

Меню трактира «Русский дворик»



2-й этаж Улицы Мира (павильон «Вокруг света»)

Уважаемые гости!

Администрация ЭТНОМИРа не несёт ответственность за ассортимент и стоимость услуг, предоставляемых партнёрами этнопарка.

Благодарим за понимание!

Холодные яства

Рыбное плато «Лепота» Богатая россыпь аппетитных ломтиков рыбного ассорти: сёмга слабосолёная, осетрина горячего копчения, масляная холодного копчения	150/85 г	680 р.
Радуга из сёмги Рыбная закуска из очень вкусной слабосолёной сёмги и сливочного масла	100/50 г	420 р.
«Эх, тяПница» Сельдь, маринованная в винном уксусе, с рассыпчатой отварной картошечкой, кольцами лука, растительным маслом	75/85 г	180 р.
Мясное плато «Мясоедов» Только мясо: буженина, ростбиф, куриный рулет, фаршированный болгарским перцем – с дижонской горчицей!	150/60/30 г	410 р.
Мясное плато «Баловень» Красивый узор из карбоната в/к, колбасы с/к и куриной грудки х/к	150/50 г	380 р.
«Тёщин язык» Говяжий язык с хреном	100/30 г	300 р.
Витки из ветчины с сырным муссом	200/20 г	240 р.
Овощное плато «Берегиня» Парад свежих овощей: огурчики, сочные помидоры, красавец болгарский перец, редис и зелень	225 г	210 р.
«Погребок кумы» Солёные помидорки, домашние солёные огурчики, хрустящая квашеная капуста, маринованный чесночок, черемша, перчик чили	250/25 г	220 р.

Закуска «Кукуй» (для двоих) С подачи канцлера Великого государя Петра I, сие русское кушанье стало обязательной закуской в Московской слободе Кукуй. К холодной запотевшей водочке подавались: жирная сельдь, упругие помидорчики в ядрёном рассоле, хрустящие солёные огурчики, сало с мороза, картофель отварной, капуста из дубовой бочки. Так немцы научились пить водку!	580/50мл	460 р.
Рулетики из баклажанов с орехами и зеленью	120/15 г	260 р.
Завитки из баклажанов с сыром, чесноком и орехами	170/15 г	300 р.
Помидоры, фаршированные сыром	160/25 г	220 р.
Сырное плато «Ле Гурме» Ассорти благородных сыров: дор-блю, чеддер, пармезан, камамбер, виноград, мёд, грецкие орехи в карамельной глазури	200/75 г	540 р.
Сырное плато «Лаго-Наки» (под заказ) Ассорти кавказских сыров: чечил копчёный, сулугуни и фета с зеленью	210/70 г	410 р.
Грибной разносол Ассорти маринованных грибов	100/25 г	180 р.
Ягода кислая (лимон)	50 г	50 р.
Оливки/маслины	100/5 г	100 р.
Салаты		
Оливье для царя Салтана Настолько вкусный и нарядный салат из слабосолёной сёмги и красной икры, куриного яйца, свежего огурца, отварного картофеля и корнишонов, что вы обязательно его запомните и будете заказывать каждый раз! Заправляется сливочным соусом!	255/13 г	430 р.
«Царский» Царский салатик: тигровые креветки, кальмары гриль, помидоры черри, салат руккола, соус нобу – и всё это в сырной короне	200/40 г	480 р.
«Сундучок из моря» (под заказ) Это блюдо – как таинственный древний сундучок со дна моря. Каждый ингредиент: сёмга отварная, лук репчатый, яйцо куриное отварное, морковь отварная, сливочный соус и специи – как маленькое открытие. А когда это всё сложится вместе, вы поймёте, что стали обладателем настоящего кулинарного сокровища!	200/40 г	340 р.
«Океания» Нежная волна из отварных кальмаров, маринованных корнишонов, куриных яиц и яблок, заправленная сливочным соусом, – и вы воспарите, словно чайка над бескрайними просторами забот и суеты!	200/15 г	275 р.

