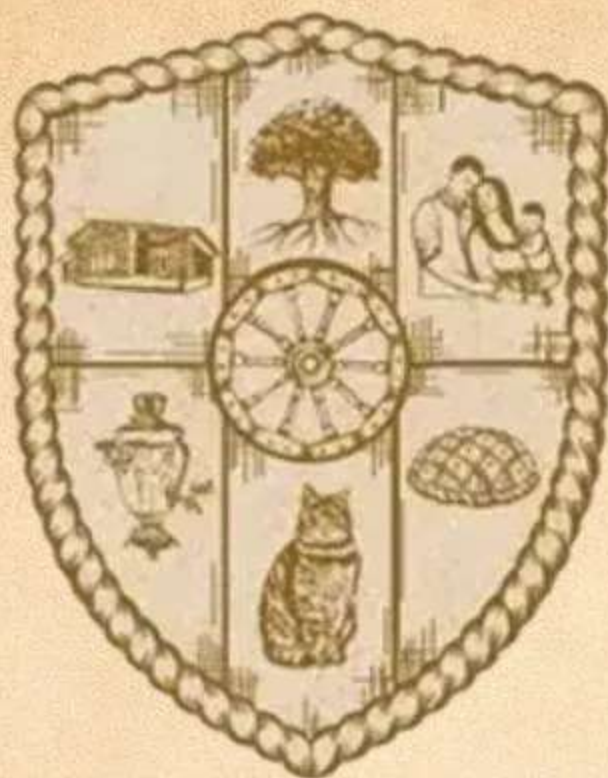




РЕСТОРАН

БАРИН

УСАДЬБА АЛЕКСАНДРОВО



Вкус времени, традиции сердца.

СЫТНЫЕ ЯСТВА

— ДЛЯ ДОБРЫХ МОЛОДЦЕВ И КРАСНЫХ ДЕВИЦ. —

— ОСНОВНЫЕ БЛЮДА —

- «СУДАК ПОД КОПЧЕНОЙ ГРУШЕЙ» — 890 р.
Речная рыба — гордость русских рек. Подаём с гарниром из томлёной капусты и лесной груши, чей аромат напоминает о дымке усадебных костров. Подается с пюре из жженой капусты.
- «ПОЛБА-КОРМИЛИЦА» С ЛОСОСЕМ И ИКРОЙ — 1200 р.
Забытый вкус Руси — полба. Здесь она встречается с благородным лососем и белым грибом в сливочном соусе.
- «КРЕВЕТКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ В ТЫКВЕННОМ ЗОЛОТЕ» — 950 р.
(Креветки с картофелем и тыквенным кремом)
Смелый союз заморского рака и нашей родной тыквы. Неожиданное сочетание средиземноморской кухни с локальными продуктами.
- «ЦАРЬ-ПИРОГ С ОТКРЫТЫМ ВОРОТОМ» — 2500 р.
БЛЮДО ДЛЯ ДВОИХ.
Расстегай были символом хлебосольства: их заказывали для добрых бесед под самовар или напитки покрепче.
- «БЕФСТРОГАНОВ «ГРАФСКОЕ НАСЛЕДИЕ» — 890 р.
Легендарное блюдо графа Строганова.
Говядина в сметанном соусе — символ русской кухни, покоривший мир. Подается с маринованными овощами.
- «СЛАБОСТЬ БАРИНА» — 990 р.
Сладостный грех для ценителей русской трапезы.
Томлёные в печи 6 часов говяжьи щёчки, на картофельной перине с россыпью воздушной гречихи.
- «ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА» ИЗ ТОРЖКА — 850 р.
(С картофельным пюре)
Те самые котлеты, которые советовал отведать Пушкин: «На досуге отобедай у Пожарского в Торжке». Пожарская котлета, приготовленная на современный манер из цесарки. В панировке из крутонов белого хлеба с «жидким золотом» внутри.

— ДОБАВКИ НЕ ЖАЛКО: —

- «СЛИВОЧНАЯ ПОЛБА» — 400 р.
Любимая каша русских богатырей среди всех злаков.
- НЕЖНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ — 350 р.
Взбитое до воздушности, с любовью и фермерским маслом.

— СЛАСТИ —

- ДОБРОТНЫЙ МЕДОВИК С КРЕМОМ ИЗ ЧЁРНОГО ЧАЯ — 450 р.
- ПРЯНИЧНЫЙ ТВОРОЖНЫЙ КУСОЧЕК ПИРОГА С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ — 450 р.
- КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ ТОМЛЁНОЙ СМЕТАНЫ С ТУЛЬСКИМ ПРЯНИКОМ И ЯБЛОКОМ — 450 р.
- ВИШНЁВЫЕ ИСТОРИИ — 450 р.
Традиционный кисель на овсяном бульоне с шариком сливочного мороженого. Подается со свежими ягодами.

