ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МУЗЕЙ

СТОЛИЧНЫЙ ГОРОДЪ

ТРАКТИРЪ

МЕНЮ

“СТАРОРУССКОЕ ЧАЕПИТИЕ”

дегустаціонный сетъ
1850 **рублей съ двух персон**

дегустаціонный сетъ

Чай черный цейлонскій
Мармеладъ натуральный фруктово-ягодный
Крымское сухое варенье: клюква, тыква и ревень
Пирожки “Старорусскіе”: два съ рыбой и капустой два с яблоком
Бублики с маслом
Четыре блинца
Домашнее варенье изъ крыжовника
Мед старорусской пасеки
Старорусская помадка съ солью

“ЧАЙ И ЛАКОМСТВА ПИСАТЕЛЯ”

дегустаціонный сетъ
1350 **рублей съ персоны**

дегустаціонный сетъ

Чай черный цейлонскій
Мармеладъ натуральный фруктово-ягодный
Крымское сухое варенье: клюква, крыжовник, вишня
Домашнее варенье изъ вишни
Пастила бѣлая палочками
“Любимая Достоевскаго”
Пирожное пастильное Баллѣ
Пряникъ Тульскій

“БРАТЬЯ КАРАМАЗОВЫ”

реконструкция обеда в трактире “Столичный городъ”
1890 **рублей съ персоны**

дегустаціонный сетъ

Уха Ильменская
Пирожки “Старорусскіе” съ рыбой и капустой
Чай черный цейлонскій
Домашнее варенье изъ вишни

НАПИТКИ

ЧАЙ АРОМАТИЧЕСКИЙ Россия
подается в чайнике объемом 700 мл,
ЦЪНА *400* рублей

Черный чай “Ягодный рассвет”
Иван-чай “Липа и шиповник”
Зеленый чай “Сагань-Дайля и лист березы”
Травяной чай “Пихта и можжевельник”
Иван-чай “Хрен и лист смородины”

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ
подается в чайнике объемом 700 мл,
ЦЪНА *600* рублей

“Русский караванъ”, Китай
“Тульскій самоварный”, Китай
“Кустодиевскій”, Россия
“Яблони и груши”, Грузия
“КОРТ ЛОДЖ РЕКОЕ”, Цейлон

ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ “Маофеон”, Китай
подается в чайнике объемом 700 мл,
ЦЪНА *600* рублей

ЧАЙ ОСОБЫЙ
подается в чайнике объемом 1000 мл,
ЦЪНА *1100* рублей
Черный чай “Сны Достоевского”, Япония

Чай с нотами аромата дикорастущей вишни и легкой кислинкой во вкусе. Напиток получается ярким и насыщенным, с мягкой терпкостью и сладковатым послевкусием. Он создает настроение легко и непринужденно, вызывая ощущение весны. Вкусно и ароматно, подходит для чаепития в кругу семьи или с друзьями, а также для спокойного отдыха, чтобы насладиться моментом и почувствовать вдохновение к чему-то новому.

КОФЕ по рецепту Федора Михайловича
готовится в венской кофеварке объемом 500 мл,
ЦЪНА *1290* рублей

ШОКОЛАД «Страсти по Грушеньке»
подается в шоколаднике объемом 450 мл
ЦЪНА *800* рублей

Домашний клюквенный морс по старинному рецепту с добавлением меда

МОРС / КВАС «СТАРОРУССКИЙ»
подается в графине объемом 500 мл,
ЦЪНА *700* рублей

СБИТЕНЬ ОХЛАЖДЕННЫЙ НА МЕДУ
подается в графине объемом 500 мл,
ЦЪНА *450* рублей

Взвар с клубникой, иван-чаем и мятой
Взвар с яблоком, базиликом и мятой
Взвар с вишней, базиликом и мятой
Взвар с малиной, базиликом и мятой
Взвар с брусникой, клюквой и мятой

СБИТЕНЬ КЛАССИЧЕСКИЙ
подается в чайнике объемом 700 мл,
ЦЪНА *650* рублей

Черный чай с медом, мятой, базиликом, душицей, корицей, кориандром, имбирем, гвоздикой, корнем жира, зверобоем, кардамоном, мускатным орехом, корнем солодки и соком лимона

СТАРОРУССКИЙ СИДР
местной сидродельни “Джусифер” сбор яблок 2025 года
подается в графине
ЦЪНА *600* рублей

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ «СТАРОРУССКАЯ»
подается в бутылке объемом 500 мл,
ЦЪНА *150* рублей

