

ВЕСТНИК

ПОНЕДЕЛЬНИК – ВОСКРЕСЕНЬЕ С 12:00 ДО ПОСЛЕДНЕГО ГОСТЯ

ИСТОРИЯ ДОМА. ПО АДРЕСУ

Садовая ул., д. 12

Здание, в котором располагается заведение эдальное, с названием царским, историческое. Дом нарядный с четырьмя колоннами исполинскими, что на Садовой улице под номером 12 значится, во времена старинные популярностью у интеллигенции творческой пользовался. Построено здание легендарное

в 1750-х годах по проекту зодчего именитого А. Ф. Кокоринова. В 1809 году архитектор С. П. Берников проект составил оригинальный и дом тот существенно перестроил. Фасад был тогда портиками из ионических колонн оформлен и тем известность свою приобрел. В доме расположился театр миниатюр «Павильон де Пари». Вечерами светскими давали здесь балет, гостей представлениями развлекали артисты жанров различных. Со сцены лились в зал стихи поэтов — тогда начинающих, а ныне бессмертных. Брюсов, Белый, Верлен соцветье талантов возглавляли. Сам Вертинский в «Павильон де Пари» дебютировал.

ИКРА

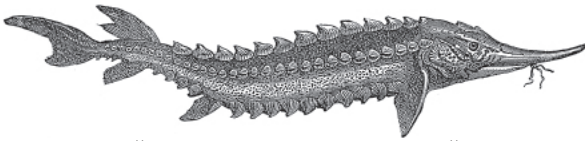
10 г ИКРА ЩУКИ 120	10 г ИКРА СЕМГИ 250	10 г ИКРА ОСЕТРА 1500	10 г ИКРА СЕВРЮГИ 2600	10 г ИКРА БЕЛУГИ 4700
--	---	---	--	---



Подается с оладьями, ржаными тостами и сметаной

Икра белуги	10 г
Икра осетра	10 г
Икра севрюги	10 г

ДЕГУСТАЦИЯ ИКРЫ



6900

на человека

Напитки на выбор

Водка	50 мл
Шампанское	100 мл
Вода б/г	250 мл
Морс клюквенный	150 мл

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ WI-FI

При первичной регистрации в сети Wi-Fi необходимо ввести свой номер телефона на стартовой страничке в международном формате +код_страны-код_города-номер_телефона. Для России это будет выглядеть так: +7-xxx-xxx-xx-xx, для США +1-xxx-xxx-xx-xx, для Германии +49-xxx-xxx-xx-xx. После ввода номера телефона необходимо нажать кнопку «Получить код». В ответ придет код авторизации в виде смс, который необходимо вписать в поле ввода кода.

После этого нужно открыть браузер и перейти на любую страницу, в момент перехода будет показана реклама. На странице рекламы есть кнопка «Подключиться к интернету», после нажатия на которую можно использовать Wi-Fi. Страница рекламы показывается раз в два часа. Если гость уже был подключен к сети Wi-Fi ранее, то вводить номер телефона и код не нужно, нужно просто открыть браузер, посмотреть рекламу и нажать «Подключиться к интернету». До открытия браузера и просмотра рекламы сервисы типа WhatsApp, Viber и т.д. могут не работать.

Безлактозное блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

① Винегрет с балтийской килечкой



490

Жюльен с крабом



990

Котлета по-киевски с жареным картофелем и грибным соусом



1250

ЗАВТРАК
для
ГОСПОД
В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ

КАШИ
(350 г)

- ГРЕЧНЕВАЯ
 - ГЕРКУЛЕСОВАЯ
 - МАННАЯ
 - РИСОВАЯ
 - ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ
- ° 350 ° —

① ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ
(80 г)

— ° 290 ° —

МОЛОЧНЫЕ СОСИСКИ
(130 г)

— ° 390 ° —

Ресторан русской кухни «Царь» позавтракать приглашает сытно, вкусно да в любое время. Пшеничная каша с тыквой, пахнет из куриной печени с то-стами, блинчики с творогом и клубничным джемом, сырники со сгущенкой, вареники с вишней, печенье домашнее и пирожки с все-возможными начинками — приятного вам аппетита!

ОМЛЕТЫ
(300 г)

- С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ И ТОМАТАМИ
- ° 490 ° —
- (300 г)
- С АВОКАДО И ТОМАТАМИ
- ° 490 ° —
- (292 г)
- С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ И КРЕМ-ЧИЗОМ
- ° 590 ° —

БЛИНЧИКИ И СЫРНИКИ
(290/70 г)

- С ТВОРОГОМ И КЛУБНИЧНЫМ ДЖЕМОМ
- ° 450 ° —
- (285/50 г)
- С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ
- ° 520 ° —
- (240/50 г)
- СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ
- ° 490 ° —



① Безлактозное блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ХОЛОДНЫЕ

закуски

3

- ❶ Паштет из куриной печени с тостами (120/30/7 г) 450
- ❶ Солёное сало с чесноком с мороза (110/33 г) 490
- ❶❶ Икра из печеных баклажанов с пшеничными тостами (150/20/5 г) 490
- ❶ Куриный рулет с черносливом (100/5 г) 540
- ❶ Треска под маринадом (190 г) 550
- ❶ Муксун холодного копчения (170/3 г) 580
- ❶ Селедочка двойная с молодым картофелем (140/200/95/3 г) 590
- ❶ Буженина домашняя со свежими овощами (100/87/30 г) 590
- ❶ Мясной студень с хреном и горчицей (220/50/10 г) 650
- ❶❶ Ассорти из свежих овощей (400/5 г) 650
- ❶ Телячий язык с хреном (120/55/30 г) 650
- Теплый ростбиф с сыром и южными помидорами (224 г) 650
Говядина, помидоры, сыр моцарелла, песто, зелень
- ❶ Слабосоленая семга (80/25 г) 690
- Тартар из говядины с бородинскими гренками и белыми грибами (195 г) 690
- Тартар из лосося с муссом из авокадо (198 г) 750
Лосось маринованный с муссом из авокадо и ржаными гренками
- Сырная тарелка (160/90/50 г) 1300
- ❶ Мясное ассорти (320/141/30 г) 1650
Язык телячий, буженина и куриный рулет с черносливом
- ❶ Рыбное ассорти (210/50/1 г) 1750
Семга слабой соли, палтус холодного копчения и муксун холодного копчения