— «ХЛЕБ ДА СОЛЬ — И ОБЕД ПОШЁЛ» —

- ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА — 350 р.
К ней — масло, взбитое добела, как делали в старинных маслобойнях.
- «ЖИВАЯ ЯГОДА» (МОРСЫ) — 250 р.
Ягодный и облепиховый. Готовим холодным способом, чтобы сохранить всю природную силу и витамины лесов и садов!



В АЛЕКСАНДРОВО ЗА СТОЛ САДИСЬ — ВКУСОМ И ПОКОЕМ НАСЛАДИСЬ

I. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(Для доброго начала)

- **ЗАМОРСКАЯ НЕЖНОСТЬ** — 1100 р.
Нежнейший лосось, маринованный в соке южных плодов.
- **БУЖЕНИНА ПО-УСАДЕБНОМУ** — 750 р.
Запечённый свиной окорок по старинному рецепту Александрово. Подаётся с хреном, рецепт которого передавался в имениях от ключницы к ключнице.
- **БОЯРСКИЙ ПЕРЕЦ С МОНАСТЫРСКИМ КРЕМОМ** — 750 р.
Перцы, томлённые в печи, дополненные нежным сыром и дарами кедровых лесов (кедровыми орешками).
- **СВЕКОЛЬНОЕ ТОМЛЕНИЕ В МАЛИННИКЕ** — 650 р.
Традиционный русский корнеплод в ягодной глазури — местная малина собрана в садах нашей усадьбы.

II. САЛАТЫ

- **РАЗДОЛЬЕ С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ** — 990 р.
Сочетание благородного лосося и «золотой» икры — настоящий праздник вкуса в лучших традициях имения.
- **ЗАМОРСКИЙ ГОСТЬ В НАШЕМ САДУ** — 910 р.
Зелёный салат с креветкой и манго. Современная вариация на тему заморских фруктов и диковинных корнеплодов, которые начали появляться на столах русской знати в 1860-х годах.
- **РОСТБИФ НА ЛИСТЬЯХ** — 790 р.
Сочное мясо с обилием зелени и овощей — для тех, кто ценит основательную и честную трапезу.
- **ВЕЛИКАЯ ЦЕСАРКА** — 650 р.
Лёгкий салат с нежной домашней птицей. Изящество простоты, которое так любили на летних верандах русских дворянских гнёзд.

III. СТАРИННЫЕ НАВАРЫ (СУПЫ)

- **АЛЕКСАНДРОВСКАЯ ПОХЛЁБКА** — 890 р.
Щи из квашеной капусты с белыми грибами и бульоном на томлёной свинине. Считалось, что такие щи дают «крепость духа» хозяину имения.
- **ГДЕ КАЛЬЯ, ТАМ И Я** — 790 р.
Калья с донским судаком, щучьей икрой и ржаной калиткой с картофелем.
- **«ДОМАШНЕЕ УТЕШЕНИЕ»** — 550 р.
Золотистый куриный бульон с лапшой, которую в Александрово катают вручную. Главное лекарство русской кухни от хандры и печали.

IV. С ПЫЛУ С ЖАРУ (ТЁПЛЫЕ ЗАКУСКИ)

- **СУДАК В КРУЖЕВАХ** — 890 р.
Нежный судак, бережно укрытый капустным листом.
- **СЫРНИКИ-БУНТАРИ** — 650 р.
Необычное сочетание творога и пряной рыбы — гастрономическая диковинка, напоминающая о балах в Петербурге, где любили смелые закуски под ледяную наливку.
- **КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ:**
 - **С лососем («Усадебный рассвет»)** — 990 р.
Опалённый лосось с кремом из тунца — современная роскошь в стенах Александрово.
 - **С ростбифом («Сытный драник»)** — 710 р.
Сытный драник с мясом и сырным кремом — так вкушали после долгой прогулки по лесам имения.
 - **С сельдью («Пушкинский завтрак»)** — 650 р.
С маринованным луком и яйцом пашот.
 - **С овощами («Деревенский полдень»)** — 550 р.
Со сметаной и хрустом из погреба — простота, которую воспевали поэты.



ПИТЕЙНАЯ КАРТА УСАДЬБЫ АЛЕКСАНДРОВО

«Питье доброе — душе веселие, а сердцу отрада!»

