

РЕСТОРАН · БАР · КАРАОКЕ

РАССОЛЬНИКОВ

РАССОЛЬНИКОВ

МЕНЮ

«Рассольников» — тонкая отсылка к русской классике; как на кухне городских обывателей, так и в интеллектуальных гостиных богатых домов. «Рассольников» — это история. Кулинарная история, наполненная познанием. Наверное, вы думаете сейчас о рассольнике. Неплохо. Современные рассольники уходят своими огуречными корнями к старинному русскому супу под странным названием «калья», который готовили с настоящей икрой — такой непривычный рецепт борщевидного блюда. Чуть позже, веке в пятнадцатом, в основу калья лег огуречный рассол, а еще чуть позже, веке в двадцать первом, появился ресторан «Рассольников».

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Форшмак из сельди собственного посола сельдь, яйцо, лук красный, лук зеленый, морковь, масло сливочное, уксус яблочный	125 г.	240 ₽
Сельдь собственного посола с хрустящей картофельной стружкой, соленым огурцом и красным луком	250 г.	420 ₽
Тар-тар из говядины а-ля классик с тонкими гренками из бородинского хлеба	150 г.	580 ₽
Рукодельная овощная икра с тонкими гренками из бородинского хлеба	250 г.	280 ₽
Овощное плато свежие томаты, огурцы, редис, перец, зелень	400 г.	440 ₽
Русский разносол собственного приготовления	310 г.	340 ₽
Томаты и моцарелла а-ля капрезе заправленные оливковым маслом и соусом песто	300 г.	480 ₽
Ростбиф нежная телятина с соусом из тунца	235 г.	560 ₽
Хумус нежное пюре из нута с лавашом и оливковым маслом	190 г.	210 ₽
Авторские брускетты на выбор:		
• со спаржей, крем сыром и сладкими томатами Черри	70 г.	160 ₽
• с печеным кабачком и кунжутом	90 г.	150 ₽
• с тигровой креветкой, авокадо и томатами	80 г.	260 ₽
• с ростбифом, печеным сладким перцем и сливочным сыром	80 г.	220 ₽

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Ассорти «Под крепкое» ассорти из домашних колбас, вяленое мясо, сало, сельдь собственного посола, русский разносол, горчица, хрен, домашний хлеб	1 кг.	1250 ₽
Ассорти «Под вино» хумус, ростбиф, балык свиной, ассорти домашних сыров, шампиньоны жареные, соус из тунца, соус песто, свекольный крем, домашнее варенье, мед, тосты из багета	780 г.	990 ₽

СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО МОЛОКА

Рикотта

Итальянский сыр мягких сортов. Имеет нежный творожный вкус и высокую зернистость, с нежной кремово-творожной структурой

10 г. 30 ₽

Адыгейский

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

10 г. 30 ₽

Лимбургер

Известный сорт немецкого сыра, отличается интенсивным, ярко выраженным «сырным» вкусом, чуть солоноватым, с острыми и одновременно пряными нотками.

10 г. 35 ₽

Морбье

Французский сыр, его вкус зависит от степени зрелости. Чаще насыщенный, иногда чуть горьковатый, с легкими фруктовыми и ванильными нотами.

10 г. 35 ₽

Камамбер

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

10 г. 40 ₽

Стилтон

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

10 г. 35 ₽

САЛО СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

Сало соленое № 1 грудинка свиная, выдержанная в специальном рассоле «Тузлук» из чеснока, перца, семян горчицы, семян кориандра и лаврового листа	30 г.	65 ₽
Сало соленое № 2 грудинка свиная, натертая солью, паприкой и чесноком	30 г.	65 ₽
Сало соленое № 3 сало, натертое солью, хмели-сунели, перцем, аргентинской приправой, лавровым листом и чесноком	30 г.	65 ₽
Сало соленое № 4 сало, натертое солью, семенами кориандра, перцем, паприкой, семенами тмина и чесноком	30 г.	65 ₽
Сало соленое № 5 сало, натертое солью, семенами тмина, перцем, лавровым листом и чесноком	30 г.	65 ₽

РЫБА ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

Омуль горячего копчения вес рыбы 650-1000 г.	за 100 г.	200 ₽
Муксун горячего копчения вес рыбы 650-1000 г.	за 100 г.	200 ₽

СЫРОВЯЛЕННОЕ МЯСО

Вяленая говядина «Аргентина» выдержанная в соли и натуральной смеси аргентинских приправ	50 г.	150 ₽
Вяленая говядина «Хмели-сунели» выдержанная в соли с ароматными травами и хмели-сунели	50 г.	150 ₽
Вяленая говядина «Барбекю» выдержанная в соли и натуральной смеси приправ «Барбекю»	50 г.	150 ₽

КОЛБАСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Домашняя вареная ветчина «Салтисон» из свиной рульки, со сроком созревания 14 дней	50 г.	150 ₽
«Московская» домашняя копченая говяжья варено-копченая колбаса, со сроком созревания 7 дней	50 г.	150 ₽
Свиной балык «Охотничий» сыровяленый в специях, со сроком созревания 21 день	50 г.	180 ₽
Рубленая запеченная колбаса из баранины со сроком созревания 7 дней	50 г.	150 ₽
Колбаса «Чоризо» сыровяленая с острой паприкой, со сроком созревания 28 дней	50 г.	180 ₽
Колбаса «Крестьянская» сыровяленая свиная колбаса, со сроком созревания 21 день	50 г.	180 ₽

САЛАТЫ

Винегрет классический салат из свеклы, моркови, картофеля, лука, зеленого горошка, соленых огурцов Подается на выбор:	180 г.	240 ₽
• с сельдью	40 г.	50 ₽
• с фасолью	40 г.	30 ₽
• с грибами	40 г.	50 ₽
• с говядиной	40 г.	70 ₽
• с квашеной капустой	40 г.	30 ₽
Салат «Клязьма» с редькой, телятиной и жареными овощами	230 г.	350 ₽
Салат корн с обжаренным мясом кролика и крем-сыром листья салата, кролик, редис, физалис, сыр сливочный, оливковое масло	185 г.	460 ₽
Салат с ростбифом и печеной тыквой листья салатов романо и корна, ростбиф, тыква, тыквенные семечки, пикантный соус из зелени и лука резанец	190 г.	420 ₽
Салат с копченым угрем, авокадо и раковыми шейками нежный салат с добавлением спелых томатов под соусом из домашнего майонеза и терияки	195 г.	560 ₽
Салат «Шопский» свежие овощи с печеным перцем и тертым адыгейским сыром	280 г.	420 ₽
Микс салат с неркой слабого посола с вялеными томатами Черри и огурцами	200 г.	480 ₽
Теплый салат с телятиной с жареным картофелем и грибами, рукколой и соусом «Шалот»	250 г.	560 ₽
Салат «Цезарь» с курицей с салатом Романо	220 г.	480 ₽
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками с салатом Романо	200 г.	620 ₽
Салат «Оливье» с перепелкой, раковыми шейками и щучьей икрой	250 г.	510 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Соте из мидий подается в соусе на выбор:	250 г.	580 ₽
<ul style="list-style-type: none">• белое вино• томатный• сливочный		
Лесные грибы, запеченные в сырном соусе с луком шалот, сливками и сыром Моцарелла	150 г.	280 ₽
Драники Подаются на выбор:	130 г.	190 ₽
<ul style="list-style-type: none">• со сметаной	40 г.	40 ₽
<ul style="list-style-type: none">• с грибами	40 г.	50 ₽
<ul style="list-style-type: none">• с грудинкой	40 г.	90 ₽
<ul style="list-style-type: none">• со слабосоленой неркой	40 г.	100 ₽
Сыр жареный сыр фета в панировке «Панко» с пикантным томатным соусом	200 г.	370 ₽

СУПЫ

Рассольник на бычьих хвостах с перловкой с солеными огурцами	350 г.	400 ₽
Борщ «Кубанский» с фасолью, домашним салом и сметаной	350 г.	340 ₽
Уха рыбацкая, поданная с горячей щепой на бульоне из нерки, трески и судака, со свежими овощами и пшеном, с добавлением рюмки водки. Подается с расстегаем	350 г.	420 ₽
Фермерский суп с белыми грибами подается со сметаной	350 г.	320 ₽
Крем-суп из копченого палтуса с яйцом пашот палтус х/к, лук шалот, молодой картофель и сладкий печеный перец	310 г.	360 ₽
Наваристый суп из молодой баранины мясо ягненка, картофель, перец болгарский, морковь, спелые томаты, чеснок, кинза	350 г.	370 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе судака на подушке из нежного риса «Жасмин»	265 г.	580 ₽
Филе камбалы с соусом из мидий и белой фасоли нежное филе черноморской камбалы, фасоль, томаты, бекон, мидии, зелень	215 г.	560 ₽
Котлета из трех видов рыбы филе чавычи, трески и судака с добавлением грибов. Подается с картофельным пюре	220 г.	480 ₽
Котлета «Пожарская» из куриного филе с соусом из сельдерея, бекона и сливок	270 г.	420 ₽
Котлеты из щуки рубленое филе щуки со смальцем, поданное с микс-салатом и соусом из печеного чеснока	190 г.	420 ₽
Пельмени ручной лепки из трех видов мяса телятина, свинина и домашняя курица, подаются со сметаной	200 г.	450 ₽
Черные пельмени с тигровыми креветками тигровые креветки, томаты, зелень, сыр сливочный, сливочное масло, чернила каракатицы, базилик	220 г.	490 ₽
Томленое мясо ягненка с соусом «Велюте» и припущенными овощами	370 г.	680 ₽
Голубцы из кролика в листьях садовой капусты со сметанным соусом	300 г.	590 ₽
Бефстроганов с белыми грибами в сметанном соусе, подается с картофельным пюре	320 г.	690 ₽
Греческая Мусака печеные баклажаны, перец, томаты, фарш из молодой баранины, соус бешамель, сыр домашний, чеснок, кинза	320 г.	420 ₽
Томленые телячьи щеки в винном соусе, подаются с отварным картофелем	260 г.	960 ₽
Спагетти с морепродуктами с мини каракатицами, кальмарами, мини осьминогами, мидиями и тигровыми креветками	320 г.	780 ₽
Ризотто с белыми грибами с сыром пармезан и трюфельным маслом	280 г.	480 ₽
Хинкали ручной лепки <ul style="list-style-type: none">• говядина/свинина• баранина/говядина минимальная порция 3 шт.	1 шт.	80 ₽

