



# Русское меню

- RUSSIAN MENU -



## Холодные блюда Cold dishes



### 1 Капуста квашеная Sauerkraut

120P/ 180g

Квашеная капуста, лук красный, масло нерафинированное ароматное, специи, укроп, кинза, петрушка  
Sauerkraut, red onion, unrefined aromatic oil, spices, dill, cilantro, parsley

### 2 Салат Столичный Russian salad

190P/ 220g

Любимый салат с курицей, картофелем, консервированным горошком, солёными и свежими огурцами, куриным яйцом под майонезом с зеленью  
Favorite salad with chicken, potatoes, canned peas, pickled and fresh cucumbers, chicken egg with mayonnaise and herbs

Из-за простоты приготовления и доступности ингредиентов многие ошибочно считают, что «Столичный» — салат народный. На самом же деле рецепт этого питательного блюда придумал Иван Михайлович Иванов, который служил шеф-поваром в ресторане «Москва». За основу кулинарных дел мастер взял «буржуазный» салат «Оливье», в котором заменил несколько экзотических составляющих — каперсы, раковые шейки, оливки, более простыми и доступными — вареным мясом птицы и картофелем.

Many mistakenly believe that Stolichny salad is a folk salad. In fact, the recipe was invented by Ivan Mikhailovich Ivanov, who served as a chef at the Moscow restaurant. The master took the «bourgeois» salad «Olivier» as a basis, in which he replaced exotic ingredients - such as capers, crayfish necks, olives, with simpler and more affordable - boiled chicken and potatoes.

### 3 Сельдь с печеным картофелем Herring with fried potatoes

290P/ 270g

Сельдь слабой соли под ароматным маслом с красным луком, печёным картофелем и бородинским хлебом

## Супы Soups

### 4 Суп грибной с перловкой Mushroom soup with barley

260P/ 300g

### 5 Борщ со сметаной Beetroot soup Borscht with sour cream

320P/ 350g

Домашний борщ с отварной говядиной, овощами, зеленью и со сметаной

Homemade borsch with boiled beef, vegetables, herbs and sour cream

Борщ — популярный суп на основе свёклы, которая придаёт ему характерный красный цвет. Является традиционным блюдом славянской кухни, имеющим схожие названиями у большинства славянских народов.

Borscht is a popular beet-based soup that gives its characteristic red color. It is a traditional dish of Slavic cuisine, which is available under similar names among most Slavic peoples.

## Вторые блюда Main dishes

**6** *Вареники с картофелем и грибами* **310P/ 320g**  
*Dumplings with potatoes and mushrooms*

**7** *Котлеты пожарские с пюре* **350P/ 250g**

*Cutlets with mashed potatoes*

Настоящие котлеты по старинному рецепту из куриного фарша с растительным и сливочным маслом, картофельным пюре и зеленью

*Chicken cutlets with oil and butter, mashed potatoes and herbs*

Блюдо получило имя по названию трактира Пожарских в Торжке в XIX веке. Заслуга введения котлет в меню трактира приписывается Дарье Пожарской, дочери бывшего ямщика Пожарского, открывшего под своей фамилией гостиницу на оживленной дороге из Петербурга в Москву.

По одной из легенд, рецепт был подсмотрен у бывшего в Торжке проездом французского повара императора Александра I.

*This special russian cutlets were named after the Pozharskys' tavern in a little town Torzhok in the 19th century. They were first cooked by Daria Pozharskaya, the daughter of the former coachman Pozharsky, who opened a hotel on the busy road from St. Petersburg to Moscow. According to the legend, the recipe was spied on by Emperor Alexander's French chef, who was travelling to Torzhok.*

