

EST. 2000

ЦАРСКАЯ ОХОТА

皇家狩猎



РУССКАЯ КУХНЯ

Дорогие гости,
с радостью приветствуем вас в нашем ресторане,
где каждый уголок пропитан духом
русской культуры и традиций.

Русская кухня славится своими уникальными блюдами,
которые передаются из поколения в поколение.
Она по праву занимает особое место в сердцах людей,
ведь в каждом рецепте заключена история,
а в каждом вкусе — частичка национального достоинства.

Ресторан Царская охота — это наша дань уважения
сакральным русским традициям, которые мы
бережно храним уже двадцать пять лет.
Под руководством нашего талантливого шефа
Максима Волкова мы продолжаем развивать
и обогащать это наследие,





ЖОРЕ И ТУНДРА

Сыровяленое мясо оленя, медведя и зайца.
Чипсы из ягеля, вяленая клюква,
вяленая икра. Вяленый кальмар,
креветка и камбала-ерш.

海洋与苔原：风干鹿肉、熊肉与野兔肉，
驯鹿苔脆片，蔓越莓干，干燥鱼子酱，
鱿鱼干、虾干和刺黄盖鲷干

2250.- 320 г

RAW BAR:

Устрица Императорская 490.-
帝王生蚝 за 1 штуку

Устрица Розовая Джоли 520.-
粉红朱莉生蚝 за 1 штуку

Мурманский гребешок 320.-
摩尔曼斯克扇贝 за 1 штуку

Икра морского ежа 320.-
海胆黄 за 1 штуку

Сугудай из лосося

с щучьей икрой, солеными
томатами и томатной водой

醋渍三文鱼配梭子鱼卵与腌番茄

1350.- 220 г

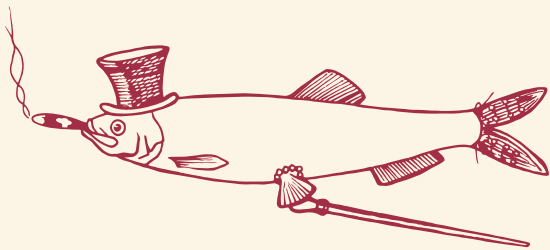


ЗАКУСКИ

Кrab Баренцева моря 960.-
巴伦支海蟹 за 100 г

Фаланга краба, запеченная в спайси соусе
香辣烤蟹腿

за 100 г 980.-



Лосось малой соли 985.-
с нежным сыром и икрой лосося
轻腌三文鱼配软芝士与鲑鱼卵 за 80/60 г

Сельдь филерованная 645.-
с подпеченным картофелем, крошевом из малосольного
огурца и помидора, красным
и зеленым луком
鲜鲱鱼配烤土豆、腌黄瓜番茄碎与红绿洋葱 за 380 г



Холодец из мяса дичи

с бородинским хлебом
и сливочным хреном

野味肉冻配黑麦面包与奶油辣根

220 г

645.-

Скоблянка по-старорусски

со страчателлой и вяленным мясом
медведя на картофельном дранике

古罗斯式肉酱配水牛芝士、
风干熊肉与土豆煎饼



290 г

725.-





**Тартар из двух
видов мяса оленя**

双味鹿肉鞑靼

130/70 г 845.-



Пате из домашней птицы

с добавлением мяса северного оленя,
подадим с брусничным джемом

禽肝鹿肉派配越橘酱

100/70 г 685.-

**Икра осетровая
Классик**

经典鲟鱼鱼子酱

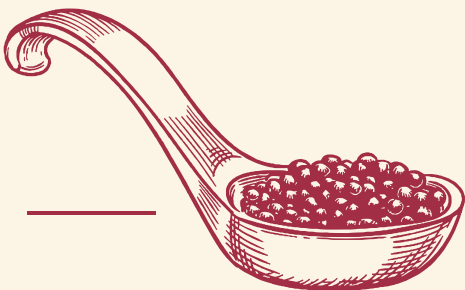
50/80 г 6400.-

Разносало с мороза

с печеным картофелем
и бородинским хлебом

冷冻腌肉拼盘

130/250 г 645.-





Доска Мясо

филей сыровяленый из медведя, оленины и утки, сыровяленая вырезка кабана, карпаччо из глухаря, пате из домашней птицы.

