



**Ой Вы гой еси,
добры молодцы да прекрасны
дѣвицы!**

**Вотъ ТРАКТИРЪ,
а рядомъ съ нимъ ТРАПЕЗНА
надъ Улицей Мира возвышаются,
Въ Паркъ-отелѣ Этномирѣ да
располагаются.**

**Въ Трактирѣ входъ съ алкоголемъ
разрѣшенъ.**

**Подробности по телефону:
8-903-519-0661**

Холодные яства

Радуга изъ семги Это рыбная закуська из очень вкусной слабосоленой семги и сливочного масла.	100/50	420 рѹб.
Эхъ, тяПница Сельдь, маринованная в винном укусуе, с рассыпчатой отварной картошечкой, кольцами лука, растительным маслом.	100/100	240 рѹб.
Мясное плато МясоѢдовъ Только мясо! Буженина, ростбиф, куриный рѹлет, фаршированный болгарским перцем и с дижонской горчицей!	150/60/30	410 рѹб.
Подарѹнокъ съ Корчмы Шпик соленый, смалец, тосты чернявого хлеба, зелень	100/30/155	380 рѹб.
Овощное плато Берегиня Парад свежих овощей от Берегини: огурчики, сочные помидоры, красавец болгарский перец, редис и зелень.	225	210 рѹб.
Погребокъ Кумы Соленые помидорки, домашние соленые огурчики, хрустящая квашеная капуста, маринованный чесночок, черемша, перчик Чили.	250/5	220 рѹб.
Закуська Кукѹй (для двоихъ) С подачи канцлера Великого государя Петра I, сие русское кушанье стало обязательной закуськой в Московской слободе Кукѹй. К холодной запотевшей водочке подавались: жирная сельдь, упругие помидорчики в ядреном рассоле, хрустящие соленые огурчики, сало с мороза, картофель отварной, капуста из дубовой бочки. Так немцы научились пить водку!	580/50	460 рѹб.
Грибной разносолъ Ассорти маринованных грибов.	100/25	180 рѹб.
Ягода кислая (лимонъ)	50	50 рѹб.
Ослины-маслины	100/5	100 рѹб.

Салаты

Сельдь вочечная, «шүбою» үкрытая	315/25	290 руб.
«Только перспектива поесть вволю селедочки в «шүбе» могла примирить Фома Фомича Опскина с действительностью и, поев ее, он прекращал тиранить обитателей генеральского дома села Степанчиково».		
Достоевский Ф. М.		
Оливьёшка	250/10	260 руб.
Всеми любимый праздничный салат из детства с отварной говядиной.		
Разгүляй	230	470 руб.
Необычное, свежее исполнение горячих танцев на Вашей тарелке: сочетание ростбифа и салата рүколы, помидоров черри и под соусом нобү		
Күпеческій	220/10	280 руб.
Домашняя буженина, обжаренные шампиньоны, помидоры черри, сыр - и все это заправляется сливочным соусом.		
Русская красавица	230/15	260 руб.
Раз попробовав, Вы станете поклонником этого вкусного, сытного салатика, сверкающего красотой и хорошим настроением: запеченное куриное филе, ветчина, яйцо куриное отварное, картофель отварной, горошек консервированный, заправленные сливочным соусом под шапкой из тертого сыра.		
Винегретъ	200/5	
Впервые винегрет был подан Екатерине Великой, которая, едва попробовав холодное блюдо, воскликнула: Фи, не грето! Отварные овощи, заправленные ароматным (нерафинированным) маслом.		
С маринованными грибочками	50	220 руб.
С сельдью	50	240 руб.
С капустой вочковой	50	200 руб.

Горячие закуски

Грибное күшанье А-ЛЯ Жүльён	440/5	390 руб.
Шампиньоны, запеченные в сливочном соусе с картошечкой под огромной сырной шапкой, подается в сковороде.		

Давным-давно кочевники путешествовали с Алтая на Запад. Путешественники делились с местным населением (пермяками и удмуртами) своими рецептами. Самым популярным стал рецепт приготовления необычного блюда, соединявшего мясо и оболочку из теста. С тех пор на Урале появилось блюдо Пельнянь, то есть Тестяное уха (пель - уха, нянь - тесто, хлеб. Прошло время, и Пельнянь превратился в пельмень.

Тестяное уха

Пельмени самолепные

Пельмешки куриные в бульоне	400	270 руб.
Пельмени мясные, запеченные в сливках	500	390 руб.
Пельмени дальневосточные с рисом, чернявые	400	290 руб.
Пельмени с капустою и яйцом	450	240 руб.
Пельмени с картошкой и грибами	500	290 руб.
Пельмени сладкие вишневые	450	240 руб.