ГЛАВНОЕ УГОЩЕНИЕ

- **ЧАЕПИТИЕ «АЛЕКСАНДРОВСКИЙ САМОВАР»** — 5 000 р.

На большую и добрую компанию.

Подаем на стол сытный, пыжущий жаром самовар, заваренный на ключевой воде с ароматными травами из нашей усадьбы.

В наборе:

- Погребок с вареньем: три вида домашнего варенья по старинным рецептам.
- Мед пасечный: золотистый, из разнотравья.
- Усадебные лакомства: гора румяных сушек и свежие баранки.

ЧАЙ И ЦЕЛЕБНЫЕ СБОРЫ

- **ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ** (900 мл) — 390 р.
(Ассам, Эрл Грей, Сенча, Молочный улун, Жасмин)
 - **СБОРЫ РУССКИЕ ЦЕЛЕБНЫЕ** (900 мл) — 390 р.
(Иван-чай знатный, Саган-дайля бодрящий)
- К чаю для вкуса лучшее:
- Чабрец или мята (5 г) — 50 р.
 - Долька лимона (10 г) — 10 р.
 - Мед пасечный (30 г) — 60 р.

КОФЕЙНЫЕ УТЕХИ

Бодрость духа для гостей заезжих.

- **ЭСПРЕССО** — 160 р.
- **АМЕРИКАНО** — 170 р.
- **КАПУЧИНО** — 200 р.
- **ЛАТТЕ** — 200 р.

НАЛИВКИ ДА НАСТОЙКИ УСАДЕБНЫЕ (50 мл)

На ягодах спелых, на травах луговых —
сами ставим, сами потчуем!

- **ЛЮБАЯ НА ВЫБОР** — 200 р.
Хреноуха ядреная • Щавель-яблоко • Клюкка подснежная •
Малинка садовая • Брусника лесная • Вишня пьяная •
Черная смородина

ВИНА ЗАМОРСКИЕ (0,75 л)

Из дальних стран привезенные,
к трапезе званой отобранные.

- **PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE** (Италия, бел. сух.) — 2 500 р.
- **CHIANTI** (Италия, кр. сух.) — 2 700 р.

КРЕПКИЕ ЧИНЫ (50 мл)

Для серьезного разговора да под добрую закуску.

- **ВОДКА: РУССКИЙ СТАНДАРТ** — 200 р.
- **ВИСКИ (WHISKY):**
WILLIAM LAWSON'S — 360 р.
BALLANTINE'S FINEST — 500 р.
JAMESON — 550 р.
- **КОНЬЯК: PESHVI 5 ЛЕТ** — 400 р.

ПИВО ПЕНИСТОЕ (0,5 л)

- **SPATEN** (светлое) — 240 р.
- **FRANZISKANER** (пшеничное) — 350 р.
- **HOEGAARDEN** (пшеничное белое) — 240 р.
- **STELLA ARTOIS** (лагер) — 240 р.
- **LÖWENBRÄU** (лагер) — 180 р.
- **STELLA ARTOIS** (6/a) — 200 р.

ЛИМОНАДЫ И ВОДИЦЫ

- **ЛИМОНАДЫ ДОМАШНИЕ** (300 мл, в ассортименте) — 250 р.
- **ДОБРЫЙ КОЛА / АПЕЛЬСИН / ЛИМОН-ЛАЙМ** (0,33 л) — 180 р.
- **МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА** (газ. / н/газ, 0,33 л) — 180 р.
- **СОК В АССОРТИМЕНТЕ** (0,25 л) — 200 р.



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В «БАРИН»!

Говорят, человек есть то, чем он наполняет свою душу и тело. В нашей усадьбе мы верим: трапеза — это не просто еда, а тихий разговор с историей и самой природой.

Наше меню — это самобытный авторский почерк нашего бренд-шефа и его команды. Мы бережно оживили забытые рецепты старой Руси, вложив в них мастерство профессиональных рук и тепло наших сердец.

Мы ценим честный вкус, поэтому большая часть продуктов на вашем столе — это дары нашей земли. Душистые травы для чая мы бережно собираем в усадебном саду, а сочная малина и спелые плоды — гордость тульских садов.

Мы создали это меню, чтобы подарить вам чувство легкости, истинную пользу и гастрономический восторг. Пусть каждое блюдо возносит вас над суетой и наполняет светлой энергией.

«Хлеб-соль кушай, а добрых людей слушай».

Приятного аппетита и доброго отдыха
в усадьбе Александрово