

Это было на Дону, на Дону,
Вот уж третью я весну не успу.
И к чему же я буду спать, буду спать?
Сирота нашел Отца, встретил Мать.
Там на тихом на Дону — Царский Дом,
Я пришел в пути своем в Царский Дом.
А при Доме этом сад, нежный сад,
И горит, да не горит, там закат.
И горит, который год, там восход,
Хоть считай, хоть не считай, спутан счет...

К.Бальмонт

РЕСТОРАЦИЯ

Башмаковъ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ВЕСТНИКЪ №22



САЛАТЫ

Салат со свежими овощами и брынзой деревенской из села Рогожино /250г

450 руб

Русский салат по рецепту повара Оливье с телячьим языком, икрой и донским раком /260г

500 руб

Салат из листьев хрустящих с куриным мясом, именуемый в Италии «Цезарем» /250г

550 руб

Крестьянский салат из овощей с ростбифом /220г

620 руб

Барский салат с томленой утиной грудкой, сыром дор-блю, пьяной грушей и ежевичной заправкой /230г

650 руб

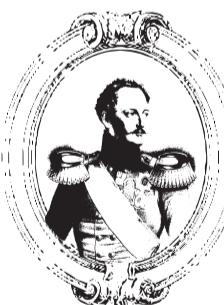
Салат из листьев хрустящих с креветками /230г

780 руб

Люсиен Оливье, младший из трёх братьев Оливье, с которого началась история одноимённого салата, поехал на заработки в Москву, будучи совсем молодым, и открыл ресторан французской кухни. Поначалу дела шли хорошо, но когда бизнес начал угасать, Люсиен Оливье придумал новый салат, подлинное произведение искусства, успеху которого немало способствовал «семейный» рецепт майонского соуса или майонеза. Вкус его был настолько изысканным, что это мгновенно принесло французу славу великого повара, а начинавшая было угасать популярность его ресторана вспыхнула с новой силой. Посетители нарекли новый салат «Салат Оливье».



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Николай I очень любил соленые огурчики. По ведомости 1840 года Николаю Павловичу ежедневно должны были подавать утром пять соленых огурцов и обыкновенно при проносе соленых огурцов пил ложки две огуречного рассола.

Хлеб домашний свежеприготовленный /100г

200 руб

Задонские малосольные огурцы с пряными травами и отменным хрустом /120г

220 руб

Балтийские кильки на бородинских тостах с задонскими солеными огурцами и пряностями /150г

350 руб

Грибы соленые из Муравьевского леса (рыжики, маслята, рядовки или опята по наличию) /150г

380 руб

Паштет из кролика с гренками и конфитюром из черной смородины /120/50г

400 руб

Рулет из кур деревенских или баранины с хреном и горчицей /100/30/30г

300/400 руб

Грузди бочковые со сметаною /150/50г

450 руб

Сельдь, привезенная из северных морей, с картофелем скорняковским и ржаными гренками /200/100/30г

550 руб

Деревенский разносол /500г
(капуста квашенная от фермера из села Донское, корнишоны, помидоры зеленые донского засола, чеснок и чеснока с ярмарки, моченые антоновские яблоки)

600 руб

Сало с мороза трех видов на вкус взыскательных господ (шипик, грудинка соленая, грудинка копченая) /240/30г

650 руб

Усадебные тартинки на один укус
(с килькой и соленым огурцом, с паштетом и конфитюром, с салом и хреном, с телятиной и рукколой, с уткой и моченым яблоком) /150г
*Могут быть поданы с сетом настоек согласно соответствуанию

750 руб

Тарелка местных сыров из села Рогожино (Грюйер, Белтер Кнолми, Дор блю, Гауда) /160/30г

