

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

Скумбрия собственного посола с печеным картофелем и хреном	230 г.	440 ₽
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 ₽

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Ассорти «Под крепкое» ассорти из домашних колбас, вяленое мясо, сало, сельдь собственного посола, русский разносол, горчица, хрен, домашний хлеб	1000 г.	990 ₽
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 вкусом и высокой зернистостью, 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.	190 ₽
Вяленая говядина «Хмели-сунели» выдержанная в соли с ароматными травами и хмели-сунели	50 г.	190 ₽
Вяленая говядина «Барбекю» выдержанная в соли и натуральной смеси приправ «Барбекю»	50 г.	190 ₽

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 ₽
Печеная свекла с рукодельной Рикоттой и рукколой с соусом песто	180 г.	390 ₽
Салат «Сибирский» со строганиной из муксуна, картофелем, листьями салата Романо и квашеной капустой	220 г.	340 ₽
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 ₽
• белое вино		
• томатный		
• сливочный		

Лесные грибы, запеченные в сырном соусе с луком шалот, сливками и сыром Моцарелла	150 г.	280 ₽
---	--------	--------------

Драники	130 г.	190 ₽
Подаются на выбор:		
• со сметаной	40 г.	40 ₽
• с грибами	40 г.	50 ₽
• с грудинкой	40 г.	90 ₽
• со слабосоленой неркой	40 г.	100 ₽

Цветная капуста с хумусом, нутом и томатами Черри	215 г.	270 ₽
--	--------	--------------

Рагу из фасоли с овощами	200 г.	280 ₽
---------------------------------	--------	--------------

Сыр жареный	200 г.	370 ₽
Сыр фета в панировке «Панко» с пикантным томатным соусом		

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 горящей 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 чечевицы подается с беконом, зеленью и гренками	350 г.	280 ₽
---	--------	--------------

Крем-суп из цукини подается с мини-шашлыком из домашнего адыгейского сыра	350 г.	340 ₽
---	--------	--------------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе судака на подушке из нежного риса «Жасмин»	265 г.	580 ₽
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 ₽
Пельмени ручной лепки из трех видов мяса телятина, свинина и домашняя курица, подаются со сметаной	200 г.	450 ₽
Томленое мясо ягненка с соусом «Велюте» и припущенными овощами	370 г.	680 ₽
Томленое рагу из домашнего козленка с перловой кашей и опятами	300 г.	580 ₽
Голубцы из кролика в листьях саvoyской капусты со сметанным соусом	300 г.	590 ₽
Бефстроганов с белыми грибами в сметанном соусе, подается с картофельным пюре	320 г.	690 ₽
Томленые телячьи щеки в винном соусе, подаются с отварным картофелем	260 г.	960 ₽
Колбаски бараньи с картофелем по-деревенски и свежими томатами	375 г.	580 ₽
Купаты свиные с картофельным пюре и тушеной капустой	400 г.	540 ₽
Ризотто 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

Скумбрия с пряными травами

маринованная в оливковом масле с тимьяном и обжаренная на углях. Вес рыбы 250-500 г.

за
100 г. **240 ₽**

Цыпленок с чесноком и розмарином

обжаренный на углях

350 г. **590 ₽**

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		

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

SOFT DRINKS

ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ РЕСТОРАНА

HOMEMADE DRINKS

Квас собственного приготовления	0.25 л	120 ₺
Homemade traditional russian drink from black bread. Russian Cola	1 л	480 ₺
Морс клюквенный собственного приготовления	0.25 л	120 ₺
Homemade cranberry juice	1 л	480 ₺
Напой из шиповника	0.25 л	140 ₺
Homemade briar juice	1 л	560 ₺

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

HOMEMADE LEMONADES

Яблочный	0.25 л	180 ₺
Apple	1 л	720 ₺
Дюшес	0.25 л	180 ₺
Duchess	1 л	720 ₺
Тархун	0.25 л	180 ₺
Tarragon	1 л	720 ₺
Витаминный заряд	0.25 л	180 ₺
Vitamin charge	1 л	720 ₺
Лимонад со свежим огурцом и лаймом	0.25 л	180 ₺
Lemonade with fresh cucumber and lime	1 л	720 ₺

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

FRESH JUICES

Морковный	0.25 л	270 ₺
Carrot fresh juice		
Свекольный	0.25 л	270 ₺
Beetroot fresh juice		
Апельсиновый	0.25 л	270 ₺
Orange fresh juice		
Яблочный	0.25 л	270 ₺
Apple fresh juice		
Грейпфрутовый	0.25 л	270 ₺
Grapefruit fresh juice		
Томатный	0.25 л	270 ₺
Tomato fresh juice		
Грушевый	0.25 л	270 ₺
Pear fresh juice		
Лимонный	0.25 л	270 ₺
Lemon fresh juice		
Ананасовый	0.25 л	460 ₺
Pineapple fresh juice		
Сельдереевый	0.25 л	480 ₺
Celery fresh juice		

СОКИ «PAGO»

