



РЕСТОРАН
русских и сибирских специалитетов
ЕКАТЕРИНА

МЕНЮ





ИСТОК:
русские сибирские сообщества
ЕКАТЕРИНА

*Я имею честь быть русской, Я этим горжусь, Я буду
защищать Мою Родину и языком, и пером, и мечом — пока
у Меня хватит жизни...*

Екатерина





Сало соленое
с чесноком и перцем на хрустах
из черного хлеба

420 р



ИСТОРИЯ
русских ресторанов Санкт-Петербурга
ЕКАТЕРИНА

Холодные закуски

Сырная лавка 670 Р
копченый сулугуни, молочный сулугуни,
чечил, чанах
200 г

**Ассорти
из мясных деликатесов
по - домашнему** 740 Р
пряная буженина, сочный куриный
рулет, отварной говяжий язык
Подается с русской горчицей
220 г

Грузди солёные 610 Р
подаются с домашней сметаной
и маринованным луком
300 г

**Екатерининские
соленья** 360 Р
хрустящие маринованные огурчики,
помидорчики, болгарский перец
и маринованная капуста
220 г

**Композиция
из свежих овощей** 340 Р
блюдо из свежих овощей:
огурец, помидор, перец болгарский
200 г

**Закуска
из маслин и оливок** 360 Р
со специальной заправкой
100 г

Лимон 120 Р
100 г



Блинчики Боярские
рулеты с икрой, семгой
и мягким сливочным сыром

680р



ИСТОРИЯ
русских и сибирских кулинарий
ЕКАТЕРИНА

Холодные рыбные закуски

Строганина по-сибирски

из свежемороженой рыбы:

стерлядь

нельма

100/30 г

810 ₽

860 ₽

Сёмушка «Царская»

сёмга слабосолёная с лимоном
и маслинами

150 г

890 ₽

Закуска «Ермака»

салат из свежемороженой стерляди,
маринованного лука и зелени
с соевым соусом

150 г

870 ₽

Русская закуска

из сельди с отварным картофелем
и белым луком

150 г

430 ₽





Драники из картофеля 420 р
с грибами в сливках
200/50 г



ИСТОРИЯ
РУССКИХ И СИБИРСКИХ СЛАДКОСТЕЙ
ЕКАТЕРИНА

Горячие закуски

Боровики

в сметанном соусе

250 г

620 Р

Жюльен

сливочный классический
грибной/куриный

150 г

380 Р

Драники из картофеля

со слабосоленой семгой

220 г

580 Р

Соусы

Тар-тар

40 г

50 Р

Кисло-сладкий с ткемали

40 г

60 Р

Томатный

40 г

50 Р





Русский салат
с говядиной и солеными грибами
200 г

440 р

Салаты

«Екатерининский»

фирменный салат из лосося
слабой соли, телячьего языка,
ананаса и красной икры
150 г

840₽

«Российский»

мясной деликатес, яйцо, картофель,
огурец и грибы
200 г

340₽

Цезарь классический

сочные листья салата, в сочетании
с соусом «Цезарь» и тонкими слайсами
сыра Пармезан, с томатом
и сухариками с:
филе лосося
королевскими креветками
нежным филе цыпленка
200 г

740₽

620₽

420₽

«Греческий»

классический салат из огурцов,
томатов, маслин, болгарского перца
200 г

340₽

Теплый салат с лососем

150 г

560₽



Солянка сборная мясная
«Барыня»
350 г

410 р

Первые блюда

**Уха сборная
по-сибирски**
250 г

580 р

Борщ «Петровский»
с пампушкой, чесноком и сметаной
250/60 г

380 р

**Крем-суп грибной
«Лесная полянка»**
250 г

340 р

Суп «Курица-пеструшка» 310 р
с домашней лапшой
и нежным куриным мясом
250 г

«Пельменница» 280 р
крепкий мясной бульон с пельменями
250 г



Муксун по-княжески 980р
муксун, с запеченным картофелем
и овощами на пару
400 г

Рыбные вторые блюда

**Стейк из лосося
с паровыми овощами** 1060 р
300 г

Сковорода рыбная 980 р
с белой и красной рыбой, овощами
и специальным соусом
350 г

Стерлядь запечённая 780 р
подаётся с домашней сметаной
и маринованным луком
за 100 г

**Форель радужная
запеченная** 520 р
за 100 г

Пельмени «Сибирские» 460 р
из рыбы, приготовленные по рецепту
сибиряков, подаются со сметаной
и зеленью
300 г

Щучьи котлеты 540 р
с картофельным пюре
100/150 г



Утиная грудка 810 р
с яблоками и соусом из северных ягод
120/120/30 г

Мясные вторые блюда

Сковородка мясная 720 р

свинина, венгерский бекон, овощи
350 г

Стейк из свинины 740 р

с томатным соусом и овощным салатом
200/100/50 г

Кавалерская подача 610 р

свинина отбивная
под грибной шубкой в сырном соусе
200/150 г

Мясо по-Петровски 640 р

телятина с овощами,
томленая в горшках
340 г

Хрустящая курица 580 р

с кус-кусом, сыром «Пармезан»
и томатами
150/150 г

Пельмени «Купеческие» 440 р

подаются в горшочке с маслом,
со сметаной
200/100 г

Беф-строганофф 540 р

с толчёным картофелем и
сметанным соусом
150/150/50 г



Жареный картофель

250 г

280 р



ИСТОРИЯ
русской сибирской цивилизации
ЕКАТЕРИНА

Гарниры

**Капуста тушеная
с грибами** 180 р
200 г

Рис с овощами 160 р
150/30 г

Пюре картофельное 160 р
140 г

Хлеб 10 р
40 г





Чизкейк

«Шоколадный Восторг» 320 р

100 г



ИСТОРИЯ
РУССКИХ И СИБИРСКИХ СЛАДОСТЕЙ
ЕКАТЕРИНА

Десерт

Вареники

с творогом, сметаной
и фруктовым вареньем
360 г

360 р

Сырники

со сметаной и вареньем
220 г

320 р

Чизкейк «Нью-Йорк»

100 г

310 р

Блинчики с творогом

подаются на выбор со сметаной,
вареньем или сгущенным молоком
190/30/30 г

310 р

Шоколадное

мороженое

с коньяком и карамельным сиропом
150 г

320 р

Блинчики

подаются на выбор с маслом,
сметаной, медом, вареньем, сгущенкой
110 г

130 р

Мороженое

фисташковое

с фруктами и ягодным соусом
150 г

320 р

Штрудель яблочный

с мороженым и корицей
170 г

280 р

Мороженое

ванильное

с фруктово-ягодным сиропом
120 г

320 р

Тарелка фруктовая

200 г

240 р



Морс ягодный 90 Р
(вишня, клюква, малина, смородина)
200 мл

Морс клюквенный 100 Р
200 мл



РЕСТОРАН
русских и сибирских специалитетов
ЕКАТЕРИНА