950 руб

Семга малой соли, сдобренная травами с Галичей горы /150г

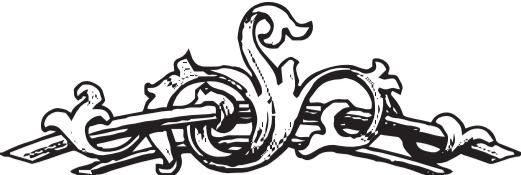
950 руб

Мясные деликатесы для заезжих купцов /300/100г
(рулет куриный, балык, рулет из бафанины)

1100 руб

Кружевные блины со сметаной и щучьей, лососевой или осетровой икрой /200/50/50г

900/1200/8000 руб



СУПЫ

Уха царская из бирюка с расстегаем,
любимое кушанье Петра I на Воронежских верфях
с судаком или стерлядью /300/50г

550/750 руб

Борщ с говядиной, подается с салом, сметаной
и пирожком с мясом /300/50/30/30г

580 руб

Щи из квашеной капусты на утке, томленые в печи,
с мочеными антоновскими яблоками, подаются
с пампушкой, горчицей и медом /сметаной/ /300/30/30/30г

450 руб

Лапша домашняя из деревенских кур
с потрошками и перепелиными яйцами /300г

400 руб



Когда Пётр 1 строил корабли в Воронеже, то
очень полюбил там уху из носарей, которых
ловили на тamoшнем участке Хопра, варили
из них тройной бульон с пряностями и добавляли
куски стерляди.

С тех времён пошла традиция отправлять весной
с Дона к царскому столу живых икрыных ершей-носарей
(бирюков) в бочках с водой, а ловили их для этого
рыболовы-умельцы из села Задонское.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

из ближних и дальних провинций

Сыр Халуми жареный
из соседнего села Рогожино /150/20г.

500 руб

Хачапури по-тифлисски /300г

550 руб

Рапана с черноморских берегов, томленая в сливках,
подаваемая на манер жюльена /180г

600 руб

Блинчики по-киевски, чиненные мясом
молодого теленка, подаются со сметаной 200/50г

480 руб

Пирожок скорняковский с красной рыбой /50г
с мясом /50г
с картошкой или капустой /50г

200 руб

150 руб

100 руб



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА



Рецепт стейка Шатобриан на гриле придумал
в 1822 году повар Монтирай, служивший
у французского виконта Франсуа Рене де Шатобриана,
которому это мясо и обязано своим названием.

В одном из ранних рецептов приготовления описано
приготовление стейка между двумя тонкими
внешними стейками, которые сильно зажигались
и потом выбрасывались для придания мясу
особого аромата и сочности. В старину, как
и сегодня, стейк Шатобриан подавался с соусом
лука-шалот, белого вина с добавлением масла
и лимонного сока.

Жаровня картофельная со свининой или бараниной
и солеными, блудо простое, но сытное, подаваемое
согласно порядкам, заведенным в усадьбе /350г

550/650 руб

Шашлык из свинины, традиционное
блудо южных провинций /200/30/30/30г

600 руб

Шашлык из баранины, по особому
рецепту приготовленный /200/30/30/30г

800 руб

Шея молодого поросенка с картофельными дольками
и грибами разными /200/150/30г

850 руб

Говядина по рецепту графа Александра Григорьевича
Строганова, подается с мятным картофелем
и квашеной капустой /150/100/50г

950 руб

Каре молодого ягненка, выращенного
на пастбищах Скорняковских /200/30/30/30г

1100 руб

Филей говядины Шатобриан, приготовленный
на французский манер /150/50г

1450 руб

Шашлык по-карски из баранины, готовится
по традиционному рецепту с помидорами
и бараньими почками /200/100/30/30/30г

