



# ВЕЛЬМОЖА

дворянская кухня



Дворянская кухня - это сочетание традиционной русской и изысканной французской кухни, времён Александра Сергеевича Пушкина.

Традиция накормить гостей досыта было неизменным условием дворянской кухни. Мы возрождаем традиции хлебосольной, русской кухни с нотами французской аристократичности.

Для приготовления своих блюд мы используем натуральные органические продукты, выращенные крестьянскими хозяйствами Подмосковья в исконно-русских традициях.

Приглашаем вас окунуться в мир дворянских изысков!



ПН-ПТ с 09:00 до 12:00

СБ-ВС с 09:00 до 12:00

|   | <i>Цена</i>  |
|---|--------------|
| <b>Царские сырники</b> .....                            | <b>380 Р</b> |
| <b>Омлет матушки Пуляр</b> .....                        | <b>360 Р</b> |
| <b>Французский тост «Соленая карамель»</b> .....        | <b>480 Р</b> |
| <b>Оладушки с ореховой подливой</b> .....               | <b>380 Р</b> |
| <b>Блины “Царские”</b> .....                            | <b>480 Р</b> |
| (с красной икрой с маслом)                              |              |
| <b>Блинчики “Боярские”</b> .....                        | <b>480 Р</b> |
| (с семгушкой)   |              |
| <b>Сковородка с блинами</b> .....                       | <b>360 Р</b> |
| (6 шт, сметана, варенье)                                |              |
| <b>Каша пшеничная с яйцом пашот<br/>и беконом</b> ..... | <b>440 Р</b> |
| <b>Бирхер мюсли с ягодной сальсой</b> .....             | <b>550 Р</b> |
| <b>Потемкинская яичница</b> .....                       | <b>380 Р</b> |



*Цена*

**Хлебная корзина..... 280 Р**  
(белый на опаре, кукурузная, булочка ржаная)

## **Пирожки из русской печи**

**С яйцом и зеленым луком ..... 110 Р**

**С с картофелем и грибами ..... 120 Р**

**С капустой..... 95 Р**

**С картошкой..... 95 Р**

**Беляш с индейкой/свино-говяжий ..... 150 Р**

## **Пышки по-старорусски**

**Пышка..... 280 Р**  
(с салом или с медом и сметанкой)



*Цена*

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Деревенская нарезка собственного приготовления.....</b>                        | <b>920 Р</b> |
| <i>(буженина, окорок, сыровяленый окорок, сельдисон, домашняя колбаска)</i>       |              |
| <b>Селедка собственного посола с молодой картошечкой.....</b>                     | <b>460 Р</b> |
| <b>Горные опята.....</b>  | <b>450 Р</b> |
| <b>Домашнее сало трёх видов с горчицей.....</b>                                   | <b>480 Р</b> |
| <b>Соленья от бабули.....</b>   | <b>420 Р</b> |
| <b>Капуста квашеная с клюквой из дубовой бочки.....</b>                           | <b>320 Р</b> |
| <b>Буженина деревенская с соусом по-русски.....</b>                               | <b>560 Р</b> |
| <b>Кабачки с соусом по-русски.....</b>  | <b>380 Р</b> |
| <b>Отварной язык с хреном.....</b>  | <b>580 Р</b> |
| <b>Рыбная нарезка.....</b>  | <b>980 Р</b> |
| <i>(чавыча, палтус, осетрина)</i>   |              |
| <b>Овощи отборные с грядки.....</b>   | <b>520 Р</b> |
| <i>(помидоры, редис, зелень с огородика, перец болгарский двух видов, огурцы)</i> |              |



# САЛАТЫ



## Мясные

Цена

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Цесаревич из говяжьей вырезки</b> .....           | <b>780 Р</b> |
| <i>(подача в сырной корочке с перепилиным яйцом)</i> |              |
| <b>Оливье с телячьим языком</b> .....                | <b>580 Р</b> |

