



ROMANOV

RESTAURANT



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

590 ₽

ЗАКУСКА ИЗ СЁМГИ

Филе слабосоленой и полодкопченной семги
с лимоном, оливками и маслинами
100/20/10 г

620 ₽

СТРОГАНИНА ИЗ НЕЛЬМЫ

Уникальное блюдо кухни народов Севера. нарезанное
стружкой филе замороженной нельмы
120/30 г

Строганина из муксуна - 470 ₽

200 ₽

ЗАКУСКА ИЗ СЕЛЬДИ

Слабосоленая сельдь
с запечённым картофелем
и маринованным луком
100/100/20/10 г

590 ₺

НЕЛЬМА ПРИСОЛЕННАЯ

Филе слабосоленой нельмы в укропе.
подается со сладким перцем
100/20 г

490 ₺

БЛИНЧИКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Традиционное блюдо русского стола.
нежные блинчики с икрой Лосося
70/30 г

650 ₺

САГУДАЙ ИЗ НЕЛЬМЫ

Северная рыба, маринованная
с луком и зеленью
120/30 г

Сагудай из муксуна - 490 ₺

1490 ₺

ЗАКУСКА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ИКРЫ

Черная, красная и щучья икра в ложках из слоеного теста. 115 г

Закуска из красной икры	85/20/10 г	490 ₺
Закуска из черной икры	85/20/10 г	3500 ₺
Закуска из щучьей икры	85/20/10 г	330 ₺

520 Р

СЫРНОЕ ПЛАТО

Изысканные сыры с орехами и медом. Дор блю. Камамбер. Пармезан. Чеддер. Маасдам
145/30/30/15 г

460 Р

РОСТБИФ

Нежное маринованное филе говядины по рецепту шеф-повара
100/40/40/10 г

280 Р

ДОМАШНЕЕ САЛО

Соленое и копченое сало с гренками, горчицей и соусом хрен
80/80/30/30 г

690 Р

МЯСНОЕ АССОРТИ

Куриный рулет с грибами и яичным блином. буженина домашняя, говядина томленая, язык говяжий отварной, с традиционными соусами: хрен и горчица
320/30/30 г

320 Р

КОПЧЕНОЕ МЯСО ЛОСЯ

Изготавливается в собственной коптильне
100 г

350 ₺

ОВОЩИ СВЕЖИЕ

Помидоры, огурцы,
перец болгарский
400 г

315 ₺

СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ

Домашние соленые грузди, с луком,
зеленью и сметаной
150/20/30 г

380 ₺

**КВАШЕНИЯ
И СОЛЕНЬЯ**

Хрустящая квашеная капуста,
малосольные огурчики,
маринованные помидоры
и грузди.
360 г

350 ₺

**СТРОГАНИНА
ИЗ МЯСА ЛОСЯ**

Популярное у северных охотников
блюдо, нарезанное стружкой
замороженное мясо лося
100 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

220 ₺

ДРАНИКИ С ОПЯТАМИ

Традиционные драники
с ароматными опятами
250/50 г

210 ₺

КУНДЮМЫ С УТКОЙ

Старинное русское блюдо 16 века.
Запеченные ушки с начинкой из утиного
фарша. в ароматном утином бульоне
150/60 г

600 ₺

СУДАК ПО-ОРЛОВСКИ

Нежное филе судака в кляре. с соусом из
соленых огурцов и сметаны
250/30 г

240 Р

ПЕЛЬМЕНИ РУССКИЕ

Сочные пельмени с говядиной и свининой, подаются со сметаной, горчицей и зеленью
250/50/50 г

260 Р

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

Сибирские пельмени с мясом лосося, подаются со сметаной, горчицей и зеленью
250/50/50 г

150 Р

ТЕЛЬНОЕ ИЗ КУРИЦЫ

Традиционное блюдо русской кухни: пирог из ржаного теста с нежным куриным филе и маринованными огурчиками в сметанной заливке
140 г

230 Р

ЖУЛЬЕН ИЗ ЦЫПЛЕНКА

Филе цыпленка с грибами, запеченное в сливочном соусе с сыром
150 г

ЗАКУСКИ К ПИВУ

280 ₺

ПИКАНТНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Сочные куриные крылышки
с хрустящей корочкой
с соусом блю Чиз
200/50 г