1200 руб

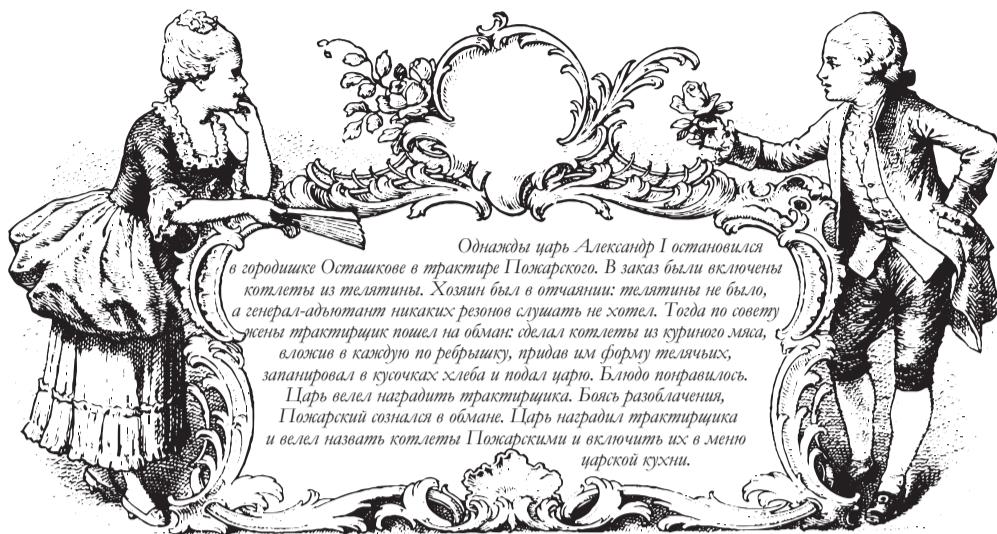
Томленые говяжьи щечки с лесными грибами,
подаются с мятным картофелем /150/100г

1100 руб





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ



Однажды царь Александр I остановился в городишке Осташкове в трактире Пожарского. В заказ были включены котлеты из телятины. Хозин был в отчаянии: телятины не было, а генерал-адъютант никаких резонов слушать не хотел. Тогда по совету женщины трактирщик пошел на обман: сделал котлеты из куриного мяса, положив в каждую по ребрышку, придав им форму телятиных, запанировал в кусочках хлеба и подал царю. Блюдо понравилось.

Царь велел наградить трактирщика. Боясь разоблачения, Пожарский сознался в обмане. Царь наградил трактирщика и велел назвать котлеты Пожарскими и включить их в меню царской кухни.

Жаровня картофельная с курицей и соленьями / 350г 550 руб

Шашлык из куриного бедра, особенно вкусный на берегах Дона / 200/30/30/30г 550 руб

Котлета Пожарского, из куриного мяса, приготовленная согласно истории, приключившейся в трактире с царем / 150/100/30г 600 руб

Утная грудка Магре с карамелизованными яблоками, дежурное блюдо французских бистро / 150/100/30г 950 руб



ДОНСКОЕ РЫБНОЕ МЕНЮ

Щучьи котлеты с картофелем мятным
в сливочной заправке и с красной икрой / 150/100/30г 650 руб

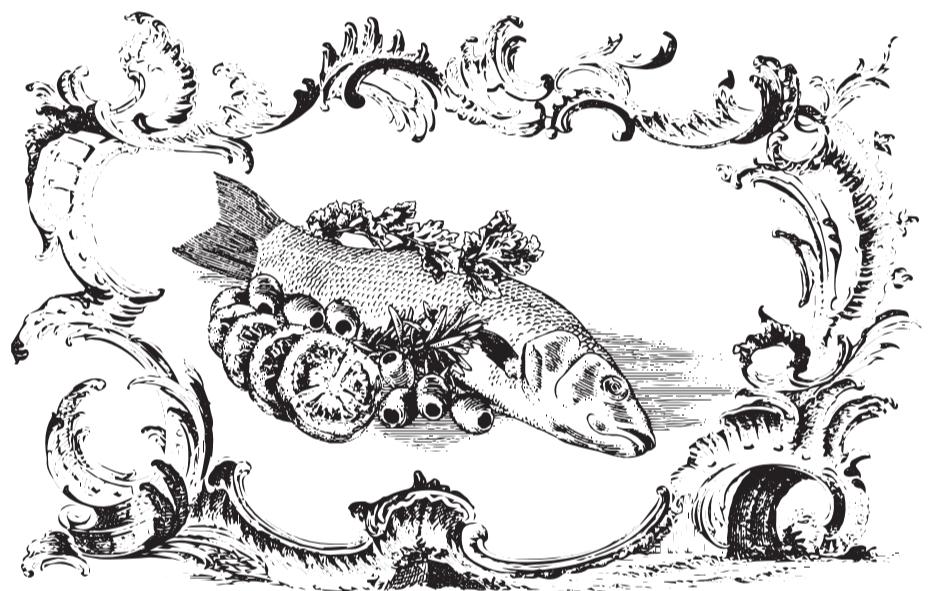
Бирюк, жаренный до хрусту, подается согласно
сезону и улову / 180г 650 руб

