожжей. Аромат и высокое содержание углекислого газа делают пшеничное пиво крайне популярным, особенно в теплое время года. Изготавливается из ячменного и пшеничного солода и хмеля.

Радлер

Пиво с лимонадом.

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА

РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

НОВЫЕ БЛЮДА НАШЕГО МЕНЮ / NEW DISHES

Винегрет с балтийской килькой 440
Vinegret salad with Baltic sprat

Цезарь / *Caesar salad*
с курицей / *with chicken* 740
с креветками / *with shrimps* 940

Маринованные карельские боровики 790
Pickled Karelian boletus

Стерлядь «рийетом» *с печёным чесноком, бородинским хлебом и тартаром из груздей и малосольных огурцов* 520
Sterlet "rillettes" with baked garlic, Borodinsky bread and tartare of milk mushrooms and slightly salted cucumbers

Холодная разварная телятина *с соусом из тунца и каперсов с вялеными томатами* 580
Cold boiled veal with tuna and caper sauce with dried tomatoes

Окорок оленя, *маринованный горячим способом с луком, травами и специями* 590
Hot marinated venison leg with onions, herbs and spices

Запечённые ломтики куриного филе, *обёрнутые копчёной грудинкой с соусом из чёрного перца и сметаны* 440
Baked chicken fillet slices wrapped in smoked brisket with black pepper and sour cream sauce

Жареные пельмешки 430
Fried dumplings

Борщ с разварной говядиной и деревенской сметаной 490
Borscht soup with boiled beef and country sour cream

Крем-суп из белых грибов и шампиньонов *с бриошью* 580
Creamy soup with porcini mushrooms and champignons with brioche

Мурманский палтус с картофелем из костра, *молодыми овощами и соусом из копчёной грудинки с самогоном* 980
Murmansk halibut with campfire potatoes, young vegetables and sauce from smoked brisket and moonshine

Шашлык из мраморного сома *с соусом из граната на тонком лаваше* 940
Marble catfish shashlik with pomegranate sauce on the top of a thin pita

Ножка ягнёнка, *томлённая в соусе демиглас с травами, овощами и полбой* 1160
Lamb leg stewed in demi-glace sauce with herbs, vegetables and spelt

Филе карельского окуня *на креме из боровиков с картофельными чипсами* 760
Karelian perch fillet on boletus cream with potato chips

Стейк из тунца *с пряным имбирно-кунжутным соусом* 1180
Tuna steak with spicy ginger-sesame sauce

Вагю *с четверговой солью, белыми грибами и молодым картофелем* 4400
Wagyu with black salt, porcihini mushrooms and young potatoes

Утиная печень (фуа-гра) *с облепиховой карамелью и жареным яблоком* 2350
Duck liver (foie gras) with sea buckthorn caramel and fried apple

Стейк из лосося *с соусом из граната и свёклы* 1380
Salmon steak with pomegranate and beet sauce

Шоколадный торт 370
Chocolate cake

Крестовский остров, Южная дорога, д. 11, т.: 633-02-00, 633-03-01, e-mail: rr@k-f.ru www.russian-fishing.ru