«Заморские гости» Томаты и сыр моцарелла под соусом песто смотрятся в нашем меню как заморские гости	270/75 г	380 р.
«Купеческий» Домашняя буженина, обжаренные шампиньоны, помидоры черри, сыр – и всё это заправляется сливочным соусом	220/10 г	240 р.
«Русская красавица» Раз попробовав, вы станете поклонником этого вкусного, сытного салатика, сверкающего красотой и хорошим настроением: запечённое куриное филе, ветчина, яйцо куриное отварное, картофель отварной, горошек консервированный, заправленные сливочным соусом под шапкой из тёртого сыра	230/15 г	220 р.
«Крымские зарисовки» Сочетание обжаренного куриного филе, маринованных и свежих огурцов, маринованных опят, помидоров черри, салатов лола-росса, романо и айсберг, сыра пармезан и сливочно-горчичного соуса	210/10 г	280 р.
«Годунов» Ветчина, обжаренное куриное филе, свежие и маринованные огурцы, помидоры черри, жареные шампиньоны, грецкие орехи, листья салата, сливочно-горчичный соус под парусом из сырных чипсов	200/25 г	280 р.
«Разгуляй» Необычное, свежее исполнение горячих танцев на вашей тарелке: сочетание ростбифа и салата рукколы, помидоров черри под соусом нобу	230 г	490 р.
«От купца Калужского» Отварной говяжий язык, грибы жареные, помидоры черри, грецкий орех, чернослив, сливочный соус	220/10 г	335 р.
Горячие закуски		
Фирменная «Курочка Ряба» от шеф-повара (под заказ) Курица, фаршированная блинами, грибным жульеном и куриным мясом, без единой косточки, запечённая по особому секретному рецепту нашего шеф-повара	2200/210 г	2200 р.
Жюльен грибной Шампиньоны, запечённые в сливочном соусе, в пузырьках горячего шампанского, под сырной шапкой	80/10/1 г	130 р.
Жюльен куриный Куриное филе, запечённое в сливочном соусе, в пузырьках горячего шампанского, под сырной шапкой	80/10/1 г	140 р.
Первые блюда		

«Саксофон» Гороховый суп, который тоже хочет звучать гордо!	350/1 г	220 р.
Лапша куриная по-домашнему	250/40 г	150 р.
Борщ с пампушками	250/40/20/ 2 шт.	180 р.
Щи «Боярские» Из квашеной капусты с копчёностями и грибами	250/20/50 г	180 р.
Суп-крем из грибов Подаётся со сметаной и гренками из пшеничного хлеба	250/20/60 г	200 р.
Уха «По-царски»	250 г	230 р.
Горячие блюда на мангале Все блюда, приготовленные на мангале, подаются с маринованным луком и лавашем (блюда готовятся 40 мин.)		
Шашлык из говяжьей вырезки	150/135 г	430 р.
Барбекю из говяжьей вырезки	150/135 г	430 р.
Шашлык из баранины	150/135 г	400 р.
Шашлык из свинины	150/135 г	330 р.
Барбекю из свиного карбоната	150/135 г	330 р.
Шашлык из куриного бедра	120/135 г	240 р.
Шашлык из сёмги	100/135 г	520 р.
Барбекю из сёмги	100/135 г	520 р.
Горячие рыбные кушанья		
«Барыня рыбка» Сибас на решётке-гриль	1 шт.	530 р.
Стейк из лосося «Полцарства за...» Поверьте, когда вкусный, ароматный кусочек начнёт таять у вас во рту, чёрная смородина в винном соусе придаст пикантности послевкусию, вы прошепчете официанту: «Полцарства...»	100/50/60 г	560 р.
Сёмужка luxury Сёмужка-красавица оделась в богатую шубку из жаренных в сметане овощей: моркови, картофеля, репчатого лука, помидоров, чеснока и специй. А после духового шкафа стала такой аппетитной, что не удержаться!	300 г	580 р.