Селедочка двойная с молодым картофелем
— ° 590 ° —



Теплый ростбиф с сыром и южными помидорами
— ° 650 ° —



Солёное сало с чесноком с мороза
— ° 450 ° —

РАЗНОСОЛЫ

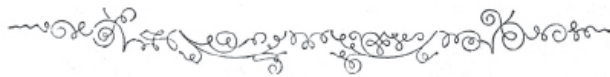
- ❶❶ Огурцы малосольные (140/2 г) 390
- ❶❶ Огурцы соленые из дубовой бочки (140/2 г) 390
- ❶❶ Огурцы маринованные (140/2 г) 390
- ❶❶ Капуста квашеная с клюквой (143/1 г) 390
- ❶❶ Капуста гурийская (145/1 г) 390
- ❶❶ Помидоры малосольные (140/2 г) 390
- ❶❶ Белые маринованные грибочки (145/1 г) 550
- ❶❶ Грибы рыжики (140/40/7 г) 560
- ❶❶ Белые грузди со сметаной (140/40/7 г) 590
- ❶❶ Ассорти из солений (580/5/3 г) 1300
Огурчики малосольные, огурцы соленые из дубовой бочки, квашеная капуста с клюквой, капуста гурийская



Ассорти из солений: огурчики малосольные, огурцы соленые из дубовой бочки, квашеная капуста с клюквой, капуста гурийская
— ° 1300 ° —

САЛАТЫ

традиционные



- 🥬🥛 Свекольный (160/12/10/2 з) 270
Свекла, дижонская горчица, оливковое масло
- 🥬🥛 Из свежих овощей (190/2 з) 360
Свежий огурец, томаты, редис, зелень, ароматное масло
- 🥬🥚 Весенний с яйцом пашот (183 з) 360
Листья салата ромейн, свежий огурец, редис, зеленый лук, яйцо, сметана
- С печенью налима и сладким луком (190/4 з) 390
- Из картофеля с копченым лососем,
красной икрой и сметаной (220/4 з) 460

- Сельдь под шубой (310 з) 490
Запеченная свекла, картофель, морковь, яйцо, майонез,
микс из листьев салата, красная икра
- Теплый с телятиной (210/2 з) 690
Отварной картофель, баклажан, помидоры черри, слайсы
телятины, кинза, горчица, майонез
- С крабом и яйцом пашот. (280 з) 690
Свежие томаты, огурец, редис, укроп, сметана,
яйцо пашот, филе краба



Из картофеля с копченым лососем, красной икрой и сметаной
— ° 460 ° —



Сельдь под шубой
— ° 490 ° —

ВИНЕГРЕТ

- 🥬🥛 Из помидоров с красным луком (200/4 з) 340
- 🥬🥛 Классический (200 з) 350
- 🥛🥚 С атлантической сельдью (250 з) 450
- 🥛🥚 С балтийской килечкой (280 з) 490

ОЛИВЬЕ

- 🥛🥚 С маринованными белыми грибами . . . (220/1 з) 450
- 🥛🥚 С телятиной (200/20/1 з) 550
- 🥛🥚 С раковыми шейками (232/15 з) 750
- 🥛🥚 С копченой стерлядкой (240 з) 750



Винегрет классический
— ° 350 ° —



Оливье с раковыми шейками
— ° 750 ° —

САЛАТЫ

заморские

5

Греческий (255 з) 450
Свежие томаты, сладкий перец, огурец, сыр фета,
красный лук, орегано, горчица и оливковое масло

Из спаржи с копченым сыром (255 з) 560
Отварная спаржа, свежий огурец, листья салата фризе,
каперсы, копченый сыр, сок лимона и оливковое масло

Цезарь с курицей. (205 з) 590
Листья салата ромейн, томаты черри, гренки из белого хлеба,
соус цезарь и филе куриной грудки на гриле

Цезарь с креветками (215 з) 690
Листья салата ромейн, томаты черри, гренки
из белого хлеба, соус цезарь и тигровые креветки на гриле

① Руккола с креветками (200 з) 690
Руккола, томаты черри, авокадо, тигровые
креветки на гриле, оливковое масло и бальзамический уксус

① Крабовый салат с кабачком гриль, рукколой
и маринованными томатами (170 з) 850



Из спаржи с копченым сыром
— ° 560 ° —



Крабовый салат с кабачком гриль, рукколой и маринованными томатами
— ° 850 ° —



ИСТОРИЯ ВИНЕГРЕТА

Император и Самодержец Всероссийский Александр I так горячо любил русскую кухню, что ни в одно заграничное путешествие не отправлялся без поварской свиты. Однажды во время делового визита во Францию на кухню, где работали приезжие русские кулинары, зашел знаменитый французский повар Антуан Карем. Наблюдая за работой иностранных поваров, он заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата из вареной свеклы, картофеля, лука, моркови, соленых огурцов и квашеной капусты. Увидев, что готовое блюдо поливают уксусом, Карем,

указывая на него, спросил: «Vinaigre»? (фр. — уксус). Ничего не понимающие по-французски повара согласно закивали головами, бормоча «оуі, оуі, винегрет». Так в царском меню появилось блюдо, которое, выйдя за пределы царского двора, за короткий срок стало привычной закуской русских людей.