风干肉拼盘：熊肉、鹿肉、牛肉与鸭肉，野猪里脊，松鸡卡帕奇奥，家禽派

2650.- 280/120/100 г



Доска Рыба

доска копченной северной рыбы. Форель, зубатка, палтус из нашей коптильни, лосось малой соли, форшмак с икрой щуки.

北欧熏鱼拼盘：自熏鳟鱼、狼鱼、比目鱼，轻腌三文鱼，梭子鱼卵鲱鱼酱

2850.- 400/100 г





Форшмак из сельди

с щучьей икрой и подпеченным картофелем
梭子鱼卵鲱鱼酱配烤土豆



330 г 645.-

Закуска под вино

Сыровяленное мясо, оливки,
сыр, морошковое варенье
佐酒小食: 风干肉、橄榄、芝士与云莓酱

Оливки

Италия
橄榄 (意大利)



100/60 г 895.-

100 г 380.-

КВАСИМ, СОЛИМ, МАРИНУЕМ

腌渍小菜

Огурцы добротные малой соли с хрустом
爽脆轻腌黄瓜

300 г 450.-

Помидоры бережного засола
精心腌渍番茄

300 г 460.-

Капуста квашенная с укропной семечкой
莴萝籽酸菜

300 г 350.-



**Салат
с мурманским
гребешком
и ламинарией**

摩尔曼斯克扇贝海带沙拉

190 г

985.-

**Мясо
камчатского краба
с руколой и сливочной
страчателлой**

堪察加蟹肉配芝麻菜与奶油水牛芝士

210 г

1450.-

沙拉

**Салат с говядиной
и овощами гриль**

под медово-горчичным соусом

烤牛里脊与蔬菜沙拉配蜂蜜芥末酱

250 г

895.-

Гриль салат

с тигровой креветкой, гребешками,
кальмарами с соусом из тунца

烤海鲜沙拉 (虎虾、扇贝、鱿鱼) 配金枪鱼酱

260 г

1250.-

**Салат из северных грибов
с печеным картофелем
и копченой сметаной**

北欧蘑菇沙拉配烤土豆与烟熏酸奶油

250 г

565.-

**Салат из копченой
семги с икрой,
«добротными огурцами»
и мягким яйцом**

烟熏三文鱼沙拉配鱼子酱、“爽脆黄瓜”与溏心蛋

270 г

895.-

**Страчателла с руколой,
томатами, кедровыми орешками
и бальзамической заправкой**

水牛芝士沙拉配芝麻菜、番茄、松子与香醋汁

250 г

645.-

**Цезарь
с тигровой креветкой**

凯撒虎虾沙拉

210 г

685.-

**Наш сытный Оливье
с говядиной**

招牌牛肉奥利维尔沙拉

220 г

595.-

Цезарь с курицей

凯撒鸡肉沙拉

210 г

565.-



Царский борщ

Сытный наваристый с говядиной.
подадим с салом и нежным смальцем

皇家罗宋汤配牛肉、萨洛与猪油渣

350/50 г

625.-

«Ким –ЩИ» из русской печи

с тушенкой из кабана

俄式泡菜炖野猪肉



350 г

645.-

Грибовница

Наваристый грибной суп с подосиновиками.
подадим с разварной перловой кашей
и сибирской шанежкой

牛肝菌蘑菇浓汤配大麦粥与西伯利亚馅饼

350/95 г

565.-



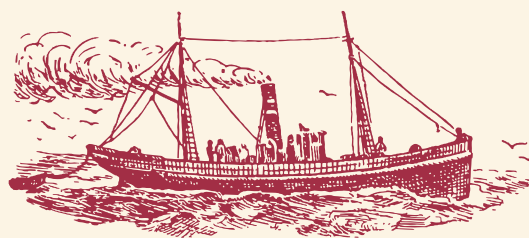
Арктическая уха



на крабовом «молоке»
с мясом краба, гребешками,
креветками и морошкой

北极海鲜汤 (蟹汤底) 配蟹肉、扇贝、
鲜虾与云莓

300 г 875.-

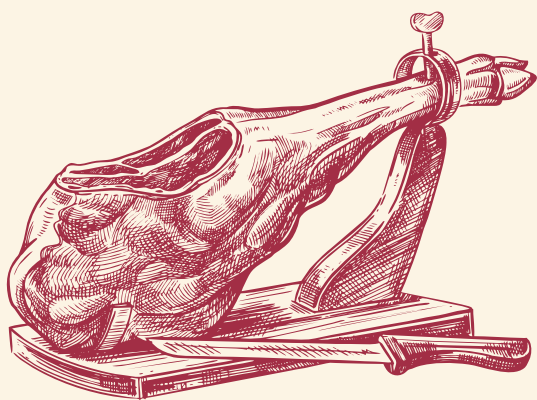


Териберские «Щи»