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МУЗЕЙ

СТОЛИЧНЫЙ ГОРОДЪ

ТРАКТИРЪ

ЗАКУСКИ

Соленья "Старорусскія": *капуста, хольнские огурчики и мочоное яблоко* - 400 рублей

Грузди бѣлые сбор Косино съ фермерской сметаной - 890 рублей

Тріо сала: соленое, съ чеснокомъ, чернымъ перцемъ и зеленымъ лукомъ - 800 рублей

Мясной дуэтъ изъ языка и буженины с хрѣном - 800 рублей

Бутерброды съ сельдью съ маринованнымъ лукомъ - 450 рублей

Четыре блинца съ икрой и фермерской сметаной - 1350 рублей

Блинъ с припёком: семга или буженина - 690 рублей

Тартинъ съ семгой - 590 рублей

ДЕСЕРТ:

Бланманже классічесий миндальный - 500 рублей

Заливное изъ сезонных ягод въ шампанскомъ - 450 рублей

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

МЕСТНАЯ НАСТОЙКА 100 ГРАММ (ПОДАЕТСЯ В ШТОФЕ)

Карамазовка / рябина на коньяке ..... 400 рублей

Спотыкач / вишня и чернослив ..... 400 рублей

Клюква ..... 400 рублей

Малина ..... 400 рублей

ВОДКА 100 ГРАММ (ПОДАЕТСЯ В ШТОФЕ)

Великая, Россия ..... 450 рублей

Онегин, Россия ..... 700 рублей

Белуга, Россия ..... 1100 рублей

КАЛЬВАДОС, РОМ, КОНЬЯК 50 ГРАММ

Капитан Морган блэк ..... 400 рублей
Шотландия

Кальвадос Каруундж Старс ..... 400 рублей
Армения

Хеннесси VS ..... 900 рублей
Франция

Монне VSOP ..... 1000 рублей
Франция

КРЕПЛЕНЫЕ ВИНА 50 ГРАММ

Мадера Массандра ..... 600 рублей
/ ликерное / Россия Крым

Херес Осборн Байлен Олороссо ..... 500 рублей
/ сухое/ Испания

Портвейн Осборн Тони Порто ..... 500 рублей
/ Португалия

Трес Аркуш Руби Порто ..... 1 6000 рублей
/ марочный крепленый / Португалия

ВИНО

ИГРИСТОЕ И ШАМПАНСКОЕ, БУТЫЛКА

Цимлянское игристое ..... 1500 рублей
/ брют, полусладкое / Россия

Левъ Голицынъ "Коронационное" ..... 1500 рублей
/ экстра брют, полусладкое / Россия

Шато Тамань Селект Блан ..... 1 400 / 1500 рублей
/ брют / Россия

Фанагория Блан де Блан ..... 2000 рублей
/ брют / Россия

Шато Пино Селебрейшн ..... 2500 рублей
/ брют / Россия

Абрау-Дюрсо премиум "Виктор Дравинъ" ..... 2500 рублей
/ брют / Россия

Литтерам Просекко ..... 2500 рублей
/ брют / Италия

Кава Нувиана ..... 3000 рублей
/ брют, полусладкое / Испания

Креман де Бордо Луи Валлон ..... 4000 рублей
/ брют / Франция

Креман Ютo Буланже ..... 5000 рублей
/ брют / Франция

Шампанское Вдова Клико Понсардин ..... 18000 рублей
/ брют / Франция

БЕЛОЕ

Шато Пино Совиньон Блан ..... 1 550 / 2500 рублей
/ сухое / Россия

Альма Гравити Пино Блан Пино Гри Рислинг ..... 6000 рублей
/ сухое / Россия, Крым

Шабли Домен Дез Ат ..... 7500 рублей
/ сухое / Франция

Гаронель Сотерн ..... 7500 рублей
/ сладкое / Франция

КРАСНОЕ

Шато Пино Пино Нуар ..... 1 550 / 2500 рублей
/ сухое / Россия

Альма Гравити Каберне Фран Каберне Совиньон Саперави ..... 6000 рублей
/ сухое / Россия, Крым

Луис Дюбуа 1885 Пино Нуар ..... 3500 рублей
/ сухое / Франция

Классик де Мари Манес Бордо ..... 3500 рублей
/ сухое / Франция

Л'Этуаль де Вильоржж О-Медок ..... 5500 рублей
/ сухое / Франция

РОЗОВОЕ

Шато Пино Пино Нуар ..... 2500 рублей
/ сухое / Россия

Шато де Мони Розе д'Анжу ..... 6000 рублей
/ полусладкое / Франция