

MATRËSHKA
RESTAURANT

ЛЕТНИЙ
СЕЗОН



Спасибо, что зашли!






Приветствуем вас в ресторане современной фермерской гастрономии. Здесь каждое блюдо создано по уникальной рецептуре и приготовлено из самых свежих фермерских продуктов, которые шеф-повар выбирает сам лично. Вы сможете отведать классическую европейскую кухню и блюда с местным колоритом.

В нашем ресторане готовят блюда из продуктов, мяса и птицы своих фермерских хозяйств, а сыры приготовлены умелыми руками наших сыроваров.

Философия нашего ресторана — любовь к вкусным, полезным и натуральным продуктам.

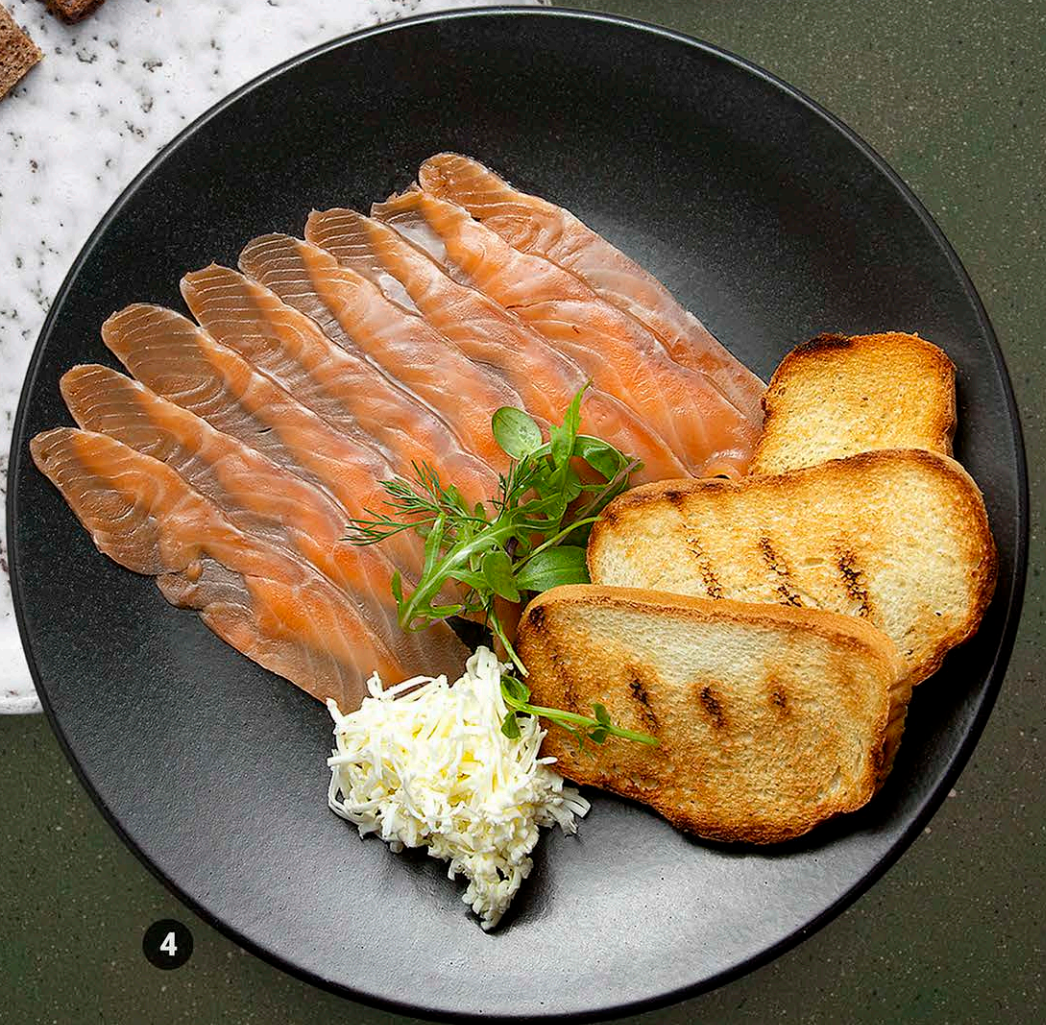


←
для ПОЖЕЛАНИЙ
и ПРЕДЛОЖЕНИЙ
ДИРЕКТОРУ

-  *приготовлено в хоспере*
-  *вегетарианское блюдо*
-  *продукция нашей фермы*
-  *извините, без скидки*
-  *наш абсолютный хит*

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ О НАЛИЧИИ У ВАС **АЛЛЕРГИИ**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



!
1 **МАГАДАНСКИЕ
КРЕВЕТКИ,**
замороженные в море

850.- 100 г

2500.- 300 г

2 **БУТЕРБРОДЫ
С КРАСНОЙ
ИКРОЙ**

890.- 3 шт.