на основе морской капусты
с мясом краба, гребешками,
кальмарами и креветками

捷里别尔卡海带"罗宋汤"配蟹肉、
扇贝、鱿鱼与虾

350 г 785.-



肉类主菜

МЯСО



Говяжий филей,

томленный в собственном соку,
с жареными грибами, сметаной,
моченой брусникой и ржаными чипсами

原汁慢炖牛里脊配炒蘑菇、酸奶油、
渍越橘与黑麦脆片

450 г 1450.-

Черная говядина

с печеными овощами

黑牛肉配烤时蔬

180/230/50 г 1450.-



Тушенка из дичи



с кашей из грибов и кореньев

野味炖肉配蘑菇根茎谷物粥

400 г 985.-

Бефстроганов из дичи

с лесными грибами и картофельным пюре

野味斯特罗加诺夫牛肉配野菌与土豆泥

380 г 945.-



Голубцы с олениной, соусом ромеско и сметаной

鹿肉卷配罗梅斯科酱与酸奶油

895.- 270 г





БОЛЬШАЯ КОТЛЕТА ИЗ МЯСА КАБАНА

с пряным лечо, маринованным луком
и сырным кремом

野猪肉饼配辣味蔬菜杂烩、
腌洋葱与芝士奶油

200/140 г 1350.-



Жаркое из кабана

С КОСТНЫМ МОЗГОМ И МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ

杜松子烤野猪肉与骨髓

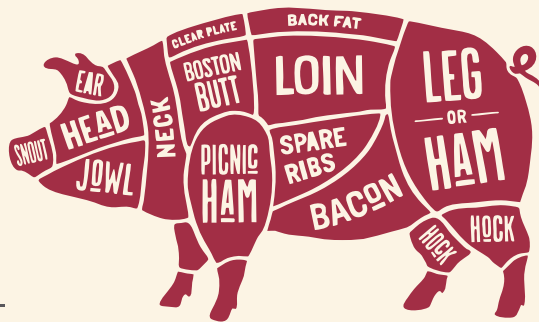
400 г 1250.-

Свинные ребра

в медовой глазури с печеным картофелем

蜜汁猪肋排配烤土豆

350/150/80 г 845.-



Тушеное мясо кролика

в сливочном перлотто с грибами

兔肉配奶油野菌大麦意式炖饭

400 г 785.-

Куриные котлеты

с пюре, сливочным соусом, квашеной капустой и хрустящими огурчиками

鸡肉饼配土豆泥、奶油酱、酸菜与脆黄瓜

400 г 625.-

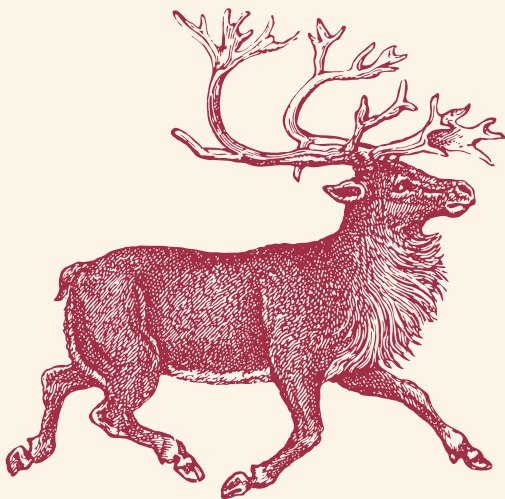


Сердце оленя

с пшеничной кашей
на сливках и соусом
из брусники

鹿心配奶油麦粥与越橘酱

895.- 100/170 г

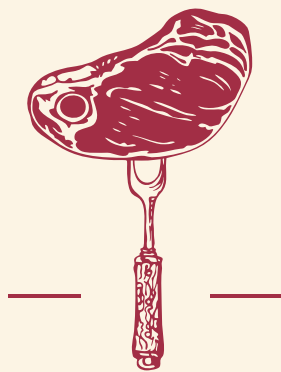


Окорок оленя
бережного приготовления
с северными ягодами

Подадим с картофельным пюре.