**8** *Пельмени с говядиной и свиной* **390P/ 500g**  
*Dumplings with beef and pork*

Пельмени из говядины и свинины в курином бульоне с зеленью и сметаной

*Beef and pork dumplings in a chicken broth with herbs and sour cream*

**9** *Свинина тушеная в горшочке* **490P/ 350g**

*Pork stew in a pot*

Свинина тушеная с картофелем, подаётся с солёными огурцами и зеленью

*Pork stew with potatoes, pickled cucumbers and herbs*



# ЛЕНИНГРАДСКОЕ МЕНЮ LENINGRAD MENU

Ещё в довоенный период складывается феномен «ленинградская кухня». Это объясняется особой кулинарной культурой города, поварами, которые работали в петербургских ресторанах. «Ленинградское» ассоциировалось с особенной манерой готовить. Ленинградская кухня большей частью состояла из стандартных советских блюд, приготовленных с особым изяществом.

Ленинград был не богат местными продуктами, за исключением всевозможных сортов рыбы, как морской, так и речной и озёрной. Именно они и блюда из них и составляли петербургские специалитеты и основу меню.

*Even in the pre-war period, the phenomenon of «Leningrad cuisine» was started. This is due to the special culture of the city, the chefs who worked in St. Petersburg restaurants. Leningrad menu was associated with a special way of cooking. Leningrad cuisine mostly consisted of Soviet standards.*

*Leningrad was not rich with a local products, with the exception of all kinds of fish.*

## 10 *Сет Ленинградских закусок* **350P / 250g**

### *Leningrad snacks Set*

Бутерброд с килькой 2шт, канапе с сельдью и картофелем 2шт, бутерброд фаршмак

*Legendary snacks on a brown bread - 2 sandwiches with sprat, 2 canapes with herring and potatoes, 2 sandwiches with minced herring*

## 11 *Винегрет с бутербродом с килькой* **170P / 220g**

### *Vinaigrette salad with sprat*

Классический винегрет со свеклой, квашенной капустой, солёными огурцами, морковью, зеленью, картофелем, ароматным маслом с бутербродом с килькой на бородинском хлебе

*Salad with beets, sauerkraut, pickles, carrots, herbs, potatoes, aromatic butter with a sprat sandwich*

## 12 *Судак с соусом на белом вине* **590P / 260g**

### *Pike perch with white wine sauce*

Филе судака под соусом из сливок и белого грузинского вина с тостовым хлебом, зеленью и картофелем

*Pike perch with cream, white Georgian wine sauce, toast bread, herbs and potatoes*

## 13 *Десерт Пышка* **270P / 90g**

### *Dessert Pyshka*

Необычный десерт на кофейном бисквите с кофейным муссом, шоколадной глазурью и сахарной пудрой

*Coffee sponge cake with coffee mousse, chocolate icing and powdered sugar*

## 14 *Цветаевский пирог* **250P / 100g**

### *Apple pie*

Ароматный яблочный пирог на песочном тесте с миндальным кремом и ванильным мороженым

*Apple pie on shortcrust pastry with almond cream and vanilla ice cream*

До сих пор неизвестно, кто именно придумал рецепт этого простого, но необычайно вкусного пирога. По одной из легенд, рецепт пирога придумали сёстры Цветаевы, а по другой - его изобрела помощница по хозяйству их соседей на даче в Тарусе, где семья частенько чаёвничала вместе. Так пирог получил имя знаменитой русской семьи. Только вот, кто именно его придумал — так и осталось тайной. Ныне цветаевский яблочный пирог известен многим любителям выпечки.

*It is still not clear who exactly invented the recipe of this delicious cake. According to one of the legends, the recipe was invented by the Tsvetayeva sisters, and according to the other - by their neighbors at their dacha in Tarusa, where the family often had a tea together. So the cake got the name of the famous Russian family.*





**Лиговский пр., 29 ☎ 901-11-09**  
**Левашовский пр., 13 ☎ 655-55-77**  
**Загородный пр., 13 ☎ 901-11-00**

   **hachoipuri**

 **hachoipuri.ru**

Данное меню является рекламным буклетом,  
за подробной информацией обращайтесь к менеджеру.  
Внешний вид готового продукта может отличаться от изображения.  
Все цены указаны в рублях.