① Безлактозное блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ГОРЯЧИЕ

закуски

Грибы в сметане	(130/40 з)	450
Драники картофельные с беконом	(210/50/2 з)	450
Голубцы мясные с грибным соусом.	(180/30 з)	690
Оладьи из кабачков с семгой слабой соли	(150/60/50/5 з)	750
Жюльен с крабом	(150/40 з)	990
Блины с красной икрой.	(135/50/50 з)	990
Блины по-царски.	(135/25/50 з)	4500
Черная икра, блины и сметана		



Драники картофельные с беконом
— ° 450 ° —



ПИРОЖКИ

С картофелем	(43 з)	90
С яйцом и зеленым луком	(45 з)	90
С капустой.	(45 з)	90
С белыми грибами.	(40 з)	110
С мясом	(41 з)	120
Расстегай с рыбой	(36 з)	120



Голубцы мясные с грибным соусом
— ° 690 ° —



Оладьи из кабачков с семгой слабой соли
— ° 750 ° —

ЗНАМЕНИТЫЕ ГОСТИ

ресторана «Царь»

Уникальный ресторан «Царь» успел снискать большое признание не только жителей Петербурга, но и гостей города. «Царь» уже давно стал излюбленным местом звезд западного кино, шоу-бизнеса и спорта: Антонио Бандерас, Дэниел Рэдклифф, бывший федеральный канцлер Германии Герхард Шредер с семьей, Моника Беллуччи, Леонардо Ди Каприо и другие звездные гости, приезжающие в наш город, обязательно посещают ресторан «Царь». Ведь только здесь, в сердце Петербурга, предлагают изыски и традиции царской кухни России.



С камчатским крабом и тремя видами рыб
— ° 990 ° —

ПЕЛЬМЕНИ

С цесаркой и белыми грибами в бульоне	(170/130/50 з)	650
С уткой	(210 з)	690
С мясом оленя	(160/60/50 з)	690
С бараниной и луком	(155/50/10/5 з)	690
Сибирские	(230/50/1 з)	750
С камчатским крабом и тремя видами рыб	(195/100 з)	990

ВАРЕНИКИ

(215/50 з)	(215/55/50/1 з)	(185/50/1 з)
С вишней	С картофелем	С сыром
— ° 490 ° —	— ° 490 ° —	— ° 490 ° —

СУПЫ

7



- Рассольник по-ленинградски (400/50/2 з) 390
- ❶ Бульон куриный с домашней лапшой и потрошками . . . (400 з) 410
- ❶ Гороховый суп с копченой грудинкой и гренками . . . (350/30 з) 420
- Суп из свежего щавеля с курицей и яйцом (380/50 з) 450
- Щи суточные по-деревенски
из квашеной капусты и белых грибов. (400/50 з) 470
- Раковый суп (250 з) 490
- ❶ Уха по-царски. (380 з) 520
- Суп из белых грибов (350/50 з) 540
- Крабовый суп со щавелем и шпинатом. (280/50 з) 550
- Борщ малороссийский с телятиной
и чесночными пампушками (400/50/50 з) 560
- Солянка мясная (420/50 з) 590

Суп из белых грибов
— ° 540 ° —



Рассольник по-ленинградски
— ° 390 ° —



Борщ малороссийский с телятиной и чесночными пампушками
— ° 560 ° —



ИСТОРИЯ ГИМНА

В 1833 году князь Алексей Федорович Львов сопровождал Николая I во время его визита в Австрию и Пруссию, где императора повсюду приветствовали звуками английского марша. Царь выслушивал мелодию монархической солидарности без энтузиазма и по возвращении поручил Львову как наиболее близкому ему музыканту сочинить новый гимн. Львов написал музыку, а Василий Андреевич Жуковский — не без помощи Александра Сергеевича Пушкина — сочинил слова.

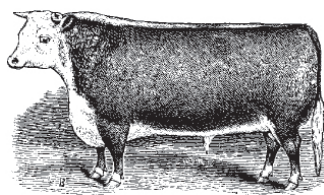
Однажды во время торжественного ужина в кругу императорской семьи князь Львов решил сделать сюрприз императо-

ру. Неожиданно ровно в 21:00 музыканты прервали свое выступление громогласным маршем. Александра Федоровна в ужасе смотрела на супруга, дети беспокойно ерзали на своих местах. Князь Львов ожидал бури. Однако император ничуть не смутился: он медленно встал, внимательно вслушиваясь в звуки гимна, одобительно кивнул и заплодировал. С тех пор гимн был признан официальным. Он так понравился Николаю I, что его стали исполнять повсеместно.

Мы чтим традиции. Именно поэтому ежедневно в 21:00 в ресторане «Царь» в ожидании императорского визита вы можете прослушать легендарный музыкальный историзм.

ГОРЯЧИЕ

мясные блюда



Печень по-строгановски
с картофельным пюре (190/200/50 г) 1320

① Запеченный цыпленок. (300/180/60 г) 1350

① Печень телячья с картофельным пюре . . . (135/200/50/40 г) 1390

Говядина по-строгановски
с жареным картофелем (230/200/30 г) 1550

① Утиная грудка с тушеной квашеной
капустой и соусом из лесных ягод (170/180/50/2 г) 1690

① Оленина с брусничным соусом
и запеченным молодым картофелем (120/150/60/1 г) 1750



Утиная грудка с тушеной квашеной капустой и соусом из лесных ягод
— ° 1690 ° —



Запеченный цыпленок
— ° 1350 ° —



Печень телячья с картофельным пюре
— ° 1390 ° —



ИСТОРИЯ БЕФСТРОГАНОВА

Это блюдо можно встретить под названием «мясо по-строгановски» или «беф а-ля Строганов». Популярное кушанье из мяса, подаваемое как в столовых, так и в ресторанах. В меню заведений мира оно вошло после Второй мировой войны, как блюдо

русской кухни, хотя и не является таковым. Бефстроганов — это не национальное, народное блюдо — оно было изобретено. Название свое кушанье получило в честь графа А. Г. Строганова (1795–1891). Он был очень богатым человеком и по обычаю вельмож держал в Одессе так называемый открытый стол. А это значило, что любой человек, прилично одетый и образованный, мог прямо «с улицы» зайти на обед. Именно для таких столов кем-то из поваров графа было изобретено своеобразное русско-французское блюдо. При хороших вкусовых качествах оно удобно делилось на порции и соответствовало определенным стандартам. В общероссийский оборот его ввели именно одесситы, они же дали ему название и включили в поваренные книги.