Сом, жаренный на сковороде, подается с мятым
картофелем и заморским соусом / 180/100/50г 700 руб

Судак с молодым картофелем с красной икрой
и шпинатной заливкой / 200/100г 750 руб

Карп из усадебного пруда, запеченный в сметане
с антоновскими яблоками - 1 штука / 500г 850 руб

Стейк осетра, выращенного в Задонщине,
на огне изжаренный, с баклажанами / 150/50/50/30г 1300 руб



КАРТОФЕЛЬНОЕ МЕНЮ

и немного других гарниров

Картофель мятый / 150г 200 руб

Картофель, жаренный по-деревенски
согласно скорняковским традициям / 150г 200 руб

Картошка молодая, да с укропом / 150г 200 руб

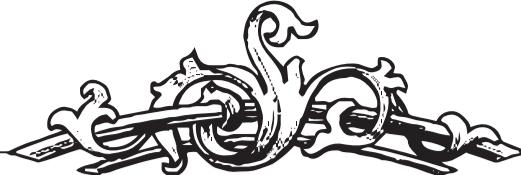
Рис, просто рис, паренный на курином бульоне / 150г 200 руб

Гречка с грибами и луком / 150г 200 руб

Фасоль стручковая жареная / 150г 200 руб

Овощи-гриль: помидор, грибы, кабачок, баклажан / 200г 350 руб



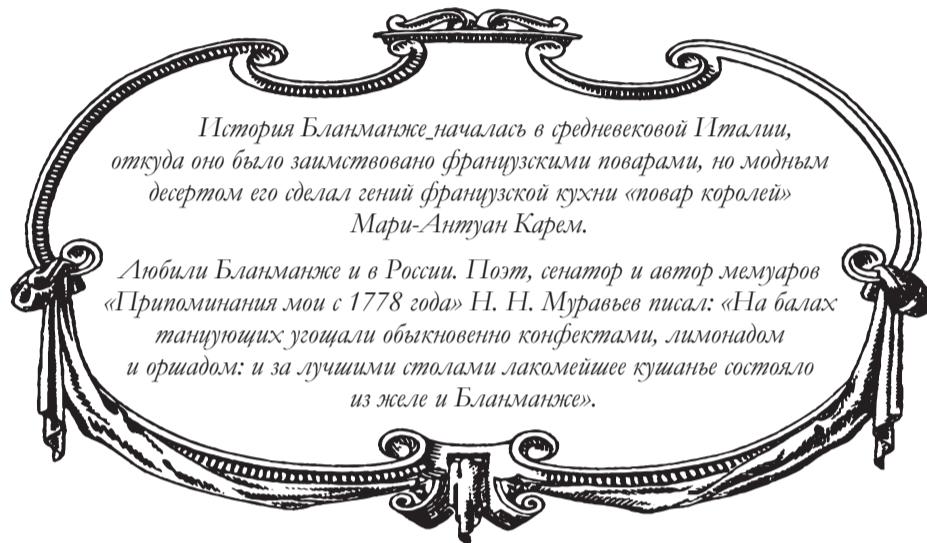


ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова / 150г	450 руб
Итальянский десерт «Тирамису» / 120г	350 руб
Торт «Птичье молоко» / 100г	350 руб
Сырный торт, чизкейком именуемый / 120г	350 руб
Бланманже / 100г	350 руб
Французский яблочный пирог с шариком мороженого 120/50/20/10г	350 руб



