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

ОТ ПРИДВОРНОГО ПЕКАРЯ

Круассан *с курицей и соусом цезарь*	620 руб
Круассан *с мортаделлой и яйцом пашот*	580 руб
Круассан *с лососем и пышным яйцом*	690 руб
Круассан смородина-кремчиз	450 руб
Круассан Тирамису	450 руб
Круассан фисташка-малина	450 руб
Круассан апельсин-шоколад	450 руб
Французские канеле	150 руб
Маковая слойка	310 руб
Ватрушка с творогом	380 руб
Сезонный тарт *с ванильным курдом*	520 руб

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЗАКАЗ

КОРОЛЕВСКИЙ КУТЕЖ

Азовский фаршированный судак со сливочно-икорным соусом и рулетом из кабачка*	360 руб
Томленая нога молодого барашка под соусом демигляс с овощами на огне*	470 руб
Царь-рыба стерлядь в сливочно-икорном соусе*	890 руб
Утка запеченная с картофелем, яблоками и брусникой	5100 руб

* за 100 г.

ИКОРНЫЙ БАР

Икра щучья	50 г	620 руб
Икра лосося	50 г	750 руб
Икра черная осетровая	50 г	4000 руб
Дюжина блинов		420 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

Террин с фуагра и мармеладным луком	690 руб
Форшмак с балтийской сельдью	460 руб
Чудный паштет из куриной печени	420 руб
Холодец из петуха	390 руб
Намазка из подкопченной трески	490 руб
Сельдь с золотистым картофелем	490 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	510 руб
Хрустящие разносолы	470 руб
Фермерские сыры: пармезан, камамбер, маасдам, дорблю	1500 руб

— блюдо имеет примечательную историю — сезонное предложение

САЛАТЫ

Черноморский винегрет с рапанами	490 руб
Теплый салат с индейкой и хрустящими баклажанами	510 руб
С ростбифом, печеными овощами и грибами	530 руб
С лососем слабой соли, киноа и авокадо	750 руб
Большой греческий	550 руб
с Камчатским крабом, авокадо и соусом айоли	890 руб
Цезарь сердечный	
- с курицей	590 руб
- с креветками	690 руб

СУПЫ

Рассольник с телятиной	420 руб
Борщ станичный с курицей	440 руб
Куриная лапша с золотым яйцом	410 руб
Сливочная похлебка с тремя видами рыбы	570 руб

НА ХЛЕБЕ ИЗ ПЕЧИ

Сморeброд	420 руб
С лососем, авокадо и рукколой	530 руб
С томатами и страчателлой	410 руб
С камчатским крабом, авокадо и розовыми томатами	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	450 руб
Чебурек с пикантным соком	420 руб
Сырные пончики с брусничным вареньем	470 руб
Запеченные мозговые кости*	150 руб
Новозеландские мидии запеченные*	330 руб

* за 100 г

ПИРОГИ РУЧНОЙ РАБОТЫ

Лепешка:	
- *с песто*	250 руб
- *с кунжутом*	210 руб
- *с пармезаном*	250 руб
С томатами и сыром моцарелла	370 руб
С тамбовским окороком и вешенками	410 руб
4 сыра с трюфельным маслом	420 руб
С курицей и сыром пармезан	380 руб
С креветками и страчателлой	420 руб
С уткой, грушей и горгонзолой	430 руб

— блюдо имеет примечательную историю

— нравится детям

— сезонное предложение

ПОДАВАТЬ ГОРЯЧИМ

Староказачьи яхны со свиными ребрами	790 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	560 руб
Черноморская форель "Янтарная"	790 руб
Брискет с молодой капустой и тыквенным муссом	990 руб
Томатная паста с тигровыми креветками и рукколой	590 руб
Азовский судак с припущенными овощами и креветками	790 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	790 руб
Жаркое из индейки с овощами	530 руб
Кубанский бургер из мраморной говядины	690 руб
Жареный картофель с щучьей икрой	430 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 щучьей икрой	890 руб

СТЕЙКИ 100 г.

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

СЕТЫ ДЛЯ КОМПАНИИ

Царская тарелка рыбного ассорти *Сом, судак, мидии киви, креветки, кальмары, брокколи, кабачок, цветная капуста, томат с сыром, соус нерка, соус икорный*	5500 руб
Царская тарелка мясного ассорти *Кебаб из курицы, мраморная говядина, свиная шея, бедро индейки, крылья куриные, кабачок, баклажан, шампиньоны, болгарский перец, соус мясной, соус томатный*	3900 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

— сезонное предложение

ОВОЩИ НА УГЛЯХ 100г

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

Тарт с тыквой и лайм сорбетом	470 руб
Шу на Кубани!	460 руб
Морковный торт	420 руб
Фисташковый наполеон	490 руб
Сметанник с сезонными ягодами или фруктами	410 руб
Крем брюле	430 руб
Медовик с мороженным из ряженки	490 руб
Фондан с мороженным пломбир	550 руб
Сырники с брусничным вареньем	350 руб
Орешки со сгущенкой	310 руб

ЧАИ РУССКИЕ

ЕКАТЕРИНОДАРСКИЙ “ОСОБАЯ ПОДАЧА” *подается в винтажном чайнике с двумя гранеными стаканами на серебряном подносе*	490 руб
Императорский *черный чай с клубникой и цедрой апельсина*	350 руб
Екатерина Великая *черный чай цукатами и лепестками красной розы*	350 руб
Граф Орлов *черный чай с сафлором, цветами василька и цукатами*	370 руб
Краснополянский *чай с полевыми травами Краснодарского края*	350 руб
Иван чай	350 руб

ЧАИ ЗАГРАНИШНЫЕ

Ассам	350 руб
Молочный улун	350 руб
Сенча	350 руб
Жасминовый	350 руб
Гречишный	350 руб

ХОЛОДНЫЕ ЧАИ

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

— блюдо имеет примечательную историю

— нравится детям

— сезонное предложение

ЧАИ АВТОРСКИЕ

Яблочно-цитрусовый чай	390 руб
С домашней малиной и имбирем	390 руб
Облепиховый по бабушкиному рецепту	390 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

Лимонад тыква	290 руб
Березовый с реганом и лемонграссом	290 руб
Манго, киви, каламанси	290 руб
Малиновый с маракуйей	290 руб

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте	120 руб
Аква Русса	220 руб
Квас	250 руб
Даусуз	340 руб
Gardenist tonic березовый	350 руб
Боржоми	360 руб
4 воды Абрау-Дюрсо	370 руб
Эвервесс Кола/ кола без сахара	250 руб
Эвервесс Индиан Тоник	250 руб

— сезонное предложение