Классическое блюдо готовится из говяжьей вырезки или филе поясничной части. Для начала мясо слегка отбивают прямо в куске, затем поперек волокон нарезают прямоугольными кусочками длиной 5–6 см и толщиной 1 см, а уже эти кусочки нарезают на части по 1 см. Далее их панируют в муке и обжаривают на сковороде, дно которой выложено кружочками лука, на сильном огне. Когда у мяса появляется блеск, его перекладывают в сотейник, заливают сметанно-томатным соусом и тушат 30 минут. Подают с жареным во фритюре картофелем.

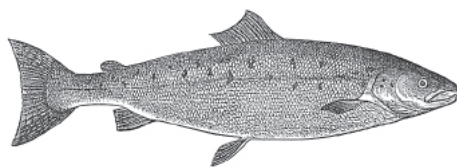
① Безлактозное блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ГОРЯЧИЕ

рыбные блюда

9



Карп, жаренный в сметане (250/3 з) 990
Филе судака по-польски
с картофельным пюре (150/200/80/40/1 з) 1190
Жареный палтус с картофельным пюре
и базиликом (160/215/30/5 з) 1350
Лосось на пару с нежным
итальянским пюре и соусом из шпината . . . (120/210/40/70/6 з) 1350

Филе радужной форели с молодым отварным
картофелем и сливочным соусом (200/220/50/70/7 з) 1450
Подкопченная спинка стерлядки
с нежным пюре и соусом рассол (250/250/70/52 з) 3490
Фаланги краба в панцире с салатом
из свежих овощей (125/100/70 з) 3500



Фаланги краба в панцире с салатом из свежих овощей
— ° 3500 ° —



Жареный палтус с картофельным пюре и базиликом
— ° 1350 ° —



Подкопченная спинка стерлядки с нежным
пюре и соусом рассол
— ° 3490 ° —

ГАРНИРЫ

🍴🥛 Рис басмати. (180/1 з) 190
🍴🥛 Картофель фри (120 з) 200
Картофельное пюре (200/2 з) 200
🍴🥛 Молодая
картошечка, запеченная
в пряных травах (150/2 з) 200
🍴🥛 Картофель жареный. . . (200/2 з) 220



🥛🥛 Греча с жареными
белыми грибами (250 з) 390
🥛🥛 Тушеная квашеная капуста
с копченой грудинкой (180 з) 390
🍴🥛 Овощи на пару (180 з) 420
🍴🥛 Овощи гриль (210 з) 450
🍴🥛 Картофель, жаренный
с белыми грибами (290 з) 450

🍴 Вегетарианское блюдо. 🥛 Безлактозное блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей.
Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета.
Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

Куриные с картофельным пюре
и соленым огурчиком. (140/200/20/1 з) 750

Щучьи с сельдереевым пюре (180/200/40 з) 790

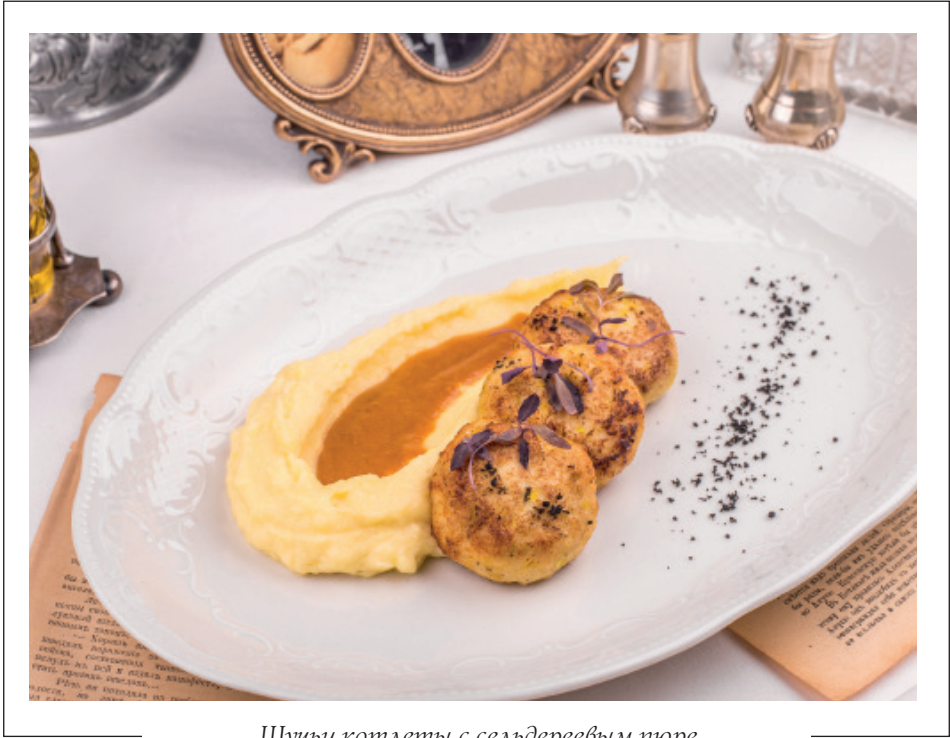
Из судака и краба с рисом басмати. (170/200/40/2 з) 1190