## Рыбные

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Купеческий с семгушкой и красной икрой</b> .....               | <b>680 Р</b> |
| <b>Цезарь</b> .....   | <b>780 Р</b> |
| <i>(с креветками/с сёмгой)</i>                                    |              |
| <b>Селедочка под шубой</b> .....                                  | <b>430 Р</b> |
| <b>Тёплый колодец с печёными баклажанами и морепродукты</b> ..... | <b>980 Р</b> |

## Овощные

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Запеченый батат с салатом из авакадо, груши и белой фасоли</b> ..... | <b>620 Р</b> |
| <b>Винегрет с капустой хрустящей бочковой</b> .....                     | <b>420 Р</b> |
| <b>Салат из молодой капусты</b> .....                                   | <b>380 Р</b> |
| <b>Матрешка (со свеклой и грецким орехом)</b> .....                     | <b>350 Р</b> |
| <b>Весенний салат</b> .....   | <b>420 Р</b> |
| <i>(сметана/ оливковое/ жареное масло)</i>                              |              |
| <b>Салат с микрозеленью</b> .....                                       | <b>620 Р</b> |
| <i>(с вялеными помидорами и сыром фета)</i>                             |              |
| <b>Овощной салат</b> .....  | <b>480 Р</b> |
| <i>(с авторской заправкой)</i>  |              |



|   | <i>Цена</i>  |
|---|--------------|
| <b>Борщ красный с пампушками.....</b>             | <b>520 Р</b> |
| <b>Борщ зеленый с бутербродиками с салом.....</b> | <b>530 Р</b> |
| <b>Лапша домашняя с курочкой.....</b>             | <b>450 Р</b> |
| <b>Царская Уха с рыбным расстегаем.....</b>       | <b>680 Р</b> |
| <b>Солянка при дворе.....</b>                     | <b>560 Р</b> |
| <b>Холодник со свеклой.....</b>                   | <b>380 Р</b> |
| <b>Окрошка по-старорусски.....</b>                | <b>390 Р</b> |





*Цена*

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Трапеза купца из говяжьей вырезки с белыми грибами .....</b>              | <b>980 Р</b> |
| <b>Сковородочка с картофелем и белыми сибирскими грибами.....</b>            | <b>890 Р</b> |
| <b>Горшочек из печи с телятиной .....</b>                                    | <b>680 Р</b> |
| <b>Смачная котлета с жаренной картошкой на топленом масле .....</b>          | <b>680 Р</b> |
| <i>(мамулин рецепт)</i>  |              |
| <b>Пожарская котлета с щавелевым пюре .....</b>                              | <b>780 Р</b> |
| <i>(Любимое блюдо А.С. Пушкина, готовится 30 минут)</i>                      |              |
| <b>Телячий язык с грибным соусом.....</b>                                    | <b>860 Р</b> |
| <i>(рецепт купца Ивана Мамонтова)</i>  |              |
| <b>Бефстроганов с картофельным пюре .....</b>                                | <b>890 Р</b> |
| <b>Куриное филе под сырной корочкой.....</b>                                 | <b>650 Р</b> |
| <b>Жульен с телячьим языком.....</b>   | <b>580 Р</b> |
| <b>Жульен с раковыми шейками.....</b>  | <b>680 Р</b> |
| <b>Домашняя колбаска с пюре в золотистой корочке и квашеной капусте.....</b> | <b>780 Р</b> |
| <b>Горячая закусочка с нежной куриной печеночкой.....</b>                    | <b>640 Р</b> |
| <b>Перепелка домашняя фаршированная яблоком.....</b>                         | <b>680 Р</b> |
| <i>(время приготовления 1 час)</i>   |              |
| <b>Молодая картошка с малосольным огурчиком.....</b>                         | <b>420 Р</b> |
| <i>(масло, сметана)</i>  |              |



|                                       | <i>Цена</i>  |
|---------------------------------------|--------------|
| <b>Каре ягненка курдючного .....</b>  | <b>920 Р</b> |
| <b>Люля-кебаб куриный .....</b>       | <b>620 Р</b> |
| <b>Ломтики говяжей вырезки .....</b>  | <b>920 Р</b> |
| <b>Сердечки на шпажках .....</b>      | <b>520 Р</b> |
| <b>Шашлык из свинины .....</b>        | <b>560 Р</b> |
| <b>Картошка молодая в сетке .....</b> | <b>440 Р</b> |
| <b>Аджапсандал .....</b>              | <b>450 Р</b> |
| <b>Овощи гриль .....</b>              | <b>420 Р</b> |