Соусъ

Горчица, майонезъ, хрѣнъ, сметана, томатный, Блю-Чизъ, Спайси, Нобу, Барбекю, Наршарабъ, Ткемали	50	60 руб.
---	-----------	----------------

Первые блюда

Саксофонъ Гороховый суп, который тоже хочет звучать гордо!	350	240 рѹб.
Бѹльонъ кѹрячий съ лапшою домашнею	250/40	150 рѹб.
Борщъ малороссійскій, завѣленный сметаною	250/40/20/2 шт.	180 рѹб.
Супъ-кремъ изъ грибовъ Подается со сметаной и гренками из пшеничного хлеба	250/20/60	220 рѹб.
Ѳха изъ омѹля съ наперсткомъ водки	250	230 рѹб.

Горячие рыбные кушанья

Стейкъ изъ лосося Полцарства за... Поверьте, когда вкусный, ароматный кусочек начнет таять у Вас во рту, черная смородина в винном соусе придаст пикантности послевкусие, вы прошепчете официанту: Полцарства за...	100/50/60	560 рѹб.
Рыба, запеченная подъ сыромъ Треска-красавица оделась в богатую шубку из овощей: моркови, репчатого лука, болгарского перца, сливочного соуса и сыра. А после духового шкафа стала такой аппетитной, что не удержаться.	260/35	460 рѹб.
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	420 рѹб.

Горячие блюда из тандыра

**Все блюда подаются с маринованным луком и лавашом
(блюда готовятся 40 мин.)**

Шашлык из говяжьей вырезки	150/135	440 рѹб.
Шашлык из баранины	150/135	490 рѹб.
Шашлык из свинины	150/135	330 рѹб.
Шашлык из куриного бедра	120/135	240 рѹб.
Шашлык из семги	100/135	520 рѹб.

Горячие мясные кушанья

Жареџа-дџреџа	200/100	420 рџв.
Говядина по-строгановски с грибочками и сливками в конверте из золотистых блинчиков.		
Мясо по-боярски	250/30	410 рџв.
Откушайте, гости дорогие, кушанье барское, запеченное в печи русской до цвета червонного - парную свинину с грибами, с сыром и заморскими помидорами.		
Волшебный горшочекъ съ олениной	350	460 рџв.
Стоит тебе только сказать: Раз, два, три, горшочек томи! И он начнет томить нежнейшую, сочную оленину с овощами.		
Жаръ птица	125/25	275 рџв.
Под ярким костюмом из болгарского перца и лука порея прячется нежная мякоть обжаренного куриного бедрышка без косточки в россыпи белых и черных зернышек кунжута.		

Вегетарианское дополнение к основному блюду

Овощи гриль	150	180 рџв.
Греча луковая с грибами	200	180 рџв.
Картофель жареный с грибами	200	180 рџв.
Картофель заморский (фри)	150	150 рџв.
Толченка картофельная	150	120 рџв.
Картофель отварной с зеленью	150	120 рџв.

Хлџбная корзина

Булочка въ ассортиментџ. 2 шт.		10 рџв.
---------------------------------------	--	----------------

Десерты

Фруктовое ассорти	1 кг	500 рџв.
Тортик Три шоколада	150	180 рџв.

Выпечка

Пирожок с зеленым луком и яйцом	60	50 руб.
Пирожок с капустой	60	50 руб.
Пирожок с яблоком	60	50 руб.
Пирожок с картошкой	60	50 руб.
Пирожок с повидлом	60	50 руб.
Блинчик ветчина-сыр	60	50 руб.
Блинчик капуста-грибы	60	50 руб.
Блинчик с джемом	60	40 руб.
Блинчик со сметаной	60	40 руб.
Блинчик с медом	60	40 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 (стекло)	500 мл	100 руб.
Минеральная вода Бон-Аква	500 мл	60 руб.

Прохладительные напитки

Морс клюквенный (собственного приготовления)	1000 мл	250 руб.
Морс клюквенный (собственного приготовления)	200 мл	60 руб.
Лимонадъ Облепихарозмарин Облепиха, сахарный сироп, апельсин, лимон, розмарин свежий, содовая.	1000 мл	270 руб.
Лимонадъ Черная смородинаяблоко Черная смородина, яблоко, лимон, сахарный сироп, содовая.	1000 мл	235 руб.
Лимонадъ Яблококивибазилик Яблоко, киви, лимон, сахарный сироп, базилик свежий.	1000 мл	220 руб.