По-киевски с жареным картофелем
и грибным соусом (190/200/50/2 з) 1250

Пожарская с жареным картофелем
и грибным соусом (190/200/50/2 з) 1290

Из гуся с тушеной квашеной капустой
и брусничным соусом (150/180/60/1 з) 1350

Из лося, чиненные квашеной капустой
с соусом из лесных ягод. (150/200/62 з) 1390



Щучьи котлеты с сельдереевым пюре
— ° 790 ° —



Пожарская котлета с жареным картофелем
и грибным соусом
— ° 1290 ° —

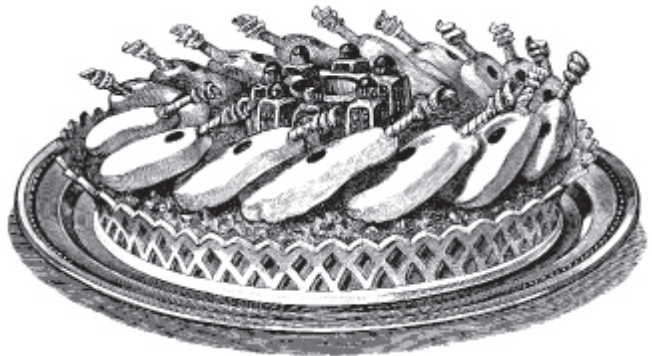


Котлеты из гуся с тушеной квашеной капустой
и брусничным соусом
— ° 1350 ° —



Котлета из лося, чиненная квашеной капустой
с соусом из лесных ягод
— ° 1390 ° —

ПОЧЕМУ КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ
НАЗЫВАЕТСЯ КИЕВСКОЙ?



У этой вкусной котлетки такой «багаж» историй возникновения, что ему любой летописец позавидует! Например, господа французы горячо утверждают, что рецепт этой котлеты был вывезен с их Родины в Россию во времена правления Елизаветы, да так и укоренился на русской земле. По окончании войны с Наполеоном все французское стало неугодным, поэтому было решено переименовать котлеты в «михайловские», в честь богатого ресторана возле Михайловского дворца, где ими угощали.

После революции про котлеты как-то и забыли, а вспомнили лишь тогда, когда в Украине возродилась традиция их приготовления — вот в то время и появилось название «котлеты по-киевски». У американцев вообще своя точка зрения на происхождение блюда: они утверждают, что являются авторами котлеток, а называли их «по-киевски» потому, что это излюбленное блюдо эмигрантов из Украины. На чьей стороне правда, сейчас уже и не разберешь, остается только наслаждаться великолепным вкусом блюда!

.....• **БЛЮДА** •.....
на углях

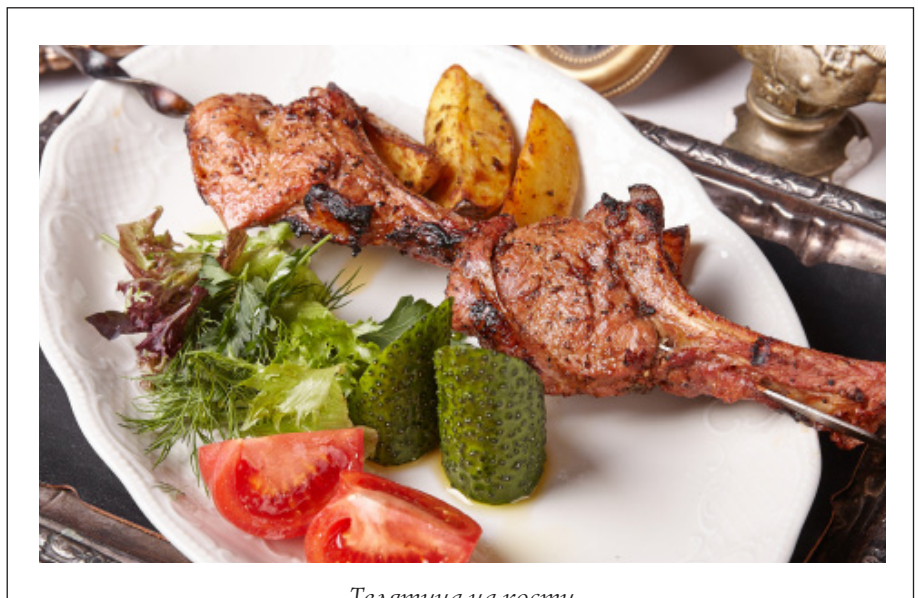
- ❶ Дорадо (220/60/70/4 з) 1090
- ❶ Лосось. (160/70/1 з) 1150
- ❶ Королевские креветки. (160/50/70/1 з) 1350
- ❶ Ладожский сиг (250/70/40 з) 1450
- ❶ Каре ягненка (175/40/35/2 з) 1690
- ❶ Стейк рибай. (255/1 з) 2900



Ладожский сиг
—• 1450 •—

.....• **ШАШЛЫК** •.....
*Гарнируется свежими овощами
с зеленью, запеченным картофелем
и томатным соусом*

- ❶ Курица (170/280/60 з) 850
- ❶ Свинина. (180/280/60 з) 950
- ❶ Телятина на кости. (170/285/60 з) 1490
- ❶ Баранина на косточке (190/280/60 з) 1750



Телятина на кости
—• 1490 •—

.....• **ДЕСЕРТЫ** •..... 11

СОРБЕТ

- (50/0,5 з)
- ❶ Брусника 190
 - ❶ Лимон-лайм с мятой 190
 - ❶ Малина 190
 - ❶ Облепиха 190
 - ❶ Черная смородина. 190

МОРОЖЕНОЕ

- (50/0,5 з)
- Ванильное 190
 - Ром с изюмом 190
 - Крем-брюле 190
 - Мятное 190
 - Пралине 190
 - Лен с васильковым медом 190
 - Облепиха с калиной 190