*Цена*

**Осетрина-белуга на углях.....1000 Р**

(100 г)

**Семгушка под сливочно-икорным соусом.....1120 Р**

(150 г)

**Стейк из семги..... 920 Р**

(150 г)

**Форель золотистая фаршированная  
белыми грибами..... 350 Р**

(100 г)

**Сазан жареный.....200 Р**

(100 г)



|  | <i>Цена</i>  |
|--|--------------|
| <b>Пюре в золотистой корочке .....</b> | <b>380 Р</b> |
| <b>Гречка с овощами из печи .....</b>  | <b>350 Р</b> |
| <b>Жареная картошка на сале .....</b>  | <b>330 Р</b> |

## Соусы

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| <b>Хрен с томатом .....</b>   | <b>100 Р</b> |
| <b>Аджика домашняя .....</b>  | <b>100 Р</b> |
| <b>Соус по-русски .....</b>   | <b>100 Р</b> |
| <b>Горчица домашняя .....</b> | <b>100 Р</b> |



# РУЧНАЯ ЛЕПКА



## Пельмени

*Цена*

**С семгушкой под икорным соусом..... 950 Р**

**с деревенской гуляной на воле индейкой .....420 Р**  
(вареные/жареные)

**Свино-говяжьи.....420 Р**

## Вареники

**С подкопченным сыром (сковородочка).....520 Р**

**С картофелем и белыми грибами ..... 480 Р**

**С вишней и медом ..... 480 Р**

**Со свежей клубникой ..... 480 Р**



|  | <i>Цена</i>  |
|--|--------------|
| <b>Ватрушки от Бабушки Мани.....</b>           | <b>350 Р</b> |
| <b>Хворост воздушный как у бабули.....</b>     | <b>320 Р</b> |
| <b>Плюшки с яблоком и заварным кремом.....</b> | <b>420 Р</b> |
| <b>Трюфеля ручной работы (3 шт.).....</b>      | <b>330 Р</b> |
| <b>Наполеон ягодный.....</b>                   | <b>320 Р</b> |
| <b>Пирожки духовые с лесными ягодами.....</b>  | <b>220 Р</b> |
| <b>Мороженое “Вельможа”.....</b>               | <b>150 Р</b> |



# ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ



|  | 250/1000 мл  |
|--|--|
| <b>Взвар</b> .....                                 | <b>150/500 Р</b>   |
| <b>Компот ягодный</b> .....                        | <b>150/500 Р</b>   |
| <b>Кисель ягодный</b> .....                        | <b>150/500 Р</b>   |
| <b>Свежевыжатый сок</b> .....                      | <b>350/880Р</b><br>(морковный, яблочный, апельсиновый, сельдереевый) |
| <b>Морс клюквенный</b> .....                       | <b>150/500 Р</b>   |
| <b>Сок в ассортименте</b> .....                    | <b>300 Р</b>   |
| <b>Лимонад цитрусовый</b> .....                    | <b>550 Р</b>   |
| <b>Лимонад с клюквой, смородиной и мятой</b> ..... | <b>550 Р</b>   |
| <b>Вода (0,5)</b> .....                            | <b>160 Р</b>   |
| <b>Вода с газом (0,5)</b> .....                    | <b>160 Р</b>   |
| <b>Кола 0,33 мл</b> .....                          | <b>250 Р</b>   |



500/1000 мл

|  |           |
|--|-----------|
| Дворянский сад .....                   | 350/520 Р |
| Сбитень.....                           | 350/550 Р |
| Успокоительное питье .....             | 350/490 Р |
| Чай со свежим чебрецом .....           | 330/440 Р |
| Чай чёрный/зеленый .....               | 320/420 Р |
| Чай гречишный.....                     | 350/520 Р |
| Чай с малиной и имбирем.....           | 350/520 Р |
| Чай облепиховый с лимоном и медом..... | 350/520 Р |
| Чай со смородиной и мятой.....         | 350/520 Р |
| Какао со сливочным мороженым.....      | 350 Р     |
| Теплое молоко.....                     | 200 Р     |





