

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

руб

Холодец на свиных ножках, телячьих голяшках и бычьих хвостах, с вечера поставленный	520
Закуска из форшмака и пряной кильки на гренках из бородинского хлеба, приготовленная Хозяйкой по рецепту тети Софы, старинной соседки по даче	420
Сельди жирные бочковые канительной разделки, с луком и теплой картофелью, томленной с утра в вольном духу	470
Баклажаны и цукини рулетиками с умеренно острой начинкой из мягкого сыра с грецким орехом и вялеными томатами	550
Деликатного вкуса паштет из куриной печени, сервированный французской булкой бриошь и протертой брусникой	430
Вольный муксун из чистых северных вод сегодняшнего посола, увлажненный оливковой поливой с вялеными томатами	730
Тар-тар из говядины с пармезаном, копчеными сладкими перцами, перепелиным яйцом и соусом из Вустершира	740
Утиная грудка из нашей коптильни, отварные телячьи язычки и отборная говядина хозяйского маринада, дополненные разными пикулями по сезону	780
Слегка подкопченное домашнее сало и провесной шпик с ледника, подаваемые с жареным ржаным хлебом, луком и горчицей	490
Филе форели, слегка подмаринованное с коньяком и померанцами, дополненное теплыми пшеничными гренками	790
Унция первосортной лососевой икры, сервированной тостами со сливочным маслом, и, при изъявлении такового желания, сметаной и/или рубленным луком	670
Квашеная капуста из домашних заготовок с клюквою, соленые огурчики, хрустящие патиссоны и мини-томаты в маринаде	390
Соленые в бочатах благородные грузди под постным маслом со сметаной и луком	690
Огурчики малосольные под укропными зонтиками	320
Подборка сыров различных текстур и степени выдержки	790

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

САЛАТЫ

руб

- Салат по способу г. Оливье, должный порадовать добротным содержанием и скромной буржуазной подачей590
- Сытный домашний салат из телячьего языка, дополненный печеными перцами и ялтинским луком в бальзамической карамели610
- Изящный салат с тигровыми креветками, обжаренными на оливковом масле с чесноком и тимьяном, дополненный киноа и свежим салатным сбором690
- Салат из раковых шеек с заправкою из прованских трав и ракового фюме, пользующийся особой благосклонностью гостей прекрасного пола790
- Салат из муксуна домашнего посола с благородной зеленью и авокадо, дополненный перепелиным яйцом с икрой и хересной заправкой.....750
- Салат из печеной тыквы и вяленой свеклы со свежим разнотравьем, дольками грейпфрута и поливой из тропических плодов550
- Салат из спелых южных томатов с крымским луком и свежим базиликом, заправленный маслом подсолнуха с каплями лимонного сока450

ЗАКУСКИ, ПОДАВАЕМЫЕ ГОРЯЧИМИ

- Пара теплых эклеров свежей выпечки с карельской форелью и сливочным сыром690
- Жюльен из курочки и грибов, томленный со сметаной в подовой печи510
- Картошка с ароматными белыми грибами и луком, пожаренная на любимой хозяйской чугунной сковородке520
- Баклажаны, томаты и кабачки, прослоенные мягким сыром и слегка запеченные под сырной стружкой590

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

СУПЫ

руб

Ароматный сытный борщ с говядиной, подаваемый с копченой уткой и салом на гренках из бородинского хлеба	580
Густой суп из благородных лесных грибов в старо-дачном стиле	440
Уха благообразная, сготовленная на медленном огне с лососиной и судаком для гостей близкого круга	650
Крем-суп из печеной тыквы на кокосовом молоке, с имбирем и лимонной травой	470
Окрошка летняя с отварной говядиной и огородной зеленью, на домашнем квасе	490
Куриный супчик с яйцом-пашот, известный своей пользой и легкой усвояемостью	360

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Щучьи паровые котлетки, изрядно Хозяйкой битые для вящей нежности	720
Североморский палтус, деликатно обжаренный на сливочном масле, поданный с сотэ из овощей и голландским соусом	1200
Исключительной кондиции мурманская камбала, сервированная подпеченной картофелью с маслом, укропом и малосольным огурчиком	890
Судачьи филейчики, какими бывают у панов на Сочельник, со сливочным картофелем, яйцом-пашот и соусом холландез	920
Котлетки из камчатского терпуга, определенное претендующие на роль фаворита среди хозяйских рыбных блюд	740
Филе лосося, приготовленное в печи на померанцевых дольках, поданное с легким летним салатом и базиликовой поливой	1300
Сготовленные с долей «гусарства» котлетки из лососины и судака, к коим подаются рукодельные хозяйские tagliatelli из цуккини со сливочной поливою	870