Десерт «Павлова» назван в честь русской балерины Анны Павловой, кстати, правильно произносится с ударением на второй слог. За рубежные энтузиасты и критики не раз отзывались, что Павлова не танцует — она словно летает, парит над сценой. Ощущение пытались передать создатели десерта «Павлова». Австралия и Новая Зеландия уже почти 100 лет не могут договориться, кому же все-таки принадлежат авторские права на этот десерт. Согласно новозеландской версии истории, шеф-повар отеля Веллингтон в то время придумал воздушный десерт в ее честь, вдохновившись ее балетной пачкой. Австралийцы же, верят, что десерт «Павлова» был изобретен в отеле в городе Перт и был назван в честь балерины, когда один из посетителей сказал, что десерт «легкий как Павлова».



История Бланманже началась в средневековой Италии, откуда оно было заимствовано французскими поварами, но модным десертом его сделал гений французской кухни «повар королей» Мари-Антуан Карем.

Любили Бланманже и в России. Поэт, сенатор и автор мемуаров «Припомнания мои с 1778 года» Н. Н. Муравьев писал: «На балах танцующих угощали обыкновенно конфектами, лимонадом и орешадом: и за лучшими столами лакомейшее кушанье состояло из желе и Бланманже».

Штрудель с вишней или яблоками и шариком мороженого / 150/50/50г	350 руб
Мороженое в ассортименте с различными вкусностями по желанию / 150/50/50г	350 руб
Десерт похожий на Кartoшку, по вкусу вовсе нет / 100г	300 руб
Ассорти сладостей усадебных / 100г	250 руб
Тонкие блинчики с добавками / 100/50г	250 руб

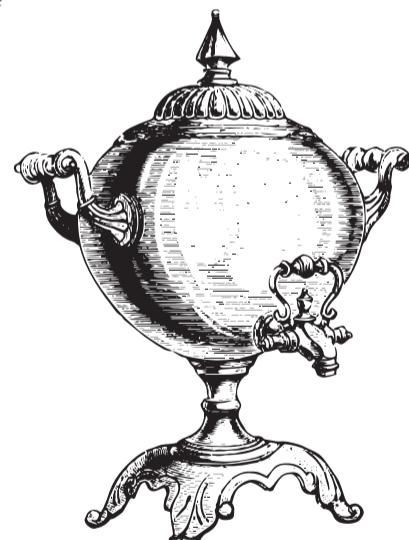


ЧАЙ

ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ «ПО-РУССКИ»

Иван-чай подается в стаффинном самоваре с 3 видами меда с усадебной пасеки

Самовар / 1 литр	800 руб
Самовар / 3 литра	1 800 руб



Чай с облепихой / 800мл	400 руб
Чай на травах с усадебных лугов / 800мл	400 руб
Чай черный крупнолистовой / 800мл	300 руб
Чай зеленый классический / 800мл	300 руб
Гречневый чай / 800мл	300 руб
Лавандовый чай / 800мл	300 руб
Чай со вкусом глинтвейна / 800мл	300 руб
Чай «Японская липа» / 800мл	300 руб
Чай «Бабушкин сад» / 800мл	300 руб
Чай «Граф Орлов» / 800мл	300 руб
Иван-чай / 800мл	300 руб



