

Екатерина II Алексеевна, немка, про которую Михаил Ломоносов говорил: «На троне баба – ума палата», сумела сделать Россию великой державой.

К столу императрицы подавалось много мяса – утки с соусом, жареные цыплята, пулярды с трюфелями, рябчики по-испански, каре барашка, котлеты, сосиски. Любила Екатерина и говядину – но только не постную, как думают многие, а специальным образом маринованную и нашпигованную салом.

В качестве гарнира Екатерина предпочитала картофель, тушеные и жареные грибы, разнообразные салаты. Одно из любимых блюд императрицы – это мясо с картошкой и яичница.

Еще Екатерина с удовольствием ела различные виды вкусно приготовленной рыбы и морепродуктов.




Любила «немецкая мать русского Отечества» не «торнбут глассированный с кулисом раковым», не немецкие колбаски, а пищу русскую и самую что ни на есть простецкую.

Из жизни Екатерины II

ВЕСНА ВСЕГДА ВОЗВРАЩАЕТСЯ

Хлеб из печи с черемшой, брынзой и розовыми томатами	390
Салат с печенью трески и кубанскими овощами	590
Суп-пюре из брокколи и зеленого горошка с подкопченной форелью	520
Слоенный пирог с пеленгасом и муссом из креветок	750
Голубцы с креветками, вяленными томатами в сливочной эмульсии	570
Биточки куриные с пюре из цветной капусты и морковной эспумой	540
Староказачий закрытый пирог с черемшой, брынзой и картофелем	410
Мусс из базилика с малиновым сорбетом	430

В ЗАЖИТОЧНЫХ ДОМАХ НАПИТОК СЕЙ В ПОЧЕТЕ

Лимонад щавель, ананас	270
Раф кофе малина и вафли	350
Авторский чай гуава и грейпфрут	390
Пряность монарха 	430
Пунш Петра I 	470
Пурпурный закат 	490

 - Алкогольный напиток

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЗАКАЗ

КОРОЛЕВСКИЙ КУТЕЖ

Азовский фаршированный судак со сливочно-икорным соусом и рулетом из кабачка*	310 руб
Томленая нога молодого барашка под соусом демиглас с овощами на огне*	470 руб
Царь-рыба стерлядь в сливочно-икорном соусе*	890 руб
Утка запеченная с картофелем, яблоками и брусникой	5 100 руб

* за 100 г.

ИКОРНЫЙ БАР

Икра щуچья	50 г	620 руб
Икра лосося	50 г	750 руб
Икра черная осетровая	30 г	2400 руб
Дюжина блинов		320 руб

ДЕЛИКАТЕСЫ ЦАРСКОГО СТОЛА 100 г.



Копченый сом	490 руб
Лосось слабой соли	790 руб
Ростбиф с пате из тунца	550 руб
Томленая буженина	390 руб



ДИВНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ 1 шт.

Устрица Хасанская	350 руб
Устрица Дибба Бэй	590 руб
Устрица Фин-де-Клер	590 руб
Устрица Розовая Джоли	590 руб
Морской ёж	420 руб
Спизула	460 руб
Спизула запеченная	510 руб
Креветки магаданские	300 г 1290 руб

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Форшмак с балтийской сельдью 	430 руб
Чудный паштет из куриной печени	420 руб
Холодец из петуха	390 руб
Намазка из подкопченной трески	440 руб
Сельдь с золотистым картофелем	470 руб
Сагудай из лосося с гуакамоле и свекольными нитями	590 руб
Икра из патиссонов	350 руб
Тартар из мраморной говядины	530 руб
Кубанское сало от Василия Ивановича 	480 руб
Хрустящие разносолы	470 руб
Фермерские сыры: пармезан, камамбер, маасдам, дорблю	1500 руб





— блюдо имеет примечательную историю

САЛАТЫ

С ростбифом, печеными овощами и грибами	530 руб
С тигровыми креветками, авокадо и и кубанской заправкой	690 руб
С лососем слабой соли, киноа и авокадо	690 руб
Большой греческий	550 руб
С Камчатским крабом, авокадо и соусом айоли	890 руб
Цезарь сердечный:	
- с курицей	470 руб
- с креветками	590 руб
С печеными баклажанами, булгуром и брынзой	440 руб

СУПЫ

Борщ станичный с курицей 	420 руб
Куриная лапша с золотым яйцом 	380 руб
Окрошка с укропным мороженым:	
- с индейкой	450 руб
- с лососем	570 руб
- с камчатским крабом	890 руб
Сливочная похлебка с тремя видами рыбы	570 руб


НА ХЛЕБЕ ИЗ ПЕЧИ

С лососем, авокадо и рукколой	490 руб
С томатами и страчателлой	390 руб
С камчатским крабом и намазкой из печеного баклажана	790 руб
С ростбифом, рукколой и трюфельной заправкой	450 руб





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Картофель жаренный слоями с крабом и намазкой из подкопченной трески	560 руб
Запеченный баклажан с домашним сыром	420 руб
Крымские рапаны в креме из баклажана	450 руб
Блины с мраморной говядиной	390 руб
Чебурек с пикантным соком	420 руб
Сырные пончики с брусничным вареньем	470 руб
Запеченные мозговые кости* 	130 руб
Новозеландские мидии запеченные*	330 руб
* за 100 г	

ПИРОГИ РУЧНОЙ РАБОТЫ

С томатами и сыром моцарелла	370 руб
С тамбовским окороком и вешенками	390 руб
4 сыра с трюфельным маслом	420 руб
С курицей и сыром пармезан	380 руб
Заморский с пеперони	370 руб
С креветками и страчателлой	420 руб
С уткой, грушей и горгонзоллой	430 руб



