

МЕНЮ

“СТАРОРУССКОЕ ЧАЕПИТИЕ”

дегустаціонный сетъ
2650 рублей съ
двух персон

дегустаціонный сетъ

Чай чернѣй цейлонскій
Мармеладъ натуральной
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
1390 рублей съ персоны

дегустаціонный сетъ

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

“БРАТЯ КАРАМАЗОВЫ”

реконструкция обѣда в трактире
“Столичный городъ”
1690 рублей съ персоны

дегустаціонный сетъ

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

НАПИТКИ

ЧАЙ АРОМАТИЧЕСКИЙ Россия
подаѣтся в чайникѣ объемом 700 мл,
ЦѢНА *400* рублей

Чернѣй чай “Ягодный рассвет”
Иван-чай “Липа и шиповник”
Зеленѣй чай “Саган-Дайля и лист березы”
Травяной чай “Пихта и можжевельник”
Иван - чай “Хрен и лист смородины”

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ
подаѣтся в чайникѣ объемом 700 мл,
ЦѢНА *600* рублей

“Русскій караван”, Китай
“Тульскій самоварный”, Китай
“Кустодіевскій”, Россия
“Яблони и груши”, Грузія
“КОРТ ЛОДЖ РЕКОЕ”, Цейлон

ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ < “Маофеон”, Китай
подаѣтся в чайникѣ объемом 700 мл,
ЦѢНА *600* рублей

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МУЗЕЙ

СТОЛИЧНЫЙ
ГОРОДЪ

ТРАКТИРЪ

ЧАЙ ОСОБЫЙ

подается в чайнике
объемом 1000 мл,
ЦѢНА *1100* рублей

Черный чай "Сны Достоевского",
Япония

Чай с ярким ароматом цветущей вишни и нотами гибискуса, во вкусе ягодный марципан и луговой клевер, сладкая выпечка с кардамоном. Особенное настроение моно но-аварэ "печального очарования вещей", феномен родом из японской культуры. Тоскливое, но светлое и нежное созерцание мира, любовь к мимолетности и сострадание ко всему существу из-за его эфемерности.

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

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

Домашний клюквенный морс по старинному рецепту с добавлением меда

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

СБИТЕНЬ ОХЛАЖДЕННЫЙ НА МЕДУ
подается в графине объемом 500 мл,
ЦѢНА *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,
ЦѢНА *650* рублей

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

СТАРОРУССКИЙ СИДР
местной сидродельни "Джусифер"
сбор яблок 2025 года
подается в графине
ЦѢНА *600* рублей

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

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МУЗЕЙ

СТОЛИЧНЫЙ
ГОРОДЬ

ТРАКТИРЪ

ЗАКУСКИ

- Соленья “Старорусскія”:
*капуста, холынские огурчики
и моченое яблоко* - 400 рублей
- Грузди бѣлые сбор Косино
съ фермерской сметаной - 890 рублей
- Тріо сала: соленое, съ чеснокомъ,
чернымъ перцемъ и зеленымъ
лукомъ - 600 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
- Блинь с припѣком:
семга или буженина - 550 рублей
- Тартинь съ семгой - 550 рублей

ДЕСЕРТ:

- Бланманже классический
миндальный - 500 рублей
- Заливное изъ сезонных ягод
въ шампанскомъ - 850 рублей

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МУЗЕЙ

СТОЛИЧНЫЙ
ГОРОДЪ

ТРАКТИРЪ

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
<i>Шотландия</i>		
Кальвадос Караундж Старс	400	рублей
<i>Армения</i>		
Хеннесси VS	900	рублей
<i>Франция</i>		
Монне VSOP	1000	рублей
<i>Франция</i>		

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА 50 ГРАММ

Мадера Массандра	500	рублей
<i>/ ликерное / Россия Крым</i>		
Херес Осборн Байлен Олоросо	500	рублей
<i>/ сухое / Испания</i>		
Портвейн Осборн Тони Порто	500	рублей
<i>/ Португалия</i>		
Трес Аркуш Руби Порто	3000	рублей
<i>/ марочный крепленый / Португалия</i>		

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МУЗЕЙ

СТОЛИЧНЫЙ
ГОРОДЪ

ТРАКТИРЪ

ВЫНО

ИГРИСТОЕ И ШАМПАНСКОЕ, БУТЫЛКА

Цимлянское игристое	1500	рублей
<i>/ брют, полусладкое / Россия</i>		
Левь Голицынь "Коронационное"	1500	рублей
<i>/ экстра брют, полусладкое / Россия</i>		
Шато Тамань Селект Блан	☞ 400 1500	рублей
<i>/ брют / Россия</i>		
Фанагория Блан де Блан	2000	рублей
<i>/ брют / Россия</i>		
Шато Пино Селебрейшн	2500	рублей
<i>/ брют / Россия</i>		
Абрау-Дюрсо премиум "Виктор Дравиньи"	2500	рублей
<i>/ брют / Россия</i>		
Литтерам Просекко	2500	рублей
<i>/ брют / Италия</i>		
Кава Нувиана	3000	рублей
<i>/ брют, полусладкое / Испания</i>		
Креман де Бордо Луи Валлон	4000	рублей
<i>/ брют / Франция</i>		
Креман Юто Буланже	5000	рублей
<i>/ брют / Франция</i>		
Шампанское Вдова Клико Понсардин	16000	рублей
<i>/ брют / Франция</i>		

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МУЗЕЙ

СТОЛИЧНЫЙ
ГОРОДЬ

ТРАКТИРЬ

ВЫНО

БЕЛОЕ

Шато Пино Совиньон Блан $\text{r} 550 / 2500$ рублей
/ сухое / Россия

Альма Гравити Пино Блан
Пино Гри Рислинг 3000 рублей
/ сухое / Россия, Крым

Шабли Домен Дез Ат 7500 рублей
/ сухое / Франция

Гаронель Сотерн 7500 рублей
/ сладкое / Франция

КРАСНОЕ

Шато Пино Пино Нуар $\text{r} 550 / 2500$ рублей
/ сухое / Россия

Альма Гравити Каберне Фран
Каберне Совиньон Саперави 3000 рублей
/ сухое / Россия, Крым

Луис Дюбуа 1885 Пино Нуар 3500 рублей
/ сухое / Франция

Классик де Мари Манес Бордо 4500 рублей
/ сухое / Франция

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

РОЗОВОЕ

Шато Пино Пино Нуар 2500 рублей
/ сухое / Россия

Шато де Мони Розе д'Анжу 3000 рублей
/ полусладкое / Франция

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МУЗЕЙ

СТОЛИЧНЫЙ
ГОРОДЪ

ТРАКТИРЪ