慢烤鹿腿配北欧浆果与土豆泥

1550.- 400 г



СТЕЙКИ

牛排 *(牛排熟度会影响最终重量)*

Рибай

肋眼牛排
*(每100克)
(份量约300-400克)*

860.- за 100 г *
(вес порции 300-400 г)
price per 100 g

Стриплойн

西冷牛排
*(每100克)
(份量约300-400克)*

760.- за 100 г *
(вес порции 300-400 г)
price per 100g

Мачете

牛肩胛牛排

1350.- 180 г *

*вес готового стейка зависит от степени прожарки
*牛排熟度会影响最终重量



К стейкам рекомендуем

СОУСЫ

推荐牛排酱汁

Черная смородина

黑醋栗酱

Черный перец

黑胡椒酱

Чили

辣椒酱

Аджика

阿吉卡辣酱

100.-

50 г

ШАШАЛЫК

Подадим со свежими овощами,
маринованным луком, лавашом, зеленью и аджикой

烤肉串 *配新鲜时蔬、腌洋葱、拉瓦什饼、香草与阿吉卡辣酱*

из свинины

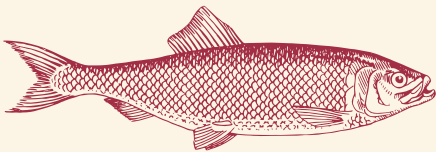
猪肉串

745.- 200/300 г

из курицы

鸡肉串

745.- 200/300 г



РЫБА

海鲜主菜

Котлета по–мурмански

Сочное куриное мясо в сочетании с нежным мясом краба,
на картофельном пюре с устрично-сливочным кремом

摩尔曼斯克蟹肉鸡肉饼配土豆泥与牡蛎奶油酱

150/200 г

1250.-



Филе палтуса, запеченное в печи,

с картофельным пюре
и густыми сливками

烤比目鱼排配土豆泥与浓奶油

450 г

1250.-



Филе мурманской семги, запеченное в глазировке из кваса.

Подадим с угольными сливками, овощным
соте и кремом из цветной капусты

摩尔曼斯克鲑鱼排 (格瓦斯釉) 配乌贼墨奶油、炒时蔬与花菜泥

120/200 г

1450.-

Поморский трескоед

филе трески с пюре в густых сливках
и попкорном из зеленой гречи

波莫尔鳕鱼排配奶油土豆泥与荞麦爆米花

450 г 985.-

Жареное звено палтуса

с картофельным пюре

香煎比目鱼段配土豆泥

160/110 г 1250.-



**Кебаб
из креветок и краба**

с угольными сливками
и овощами - гриль

蟹肉虾串配乌贼墨奶油与烤蔬菜

1550.- 280 г



Рагу из северных морепродуктов

в топленых сливках с жареным хлебом.
Блюдо на компанию. Можем приготовить
половину блюда для одного гостя

北欧海鲜奶油炖 (可做半份)