КОФИЙ

Американо / 150мл

150 руб

Гляссе / 170мл

200 руб

Эспрессо / 35мл

150 руб

Раф медовый / 170мл

250 руб

Капучино / 180мл

200 руб

Раф лавандовый / 170мл

250 руб

Капучино / 180мл
с кокосовым молоком

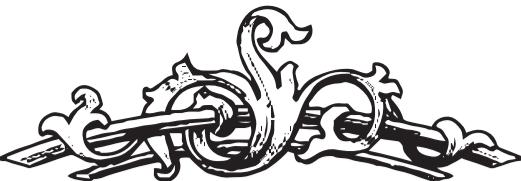
250 руб

Латте / 350мл

300 руб

Без кофеина (любое)

300 руб



ПРОХЛАДНЫЕ НАПИТКИ

Квас домашний светлый / 250мл / 1 литр	100/350 руб	Пиво местное Елецкий Крафт на выбор господ: Купеческое, Барное , Самородок в светлом / 500мл	250 руб
Морс ягодный домашний / 250мл / 1 литр	100/400 руб	Пиво разливное заморское Крупчице / 500мл/300мл	350/250 руб
Лимонад клубничный или лавандовый / 1 литр	400 руб	Пиво бутылочное бельгийское Leffe / 300мл	300 руб
Молочный коктейль клубничный, шоколадный или ванильный / 300мл	400 руб	Медовуха собственного приготовления / 500мл	400 руб
Сок свежевыжатый яблочный, цитрусовый или морковный / 200мл	300 руб	Сидр полусладкий в ассортименте: яблочный, арбузный, персиковый или грейпфрутовый / 500мл	400 руб
Сок натуральный с соседнего завода яблочный или черносливиновый / 250мл / 1 литр	80/280 руб	Сидр Bullevie, из Северной Пальмиры привезенный, русскими господами на французский манер произведенный / 750мл	1200 руб
Вода минеральная «Байкал» негаз. (стекло) / 500мл	250 руб		
Минеральная вода Липецкого реки газированная (стекло) / 500мл	150 руб		
Вода горная Архыз, разлитая в усадьбе (стекло) / 500мл	150 руб		



КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Водка

Белуга Аллюр / 500мл	4500 руб
Бельведер / 50мл	450 руб
Белуга Голд Лайн / 50мл	400 руб
Онегин / 50мл	350 руб
Абсолют / 50мл	300 руб
Белуга Нобл / 50мл	250 руб
Царская золото / 50мл	180 руб
Архангельская / 50мл	120 руб

Коньяк

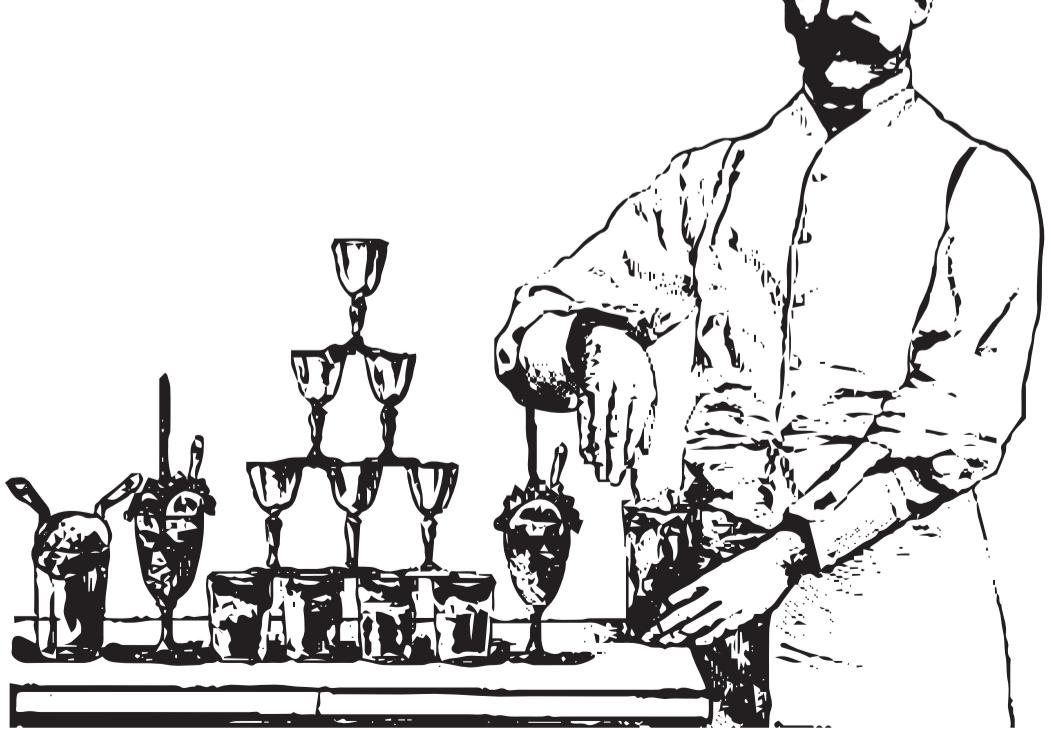
Рулле VSOP / 700мл	12 000 руб
Хайн XO / 50мл	2200 руб
Хенnessи XO / 50мл	2000 руб
Реми Мартин VSOP / 50мл	1200 руб
Хенnessи VSOP / 50мл	900 руб
Хенnessи VS / 50мл	650 руб
Торрес 5 Солера Резерва / 50мл	400 руб
Ной 5 лет / 50мл	300 руб
Шато Орхеви 5 лет / 50мл	200 руб