«Ваше Благородие» (под заказ) Чистый деревянный стол. Снег за окном. Жарко трещат дрова в очаге. Вы много проскакали на лошади по дорогам России и решили остановиться на этом постоялом дворе. Из печи достают фаршированного карпа, и вся комната наполняется ароматом сытного красивого блюда. Свежевыловленного карпа зафаршировали грибами с луком и в сметане запекли в духовом шкафу. Откройте глаза – прекрасная фантазия у вас на столе!	1190/60 г	1800 р.
«Монастырская трапеза» «Отведайте, гости дорогие» – сказал наш шеф-повар, выкладывая обжаренное филе рыбы, маринованное в соусе терияки, на соте из овощей: моркови, фасоли романо, болгарского перца, репчатого лука, базилика и томатов в собственном соку	150/150/23 г	390 р.
Горячие мясные кушанья		
«Второв» Это блюдо было названо в честь Н. Второва, так как оно входит в десятку шедевров рейтинга «Ужин миллиардера». Традиционный русский рецепт, где каждый ингредиент призван дарить истинное наслаждение. Сочные кусочки ростбифа, обжаренного на гриле, в сочетании с луком пай и помидорами черри удивят даже искушённого миллиардера	140/40 г	450 р.
«Жареха-дурёха» Говядина по-строгановски с грибочками и сливками в конверте из золотистых блинчиков	200/100 г	395 р.
Мясо «По-боярски» Откусайте, гости дорогие, кушанье барское, запечённое в печи русской до цвета червонного: парную свинину с грибами, сыром и заморскими помидорами	250/3 г	380 р.
«XXXL – богатырский размер» Медальоны из свиной вырезки, завёрнутые в нежный бекон. Подаются с соусом Дижон	180/50/2 г	395 р.
«Силушка от Данилушки» Свинная корейка, маринованная в розмарине, запечённая до золотистой корочки, подаётся с белым луком и помидорами черри	150/75 г	380 р.
«Волшебный горшочек» Согласно древним верованиям, существует волшебный горшочек. Попробуйте наше блюдо – томлённые с овощами бараньи рёбрышки – и удача надолго останется с вами	350 г	480 р.
«Жар-птица» Под ярким костюмом из болгарского перца и лука порея прячется нежная сущность обжаренного куриного бёдрышка без косточки в россыпи белых и чёрных зёрнышек кунжута	120/25 г	260 руб.
Соус		
Горчица, майонез, хрен, сметана, томатный, блю-чиз, спайси, нобу, барбекю, наршараб, ткемали	50 мл	60 р.

Хлебная корзина		
Булочка в ассортименте	2 шт.	10 р.
Гарниры		
Рис с овощами	150 г	100 р.
Овощи на пару	150 г	120 р.
Овощи гриль	150 г	180 р.
Гречка с грибами	150 г	180 р.
Картофель жареный с грибами	150 г	180 р.
Картофель фри	150 г	150 р.
Картофельное пюре	150 г	120 р.
Картофель отварной с зеленью	150 г	120 р.
Выпечка		
Пирожок с зелёным луком и яйцом	60 г	50 р.
Пирожок с капустой	60 г	50 р.
Пирожок с яблоком	60 г	50 р.
Пирожок с картошкой	60 г	50 р.
Пирожок с картошкой и грибами	60 г	50 р.
Пирожок с повидлом	60 г	50 р.
Пирожок с мясом	60 г	60 р.
Круассан с джемом	50 г	50 р.
Блинчик с джемом	60 г	30 р.
Блинчик со сметаной	60 г	30 р.
Блинчик с мёдом	60 г	30 р.
Десерты		
Фруктовое ассорти	1,0	500 руб.
Торт «Три шоколада»	1,8	2500 руб.

Безалкогольные напитки		
Кока-Кола, Фанта, Спрайт	500 мл	90 руб.
Сок в ассортименте	1000 мл	250 руб.
Сок в ассортименте	200 мл	60 руб.
Минеральная вода «Рычал-су» стекло	500 мл	100 руб.
Минеральная вода «БонАква»	500 мл	60 руб.
Прохладительные напитки		
Морс клюквенный (собственного приготовления)	1000 мл	250 руб.
Морс клюквенный (собственного приготовления)	200 мл	60 руб.
Лимонад облепиха/розмарин Облепиха, сахарный сироп, апельсин, лимон, розмарин свежий, содовая	1000 мл	270 руб.
Лимонад чёрная смородина/яблоко Чёрная смородина, яблоко, лимон, сахарный сироп, содовая	1000 мл	235 руб.
Лимонад яблоко/киви/базилик Яблоко, киви, лимон, сахарный сироп, базилик свежий	1000 мл	220 руб.
Согревающий Тодди		
Сбитень медовый б/а Мёд, лавровый лист, гвоздика, перец душистый, корица	250 мл	100 руб.
Глинтвейн клюквенный б/а Клюквенный морс, апельсин, мёд, гвоздика, корица	250 мл	70 руб.
Горячие напитки		
Чай чёрный пуэр Регион сбора: Китай, провинция Юньнань. Густой тёмно-коричневый настой сочетает в себе полноту выдержанного «застарелого» аромата со сложным букетом цветочно-фруктовых нот. Своеобразие пуэра обусловлено спецификой обработки. Чай пуэр имеет ряд полезных свойств: способствует улучшению обмена веществ, похудению, нормализует пищеварение, снижает уровень холестерина в крови	400 мл	150 руб.
Чай чёрный эрл грей Цитрусовые ноты плодов бергамота гармонично сочетаются с ароматом чайного листа, формируя уникальный ароматический букет и яркий, характерный для чая эрл грей, вкус	400 мл	150 руб.
Чай чёрный с чабрецом	400 мл	150 руб.

