

# Кафе ГончаровЪ

## МЕНЮ

### ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

#### **Маслята маринованные**

(маслята, лук-репка, чеснок с маслом растительным)

240 гр..... 490 руб

#### **Сырное ассорти**

(мааздам, дюр-блю, камамбер, грецкий орех, семечки тыквы, виноград, мед)

140 гр.....690 руб

#### **Сало в нарезку**

(ароматное, не пожалеете, с луком, гренками из ржаного хлеба, квашенной капустой и горчицей)

80/60/45 гр.....360 руб

#### **Селедка по-русски**

(сельдь с Балтики кусочками, во рту тающая, с картошечкой и соусом горчичным, да с лучком и маслом ароматным)

80/60/65 гр.....360 руб

#### **Форишмак**

(закуска из мелкорубленой селедочки по фирменному рецепту, подается с тостами из ржаного хлеба)

100/60/20гр .....360 руб



#### **Салат «Калужский огород»**

(огурец и помидор свежие с теплицы, перец сладкий, лук репчатый, подается с маслом душистым и лепешкой румяной)

175/40 гр.....350 руб

#### **«Сельдь из-под шубы»**

(наш любимый салат, где сельдь отдельно, а «шуба» отдельно. Выглядит оригинально, хотя ж то же самое!)

230/20 гр.....350 руб

#### **Салат «Редкая птица»**

(филе куриное разобранное, салат листовой, огурец маринованный и опятами отварными, горчицей, помидорами)

180/30 гр.....590 руб

#### **Салат по-французски «Оливье» с уткой**

(картофель с Моссальского уезду, помидор и огурец свежие, мясо утки разобранное, язык говяжий, яйцо, огурец соленый, морковь и горох вареные)

210/80/30 гр.....490 руб

**Все наши салаты подаются со сметаной местной или ароматным маслом, а могут и с модным соусом Mayonnaise, все по Вашему усмотрению**

---

◆

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА



### **Суп из тыквы «Зимнее солнце»**

(тыква, картофель, яблоко, морковь, гренки, тыквенные семечки, сливки)

300 гр.....350 руб

### **Бульон с вермишелью и куриным филе**

(бульон куриный, филе куриное,  
вермишель, морковь, зелень)

350 гр.....350 руб



### **Суп «Старый сентябрь» грибной**

(грибы белые, морковь, лук, картофель, специи)

300 гр.....410 руб



### **Щи томленые из квашеной капусты с белыми грибами**

(томленая квашеная капуста с овощами и ароматными белыми грибами подается со сметаной)

330/40/30 гр.....450 руб

### **Уха «Радость помещика»**

(форель, судак, картофель местный, ароматная поджарка, обязательно  
с белым луком)

300 гр.....520 руб

### **Борщ «Боярский»**

(наваристый, с язычком говяжьим разварным и беконом копченым, подается в горшочке с  
ароматной чесночной лепешкой и сметаной)

300/40/30 гр.....450 руб

### **Солянка домашняя «Местный Вавилон»**

(ароматная, потому как тут и мясо, и колбаса кусочками,  
да и масляными плодами из Греции, травами, соленым огурцом)

300/40/30/10 гр.....420 руб

### **Окрошка мясная**

(огурец свежий, редис, яйцо и картофель отварные, ветчина, филе куриное, капуста пекинская,  
горчица, сметана, специи, зелень, квас)

350/30 гр.....350 руб

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### **«Гончаровъ – Биф»**

(говяжья вырезка в нарезку, готовится с белыми грибами под соусом, который подсмотрели у графа Строганнога)

390 гр.....590 руб

### **Язык тушеный «Щепочкин»**

(в богатом соусе с красным вином, с изюмом, черносливом и кедровыми орешками, как готовили на Рождество в соседней усадьбе Щепочкиных)

165гр.....460 руб

### **Голубцы «Молодцы»**

(фарш из мякоти свинины с рисом и овощами, приправленный специями и завернутый в пекинскую капусту, запекаются в томатно-сливочном соусе)

250/30 гр.....390 руб

### **Медальоны свиные «Кутузовские»**

(свинина отборная, с луком жареным, запекается с сыром, подается с картофельными дольками жареными и соусом сырным)

140/150/65/20 гр.....530 руб

### **Ножка утиная от Гончаровых**

(со специями пряными, подается с капустой жареной по-здешнему)

120/100/50 гр... ..610 руб

### **Битки куриные «Страсть Александра Сергеевича»**

(мягкие и нежные из куриной грудки в сухарях, как бывало просил наезжавший сюда П\*\*\*\*\*, подаются с картофельным purée)