Ром

Ботукаль Резерва Эксклюзива 12 лет / 50мл	550 руб
Ботукаль Бругал Аньехо / 50мл	350 руб
Сейлор Джерри Спайсд / 50мл	250 руб

Виски

Чивас Роял Салют 21 год / 700мл	25 000 руб
Синглтон 12 лет / 700мл	10 500руб
Гленморанджи Ласанта 12 лет / 50мл	650 руб
Ардбег 10 лет / 50мл	650 руб
Гленливет Фаундерз Резерв / 50мл	600 руб
Гленморанджи Ориджинал 10 лет / 50мл	550 руб
Каваллан Ориджинал/50мл	500 руб
Буллет Бурбон / 50мл	400 руб
Джонни Уокер Блэк Лейбл / 50мл	350 руб
Бэллс Ориджинал 3 года / 50мл	250 руб





НАСТОЙКИ САМОСТИЙНЫЕ

• ПО РЕЦЕПТАМ XIX ВЕКА •

ТРАВЯНЫЕ /50МЛ

160 руб

Крамбамбуля 35°

Традиционная Белорусская настойка, была создана еще в те времена, когда Беларусь входила в состав польско-литовского государства. Такое оригинальное название имеет немецкие корни. Krambambuli - немецкий можжевеловый ликер, популярный в 17-18 веке. Затем «крамбамбулей» стали называть любые настойки и ликеры, а позднее название закрепилось за настойкой с медом и специями, которую часто готовили в зимние месяцы.

Состав: кофича, кардамон, гвоздика, черный перец, мед.

Хреновуха 37°

Традиционная настойка по особому рецепту Натальи Григорьевны Муравьевой. Настойка на хрене известна на Руси с давних времен, еще сам Петр 1 издавал указ, согласно которому в каждом доме должно быть по 5 четвертей хреновухи.

Состав: корень хрена, кофича, гвоздика, перец, морковь, мед, цедра лимона.

Охотничья 37°

Особый смак охоте добавляют захватывающие «охотничьи байки» на привале. И ничто не придаст им такой захватывающий и правдоподобный вкус, как стопка горькой настойки «Охотничья», располагающая к неторопливой задушевной беседе у живого огня.

Состав: имбирь, калган, дягиль, гвоздика, перец черный, перец стручковый, можжевельник, лебедянин, цедра апельсина, лимон.

Перцовка 37°

В 19 веке считалось очень модным в домах русской аристократии иметь настойки на все буквы алфавита: от аниевой до яблочной.