ВАЗА
ФРУКТОВАЯ
1850



АССОРТИ
**ЛЕСНЫХ
ЯГОД**
1190
— (125 з) —

- Клубника. 650
- Ежевика 690
- Красная смородина . . . 690
- Малина. 690
- Голубика 690

ВАРЕНЬЕ

- (50 з)
- Клубника. 90
 - Малина. 90
 - Брусника. 90
 - Вишня 90
 - Черника 90

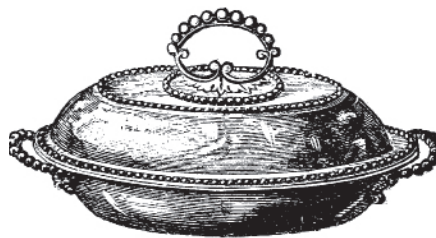
НАПИТКИ

- (250 мл)
- ❶ Квас 190
 - ❶ Квас брусничный 190
 - ❶ Морс из облепихи 190
 - ❶ Морс из клюквы 190
 - ❶ Морс из черной смородины 220
 - ❶ Морс из малины 240

❶ Безлактозное блюдо.
Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей.
Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета.
Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ и блюда на заказ

Канapé в ассортименте	200
Судак фаршированный	6000
❶ Утка фаршированная	6000
Кулебяка	6000
❶ Гусь фаршированный	8000



❶ Лосось запеченный	12000
Стерлядь фаршированная	14000
❶ Баранья ножка с овощами	15000
❶ Поросенок фаршированный	15000
Торт (1000 г)	3000

Вот недаром же ходит в народе поговорка «русский пир — на весь мир»! Чего-чего, а пышности императорским приемам было не занимать. На гостей, в особенности заморских, производила впечатление картина, когда на внушительных размеров подносе вносили цельную тушу зажаренного оленя, двухметрового осетра или пару сотен перепелок, а то и просто сахарную голову весом в несколько пудов. В огромной зале



блюда выставлялись в несколько рядов, а слуга громко объявлял: «Государь! Кушать подано!». Император по традиции садился на возвышенном месте, подле него располагались братья или митрополит, далее — вельможи, чиновники, доблестные воины и другие придворные. Такие роскошные банкеты были не редкостью, но каждый раз считались событием и настоящим праздником жизни.



Судак фаршированный
— ° 6000 ° —



Баранья ножка с овощами
— ° 15000 ° —

640-33-73

GDS 
GINZA DELIVERY SERVICE

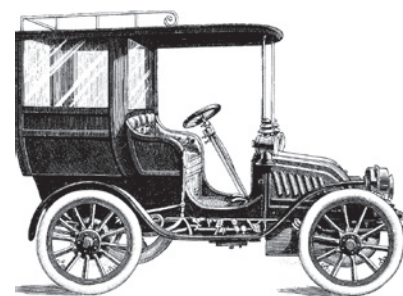


Царь...

ресторан



ДОСТАВКА



+7 (812) 945-59-25

❶ Безлактозное блюдо.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. При обслуживании гостей от 6 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

• ТАБЛИЦА ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЛЮД •

САЛАТЫ ТРАДИЦИОННЫЕ

	Выход, гр.	Цена, руб.	Содержание в порции			
			белков, г	жиров, г	угл-ов, г	ккал
Свекольный	160/12/10/2	270,0	5,9	33,7	33,6	462,5
Салат из свежих овощей	190/2	360,0	2,1	15,2	6,8	172,8
Весенний с яйцом пашот	183	360,0	2,8	15,0	5,5	169,2
Теплый салат с телятиной	210/2	690,0	24,0	76,4	21,6	870,9
Сельдь под шубой	310	490,0	14,4	56,8	21,1	654,0
Оливье с телятиной	200/20/1	550,0	12,9	32,5	17,6	415,3
Оливье с копченой стерлядкой	240	750,0	13,9	27,7	17,0	372,6
Оливье с раковыми шейками	232/15	750,0	35,6	41,5	17,1	584,5
Оливье с маринованными белыми грибами	220/1	450,0	7,8	22,7	19,7	314,0
Салат с крабом и яйцом «Пашот»	280	690,0	10,7	16,9	6,7	222,0
Винегрет из помидоров с красным луком	200/4	340,0	2,3	6,4	12,3	115,6
Винегрет классический	200	350,0	5,8	15,6	30,5	285,3
Винегрет с балтийской килечкой	280	490,0	25,9	38,2	27,0	556,1
Винегрет с атлантической сельдью	250	450,0	14,2	19,7	31,4	360,8
Салат с печенью налима и сладким луком	190/4	390,0	5,9	52,3	19,9	573,5
Салат из картофеля с копченым лососем, красной икрой и сметаной	220/4	460,0	16,7	21,4	27,8	370,8

САЛАТЫ ЗАМОРСКИЕ

	Выход, гр.	Цена, руб.	Содержание в порции			
			белков, г	жиров, г	угл-ов, г	ккал
Салат «Греческий»	255	450,0	11,3	32,6	9,4	377,4
Салат из спаржи с копченым сыром	255	560,0	12,8	19,3	5,1	245,5
Салат «Цезарь» с курицей	205	590,0	32,6	100,4	12,2	1082,8
Салат «Цезарь» с креветками	215	690,0	30,1	69,4	8,5	748,6
Руккола с креветками	200	690,0	25,7	42,4	11,4	529,6
Крабовый салат с кабачком гриль, рукколой и маринованными томатами	170	850,0	7,7	13,2	5,1	170,1