120/150/20 гр.....490 руб

### **Котлеты из щуки**

(котлеты щуčky с картофельными ломтиками, (котлеты да с икрой нежной)

110/50/100/20 гр.....590 руб

### **Окунь «Сибарит» со сковороды**

(достойный кусок филе окуня морского, нежная поджарка с соусом сливочным, да икрой красной, подается с маслинами и оливками, салатом, лимоном или с рисом отварным, пропаренным и диким)

120/130/15 гр.....610 руб



### **Драники, они же битки картофельные**

(излюбленное блюдо нашего уезду, хотя и простое из тертого картофеля, подается также с соленьями и со сметано-чесночным соусом)

150/150 гр.....390 руб

### **Пельмени**

(свинина, говядина, лук – репка, чеснок, сметана, специи, зелень)

Самолепные – загляните на кухню!..)

220/30 гр.....350 руб



### **Вареники с капустой и сметаной**

(капуста жареная, морковь и лук жареные, специи, зелень, подаются со сметаной)

270/30 гр.....350 руб



### **Каша гречневая «Афанасьевская»**

(каша гречневая, овощи жареные, опята отварные, масло сливочное, зелень)

250 гр.....390 руб

### **ГАРНИРЫ**

(по-русски — добавка на блюдо)

### **Картофель жареный с грибами**

300 гр.....450 руб

### **Картофель отварной или картофельное пюре**

250гр/150гр.....250 руб

НА ПОЛДНИК  
ИЛИ ВДОГОНКУ К ОБЕДУ

**Блины тонкие изящные**

(с вареньем нашим (клубничное, вишневое, черничное, малиновое) со сметаной, с медом, со сгущенкой, с маслом сливочным — на выбор)

100/30 гр.....230 руб

**с форелью и сыром**

250/25 гр.....510 руб

**с мясом**

180/20 гр.....280 руб

**или икрой — все на Ваш выбор**

100/30/12 гр.....460 руб

**Яблоко запеченное «Сладкий грех»**

(Просто запеченное яблоко.

Но с медом, орехами и шоколадом. Это что-то!)

220 гр.....350 руб

**Тыква на десерт «Барыня»**

(утопленная в масле сливочном красавица-тыква, подается с медом и орехами тертыми)

200 гр.....390 руб

**Мороженое с топпингом в  
ассортименте**

(Шоколадный, карамельный, клубничный, малиновый)

100/65гр.....380 руб

**Мороженое с вареньем в  
ассортименте**

(Клубничное, вишневое, черничное, малиновое)

100/65гр.....380 руб

**Выпечка разная**

(что утром испекли — спросите у официанта)

Хлеб черный 40гр.....15 руб

Хлеб белый 40гр.....15 руб

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

**Иван-чай с местных лугов**

500 мл.....150 руб

**Чай облепиховый или вишневый с  
апельсином**

800мл.....270 руб

**Кофий «Американо» как в Северных  
Штатах**

150 мл.....100 руб

**Кофий «Капучино» на Итальянский  
манер**

150мл.....120 руб

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

**Газировка в стекле в ассортименте**  
(тархун, сибирские травы, груша, домашний лимонад)

500 мл.....150 руб

**Нарзан**

500 мл.....150 руб

**Вода негазированная**

500 мл.....70 руб

**Морс клюквенный**

200 мл.....90 руб

**Морс ягодный**

200 мл.....90 руб

**Квас собственного приготовления**

1000мл.....320 руб

**Лимонад с кусочками льда**

(Фруктовый или вишневый)

1000мл .....450руб

---

♦

**ДЕТЯМ**

**Салат "Соколко" с курицей**

(детский салат с курицей, помидором и чесночными сухариками)

100 гр.....210 руб

**Бульон с фрикадельками и вермишелью**

(бульон куриный, фрикадельки из филе куриного,  
вермишель, морковь,  
зелень)

300 гр.....350 руб

**Рыбные шарики с сыром**

(из филе минтая с сыром и яйцом,  
в хрустящей панировке с картофельным пюре или картофелем соломкой)

100/100/30 гр.....410 руб

**Наггетсы куриные "Золотой петушок"**

(с картофельным пюре или картофелем соломкой как любят  
все дети, а про соус спросите у официанта)

100/100/65/20 гр.....360 руб

**Картофель жареный соломкой**

100/45 гр.....250 руб

**Лепешка с ветчиной и помидором**

(из утреннего теста, с помидором,  
ветчиной и сыром, а также с душистой зеленью)

120 гр.....250 руб

**Какао с молоком**

140 мл /10 гр.....170 руб