3 **АСТРАХАНСКАЯ
ЩУЧЬЯ ИКРА
С ГРЕНКАМИ**

890.- 50/60/10 г

4 **СЕМГА
СЛАБОЙ СОЛИ**
с хрустящими тостами
и сливочным маслом

950.- 100/50/10 г

5 **БРУСКЕТТА**

Вителло тонато

390.- 160 г / 2 шт.

6 **БРУСКЕТТА**

с семгой слабой соли,
авокадо и рукколой

590.- 185 г / 2 шт.

7 **СМОРРЕБРОД**

с гуакамоле
и креветкой

590.- 230 г / 2 шт.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



1 **ВИТЕЛЛО
ТОНАТО**

Классическая
итальянская закуска
с телятиной

670.- 170 г

2 **ХОЛОДЕЦ**

в лучших традициях
русской кухни

550.- 200/30/10 г



3 **ДЕРЕВЕНСКОЕ
САЛО**

легендарная закуска
от бренд шефа, подается
с хреном и горчицей

690.- 210/40/20 г

350.- половина порции

4 **СЕЛЬДЬ
ТИХООКЕАНСКАЯ**

с поджаренным
картофелем

490.- 80/100/30 г



5 **АВТОРСКИЕ
СОЛЕНЬЯ**

из нашего погреба

450.- 320 г





1 **ЗЕЛЕНый САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ
И КАЛЬМАРОМ**

от шефа

970.- 250 г



2 **САЛАТ С ТУНЦОМ,**
золотистым картофелем,
испанскими оливками,
зеленью и перепелиным
яйцом

840.- 205 г

3 **ЦЕЗАРЬ**

салат с тигровыми
креветками, хрустящим
романо, свежими
томатами и пармезаном

790.- 180 г

с куриной грудкой

590.- 180 г

4 **ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ХРУСТЯЩИМ
БАКЛАЖАНОМ**

550.- 200 г

5 **САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ
ОГУРЦОМ, СПЕЛЫМИ
ТОМАТАМИ, ЯЙЦОМ
И СМЕТАНОЙ**

450.- 320 г

6 **САЛАТ С КИНОА
И АВОКАДО**

650.- 200 г

**РЕКОМЕНДУЕМ
ДОБАВИТЬ** / 50 г

тунец **210.-**

креветка **250.-**

гребешок **420.-**

семга
слабой соли **390.-**





1 БИФ САЛАТ

с телятиной, зерновым хлебом и соусом чимичурри

1200.- 250 г



2 ГНЕЗДО ГЛУХАРЯ

популярный салат нашего ресторана

490.- 210 г

3 СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

450.- 280 г

4 НЕЖНЫЙ СЫР СТРАЧАТЕЛЛА С ТОМАТАМИ

и кинзой

570.- 250 г

2



3



4





**1 СЫР МОЦАРЕЛЛА
В ХРУСТЯЩЕЙ
КОРОЧКЕ**

420.- 120/50 г

**2 МРАМОРНЫЙ
БУРГЕР
С УНИКАЛЬНЫМ
СОУСОМ
ПО ФИРМЕННОМУ
РЕЦЕПТУ**

890.- 430/100/50 г

**3 ЗОЛОТИСТЫЕ
ДРАННИКИ**

с грибным
соусом

490.- 150/80 г

**4 ЧЕСНОЧНЫЕ
ГРЕНКИ**

из бородинского
хлеба

190.- 100/50/50 г



1





1 МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ / за 100 г

| | |
|----------|-------|
| гребешок | 890.- |
| креветки | 780.- |
| кальмар | 650.- |