СОЛЕНЬЯ ИЗ ПОГРЕБКОВ

	Выход, гр.	Цена, руб.	Содержание в порции			
			белков, г	жиров, г	угл-ов, г	ккал
Огурчики малосольные	140/2	390,0	1,7	10,0	6,5	123,6
Огурцы соленные из дубовой бочки	140/2	390,0	1,2	9,9	2,7	105,9
Огурцы маринованные	140/2	390,0	1,5	10,3	5,1	118,6
Помидоры малосольные	140/2	390,0	1,7	10,1	2,5	108,4
Капуста квашеная с клюквой	143/1	390,0	1,1	4,9	2,8	60,9
Капуста «Гурийская»	145/1	390,0	3,8	20,2	21,5	283,5
Рыжики в сметане	140/40/7	560,0	3,8	13,1	2,8	144,7
Белые маринованные грибочки	145/1	550,0	6,8	11,5	7,4	159,5
Ассорти из солений	580/5/3	1300,0	7,9	20,2	33,5	348,1
Грузди соленные со сметаной	140/40/7	590,0	3,8	13,1	2,8	144,7

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход, гр.	Цена, руб.	Содержание в порции			
			белков, г	жиров, г	угл-ов, г	ккал
Икра из печеных баклажан с пшеничными тостами	150/20/5	490,0	7,3	38,2	29,5	492,0
Муксун холодного копчения	170/3	580,0	13,2	15,9	21,4	281,5
Сало соленое с мороза с чесноком и свежей зеленью	110/33	490,0	8,3	84,1	36,9	938,2
Паштет из куриной печени с тостами	120/30/7	450,0	20,7	33,6	20,2	466,9
Треска под маринадом	190	550,0	20,9	39,0	24,8	534,3
Семга слабосоленая	80/25	690,0	15,6	4,5	2,5	113,0
Селедочка двойная с молодым картофелем	140/200/95/3	590,0	27,9	33,4	30,6	535,5
Мясной студень с хреном и горчицей	220/50/10	650,0	57,1	59,9	12,0	816,3
Буженина домашняя со свежими овощами	100/87/30	590,0	22,9	44,2	7,5	520,3
Куриный рулет с черносливом	100/5	540,0	21,5	21,1	7,6	306,2
Телячий язык с хреном	120/55/30	650,0	23,3	22,4	9,5	333,1
Тартар из говядины с бородинскими гренками и белыми груздями	195	690,0	21,5	27,2	20,2	412,3
Тартар из лосося с муссом из авокадо	198	750,0	24,3	32,9	24,0	490,1
Рыбное ассорти	210/50/1	1750,0	39,2	21,7	3,0	364,1
Ассорти из свежих овощей	400/5	650,0	4,3	0,3	15,3	81,4
Мясное ассорти	320/141/30	1650,0	82,0	83,9	19,8	1162,7
Сырная тарелка	160/90/50	1300,0	44,7	59,1	42,4	880,4
Теплый ростбиф с домашним сыром и южными томатами	224	650,0	34,0	25,8	6,8	396,1

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход, гр.	Цена, руб.	Содержание в порции			
			белков, г	жиров, г	угл-ов, г	ккал
Пирожок с капустой	45	90,0	2,5	6,1	13,2	118,8
Пирожок с яйцом и луком	45	90,0	1,8	6,3	11,7	111,3
Пирожок с грибами	40	110,0	5,2	14,3	13,1	202,9
Пирожок с мясом	41	120,0	8,4	16,7	12,3	233,6
Пирожок с картофелем	43	90	1,9	3,3	11,5	83,2
Расстегай с рыбой	36	120,0	6,9	9,5	15,3	174,4
Драники картофельные с беконом	210/50/2	450,0	16,8	65,8	44,8	839,4
Вареники с вишней	215/50	490,0	6,5	42,6	51,9	618,2
Вареники с картофелем	215/55/50/1	490,0	12,0	68,2	72,0	950,9
Вареники с сыром	185/50/1	490,0	13,0	27,1	35,5	438,3
Оладьи из кабачков с семгой слабой соли	150/60/50/5	750,0	19,9	44,7	43,1	655,5
Грибы в сметане	130/40	450,0	35,1	68,2	43,4	928,3
Голубцы мясные с грибным соусом	180/30	690,0	34,0	45,1	36,7	689,9
Сибирские пельмени с мясом	230/50/1	750,0	30,3	79,7	25,8	943,0
Жульен с крабом	150/40	990,0	41,4	77,3	42,3	1031,1
Пельмени с крабом	195/100	990,0	24,9	62,4	27,2	771,2
Пельмени с цесаркой с белыми грибами в бульоне	170/130/50	650,0	46,0	69,5	37,3	959,3
Пельмени из баранины	155/50/10/5	690,0	24,1	40,8	42,4	634,1
Пельмени из олени	160/60/50	690,0	25,3	54,6	42,4	762,0
Ржаные пельмени с уткой	210	690,0	33,3	93,2	32,2	1102,0
Блинчики с красной икрой	135/50/50	990,0	23,7	71,2	43,6	910,7
Блинчики «по-царски»	135/25/50	4500,0	15,2	66,7	43,6	836,2

СУПЫ

	Выход, гр.	Цена, руб.	Содержание в порции			
			белков, г	жиров, г	угл-ов, г	ккал
Гороховый суп с копченой грудинкой и гренками	350/30	420,0	65,1	36,3	59,3	824,6
Бульон куриный с домашней лапшой и потрошками	400	410,0	58,8	48,3	10,2	711,7
Солянка мясная	420/50	590,0	35,6	62,9	29,1	825,4
Суп из белых грибов	350/50	540,0	11,7	43,9	22,0	529,8
Щи супотные по-деревенски из квашеной капусты и белых грибов	400/50	470,0	34,4	69,8	17,7	836,7
Борщ малороссийский с телятиной и чесночными пампушками	400/50/50	560,0	36,0	62,9	49,6	909,0
Суп из свежего щавеля с курицей и яйцом	380/50	450,0	50,7	75,1	15,4	941,2
Уха по-царски	380	520,0	13,5	7,6	14,5	180,1
Крабовый суп с щавелем и шпинатом	280/50	550,0	16,8	40,4	18,4	503,9
Раковый суп	250	490,0	33,2	27,9	14,2	441,2
Рассольник по-ленинградски	400/50/2	390,0	42,1	54,2	24,4	754,0