*Цена*

|  |       |
|--|-------|
| Элитный кофе в турке на молоке/воде..... | 450 Р |
| Эспрессо (35 мл) .....                   | 180 Р |
| Капучино.....                            | 280 Р |
| Латте.....                               | 300 Р |
| Кофе Раф.....                            | 320 Р |
| Американо .....                          | 210 Р |
| Сиропы.....                              | 35 Р  |

## Альтернатива молоку

Кокосовое / Миндальное / Соевое молоко

## Варенье

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Морошка .....         | 120 Р |
| Малина.....           | 120 Р |
| Айва.....             | 120 Р |
| Черная смородина..... | 120 Р |



|  | <i>Цена</i>  |
|--|--------------|
| <b>Лапшичка домашняя.....</b>                                    | <b>250 Р</b> |
| <b>Овощи нарезанные .....</b><br>(морковка, огурчик, помидорчик) | <b>210 Р</b> |
| <b>Паровая котлета с индейки с пюрешкой.....</b>                 | <b>250 Р</b> |
| <b>Пельмешки с индейкой .....</b>                                | <b>250 Р</b> |
| <b>Макарошки с томатиком .....</b>                               | <b>220 Р</b> |
| <b>Мини-блинчики со сгущенкой.....</b>                           | <b>180 Р</b> |
| <b>Фруктовый салат.....</b>                                      | <b>230 Р</b> |



бокал / бутылка

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Просекко</b> .....  | <b>350/2000 Р</b> |
| <b>Кава Винарт брют (Испания)</b> .....                                  | <b>300/1650 Р</b> |
| <b>Киндзмараули Марани (Грузия)</b> .....                                | <b>350/2250 Р</b> |
| <b>Шампанское Грюэ Селексьон брют (Франция)</b> .....                    | <b>4500Р</b>      |
| <b>Просекко Экстра Драй Гаэтано (Италия)</b> .....                       | <b>2000 Р</b>     |
| <b>Пти Шабли (Франция)</b> .....   | <b>5400 Р</b>     |
| <b>Гави Дзербо (Италия)</b> .....  | <b>2750 Р</b>     |
| <b>Пино Гриджио Терра Вицина (Италия)</b> .....                          | <b>2000 Р</b>     |
| <b>Шато Тамань Совиньон (Россия)</b> .....                               | <b>1250 Р</b>     |
| <b>Гевюрцтраминер Резерв (Франция)</b> .....                             | <b>4500 Р</b>     |
| <b>Маунт Фиштейл Совиньон Блан бел.</b><br><i>(Новая Зеландия)</i> ..... | <b>3000 Р</b>     |
| <b>Вилла Мура Вальполичелла (Италия)</b> .....                           | <b>1750 Р</b>     |
| <b>Фаттория Поньи Кьянти (Италия)</b> .....                              | <b>2250 Р</b>     |
| <b>Финка де Лос Арандинос Ресерва (Испания)</b> .....                    | <b>4650 Р</b>     |
| <b>Аристов Каберне Совиньон (Россия)</b> .....                           | <b>1950 Р</b>     |
| <b>Медовуха (100 г)</b> .....  | <b>350 Р</b>      |
| <b>Хреноуха (100 г)</b> .....  | <b>300 Р</b>      |
| <b>Наливка (100 г)</b> .....   | <b>300 Р</b>      |
| <b>Имбировка (100 г)</b> .....   | <b>300 Р</b>      |



# АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

## Пиво

*Цена*

|  |       |
|--|-------|
| Пиво Гостивар (0,5) Августин немецкий.....     | 420 Р |
| Пиво Гостивар (0,5) Эль Гостивар красный ..... | 420 Р |
| Пиво Гостивар (0,5) Чешский бархат .....       | 420 Р |
| Пиво разливное в ассортименте (0,5).....       | 450 Р |