БЛЮДА С ОТКРЫТОГО ОГНЯ

Камбала с открытого огня вес рыбы 220-300 г.	1 шт.	440 ₽
Люля из баранины приготовленные на углях, подается с маринованным красным луком, кинзой и икрой из печеных овощей	330 г.	680 ₽
Шашлык из мяса домашней курицы маринованный в оливковом масле и специях, подается на лаваше с острым перцем и красным луком	280 г.	440 ₽
Шашлык из свинины шейка, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком	280 г.	460 ₽
Шашлык из молодого барашка мякоть баранины, маринованная с луком и специями, подается на лаваше с острым перцем и красным луком	290 г.	680 ₽
Филе миньон говяжья вырезка (зерновой откорм), обжаренная на углях. Рекомендуемая прожарка – medium rare	250 г.	860 ₽
Дорадо с пряностями запеченная целиком на углях	350 г.	680 ₽
Стейк Рибай (чойс) «Мираторг» средний вес стейка 300-400 г. в сыром виде	за 100 г.	600 ₽
Стейк из чавычи маринованный в оливковом масле с тимьяном	230 г.	640 ₽

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре с добавлением фермерского молока и сливочного масла	150 г.	160 ₽
Брокколи «По-римски» обжаренная на оливковом масле с чесноком и острым перцем	150 г.	230 ₽
Гречка с морковью и луком	170 г.	160 ₽
Картофель по-деревенски	150 г.	190 ₽
Овощи, запеченные на углях кабачки, цукини, перец болгарский, баклажаны, помидоры, с добавлением чеснока и тимьяна	200 г.	340 ₽
Отварной рис «Жасмин»	120 г.	160 ₽

СОУСА

Сацебели	50 г.	80 ₽
Хрен	50 г.	80 ₽
Наршараб	50 г.	80 ₽
Горчица	50 г.	80 ₽
Йогуртовый	50 г.	80 ₽
Песто	50 г.	80 ₽
Ткемали	50 г.	80 ₽
Бальзамик	50 г.	80 ₽
Аджика	50 г.	80 ₽
Острая аджика	50 г.	80 ₽
Свекольный крем	50 г.	80 ₽
Перечный	50 г.	80 ₽

ХЛЕБ

Бородинский	150 г.	150 ₽
Сельский бездрожжевой	150 г.	150 ₽
Деревенский пшеничный	150 г.	150 ₽
Хлебная корзинка	150 г.	150 ₽
Гренки тонкие из бородинского хлеба	50 г.	100 ₽

ДЕСЕРТЫ

Торт «Морковный»	190 г.	280 ₽
Домашний тирамису	180 г.	280 ₽
Торт «Медовик»	115 г.	280 ₽
Торт «Птичье молоко»	100 г.	280 ₽
Пирожное муссовое «Клубника- маракуйя»	100 г.	260 ₽
Тарталетка лимонная с заварной меренгой	90 г.	260 ₽
Торт «Ореховый»	90 г.	320 ₽
Пирожное «Три шоколада»	100 г.	280 ₽
Кекс миндальный с малиной и маком в шоколадно-ореховой глазури	90 г.	280 ₽
Кекс тыквенный с апельсиновыми цукатами в шоколадно-ореховой глазури	115 г.	280 ₽
Пирожное «Черничное»	110 г.	260 ₽
Рукодельное мороженое:	50 г.	120 ₽
• из тульского пряника		
• ванильное		
• клубничное		
• шоколадное		
Рукодельный сорбет:	50 г.	120 ₽
• малиновый сорбет		
• апельсиновый сорбет		
• клюквенный сорбет		