Для придания особого вкуса и аромата самогон настаивали на различных ауспициальных растениях. Но одной из самых популярных сейчас и тогда остается перцовая настойка.

Состав: острый перец, черный перец, душистый перец, паприка, кофича, ваниль.



Лебедянь 35°

Настойка на травах и яблочном соке. Легендарная настойка основана на сочетании 12 целебных трав, выросших в экологически чистых местах Задонщины. Уникальный состав делает напиток не только ароматным, но и наделяет тонизирующими и лечебными свойствами.

Состав: зверобой, мелисса, мята, донник, душица, полынь, тысячелистник, дягиль, рябина, солодка, иссоп, календула.

Лимонная 33°

Лучшая настойка для завершения трапезы. Лимонная настойка появилась в России благодаря графу Разумовскому, который из своих поездок за границу привозил новые рецепты алкогольных напитков. И после поездки в Италию в доме графа начали готовить настойку с лимонной цедрой, называемую в Италии лимончелло, а у нас просто Лимонная.

Состав: цедра лимона, сахарный сироп.

ЯГОДНЫЕ /50МЛ

160 руб

Черносмородиновая 33°

Настойка чистого изумрудного цвета, из спелых ягод и листьев черной смородины. Пьется очень легко, мягко и не требует закуски, имеет кисло-сладкий вкус.
Состав: черная смородина, крыжовник, сахарный сироп.

Клюквенная 33°

Настойка янтарного цвета и кисловатого вкуса. Ароматная вкусная настойка, обладающая положительный эффектом. В частности она, не только слегка пьянят, поднимая настроение, но и дарит легкость, а организму витамины.

Состав: клюква, сахарный сироп.

Вишневая 33°

Имеет характерный янтарный оттенок и приятный вкус спелой вишни. В народе именуется «вишневкой» и ценится очень высоко.

Состав: вишня, сахарный сироп.

Клубничная 33°

Настойка из сладких ягод клубники, заботливо собранных в соседних деревнях. Яркий вкус этой настойки напомнит вам о теплом лете. Особенно любима дамами.

Состав: клубника, сахарный сироп.

Малиновая 33°

Настойка имеет ароматный вкус и рубиновый цвет. Может восхитить любого гурмана и не оставит никого равнодушным.

Состав: малина, сахарный сироп.

Ежевичная 33°

Эта настойка обладает различными полезными свойствами, которые способствуют выздоровлению от многих недугов, а также хорошо успокаивает нервную систему.

Состав: ежевика, сахарный сироп.

Черничная 33°

Настойка на чернике - это не просто спиртной напиток, а воистину лечебный бальзам. По вкусу настойка напоминает ликер, отлично подходит в качестве десертного напитка.

Состав: черника, сахарный сироп.

Гранатовая 33°

Эксклюзивный вид настойки, которую можно попробовать только в ресторанации «Бальмонтъ». Настаивается на зернах граната и свежевыжатом гранатовом соке.

Состав: зерна граната, сахарный сироп.



ДЕГУСТАЦИОННЫЕ СЕТЫ

Аккомпанемент к усадебным тартинкам - 5 видов настоек по 50мл. с закусками

1450 руб

(перцовка к кильке, охотничья к паштету из кролика, клюквенная к телятине, хреновуха к салу, черносмородиновая к утке)

Дамский сет - 5 видов ягодных настоек по 50мл.

720 руб

(черносмородиновая, малиновая, вишневая, клюквенная, черничная)

Гусарский сет - 5 видов горьких настоек по 50мл.

720 руб

(крамбамбуля, хреновуха, охотничья, перцовка, лебедянь)

Большая палитра - 10 видов по 50мл.

(крамбамбуля, хреновуха, охотничья, лебедянь, лимонная, вишневая, черносмородиновая, малиновая, черничная, клюквенная)

1450 руб

Малая палитра - 5 видов по 50мл.

(крамбамбуля, хреновуха, малиновая, клюквенная, черносмородиновая)

720 руб