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

руб

Сготовленная по киевскому образцу отменная куриная котлета, щедро начиненная грибным маслом и зеленью	790
Утиное магрэ с карамелизованной грушей и ягодным чатни, настоятельно рекомендованное к заказу в прожарке «medium-rare»	990
Лопатка молодого барашка, тушеная до завидной мягкости со специями и овощами, в дополнение к коей Хозяйка подает на отдельном блюде булгур с пармским сыром	1200
Здесьняя деревенская говядина, раздобытая Хозяйкой этим утром и приготовленная способом «Беф-Строганов»	980
Изжаренный полуфунтовый кусок от филе парной говядины	1300
К любому мясу при изъявлении желания всегда можно добавить:	
- овощи-гриль	450
- дольки молодого картофеля, запеченные со сливочным маслом и розмарином	270
- перечно-коньячный соус	120
- соус из белых грибов	120
- томатный соус с кинзой	120
Ягн्याчи котлеты, надлежаще рубленные вручную, кои подаются с обжаренными молодыми кабачками и томатами с зеленью в стиле salsa	760
Сочная свиная отбивная, жареная а-ля натюрель, с тушеной на баварский манер кислой капустой и сливочной зерненной горчицей	780
Образцово томлёные телячьи щечки в густом соусе с овощами и пряностями, сервированные картофельным пюре с третьей частью сельдерея	1100
Мясная котлета лучшего хозяйского исполнения, подаваемая с картофелем Пушкин, цукини и соусом из томатов-конкассе	690

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Пельмени с разными мясами, слепленные сим же утром на здешней кухне	570
Вареники со шпинатом и яйцом, снискавшие похвалу даже от самых взыскательных гостей	460
Вареники с вишнями из нашего сада, подаваемые с ягодным соусом	420

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

ПТИ-ПАТЕ И ПИРОГИ

руб

Теплые сдобные пирожки, ежевечерне выпекаемые хозяйкой к ужину:

- с капустой и яйцом140
- с мясом210
- с яйцом и зеленым луком150

Горячие пирожки из слоеного теста, выпекаемые тотчас в нашей печи:

- с палтусом и форелью280
- с грибами170

Теплые домашние сочни с яблоком и брусникой150

Большие праздничные опарные пироги выпекаются в нашей печи по предварительному уведомлению

БЛЮДА НА СЛАДКОЕ

Морковный торт с орехами, мягким домашним сыром и малиновым соусом, дегустация коего прежде весьма порадовала гостей350

Нежное шоколадное парфе, прослоенное вишней в коньяке и сервированное кофейным соусом490

Яблочно-брусничный штрудель из тонкого теста фило, сервированный теплым ягодным соусом и ванильным мороженым470

На французской манер крем-брюле, сервированный ягодами с хозяйской дачи380

Пирожное из темного и белого шоколада с ягодами и сливочным соусом с корицей460

Прохладный крем-суп из садовой клубники450

Мороженое с орешками и горячим вареньем из домашних запасов430

Домашние сорбеты с ледника, могущие как нельзя кстати
прийтись к окончанию трапезы:

- из облепихи или из малины150

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

руб

Сбитыя в густой коктейль южные томаты со сметаной, сельдереем, чесноком и кинзой (250 мл)	350
Ранний игристый квас на ржаных сухарях (250 мл)	210
Морс, как должно, клюквенной с брусникою (250 мл)	250
Компот из вяленых фруктов и южных плодов (250 мл)	210
Молочный коктейль со свежеею клубникой по лучшему давнему образцу (250 мл)	350
Освежающий брусничный лимонад с имбирем и фруктами (330 мл)	450
Облепиховый лимонад с мятой и свежим соком цитрусовых плодов (330 мл)	450
Глинт-вейн со свежими фруктами и пряностями (180 мл)	520

НАЛИВКИ И НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ

Дегустационный сет из 3 настоек (75 мл)	460
Дегустационный сет из 4 наливок (100 мл)	620
Ерофеич хозяйский, настоянный на травах и пряностях числом не менее дюжины (50 мл)	310
Хреновуха ядреная (50 мл)	320
Настойка кедровая на цельных орешках (50 мл)	310
Превкусная наливка из свежей лесной малины по бабушкиному рецепту (50 мл) ...	320
Животворящая хозяйская наливка из облепихи (50 мл)	310
Вишневка благородная на спелых ягодах из здешнего сада (50 мл)	310
Наливка скороспелая из брусники (50 мл)	310

ЧЕХОВЪ

ресторанъ

ЧАЙ

руб

Чай листовой, подаваемый чайником в 3/5 литра:

- черный, зеленый, зеленый жасминовый, с бергамотом	320
- чай из разных трав	350
- иван-чай	360

Ваш чай может быть пополнен домашним вареньем:

- из лесных и садовых ягод	150
- из вишен нашего сада	150
- из брусники и яблок	150

А так же и прочими дачными запасами:

- ароматным медом	120
- свежую мятой, шиповником, душистым чабрецом, ромашкой, липовым цветом, можжевельной ягодой	50

ОСОБЫЕ ДУШЕВНЫЕ ЧАИ ОТ ХОЗЯЙКИ*

Густой облепиховый чай на отваре из свежего апельсинового сока (4/5 л)	630
Имбирный чай с медом и померанцами (4/5 л)	580
Брусничный чай на моченых ягодах с медом и розмарином (4/5 л)	610

* В каждый свой чай Хозяйка непременно добавляет свежую мяту

КОФЕ

Эспрессо/Американо	230
Американо с молоком	260
Американо с кокосовым молоком	290
Американо со сливками	280
Капучино	280
Капучино на кокосовом молоке.....	320
Латте	300
Латте на кокосовом молоке	350
Кофе без кофеина	230
Ирландский.....	650