

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ «ПЕТРУША»



ТУРИСТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Обеденное меню / Lunch menu

Меню №1 / Menu №1

Салат из свежих овощей /капуста, огурцы, помидоры, редис/ (120 г)
Salad of fresh vegetables /cabbage, cucumbers, tomatoes, radish/ (120 g)

Борщ с курой (200 г)
Borsch with chicken (200 g)

Мясная котлета с обжаренной гречей и луком, подается с соленым огурцом (100/150/10 г)
Meat cutlet with fried buckwheat and onions, served with salted cucumber (100/150/10 g)

Сладкая выпечка (50 г)
Pastry (50 g)

Меню №2 / Menu №2

Салат “Столичный” с курой (120 г)
Russian “Stolichny” salad with chicken (120 g)

Щи из свежей капусты (200 г)
Schi-soup of cabbage (200 g)

Пожарская котлета с рисом и овощами, подается с соленым огурцом (100/150/10 г)
Pozharskaya chicken cutlet with rice and vegetables, served with salted cucumber (100/150/10 g)

Сладкая выпечка (50 г)
Pastry (50 g)

Дополнительно (к любому варианту):

Additionally to any menu above:

Вода минеральная без газа (330 мл)
Pure mineral water (330 ml)

Чай, кофе на выбор (250 мл).
Tea / coffee (of your choice) 250 ml.

Хлебная корзина
Bread basket

Стол сервируется сливочным маслом, сметаной, хреном и горчицей.
Also the table is served with butter, sour cream, horseradish sauce and mustard.

За более подробной информацией обращайтесь/
For more information please contact us:



+7 (921) 414-67-65



pirgoroi@bk.ru



Конногвардейский б-р, 4



Petrusharest.ru

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ «ПЕТРУША»



ТУРИСТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Обеденное меню / Lunch menu

Меню №1 / Menu №1

Салат “Столичный” с курой (120 г)
Russian “Stolichny” salad with chicken (120 g)

Похлебка из лесных грибов (200 г)
Soup of wild mushrooms (200 g)

Треска по-польски с картофельным пюре, подается с капустой “Провансаль” (250/50 г)
Polish-style cod fillet with mashed potatoes, served with marinated cabbage with cranberries (250/50 g)

Яблочный пирог (80 г)
Apple pie (80 g)

Меню №2 / Menu №2

Салат из свежих овощей /капуста, огурцы, помидоры, редис/ (120 г)
Salad of fresh vegetables /cabbage, cucumbers, tomatoes, radish/ (120 g)

Малороссийский борщ с говядиной (200 г)
Borsch with beef (200 g)

Бефстроганов с отварным картофелем, подается с капустой «Провансаль» (250/50г)
Beef Stroganoff with boiled potato, served with marinated cabbage with cranberries (250/50 g)

Пшеничный блинчик с вареньем (80 г)
Wheat flour pancake with jam (80 g)

Дополнительно (к любому варианту):

Additionally to any menu above:





Вода минеральная без газа (330 мл)
Pure mineral water (330 ml)

Чай, кофе на выбор (250 мл). Лимон, молоко подаются по желанию
Tea / coffee (of your choice) 250 ml. Lemon, milk optionally

Хлебная корзина с маслом
Bread basket with butter

Стол сервируется сливочным маслом, сметаной, хреном и горчицей.
Also the table is served with butter, sour cream, horseradish sauce and mustard.

За более подробной информацией обращайтесь/
For more information please contact us:

 +7 (921) 414-67-65  pirgoroi@bk.ru
 Конногвардейский б-р, 4  Petrusharest.ru

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ «ПЕТРУША»



ТУРИСТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Обеденное меню / Lunch menu «Специальное» / Special

Меню безглютеновое / Gluten-free menu

Салат из свежих овощей / капуста, огурцы, помидоры, редис/ (120 г)
Salad of fresh vegetables /cabbage, cucumbers, tomatoes, radish/ (120 g)

Малороссийский борщ с говядиной (200 г)
Borsch with beef (200 g)

Куриная грудка с белой фасолью и томатами (100/150 г)
Chicken breast with white beans and tomatoes (100/150 g)

Ванильное мороженое с ягодным вареньем (50/30 г)
Vanilla ice cream with berry jam (50/30 g)

Меню вегетарианское/ Vegetarian menu

Салат из свежих овощей с печеной тыквой (120 г)
Salad of fresh vegetables with baked pumpkin (120 g)

Крем-суп из сельдерея и картофеля (200 г)
Celery and potato cream soup (200 g)

Зразы картофельные с грибами (250 г)
Potato zrazy (potato cutlets) with mushrooms (250 g)

Овсяный кисель с малиной (100 г)
Oatmeal jelly drink with raspberry (100 g)

Дополнительно:

Additionally:

Вода минеральная без газа (330 мл)
Pure mineral water (330 ml)

Чай, кофе на выбор (250 мл). Лимон, молоко подаются по желанию
Tea / coffee (of your choice) 250 ml. Lemon, milk optionally

Хлебная корзина с маслом
Bread basket with butter

Стол сервируется сливочным маслом, сметаной, хреном и горчицей.
Also the table is served with butter, sour cream, horseradish sauce and mustard.