JUCES PAGO

Апельсиновый Orange	0.2 л	150 ₺
Яблочный Apple	0.2 л	150 ₺
Вишневый Cherry	0.2 л	150 ₺
Томатный Tomato	0.2 л	150 ₺
Грейпфрутовый Grapefruit	0.2 л	150 ₺
Персиковый Peach	0.2 л	150 ₺
Ананасовый Pineapple	0.2 л	150 ₺

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

MINERAL WATER

Нарзан (Россия) Narzan (Russia)	0.5 л	180 ₺
Боржоми (Грузия) Borjomi (Georgia)	0.5 л	250 ₺
Феррарель с газом (Италия) Ferrarelle sparkling (Italy)	0.33 л	220 ₺
Аква Натиа без газа (Италия) Acqua Natia still (Italy)	0.33 л	220 ₺

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

FIZZY DRINKS

Пепси-Кола Pepsi-Cola	0.25 л	150 ₺
Пепси-Кола Лайт Pepsi-Cola Light	0.25 л	150 ₺
Сэвен Ап 7 UP	0.25 л	150 ₺
Миринда Mirinda	0.25 л	150 ₺
Эвервесс Тоник Evervess Tonic	0.25 л	150 ₺
Рэд Булл Red Bull	0.25 л	250 ₺

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Клубничный молочный коктейль Strawberry milkshake	0.25 л	280 ₽
Банановый молочный коктейль Banana milkshake	0.25 л	280 ₽
Мохито б/а Soft mojito	0.25 л	280 ₽
Мохито клубничный б/а Soft strawberry mojito	0.25 л	280 ₽
Пино Колада б/а Soft Pino Colada	0.25 л	280 ₽

КОФЕ

COFFEE

Ристретто Ristretto	25 мл	110 ₽
Эспрессо Espresso	0.05 л	110 ₽
Двойной эспрессо Double espresso	0.2 л	210 ₽
Американо Americano	0.15 л	110 ₽
Капучино Cappuccino	0.25 л	180 ₽
Латте Latte	0.25 л	180 ₽

Дополнительные ингредиенты Supplements:

- **Молоко** Milk 0.05 л 30 ₽
- **Сливки** Cream 0.05 л 40 ₽
- **Сироп в ассортименте** Syrups 0.02 л 30 ₽
- **Топпинг** (шоколад, клубника, карамель)
Topping (chocolate, strawberry, caramel) 0.02 л 40 ₽

ЧАЙ

TEA

Черный Ассам Суприм Блэк

Assam Supreme Black

0.5 л 220 ₽

Традиционный черный чай из Индии. Исключительно насыщенный во вкусе, с сильным ароматом и солодовыми оттенками.

1.5 л 480 ₽

Эрл Грей Особый

Earl Grey Special

0.5 л 220 ₽

Классический купаж, сочетающий в себе насыщенный вкус черного чая и деликатные цитрусовые оттенки бергамота

1.5 л 480 ₽

Черный с горным чабрецом

Mountain Thymian

0.5 л 220 ₽

Пряный черный чай с листочками душистого горного чабреца.

1.5 л 480 ₽

Прекрасно сочетается с блюдами кавказской кухни

Золотая лагуна

Golden Lagoon

0.5 л 220 ₽

Необыкновенная композиция тропических ароматов, цитрусовой свежести и легкой кислинки рубинового каркаде

1.5 л 480 ₽

Сенча Классик

Sencha Classic

0.5 л 220 ₽

Пикантный японский чай из листьев раннего сбора с ярко выраженными травянисто-морским ароматом

1.5 л 480 ₽

Серебряный Жасмин

Silver Jasmine

0.5 л 220 ₽

Классика чайного искусства в сочетании свежего весеннего чая и воздушного аромата белого жасмина

1.5 л 480 ₽

Молочный Улун

Milk Oolong

0.5 л 220 ₽

Необычный полуферментированный чай с долгим сливочным послевкусием и многогранным медово-цветочным букетом

1.5 л 480 ₽

Женьшеневый Улун

Ginseng Oolong

0.5 л 220 ₽

Оригинальная композиция традиционного китайского улун и женьшеня. Раскрывается в густом аромате и сладковатом пряном послевкусии

1.5 л 480 ₽

Вологодский Иван-чай

Ancient russian tea Vologda Fireweed from the leaves of fireweed

0.5 л 280 ₽

Старинный русский чай из листьев кипрея

1.5 л 520 ₽

Имбирный

Ginger

0.5 л 330 ₽

Заваренный корень имбиря в сочетании с апельсиновым соком, медом и мятой

1.5 л 560 ₽

Облепиховый

Sea Buckthorn

0.5 л 350 ₽

Чай из свежей облепихи с добавлением лимона, мяты и меда

1.5 л 580 ₽

Ромашковый луг

Chamomile Meadow

0.5 л 350 ₽

Сбор ароматных соцветий ромашки, превосходно утоляет жажду и обладает успокаивающим эффектом

1.5 л 580 ₽

Данное меню является рекламно-информационным материалом. Контрольное меню находится у администратора ресторана.