2 ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

с чесноком
и розмарином

890.- 120/50/20 г



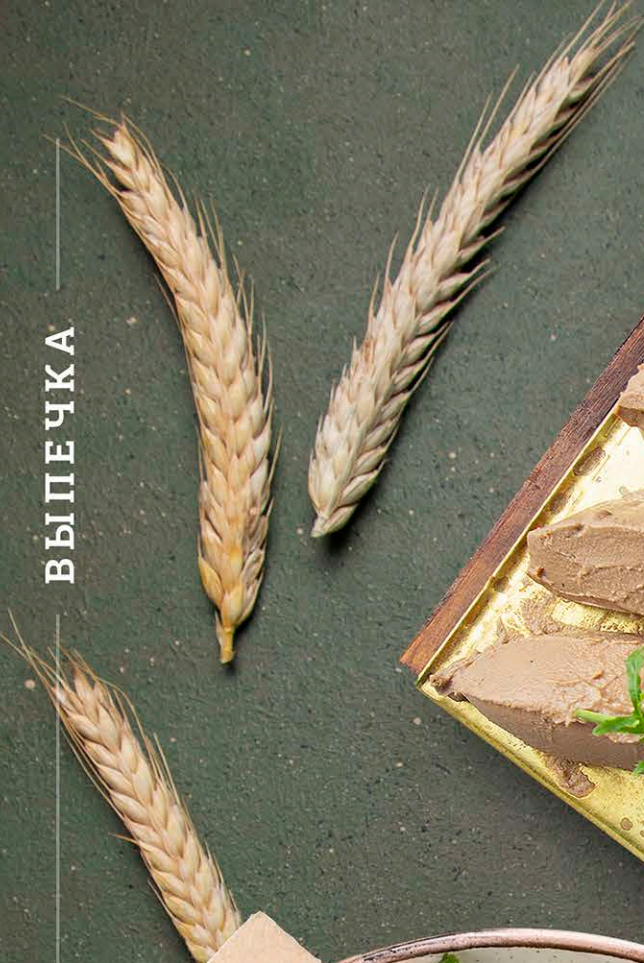
3 ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ

с семгой слабой соли
и белым соусом

650.- 120/30/50 г



ВЫПЕЧКА



1 **КУРИНЫЙ
ПАШТЕТ**

с золотистыми
тостами и соусом
из ягод

450.- 100/45/30 г

2 **ПОСИКУНЧИКИ**

мини-чебуреки

520.- 5 шт.

3 **ЛАВАШ
С СЫРОМ
И ЗЕЛЕНЬЮ**

поджаренный на огне

250.- 100 г / 1 шт.



4 **ЖИНГЯЛОВ
ХАЦ**

лепешка с зеленью

300.- 150 г / 1 шт.

5 **ЗНАМЕНИТЫЕ
ПИРОЖКИ
МАТРЕШКИ**

с разными начинками
и домашней сметаной

550.- 320/50 г

6 **ХРУСТЯЩИЙ
ЧЕБУРЕК**

с сочным мясом /
с нашим сыром

450.- 160/30/30 г / 2 шт.

**ХЛЕБНАЯ
КОРЗИНА**

150.- 150 г





**У НАС
НА КУБАНИ
БОРЩ – ЭТО
НЕ СУП**

**БОРЩ КУБАНСКИЙ
С ГОВЯЖЬЕЙ
ГРУДИНКОЙ**

подается
с подсушенным
тостом и смальцем
490.- 280/30/30 г

СУПЫ

**1 С ЧЕЧЕВИЦЕЙ
И ОВОЩАМИ**

490.- 300 г

**2 ГОСТЕВОЙ
СУП – ТАЙСКИЙ
ТОМ ЯМ**

подается с рисом
890.- 370 г



**3 СУП ЦАРЯ
ГОРОХА**

да, тот самый
490.- 350/200 г

**4 ОКРОШКА
НА МАЦОНИ
ИЛИ КВАСЕ**

мясная / с холодцом
490.- 300 г



**5 НАСЫЩЕННЫЙ
СУП ИЗ РЫБЫ**

670.- 300 г

**СУП-ЛАПША
ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО
ПЕТУХА**

подается с румяным
пирожком
490.- 300/30 г





1



2



1 **ПАСТА ИЗ ШПИНАТА**
с цукини и креветками
890.- 300 г

2 **СПАГЕТТИ КАРБОНАРА**
с обжаренным беконом и пармезаном
490.- 240 г

3 **ПЕЛЬМЕНИ**
с мраморной говядиной
490.- 150/50 г

4 **ВАРЕНИКИ**
с капустой
370.- 180/50 г

ВАРЕНИКИ
с картофелем, беконом и луком
370.- 180/50 г

5 **МАНТЫ**
с рубленой говяжьей вырезкой
720.- 240/50 г



3



4

**РЕКОМЕНДУЕМ
ДОБАВИТЬ**

| | |
|---------------|---------------|
| грибы жареные | 100.- /50 г |
| хрен | 90.- /50 г |
| горчица | 70.- /50 г |
| сметана | 90.- /50 г |
| майонез | 70.- /50 г |
| бульон | 100.- /200 мл |