150 ₺

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

Гренки из черного хлеба
с чесноком и соусом тар-тар
100/50 г

200 ₺

ЧИПСЫ ИЗ ОКУНЯ

Высушенное филе окуня
с приправами
50 г

430 ₺

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

Свинные ребрышки, приготовленные
в фирменной глазури, с соусом барбекю
220/50 г

690 ₺

КРЕВЕТКИ С СОУСОМ ПЕСТО

Тигровые креветки, обжаренные
в белом вине, с соусом песто
и лимоном
150 г

450 ₺

КОЛБАСКИ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Настоящий северный деликатес
- сочные колбаски из оленины,
подаются с соусом сальса
185/50 г

САЛАТЫ

290 Р

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Легкий салат из зелени, свежих овощей, оливок и нежного сыра фета по классическому рецепту

245 г

490 Р

ОЛИВЬЕ С ФОРЕЛЬЮ, КРЕВЕТКАМИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Оригинальный салат из отварных овощей с креветками, малосольной форелью и перепелинными яйцами

200 г

490 Р

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Нежный ростбиф по рецепту шеф-повара на подушке из микса салатов и свежих овощей с пряной заправкой

230 г

190 ₺

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Популярный в России салат со слабосоленой сельдью, отварными овощами и соусом майонез
190 г

250 ₺

САЛАТ СИБИРСКИЙ С ЯЗЫКОМ

Оригинальное сочетание отварного языка, пекинской капусты, томатов черри, свежих огурцов со сметанной заправкой с добавлением хрена
170 г

690 ₺

САЛАТ С РУККОЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ

Пикантная руккола с тигровыми креветками, томатами черри, сыром Пармезан и бальзамической заправкой
260 г

330 ₺

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

Сочные листья салата Романо с грудкой цыпленка и томатами в соусе Цезарь с сыром Пармезан и сухариками
200 г

СУПЫ

190 ₺

КУРИНЫЙ СУПЧИК С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

• Легкий суп с домашней лапшой
на курином бульоне
250 г

390 ₺

УХА ИЗ ОСЕТРА И ЧИРА

Наваристая уха из осетра и чира. подается
со свежей зеленью
250 г

230 ₺

БОРЩ СИБИРСКИЙ

Ароматный суп на говяжьем
бульоне с овощами, чесноком
и зеленью. подается со сметаной
и чесночной пампушкой
250/30/30 г



80 Р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

Свежий ржаной и вельый хлеб



220 Р

ГРИБНИЦА

Ароматный суп из двух видов грибов, белого и шампиньона
250/30 г



240 Р

СОЛЯНКА СБОРНАЯ

Густой, ароматный суп с мясными копченостями, солеными огурцами и квашеной капустой
250/30 г

ГОРЯЧЕЕ

540 Р

**СУДАК ПОД СОУСОМ
ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ**

Нежное филе судака. запечённое
под сливочным соусом из белых
таежных грибов
200 г

590 Р

**ЗАПЕЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ
С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА**

Радужная форель. запеченная с веточкой тимьяна.
подается с пюре из зеленого горошка
170/100 г

740 Р

**СТЕЙК ИЗ СЕМГИ
НА ГРИЛЕ**

Сочный стейк из семги с соусом
песто и овощами гриль: цукини,
шампиньонами, помидорами,
сладким перцем и кукурузой
170/100 г

740 Р

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ НА ПАРУ

Сочный стейк из семги с соусом Песто и овощами на пару: брокколи, цветной капустой, сладким перцем и морковью
150/100 г

590 Р

ЧИР С ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ

Припущенное филе чира с травами, подается с картофельным пюре и зеленым горошком
120/80/40 г

330 Р

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Сочные котлеты из щуки – традиционной для русского стола речной рыбы, подаются с картофельным пюре и сливочным соусом
100/100/30 г

360 Р

СЕЛЯНКА НА СКОВОРОДЕ ИЗ ДВУХ ВИДОВ РЫБ

Блюдо русской кухни из квашенной капусты, соленых огурцов с Лососиной и судаком, на чугунной сковороде
200 г