300 г 1350.-

600 г 2450.-



Мурманские гребешки

на «песке» Баренцева моря
с устричной травой
巴伦支海"沙床"扇贝配牡蛎草

260 г 1250.-

Жульен с крабом

в сырно-сливочном соусе
с лососевой икрой
芝士奶油蟹肉焗烤

160 г 1850.-



Креветки, гребешки, кальмары

с пряной томатной сальсой, пти-тимом и сливочной страчателлой

海鲜汇 (虎虾、扇贝、鱿鱼)
配辣味番茄莎莎、珍珠面与奶油水牛芝士

1350.- 380 г

ОВОЩИ



ЗАПЕКИ

蔬菜与谷物

Устричный киноа со свежим шпинатом

牡蛎汁藜麦配鲜菠菜

150 г 280.-

Пряный томатный пти-тим

辣味番茄珍珠面

200 г 280.-

Картофельное пюре

土豆泥

200 г 220.-

Жульен из цветной капусты

芝士焗花菜

180 г 390.-

Деревенская картошечка

乡村风味烤土豆

150 г 220.-

Картофель фри

薯条

100 г 220.-

Свежие овощи

新鲜时蔬

220 г 390.-

Овощи гриль

烤时蔬

180 г 390.-

ПЕЛЬМЕНИ



俄式饺子与汤圆

Сибирские на трех мясах

Подадим со сметаной, аджикой и брусничным морсом

西伯利亚三肉饺子配酸奶油、

阿吉卡辣酱与越橘果汁

300/150 г 645.-

С мясом кролика

Подадим со сметаной, перечным демиглясом и брусничным морсом

兔肉饺子配酸奶油、

黑胡椒酱与越橘果汁

300/100 г 645.-

С крабом, шпинатом и рикоттой

Подадим с соусом сливочный биск и цедрой лимона

蟹肉菠菜乳清干酪饺子配奶油浓汤与柠檬皮

300/50 г 945.-

ВАРЕНИКИ



С картофелем и грибами,

румяными шкварками и сметаной

土豆蘑菇汤圆配香脆猪油渣与酸奶油

300/50 г 545.-

С творогом и малиной

Подадим с ягодами малины и сметаной

乳酪覆盆子汤圆配鲜莓与酸奶油

300/50 г 645.-





ХЛЕБНОЕ

面包与馅饼

Сибирская шанежка

с картофелем и сметаной

西伯利亚土豆酸奶油馅饼

2 шт. 180.-

Рыбник с палтусом

比目鱼馅饼

1 шт. 165.-

Хлеб с томатным и зеленым маслом

番茄香草黄油面包

240/30 г 180.-

Пирожок с брусникой

越橘馅饼

1 шт. 95.-

Пирожок с мясом северной дичи и брусникой

北方野味越橘馅饼

1 шт. 185.-

Пирожок с капустой и яйцом

白菜鸡蛋馅饼

1 шт. 95.-

БЛИНЫ

俄式薄饼

Полдюжины царских блинов

с разными вареньями, медом, сгущенным молоком

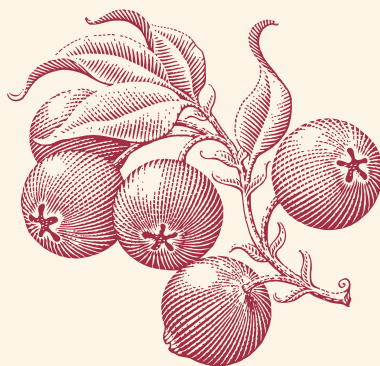
半打皇家薄饼配多种果酱、
蜂蜜与炼乳

6 шт. / 120 г 640.-

с лососем малой соли, щучьей и лососевой икрой, сметаной

半打皇家薄饼配轻腌三文鱼、
梭子鱼卵与鲑鱼卵

6 шт. / 120 г 1250.-



сладкое

甜品

Десерт «Павлова»

на северный мотив
с сорбетом из брусники

北欧风情帕夫洛娃蛋糕配烤巧克力碎、
马斯卡彭奶油与越橘雪葩

180 г

545.-



Торт Наполеон

拿破仑千层蛋糕

140/30 г

495.-





МЕДВЕДЬ

Не только в интерьере нашего ресторана вы можете встретить медведя. Да, мы решили перенести этот символ в десерт, выполнив силуэт бурого мишки из тонкого печенья - тюиль, а под мишкой спрятали яблочный кекс, апельсиновую карамель и воздушную сливочную эспуму.

熊之憩

120 г

385.-

Сорбет

Sorbet

Черника / брусника

雪葩 (蓝莓、越橘)

160.-

50 г

Морошка

云莓雪葩

190.-

50 г



Морошка & Кедр

Абсолютная локальность.
В этом милом десерте идеально сочетаются
морошка и кедровый бисквит, хрустящая
меренга и кедровые орешки, «земля» и «снег»
и милые зеленые листочки

云莓与雪松

170 г

685.-

Сырники

из 9 % Туломского творога
с черничным кремом и сметаной

图洛马芝士煎饼 (9%脂肪)
配蓝莓奶油与酸奶油

150/80 г

425.-



Уважаемые гости! Если у вас аллергия
на какой-либо пищевой продукт, просьба
сообщить об этом вашему официанту
尊敬的宾客！
如果您对任何食物过敏，请告知服务员



Цены указаны в рублях с учётом НДС. Данная брошюра является рекламным материалом.
Меню с подробным описанием состава и выхода блюд, энергетической ценностью,
стоимостью и всей необходимой информацией находится на доске информации
для потребителей и предоставляется гостям по их первому желанию.