5



 
**1 СТЕЙК
СЕМГИ**
с цукини на гриле
990.- 100 г

**2 ФИЛЕ
АЗОВСКОГО
СУДАКА**
в хрустящей
хлебной корочке
с овощами
990.- 120/140 г

**3 РАГУ ИЗ РАПАНОВ
В СЛИВОЧНОМ
СОУСЕ С ТОМАТАМИ**
750.- 250 г

**4 КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ
ПО-СУЗДАЛЬСКИ**
650.- 120/150/50 г


**5 ЧЕРНОМОРСКАЯ
БАРАБУЛЯ**
с золотистой
корочкой
590.- за 100 г







1

**1 РИБАЙ PRIME**

С СОЧНЫМИ ОВОЩАМИ

1600.- за 100/120/50 г ***РИБАЙ** для девочек**2500.-** 180/120/50 г**2 КУРИНАЯ ГРУДКА**

С ОВОЩАМИ НА ОГНЕ

750.- 140/150/15 г**3 СТЕЙК ИЗ ДОМАШНЕЙ СВИНИНЫ**

С ДАВЛЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

850.- 200/150/30 г**4 ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ**

С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

690.- 170/100/50 г**5 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ**

С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

750.- 200/100/30/40 г**РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ СОУС** / 50 гЧИМИЧУРРИ **120.-**АДЖИКА **90.-**ПЕСТО **200.-**КАВКАЗСКИЙ **90.-**БЕЛЫЙ ЧЕСНОЧНЫЙ **90.-**

* Цена за стейк указана в сыром виде



2



3





4



5





 
1 **ТОМЛЕННЫЕ
ТЕЛЯЧЬИ
ЩЕЧКИ**

с мини картофелем
и соусом из свежей
зелени

1300.- 150/120/70 г


2 **КАРЕ
ЯГНЕНКА**

с печеными
овощами

1400.- за 100/50/30 г

3 **БЕФСТРОГАНОВ
С ГРИБАМИ**

с картофельным
пюре и соленым
огурцом

990.- 200/140/50 г


4 **МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

под соусом демиглас
с картофелем

1600.- 130/130/50 г







1 **КОТЛЕТЫ
ИЗ КРОЛИКА**

с воздушной толченкой

690.- 140/140/50 г

2 **ЖЮЛЬЕН
С КУРИЦЕЙ
И ГРИБАМИ**

по французскому рецепту
с добавлением пармезана

690.- 200/50 г

3 **КАРТОФЕЛЬ
С ТЕЛЯТИНОЙ**

жарится на сковороде

950.- 300 г

**РЕКОМЕНДУЕМ
ДОБАВИТЬ
К КАРТОФЕЛЮ** /50 г

| | |
|---------------|--------------|
| грибы жареные | 100.- |
| соус красный | 90.- |
| соус белый | 90.- |
| сметана | 90.- |

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕНый
С ГРИБАМИ

450.- 270 г

КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ
И РОЗМАРИНОМ

350.- 270 г

КАРТОФЕЛЬ ФРИ ЛОДОЧКИ

290.- 125 г

КАРТОФЕЛЬ ТОЛЧЕНЫЙ

250.- 150 г

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С ПАРМЕЗАНОМ

270.- 150 г

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С ТРЮФЕЛЕМ

270.- 150 г

ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
НА ГРИЛЕ

350.- 150 г



1



**1 ВАРЕНИКИ
С ЯГОДАМИ**
и карамельным
соусом
570.- 180/60/10 г

2 МЕДОВИК
450.- 120 г



**3 СЫРНИКИ
СО СМЕТАНОЙ**
400.- 100/70/10 г

**4 КРЕМ-БРЮЛЕ
С ЛЕДЕНЦОВОЙ
КОРОЧКОЙ**
и сезонными ягодами
490.- 140/50 г



**5 ШОКОЛАДНЫЙ
ФОНДАН
С БЕЛЬГИЙСКИМ
ШОКОЛАДОМ**
и ванильным
мороженым
770.- 100/30 г

2



6 НАПОЛЕОН
по рецепту
бренд шефа
450.- 150 г

МОРОЖЕНОЕ
шарик шоколад /
ваниль / клубника
120.- 50 г