400 ₺

ГОВЯДИНА В ТЕСТЕ

Сочная говяжья вырезка с грибным паштетом. Запеченная в слоеном тесте
165 г



360 ₺

СЕЛЯНКА МЯСНАЯ НА СКОВОРОДЕ

Блюдо из квашенной капусты с деревенской копченой грудинкой и карбонатом. подается с томатами на чугунной сковороде
230 г



950 ₺

СВИНАЯ РУЛЬКА

Сытная свиная рулька с гарниром из печеного картофеля и тушеной капусты. подается с горчицей и хреном
800/300/50/50 г

780 ₺

**ПЕРЕПЕЛ
С ВИШНЕВОЙ НАЧИНКОЙ**

Запеченная перепелка с вишнево-ореховым гарниром. Жареным беконом и томатами черри
300 г



2100 ₺

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Сочный стейк из мраморной говядины Black Angus (Мираторг) с деревенским картофелем и перечным соусом. Степень прожарки на Ваш выбор: Rare, Medium rare, Medium, Medium Well.
300/100/30 г



590 ₺

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

Нежный цыпленок. Жаренный под гнетом на сливочном масле, с болгарским перцем и зеленью
300 г

400 ₺

ТУШЕНЫЙ ЛОСЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Мясо Лося, тушеное с добавлением корня сельдерея и моркови, с запеченным картофелем
260 г

870 ₺

ТОМЛЕНАЯ НОЖКА ЯГНЕНКА

Ножка ягненка, томленая с розмарином, тимьяном и семенами укропа, подается с квашеной капустой, картофельными дольками и красным луком
300/160/15 г

ГАРНИРЫ

Картофель отварной с зеленью	150 г	100 ₺
Картофельное пюре	150 г	100 ₺
Картофель печеный	150 г	100 ₺
Греча с белыми грибами	150 г	200 ₺
Овощи гриль (Цукини, шампиньоны, помидоры, болгарский перец, кукуруза)	200 г	200 ₺
Овощи на пару (Болгарский перец, морковь, брокколи, цветная капуста)	200 г	180 ₺

СОУСЫ

Горчица пряная	50 ₺
Хрен со сметаной	50 ₺
Томатный с зеленью	50 ₺
Хренодер	50 ₺
Сметана	50 ₺
Тар-тар	50 ₺

360 ₺

**УТИНАЯ ГРУДКА
С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ**

Нежная и сочная утиная грудка с обжаренными
ломтиками яблока и брусничным соусом
270 г

380 ₺

**ЖАРКОЕ
СО СВИНИНОЙ И ОПЯТАМИ**

Сочная свинина с картофелем и грибами.
томленая в сметанном соусе
350 г

490 ₺

**УТИНАЯ НОЖКА
С ГРЕЧЕЙ И ГРИБАМИ**

Печеная с травами утиная ножка,
подается с томленой гречневой кашей
с жареными грибами
200/170 г

ДЕСЕРТЫ

260 ₺

ЯБЛОКО ПЕЧЕНОЕ

с сухофруктами и медом
270 г

240 ₺

ТОРТ ЧЕРЕМУХОВЫЙ

Терпкий вкус черемухи в сочетании
с нежным сливочным кремом
и темным шоколадом
200 г

205 ₺

ФРУКТОВОЕ ПЛАТО

Груша, яблоко, апельсин,
виноград, киви
220 г

Большое плато 440 г - 410 ₺

230 ₺

МОРОЖЕНОЕ

ванильное, клубничное,
шоколадное. На Ваш выбор:
с шоколадом, кедровыми
орешками, брусничным соусом
150/10 г

350 ₺

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

Традиционное блюдо русской кухни, приготовленное из манной крупы со сливочными пенками, с добавлением свежих ягод. Любимый десерт императора Александра III
350 г

250 ₺

ШОКОЛАДНЫЙ СЕМИФРЕДО

Нежный десерт с фисташками на основе темного шоколада и сливок, подается охлажденным
120 г

280 ₺

ТОРТ МЕДОВЫЙ

Оригинальный медовый торт с цитрусовыми цукатами по рецепту шеф-повара
200 г

250 ₺

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Классический теплый шоколадный десерт, подается с шариком мороженого
190 г

ПИРОГИ

220 ₺

ПИРОГ С БРУСНИКОЙ

Пирог с традиционной сибирской ягодой
– брусникой, подается со сладким
сливочным соусом

