

Яства по велению

Яства для пиршества

«Заповедная сказка» по-царски 300 гр.

Стерлядь к барскому столу 1 кг.

Царская рыба с дымком 1 кг.

Карп на углях 1 кг.

Чудо речное во льдине 200 гр.

«Черная владычица» с сундуками злата 1 кг.
(щука фаршированная)

Гуси-лебеди из печи *(блюдо от шеф-повара)*

Студень от Марфуши 200 гр.

Бараньи копытца в медовом взвару
(баранья ножка в медовом соусе)

Плов от хана Давлет-Гирея 1 кг.
(плов, приготовленный в казане на открытом огне).

Икра для бояр (красная) 130 гр.

Икра для послов (черная) 130 гр.

Молочный поросенок в золоченой кольчуге 1 кг.

Яства под лафитник

Царь-рыба слабого посола 1 шт.
(с клубнями, лучком и зеленым горошком).

Заморское яство «Хе по-астрахански» 150 гр.

Грибочки из вологодской кадки 250 гр.
(белые, маслятки, груздочки с лучком под маслицем).

Огурчики слабого посола 250 гр.

Богатырские плоды оливы и масленичного дерева 150 гр.

Студеное яство

Каспийская белорыбица слабого посола 200 гр.

Воевода из коптильни 200 гр. *(копченая осетрина)*

Пестрятка слабого посола 200 гр. *(семга)*

«Дары Каспия» с дымком 350 гр. *(рыба частичковых пород)*

Мясное изобилие 150 гр.
(охотничье мясо, вуженина, рулет из петуха).

Остренький «брусок» для богатырей 150 гр. *(язык с хреном)*

Шкварки от Савелия 100 гр.

Спорыш под пышным взваром

Блюдо яств от маркиза 200 гр.
(3 вида сыра с посольским виноградом).

Овощной кузовок с Емелиной грядки 1кг.
(томат, огурец, перец заморский, редис, кудрявая трава, царская трава, зеленые листья, лук).

Заморское яство «Хе по-астрахански» 150 гр.

Демьянки заморские 200 гр.
(с лещиной и твердым творогом).

Соленья из подпола 500 гр.
(моченые огурцы, томаты, квашена капуста, морковь, чёсанный лук, медвежья трава).

Царь-рыба слабого посола 1 шт.
(с клубнями, лучком и зеленым горошком).

Грибочки из вологодской кадки 250 гр.
(белые, маслятки, груздечки с лучком под маслицем).

Огурчики слабого посола 250 гр.

Богатырские плоды оливы и масленичного дерева 150 гр.

Крошево

Крошево из овощей с Емелиной грядки 200 гр.
(огурец, томат, редис, зеленый лучок, чёсанный лук, взвар по велению).

Крошево древней Эллады 200 гр.
(листья салата, свежие овощи с маслинами и брынзой, заправленные оливковым маслом).

Римский государь 200 гр.
(куриное филе, сыр, листья салата, томат, сухари, взвар).

«Богатырская сила» 200 гр.
(краснокочанная капуста, огурец, перец заморский, трава, лук репчатый).

Мозаика из морских моллюсков 200 гр.
(креветки, сыр, яйцо, трава).

Крошево из Чуда морского 200 гр.
(кальмары, сладкий перец, лук репчатый, трава).

Крошево французского посла Оливье 200 гр.
(картофель отварной, язык, соленые огурчики, яйца, лук, зеленый горошек).

«Московское княжество» 200 гр.
(мясо отварное, картофель, соленые огурчики, яйцо, зеленый салат).

«Бодрость духа» 200 гр.

Заправка и взвар: сметана, майонез, домашнее подсолнечное масло, рафинированное подсолнечное масло, оливковое масло, соевый соус, кетчуп, хрен, горчица.

Яства "С пылу, с жару"

Заморское крошево из Чуда морского 150 гр.
(кокиль или жульен из морепродуктов)

Заморское крошево в чугушке 150 гр.
(жульен куриный с грибами)

Заморское крошево с грибами 150 гр.
(кокот или грибной жульен)

Пельмени царские 20 шт.

Пельмешки по-астрахански 20 шт.
(рыбные пельмени)

Пельмешки из чугушка 20 шт.

«Сытный колобок» 6 шт.
(манты)

«Тягучее диво в темнице» 100 гр.
(сыр, жаренный в панировке)

«Кабачки в кольчуге» 150 гр.
(цуккини, жаренные в панировке)

«Грибки в тулупе» 150 гр.
(шампиньоны, жаренные в панировке)

«Кадриль грибков и Чуда морского»
(шампиньоны, фаршированные сыром и креветками в сметане).