Традиция добавлять в чай чабрец пришла в Россию с Ближнего Востока, в Европе тимьян был хорошо известен и часто выращивался в монастырских аптекарских садах. Чабрец в гармоничном сочетании с чёрным чаем раскрывается во всей полноте и яркости своего вкуса, привносит в чай душисто-пряное благоухание		
Чай чёрный черника, ягоды асаи Чёрный чай в сочетании с тропическими ягодами асаи дарит сбалансированный вкус и мягкое, черничное послевкусие. Чудо-ягода асаи произрастает в джунглях Южной Америки, в дельте реки Амазонки, миниатюрные тёмно-фиолетовые ягодки являются мощным природным антиоксидантом, богаты микроэлементами и витаминами	400 мл	150 руб.
Чай чёрный «Венский десерт» Чёрный чай с кусочками натурального тёмного и белого шоколада напоминает вкус знаменитого венского торта «Захер». Густой аромат, крепкий настой, сливочно-ореховое послевкусие. Настоящий «чайный десерт»	400 мл	150 руб.
Чай зелёный сенча Сенча — всемирно известный сорт зелёного чая, сделанный по японской технологии пропаривания. Изумрудные, скрученные в тонкие, продолговатые трубочки, чайные листочки изящно раскрываются при заваривании, имеют мягкий, сбалансированный вкус и несут сладкий, специфический аромат, напоминающий свежесть морского бриза	400 мл	150 руб.
Чай зелёный «Голубое небо» Красочное сочетание лепестков розы и лиловых соцветий просвирника, манго, маракуйи, лимона и бергамота с китайским зелёным чаем несёт в себе свежесть летнего утра. При заваривании нежные цветы постепенно раскрываются, краски природы причудливо смешиваются, настой приобретает ровный изумрудный оттенок	400 мл	150 руб.
Чай зелёный «Японская липа» Освежающее сочетание зелёного чая сенча с сочной цедрой, солнечно-жёлтыми цветками ромашки и липы хорошо утоляет жажду и создаёт летнее настроение в любое время года, навевая душистый аромат цветущего луга	400 мл	150 руб.
Чай травяной «Лаундж» Время для себя, праздное безделье... Композиция на основе листа ройбуш и ханибуш, соцветий ромашки, мелиссы, фенхеля и лемонграсса способна придать особенный вкус долгожданным минутам отдыха	400 мл	150 руб.
Чай фруктовый «Кир Рояль» Названный в честь одноименного алкогольного коктейля на основе черносмородинового ликёра, «Кир Рояль» — это яркое, душистое, фруктово-ягодное сочетание с искристым вкусом и слегка вязущим послевкусием. Состав: цветы гибискуса, кусочки папайи, черника, ягоды бузины, кусочки клубники и малины	400 мл	150 руб.
Чай ройбуш, земляника со сливками Земляничный оттенок вкуса в сочетании с листом ройбуш деликатен и мягок. Плавающий, бордово-оранжевый цвет настоя подобен отсвету закатного солнца над африканской саванной	400 мл	150 руб.
Чай каркаде Цветочный чай красного цвета, который производится из лепестков гибискуса (<i>Hibiscus sabdariffa</i>), или Суданской розы. Считается напитком фараонов!	400 мл	150 руб.

Кофе Эспresso	50 мл	60 руб.
Кофе Эспresso дабл	100 мл	100 руб.
Кофе Американо	150 мл	60 руб.
Кофе Латте можно заказать с сиропом	250 мл	100 руб.
Кофе Капучино можно заказать с сиропом	220 мл	100 руб.
Молоко	20 мл	10 руб.
Сироп в ассортименте	20 мл	20 руб.



© ЭТНОМИР - этнографический парк-музей
249018, Россия, Калужская область, Боровский р-н, д.Петрово