180 г

220 ₺

ПИРОГ С ЯБЛОКОМ

Ароматные яблочные дольки,
запеченные на тонком слоеном тесте
подается с шариком мороженого
230 г

220 ₺

ПИРОГ С ГРУШЕЙ

Сочная начинка из груши в тонком
песочном тесте

200 г

НАПИТКИ

Безалкогольные напитки

Сбитень.....250 мл.....230 ₽
(Старинный восточно-славянский горячий напиток на основе меда, специй и пряностей: гвоздики, мускатного ореха, имбиря, корицы)

Сок в ассортименте.....250 мл.....160 ₽
(яблоко, апельсин, вишня, персик, томат)

Газированные напитки.....250 мл.....150 ₽
(кока-кола, фанта, спрайт)

Морс.....250/1000 мл.....50/180 ₽
(облепиха, брусника, клюква)

Минеральная вода

Перье (натур, лимон).....330 мл.....250 ₽
Виттель (б/г).....250 мл.....220 ₽

Свежевыжатые соки

Апельсиновый.....200 мл.....200 ₽
Яблочный.....200 мл.....200 ₽
Грейпфрутовый.....200 мл.....260 ₽
Лимонный.....200 мл.....260 ₽
Морковный.....200 мл.....150 ₽
Морковный со сливками.....200 мл.....160 ₽

Кофе

Американо.....150 мл.....150 ₽
Эспрессо.....30/75 мл.....120 ₽
Двойной эспрессо.....50/105 мл.....160 ₽
Капучино.....150 мл.....180 ₽
Латте.....250 мл.....160 ₽

Чёрный чай

Ассам.....450/900 мл.....180/240 ₽
(насыщенный вкус индийского черного чая с солодовым послевкусием)

Эрл Грей.....450/900 мл.....180/240 ₽
(классический купаж черного чая с бархатным ароматом и вкусом плодов бергамота)

Черный чай с чабрецом.....450/900 мл.....180/240 ₽
(купаж цейлонского чая с чабрецом)

Пуэр листовой.....450/900 мл.....180/240 ₽
(во вкусе преобладают сладость сухофруктов и легкая горечь лесных орехов)

Зеленый чай

Сенча.....450/900 мл.....180/240 ₽
(классический зеленый чай)

Молочный улун.....450/900 мл.....180/240 ₽
(китайский улун, скрученный по особой технологии. Его букет сочетает в себе карамельно-молочную сладость и цветочную нежность)

Жасмин.....450/900 мл.....180/240 ₽
(зеленый чай с ароматом жасмина)

Травяной коктейль.....450/900 мл.....180/240 ₽
(травяной микс душистых трав мелиссы, листьев сладкой ежевики, верберы, сорго лимонного, цветков подсолнуха и василька)

Фруктовый чай.....450/900 мл.....180/240 ₽
(сдобавлением сочного апельсина и ванили)

Фруктовый с гибискусом.....450/900 мл.....180/240 ₽
(смесь из кусочков яблока, гибискуса, корицы, плодов шиповника, кусочков ананаса, папайи и манго, винограда, корочек апельсина, с пряным коричневым вкусом)

Иван чай с ягодами.....450/900 мл.....180/240 ₽
(Иван чай и сушеные ягоды клубники, малины)

Алкогольные напитки

Пиво

Ховброй 5,1%.....0,5/0,25 л.....490/245 ₽
светлое (Hofbrau original) (Германия)

Гротверг 4,5%.....0,5/0,25 л.....460/230 ₽
светлое фильтрованное

Вудбридж.....0,5/0,25 л.....320/160 ₽
темное

Паулайнер.....0,5/0,3 л.....490/245 ₽
светлое нефильтованное

Пиво бутылочное

Крушовице 4,2%.....0,5 л.....190 ₽
светлое (Россия)

Хейнекен 4,2%.....0,33 л.....190 ₽
светлое (Россия)

Эдельвейс 5,5%.....0,5 л.....280 ₽
нефильтрованное (Россия)

Бакалар б/а.....0,33 л.....250 ₽
(Чехия)

Сидр яблочный.....0,75 л.....360 ₽
сладкий, полусухой