Барские похлебки

Похлебка из Феникса с овощами 4 порции.
(страусиный овощной суп)

Похлебка заморская из Феникса 4 порции.
(сливочный суп из страусинового мяса)

Уха царская (стерляжья) 4 порции
(приготовленная на открытом огне).

Уха Астраханского княжества 500 гр.

Солянка по-царски 4 порции.

Солянка из Царь-рыбы 500 гр.
(рыбная солянка)

Солянка «Илья Муромец» 500 гр.
(мясная солянка)

Сытная лапша с петухом 500 гр.

Лапша из лесных грибов 500 гр.

Мясо по-казахски 4 порции
(Биш-Бармак из мяса молодого барашка).

Густая похлебка из котелка 4 порции
(«Шурпа» на открытом огне).

Похлебка «Киевская Русь» 500 гр.
(борщ)

Похлебка капустная «Щи» 500 гр.

Похлебка постная 500 гр.
(суп овощной)

Похлебка кочевников 500 гр.
(суп «Харчо»)

Похлебка гороховая с дымком 500 гр.

Крошево на квасе 500 гр.

Верченые яства на углях

Стерлядки с дымком 300 гр.

Царское яство на углях 300 гр.

Верченый хребет карпа 300 гр.

Заморская птица на вертеле 200 гр. (шашлык из страуса)

«Соловей-разбойник на копье» 250 гр. (шашлык из грудки индейки)

«Кукареку с дымком» 250 гр. (шашлык из куриной грудки)

Поросенок на вертеле 250 гр. (шашлык из свинины)

«Баран на воеводстве» 250 гр. (шашлык из баранины)

Дань Батыя 250 гр. (люля-кебаб)

Заморская птица на углях 250 гр. (страус)

Чудо-Юдо с дымком 300 гр.
(филе сазана, сома, жаренное на углях).

Речной Царь на углях 1 шт. (судак)

Чудо-Юдо на углях 300 гр. (филе сома)

Окунь, запеченный на углях 300 гр.

Молодой барашек на кости 250 гр. (каре ягненка)

Отруб на кости 250 гр. *(корейка свиная)*

Овощи из огорода дедушки Фрола на углях 4 порции
(томат, кабачок, баклажан, перец заморский).

Верчёные грибы, 1 вертел.

Яства из Царь Рыбы

«Заповедная сказка» 300 гр.

(сом с жареными грибами под сливочным взваром).

Чудо речное по-волжски 300 гр.

(запеченный судак с сыром, луком под майонезом).

Ребрышки карпа на углях 300 гр.

(сазан, обжаренный в масле до золотистой корочки).

Морской зверь в пшеничном мешке 300 гр.

(филе сома, обжаренное в панировке).

Морской зверь в клетке 300 гр.

(сом в кляре)

Чудо речное под золоченым щитом 300 гр.

(судак в панировке, обжаренный кусочками до хрустящей корочки)

Речной царь 300 гр.

(окунь в панировке, обжаренный до хрустящей корочки)

Ёрш в румяной телогрейке 1 шт.

(карась, запеченный в сметане)

«Рыбная былина» 300 гр.

(зразы с грибами, жареным луком, яйцом, зеленью).

«Рыба в неводе» 2 шт.

(голубцы рыбные)

Рыбная скалка 300 гр.

(рулет из рыбы, фаршированный сыром, яйцом, зеленью).

Рыбные лепешки от Тихона 200 гр.

(рыбные котлетки из сазана, сома, судака)

«Щучье веленье» 200 гр.

(рыбные котлетки из щуки)

«Трофейный пир» 1000 гр.

(приготовление трофейной рыбы по рецепту рыбаков)

Яства из мяса

Птица феникс на углях 200 гр.

(заморский стейк из мяса страуса)

Перепела табака 2 шт.

«Сытый богатырь» 250 гр.

(отбивная из индейки)

Цыпленок табака из печи 1/2.

Петух из печи в румяном кафтане
(курица, запеченная в духовке с хрустящей корочкой)

Куриная грудка в одежке 300 гр.
(куриная грудка в кляре)

«Пшеничная мельница» 6 шт.
(куриные крылышки в панировке)

Боярский шматок из Киевской Руси 250 гр.
(нежнейшее куриное филе, фаршированное грибочками или сыром).

Мясной пятак 300 гр.
(отбивная из свинины)

Свинные бока в луковой кольчуге 300 гр.
(свинные ребрышки, обжаренные с луком)

Телячьи бока в сливочном взвару 300 гр.
(антрекот из телятины в сливочном соусе)

«Шапка Мономаха» 300 гр.
(ромштекс из телячьей вырезки, панированный в сухарях)

Мясной шматок для послов 300 гр.
(бифштекс с яйцом)

Заморский кабачок к барскому столу 400 гр.
(баклажан, фаршированный мясом, рисом, овощами).