За более подробной информацией обращайтесь/
For more information please contact us:

☎ +7 (921) 414-67-65 ✉ pirgoroi@bk.ru

📍 Конногвардейский б-р, 4 🌐 Petrusharest.ru

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ «ПЕТРУША»



ТУРИСТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Меню ужинов/ Dinner menu

Меню №1 / Menu №1

Салат “Оливье” с бужениной (150 г)
The traditional Russian Olivier salad with buzhenina (baked pork) (150 g)

Кулебяка с цыпленком, грибами и сливочным соусом (250 г)
Kulebiaka pie with chicken, mushrooms and cream sauce (250 g)

Творожный мусс с лесными ягодами (80/30 г)
Farmer cheese mousse with wild berries (80/30 g)

Меню №2 / Menu №2

Салат из свежих овощей с Адыгейским сыром (150 г)
Salad of fresh vegetables with Adygeysky (Circassian-type) cheese (150 g)

Куриная котлета с картофельным пюре, луком фри и брусничным соусом (120/130/30 г)
Chicken cutlet with mashed potatoes, French fried onions and cowberry sauce (120/130/30 g)

Лимонный кекс (80/20 г)
Lemon teacake (80/20 g)

Дополнительно (к любому варианту): Additionally to any menu above:

Вода минеральная без газа (330 мл)
Pure mineral water (330 ml)

Чай, кофе на выбор (250 мл).
Tea / coffee (of your choice) 250 ml.

Хлебная корзина с маслом (80/20 г)
Bread basket with butter (80/20 g)

Стол сервируется сливочным маслом, сметаной, хреном и горчицей.
Also the table is served with butter, sour cream, horseradish sauce and mustard.

За более подробной информацией обращайтесь/
For more information please contact us:

☎ +7 (921) 414-67-65 ✉ pirgoroi@bk.ru

📍 Конногвардейский б-р, 4 🌐 Petrusharest.ru

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ «ПЕТРУША»



ТУРИСТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Меню ужинов/ Dinner menu

Меню №1 / Menu №1

Мясной хлеб с хреном и горчицей (80/10/10 г)
Meatloaf served with horseradish sauce and mustard (80/10/10 g)

Зеленый салат с копченой треской и лимонным майонезом (120 г)
Green mix salad with smoked cod and lemon mayonnaise sauce (120 g)

Бефстроганов с картофельным пюре и соленым огурцом (120/130/10 г)
Beef Stroganoff with mashed potatoes, served with salt cucumber (120/130/10 g)

Яблочный штрудель (100 г)
Apple strudel (100g)

Меню №2 / Menu №2

Салат с бужениной, картофелем и маринованными грибами (120 г)
Salad with buzhenina (baked pork), potatoes and marinated mushrooms (120 g)

Драник из кабачков с красной рыбой (100/30/30 г)
Marrow pancake served with salmon (100/30/30 g)

Печеная треска с картофельным пюре и икорным соусом (120/130/30 г)
Baked cod with mashed potatoes, served with caviar sauce (120/130/30 g)

Фруктовый салат (100 г)
Fruit salad (100 g)

Дополнительно (к любому варианту): Additionally to any menu above:

Вода минеральная без газа (330 мл)
Pure mineral water (330 ml)

Чай, кофе на выбор (250 мл).
Tea / coffee (of your choice) 250 ml.

Хлебная корзина с маслом (80/20 г)
Bread basket with butter (80/20 g)

Стол сервируется сливочным маслом, сметаной, хреном и горчицей.
Also the table is served with butter, sour cream, horseradish sauce and mustard.

За более подробной информацией обращайтесь/
For more information please contact us:

☎ +7 (921) 414-67-65 ✉ pirgoroi@bk.ru

📍 Конногвардейский б-р, 4 🌐 Petrusharest.ru

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ «ПЕТРУША»



ТУРИСТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Икорная дегустация / Caviar tasting set

Вы можете попробовать от одного до пяти видов икры: стерляжья, осетровая, форелевая, горбуши, щучья; Подается со сливочным маслом и блинчиками.

You may try from one to five kinds of caviar: sterlet, sturgeon, trout, pink salmon, pike. It's served with butter and blini (Russian pancakes).

Дегустация фирменных настоек и наливок / In-house flavored vodka & liquors tasting set

Сет включает от 3 до 6 видов настоек или наливок (по 20 г каждая) на выбор: клюквенная, облепиховая, малиновая с кардамоном, черноплодная рябина, калган, ореховая, хренная, «Ерофейч».

The tasting set includes any three to six kinds of flavored vodkas or liquors (20 g each) of your choice between varieties: Cranberry, sea buckthorn, raspberry with cardamom, chokeberry, tormentil (galangal), nuts, horseradish, Yeropheych.

Чаепитие из самовара с блинами / Russian tea-drinking ceremony with blini

Чаепитие традиционного русского Иван-чая из самовара с пшеничными блинчиками. К чаю подаются мята, лимон и чабрец, к блинчикам – мед, варенье, топленое масло, сметана.

Russian herbal tea (Ivan-tea) prepared in traditional way in Samovar served with mint, lemon and thyme. In addition to tea a pile of classic wheat blini (Russian pancakes) is served with honey, jam, sour cream and melted butter.

За более подробной информацией обращайтесь/
For more information please contact us:



+7 (921) 414-67-65



pirgoroi@bk.ru



Конногвардейский б-р, 4



Petrusharest.ru