— блюдо имеет примечательную историю









— нравится детям




ПОДАВАТЬ ГОРЯЧИМ



Староказачьи яхны со свиными ребрами 	670 руб
Староказачьи яхны со сливочным кроликом 	910 руб
Бифштекс из мраморной говядины с картофельными дольками	710 руб
Бедро цыпленка с картофельным пюре и шпинатом в сливочном соусе	540 руб
Черноморская форель "Янтарная"	790 руб
Томатная паста с тигровыми креветками и рукколой	590 руб
Азовский судак с припущенными овощами и креветками	690 руб
Котлета по-киевски с картофельным пюре и грибной эспумой	570 руб
Нежные котлеты из цыпленка с трюфельным пюре 	550 руб
Утиная грудка с яблоком и куриной печенью 	780 руб
Телятина с шампиньонами и картофельным пюре	750 руб
Жаркое из индейки с овощами	530 руб
Кубанский бургер из мраморной говядины 	595 руб
Жареный картофель с щуьей икрой	410 руб
Курник с фермерским цыпленком 	540 руб

ВАРЕНИКИ И ПЕЛЬМЕНИ

Вареники с тремя видами сыра	420 руб
Пельмени с индейкой 	390 руб
Манты с мраморной говядиной и тыквой	440 руб
Вареники с камчатским крабом и щуьей икрой	890 руб

СТЕЙКИ 100 г.

Рибай мраморный	890 руб
Клаб Стейк, поясничная часть вырезки <i>21 день сухого вызревания</i>	700 руб
Ти Боун, поясничная и центральная части вырезки <i>21 день сухого вызревания</i>	750 руб
Портерхаус, поясничная и головная части вырезки <i>21 день сухого вызревания</i>	800 руб

СЕТЫ ДЛЯ КОМПАНИИ

Царская тарелка рыбного ассорти <i>Сом, судак, мидии киви, креветки, кальмары, брокколи, кабачок, цветная капуста, томат с сыром, соус нерка, соус икорный</i>	4200 руб
Царская тарелка мясного ассорти <i>Кебаб из курицы, мраморная говядина, свиная шея, бедро индейки, крылья куриные, кабачок, баклажан, шампиньоны, болгарский перец, соус мясной, соус томатный</i>	3100 руб

ХОСПЕР 100 г.

Филе лосося	1090 руб
Каре барашка	1290 руб
Шашлык из индейки	380 руб
Шашлык из свиной шеи	390 руб



— блюдо имеет примечательную историю



— нравится детям



ОВОЩИ НА УГЛЯХ 100 г.

Картофель	60 руб
Кабачки	140 руб
Баклажаны	140 руб
Томаты	120 руб
Перец болгарский	180 руб
Шампиньоны	180 руб

ГАРНИРЫ

Гречка с грибами и сливочным маслом	150 руб
Картофельное пюре	150 руб
Булгур с зеленью	180 руб


СЛАДОСТИ

Сметанник с сезонными ягодами или фруктами	410 руб
Крем брюле 	430 руб
Тирамису	470 руб
Сезонный тарт с ванильным курдом	410 руб
Сырники с брусничным вареньем 	350 руб
Мусс грильяж со сметанным мороженым	420 руб
Желе из шампанского с филе мандарина и мороженым	460 руб

К ЧАЮ

Орешки со сгущенкой

310 руб

Трюфельные конфеты 

330 руб

ЧАИ РУССКИЕ

ЕКАТЕРИНОДАРСКИЙ “ОСОБАЯ ПОДАЧА”

370 руб

подается в винтажном чайнике с двумя гранеными стаканами на серебряном подносе

Императорский

350 руб

черный чай с клубникой и цедрой апельсина

Екатерина Великая

350 руб

черный чай цукатами и лепестками красной розы

Граф Орлов

350 руб

черный чай с сафлором, цветами василька и цукатами

Краснополянский

350 руб

чай с полевыми травами Краснодарского края

Иван чай

350 руб

ЧАИ ЗАГРАНИШНЫЕ

Ассам

310 руб

Молочный улун

310 руб

Сенча

310 руб

Жасминовый

310 руб

Гречишный

310 руб



— блюдо имеет примечательную историю



— нравится детям


ЧАИ АВТОРСКИЕ

С домашней малиной и имбирем	390 руб
Облепиховый по бабушкиному рецепту	390 руб

ХОЛОДНЫЕ ЧАИ

Малина, алоэ	690 руб
Ананас, жасмин, лемонграсс	690 руб

КОФИЙ

Кофе по-восточному	170 руб
Кофе по-восточному на молоке	180 руб
Эспрессо	170 руб
Американо	190 руб
Капучино	220 руб
Латте	230 руб
Гляссе	240 руб
По-Екатеринински с миндально-ванильной пеной 	270 руб
Кофе Тюр	330 руб

ХОЛОДНЫЙ КОФИЙ

Айс Латте	230 руб
Императорский с ванильным мороженым	240 руб
Фисташковый фраппучино	330 руб



СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

Морковь	300 руб
Яблоко	300 руб
Апельсин	350 руб
Грейпфрут	350 руб
Сельдерей	510 руб
Ананас	670 руб

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

Компот сезонный	120 руб
Морс сезонный	120 руб

ЛИМОНАДЫ

Цитрусовый	270 руб
Березовый с реганом и лемонграссом	270 руб
Манго, киви, каламанси	270 руб
Малиновый с маракуйей	270 руб



ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте	120 руб
Аква Русса	220 руб
Даусуз	340 руб
Боржом	360 руб
4 воды Абрау-Дюрсо	370 руб
Эвервесс Кола	250 руб
Эвервесс Кола без сахара	250 руб
Эвервесс Индиан Тоник	250 руб