Заморский перец с рубленным мясом 3 шт.
(перец фаршированный)

Рубленое мясо в капусте 3 шт.
(голубцы)

Яство из дичи

Гусь с дымком
(гусь, фаршированный гречкой с жареным луком и грибами).

Лапша по-астрахански 500 гр.

Утка, притомленная в овощах 500 гр.

Утка в пышном наряде 2 шт.
(утка, запеченная в беконе)

Утка в богатырской кольчуге 2 шт.
(филе утки, зажаренное в масле с луком)

Чирок на углях 2 шт.

Фазан с кореньями в хмельном взвару
(фазан, тушеный в красном вине с сельдереем)

«Лесная сказка»
(фазан, жаренный в сметане с лесными грибами)

Потроха в чугунном котелке 250 гр.
(жаркое из потрохов дичи)

Дикий кабан в чугунке 250 гр.
(жаркое из дикого кабана)

Студень из дикого кабана 350 гр.

Трофей по-охотски 1000 гр.

Основное яство

Мятые клубни с икрой и сыром для бояр 150 гр.

Молодые клубеньки в золотом кафтане 4 порции. (жареный картофель)

Мятые клубни 150 гр. (картофельное пюре)

Клубни с корочкой 150 гр. (жареная картошка)

Клубни отварные 300 гр.
(вареный картофель в сливочном масле с зеленью).

Клубеньки с золотистой корочкой под белыми грибами 150 гр.

Пшено монголо-татар 150 гр. (рис)

Черная пшеница 150 гр. (гречка)

Овощи из котелка 150 гр. (тушеные овощи)

Лапша от мастерицы Нюры 150 гр. (спагетти)

Бобы в сливочном взвару 150 гр.

Соцветие капусты 150 гр. (цветная капуста)

Карликовые кочаны капусты 150 гр. (брокколи)

Цареградские бобы 150 гр. (стручковая фасоль)

Пышная сдоба из печи

Пирог из печи 1 кг.
(с рыбой и капустой, с мясом и капустой).

Пирог из печи к чаю 1 кг.
(с вишней, с ежевикой, с урюком).

Домашний пирог по-царски 1 кг.

Расстегай 5 шт.

Дырявый пирожок 5 шт.
(беляш с рыбой, с мясом)

«Сырой пирожок» 5 шт.
(чебурек с мясом, сыром, картошкой и грибами)

Песочный кузовок с фруктами
(пирожное «Корзинка» с фруктово-кремовой начинкой).

«Сливочный брусок»
(«Эклер» со сливочным крем).

Лещина
(пирожное «Орешек» с заварным кремом)

Каравай «Буйный Император Парижа» 1 кг.
(торт «Наполеон»)

Каравай с лещиной 1 кг.
(ореховый торт)

Каравай «Царство полное золота» 1 кг.
(бисквитно-кремовый торт)

Дань от монгольского хана 5 шт.
(самса)

Сдоба от Настасьи Никитишны 5 шт.
(ватрушка с творогом)

Пирожки из печи «На дорожку» 5 шт.
(пирожки с мясом, с капустой, с картофелем, рисом и яйцом)

Румяные пирожки к чаю 5 шт.
(пирожки с фруктово-ягодной начинкой)

«Блинный пир» 10 шт.
(набор из блинов с мясом и красной икрой).

Блинчики с припеком «Бодрость духа» 5 шт.
(блины с творогом)

Блинчики с припеком для бояр 5 шт.
(блины с красной икрой)

Пшеничная буханка из печи (батон)

Ржаной ломоть из печи (кусок хлеба).

Ранний кус

Творог домашний 150 гр. (со сметаной или яйцом).

Сметанка из глиняной кринки 100 гр.

Эликсир здоровья (йогурт)

Кефир 250 гр.

Молочко парное 250 гр.

Заморские напитки с целительной силой («Актимель», «Данакор», «Имунеле», «Контрол»)

Драчёна (омлет)

Драчёна «Богатырская» (омлет с начинкой из бекона, сыра, томатов, зелени).

Глазунья (яичница)

Глазунья «Богатырская сила» (яичница с беконом и сыром).

Глазунья постная (яичница с томатом и луком).

Сытные колбаски с зеленым горошком (жареные сосиски с горошком).

Сытный перехват (горячий бутерброд с сыром, колбасой, томатом и зеленью).

Блинчики с припеком 5 шт. (по велению со сметаной, сгущенкой или вареньем).

Творожники под сметанкой 3 шт.

Брусок масла на сливках 50 гр.

Глазунья «Перепелочка» (яичница из перепелиных яиц) 8 шт.

Драчёна «Феникс» (омлет из страусиного яйца) 4 порции.

Глазунья «Сытый феникс» (яичница из страусиного яйца с наполнителем) 4 порции