Согревающие напитки

Сбитень медовый ба Мед, лавровый лист, гвоздика, перец душистый, корица.	250 мл	150 руб.
Глинтвейнъ клюквенный ба Клюквенный морс, апельсин, мед, гвоздика, корица.	250 мл	100 руб.

Горячие напитки

- Чай черный ПУЭР** 400 мл 150 руб.
Регион сбора: Китай, провинция Юньнань. Густой темно-коричневый настой сочетает в себе полностью выдержанного застарелого аромата со сложным букетом цветочно-фруктовых нот. Свообразие Пуэра обусловлено спецификой обработки. Чай Пуэр имеет ряд полезных свойств: способствует улучшению обмена веществ, похудению, нормализует пищеварение, снижает уровень холестерина в крови.
- Чай черный ЭРА ГРЕЙ** 400 мл 150 руб.
Цитрусовые ноты плодов бергамота гармонично сочетаются с ароматом чайного листа, формируя уникальный ароматический букет и яркий, характерный для чая Эра Грей, вкус.
- Чай черный 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 черным чаем, раскрывается во всей полноте и яркости своего вкуса, привносит в чай душисто-пряное благоухание.
- Чай черный ЧЕРНИКА ЯГОДЫ АСАН** 400 мл 150 руб.
Черный чай в сочетании с тропическими ягодами асан дарит сбалансированный вкус и мягкое, черничное послевкусие. Чудо-ягода асан произрастает в джунглях Южной Америки, в дельте реки Амазонки, миниатюрные темно-фиолетовые ягодки являются мощным природным антиоксидантом, богаты микроэлементами и витаминами.
- Чай черный ВЕНСКИЙ ДЕСЕРТ** 400 мл 150 руб.
Черный чай с кусочками натурального темного и белого шоколада напоминает вкус знаменитого Венского торта Захер. Густой аромат, крепкий настой, сливочно-ореховое послевкусие. Настоящий чайный десерт.
- Чай зеленый СЕНЧА** 400 мл 150 руб.
Сенча — всемирно известный сорт зеленого 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.
- Чай зеленый ГОЛУБОЕ НЕБО** 400 мл 150 руб.
Красочное сочетание лепестков розы и лиловых соцветий просвирника, манго, маракуйи, лимона и бергамота с китайским зеленым чаем несет в себе свежесть летнего утра. При заваривании нежные цветы постепенно раскрываются, краски природы причудливо смешиваются, настой приобретает ровный изумрудный оттенок.

Чай зеленый ЯПОНСКАЯ ЛИПА	400 мл	150 рҮБ.
<i>Освежающее сочетание зеленого чая сенча с сочной цедрой, солнечно-желтыми цветками ромашки и липы хорошо утоляет жажду и создает летнее настроение в любое время года, навевая душистый аромат цветущего луга.</i>		
Чай травяной ЛАҮНДЖ	400 мл	150 рҮБ.
<i>Время для себя, праздное безделье Композиция на основе листа ройбуш и ханибуш, соцветий ромашки, мелиссы, фенхеля и лемонграсса способна придать особенный вкус долгожданными минутам отдыха.</i>		
Чай фруктовый КИР РОЯЛ	400 мл	150 рҮБ.
<i>Названный в честь одноименного алкогольного коктейля на основе черносмородинового ликера, Кир Роял - это яркое, душистое, фруктово-ягодное сочетание с искристым вкусом и слегка вяжущим послевкусием. Состав: цветы гибискуса, кусочки папайи, черника, ягоды бузины, кусочки клубники и малины.</i>		
Чай РОЙБУШ ЗЕМЛЯНИКА СО СЛИВКАМИ	400 мл	150 рҮБ.
<i>Земляничный оттенок вкуса в сочетании с листом ройбуш деликатен и мягок. Пылающий, бордово-оранжевый цвет настоя подобен отсвету закатного солнца над африканской саванной.</i>		
Чай КАРКАДЕ	400 мл	150 рҮБ.
<i>Цветочный чай красного цвета, который производится из лепестков Гибискуса Сабдариффа (Hibiscus sabdariffa), или Суданской розы. Считается напитком фараонов.</i>		

Кофе

Кофе Эспрессо	50 мл	90 рҮБ.
Кофе Эспрессо дабл	100 мл	130 рҮБ.
Кофе Американо	150 мл	90 рҮБ.
Кофе Латте <i>можно заказать с сиропом</i>	250 мл	130 рҮБ.
Кофе Капучино <i>можно заказать с сиропом</i>	200 мл	130 рҮБ.
Молоко	20 мл	10 рҮБ.
Сироп в ассортименте	20 мл	25 рҮБ.