## Коктейли

|   |       |
|---|-------|
| Апероль Шприц.....                          | 650 Р |
| Россини.....                                | 560 Р |
| Хуго.....                                   | 680 Р |
| Мартини Рояле .....                         | 590 Р |
| Клюквенно-яблочный коктейль с просекко..... | 580 Р |



|   | <i>Цена</i>   |
|---|---------------|
| <b>Поросенок молочный по-старинному рецепту (1 кг).....</b>               | <b>2800 Р</b> |
| <b>Утка белая гулянная на воле запечённая с яблоком и картофелем.....</b> | <b>190 Р</b>  |
| <b>Застолье помещика, 3 кг (готовое блюдо).....</b>                       | <b>8000 Р</b> |
| <b>Осетрина на костре, 100 г .....</b>                                    | <b>1000 Р</b> |
| <b>Благородная стерлядь запеченая, 100 г.....</b>                         | <b>800 Р</b>  |
| <b>Крылышки барбекю, 100 г .....</b>                                      | <b>220 Р</b>  |
| <b>Раки варенные к дворянскому столу, 1 кг.....</b>                       | <b>4200 Р</b> |
| <b>Шулюм из ягненка/свинины на костре, 350 гр.....</b>                    | <b>580 Р</b>  |
| <b>Перепелочка запеченая по-старорусски (с яблоками), 1 шт.....</b>       | <b>680 Р</b>  |
| <b>Каприз Екатерины (семгушка под икорным соусом), 100 г.....</b>         | <b>600 Р</b>  |
| <b>Сазан из русской печи, 100 г.....</b>                                  | <b>250 Р</b>  |
| <b>Осетр сибирский из русской печи, 100 г .....</b>                       | <b>1000 Р</b> |
| <b>Благородная стерлядь в шампанском, 100 г.....</b>                      | <b>800 Р</b>  |
| <b>Кролик в сливках, 200 г.....</b>                                       | <b>580 Р</b>  |
| <b>Ребра свиные в медово-горчичном соусе, 100 г.....</b>                  | <b>380 Р</b>  |





|   | <i>Цена</i> |
|---|-------------|
| Деревенская колбаска, 100 г.....          | 280 Р       |
| Деревенская буженина из печи, 100 г.....  | 320 Р       |
| Деревенская мясная нарезка.....           | 950 Р       |
| Рыбное ассорти с камчатских берегов ..... | 980 Р       |
| Овощи с грядки .....                      | 520 Р       |

## Пироги на опаре по дворянским рецептам

|  |        |
|--|--------|
| Пирог по-старорусски из печи с мясом<br>и капустой, 1 кг ..... | 2000 Р |
| Пирог с семгой (слоеное тесто), 1 кг .....                     | 2500 Р |
| Пирог с ягодами от дворянки Марфы, 1 кг.....                   | 1900 Р |
| Пирожки духовый от фаворитки Петра 1 (16 шт).....              | 1500 Р |
| Деревенский курник по старинному<br>рецепту, 100 г.....        | 220 Р  |
| Расстегаи с семгой, 1 шт .....                                 | 250 Р  |
| Кулебяка с курочкой, 1 шт.....                                 | 320 Р  |





# Банкетное Меню

Цена

## Брускеты по-дворянски

|  |       |
|--|-------|
| Брускета с авокадо и вялеными томатами.....      | 320 Р |
| С печенью фуа-гра .....                          | 320 Р |
| Бутер с печенью индейки и сладким помидором..... | 250 Р |
| Бутер с семгой на хрустящем хлебе, 1 шт.....     | 350 Р |

## Домашние напитки

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Хреновуха, 50 г .....        | 150 Р |
| Имбировка, 50 г .....        | 150 Р |
| Наливка вишневая, 50 г ..... | 150 Р |
| Наливка ягодная, 50 г .....  | 150 Р |

## Холодные напитки

|   |       |
|---|-------|
| Лимонад собств. приготовления, 1 л..... | 550 Р |
|---|-------|

## Дворянские десерты

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Наполеон, 1 кг .....      | 1550 Р |
| Торт Вельможа, 1 кг ..... | 1550 Р |
| Черепаша, 1 кг .....      | 1550 Р |