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

	Выход, гр.	Цена, руб.	Содержание в порции			
			белков, г	жиров, г	угл-ов, г	ккал
Куриные котлеты с картофельным пюре и соленным огурчиком	140/200/20/1	750,0	45,1	90,6	38,0	1148,8
Печень телячья с картофельным пюре	135/200/50/40	1390,0	56,1	77,9	61,4	1171,9
Котлета «по-киевски» с жареным картофелем и грибным соусом	190/200/50/2	1250,0	58,5	78,7	62,6	1193,8
Котлета «Пожарская» с жареным картофелем и грибным соусом	190/200/50/2	1290,0	45,3	84,4	58,0	1173,7
Котлета из лося с квашеной капустой, картофельным пюре и соусом из лесных ягод	150/200/62	1390,0	41,1	52,8	51,3	845,6
Строганов из говядины с жареным картофелем	230/200/30	1550,0	61,5	81,0	47,1	1164,0
Запеченный цыпленок с овощами	300/180/60	1350,0	77,6	140,4	6,6	1601,4
Оленина с брусничным соусом и запечённым молодым картофелем	120/150/60/1	1750,0	43,6	67,0	42,7	948,9
Котлеты из дикого гуся с тушеной капустой и брусничным соусом	150/180/60/1	1350,0	50,4	161,1	35,9	1795,6
Печень по-строгановски с солеными огурцами и картофельным пюре	190/200/50	1320,0	65,5	128,9	44,9	1602,8
Утиная грудка с тушеной квашеной капустой и соусом из лесных ягод	170/180/50/2	1690,0	50,9	158,9	23,4	1727,9

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

	Выход, гр.	Цена, руб.	Содержание в порции			
			белков, г	жиров, г	угл-ов, г	ккал
Котлеты из судака и краба с рисом басмати	170/200/40/2	1190,0	35,9	71,7	52,8	1000,8
Филе радужной форели с молодым картофелем и сливочным соусом	200/220/50/70/7	1450,0	107,5	92,4	48,6	1456,9
Лосось на пару с нежным пюре и соусом из шпината	120/210/40/70/6	1350,0	56,9	49,9	38,4	831,5
Фаланги краба в панцире с овощами	125/100/70	3500,0	42,7	88,3	10,5	1008,5
Филе судака на пару с польским соусом и картофельным пюре	150/200/80/40/1	1190,0	53,1	95,8	37,6	1225,7
Спинка стерлядки с пюре и соусом рассол	250/250/70/52	3490,0	191,0	166,3	51,2	2465,9
Жареный палтус с картофельным пюре и базиликом	160/215/30/5	1350,0	80,9	76,3	42,3	1179,4
Карп жареный в сметане	250/3	990,0	97,2	69,8	11,4	1062,5
Щучьи котлеты с сельдереевым пюре	180/200/40	790,0	33,2	43,4	45,3	705,30

БЛЮДА НА УГЛЯХ

	Выход, гр.	Цена, руб.	Содержание в порции			
			белков, г	жиров, г	угл-ов, г	ккал
Лосось	160/70/1	1150,0	38,7	16,2	2,7	311,3
Королевские креветки	160/50/70/1	1350,0	63,5	37,1	27,0	696,2
Дорадо	220/60/70/4	1090,0	61,7	27,3	13,6	547,9
Ладожский сиг	250/70/40	1450,0	177,0	30,1	5,2	1001,1
Каре ягненка	175/40/35/2	1690,0	52,2	115,1	7,3	1274,6
Стейк рибай	255/1	2900,0	103,2	59,3	0,4	948,9

ШАШЛЫКИ

	Выход, гр.	Цена, руб.	Содержание в порции			
			белков, г	жиров, г	угл-ов, г	ккал
Из курицы	170/280/60	850,0	43,5	77,5	33,7	1007,0
Из свинины	180/280/60	950,0	42,1	79,5	36,4	1030,3
Телятина на косточке	170/285/60	1490,0	61,7	17,3	36,4	549,0
Баранина на косточке	190/280/60	1750,0	47,5	69,5	36,4	962,5

ГАРНИРЫ

	Выход, гр.	Цена, руб.	Содержание в порции			
			белков, г	жиров, г	угл-ов, г	ккал
Картофельное пюре	200/2	200,0	13,8	34,0	34,1	498,2
Картофель фри	120	200,0	4,2	9,0	48,4	291,4
Молодая картошечка, запеченная в пряных травах	150/2	200,0	4,0	11,9	31,6	250,7
Овощи на пару	180	420,0	3,5	5,2	10,2	101,8
Овощи гриль	210	450,0	4,3	11,9	10,4	166,3
Греча с жареными белыми грибами	250	390,0	13,0	29,3	58,8	551,6
Тушеная квашеная капуста с грудинкой	180	390,0	4,6	18,7	12,1	236,1
Картофель жареный с белыми грибами	290	450,0	8,4	42,4	43,8	591,0
Рис отварной	180/1	190,0	4,9	12,5	59,6	371,6
Картофель жареный	200/2	220,0	5,2	15,2	40,4	320,2

СОРБЕТ/МОРОЖЕНОЕ

	Выход, гр.	Цена, руб.	Содержание в порции			
			белков, г	жиров, г	угл-ов, г	ккал
Сорбет малина	50/0,5	190,0	0,3	0,2	14,9	63,0
Сорбет брусника	50/0,5	190,0	0,2	0,1	19,3	81,8
Сорбет лимон-лайм с мятой	50/0,5	190,0	1,1	1,3	10,0	56,0
Сорбет облепиха	50/0,5	190,0	0,0	0,0	14,5	58,0