

I would like to own a café with
«traditional Russian» cuisine very
much



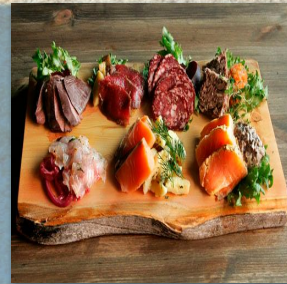
Dishes of Russian cuisine do not require special knowledge and exotic ingredients, but to make really tasty food, the wide experience is required.



In 16-18 centuries Russian cuisine absorbed in itself at the best that existed in cuisine of the European countries :



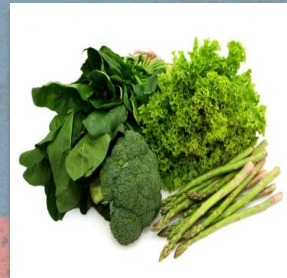
chocolate



smoked products



ice cream



green vegetables



wines



Sugar and coffee

My Russian restaurant “black and white”.

Banquet hall







Appearance of the restaurant



the restaurant is open from
12:00 am to 2:00 a.m.

Menu restaurant "black and white"



Холодные закуски

Красный жемчуг 30/15/15/10/2 Красная икра на ароматной булочке.	240 руб.
Ассорти рыбное 40/40/50 Сом х/к, рыба масляная х/к, семга слабосоленая.	515 руб.
Семга 100/40/2/10/5 Семга слабосоленая, лимончик, маслины.	380 руб.
Сельдь норвежская 100/20/10/5/30 Филе сельди с лучком и зеленью.	170 руб.
Ассорти мясное 50/50/50/35 ароматная буженина, нежный куриный рулет, язык телячий, колбаска с/к.	400 руб.
Мясо в цехтоне 150/10/2 Говядина отварная в остром сливочном соусе с чесночком.	170 руб.
Болтун находка для гурмана Язык говяжий с хреном.	350 руб.
Ассорти овощное 75/75/50/10 Перец болгарский, свежий помидор, свежий огурчик, зелень.	240 руб.
Закуска к водочке 75/58/60/38/18/50 Помидорчики Черри, кукуруза в початках, маринованные огурчики, маслины, острый салатик.	260 руб.
Ассорти сырное VIP	470 руб.
Очи черные 100 гр. Маслины.	135 руб.
Зеленые глаза 100 гр. Оливки.	160 руб.
Баклажаны с сыром и орехами	170 руб.
Кардинал	170 руб.
Мясо провансаль	215 руб.
Рулетик из карбоната с грибами	100 руб.
Рулетик из карбоната с сыром	100 руб.
Соленья по бабушкиному рецепту	240 руб.
Судак в кляре	190 руб.



Салаты

Салат «Греческий» 200/7 Болгарский перец, огурец свежий, помидор свежий, маслины сыр брынза, кинза, салатная заправка.	215 руб.
Салат «Оливье» 155/7 Курица, картофель, огурец соленый, зеленый горошек.	215 руб.
Салат «Приморский» 160/10/10/5/2 Семга, картофель, яблоки, лук, яйцо, майонез.	215 руб.
Салат «Экзотика» 185/10/5/2 Ананасы, креветки, огурцы свежие, яйцо, майонез.	360 руб.
Салат «Москвичка» 150/10/5/2 Отварная телятина, грибы, маринованные огурцы, лук, пикантная салатная заправка.	230 руб.
Салат «Будапешт» 140/10/5/2 Говядина отварная, помидор, перец болгарский, маринованный лучок, оригинальная чесночная заправка.	230 руб.
Салат «Сюита» 180/10/5/2 Курица копченая, шампиньоны, помидор свежий, фасоль стручковая, орехи, сливочно-майонезный соус.	215 руб.
Салат «Селедка под шубой» Селедка соленая, картофель, морковь, свекла, лук, яйцо, майонез.	190 руб.

Горячие закуски

Жульен из курочки с грибами 175/2	275 руб.
Закуска по-кавказски 200/2 Язык отварной, грибы, жареные в сметанном соусе с грецким орехом.	410 руб.
Креветки Тигровые жареные в чесночном масле 100/10/2	630 руб.
Жареный сыр «Camembert» 140/20/5/2/50 Подаётся с клюквенным соусом.	600 руб.
Овощи, запечённые на углях Баклажаны, кабачки, помидор свежий, перец болгарский.	200 руб.

Пельмени на любой вкус

Пельмени с мясом (со сметаной, кетчупом, маслом).	190 руб.
--	----------





Первые блюда

Уха «Девятый вал» 300/5/2 На крепком бульоне с семгой и форелью.	220 руб.
Солянка деревенская мясная 75/500/30/5	215 руб.
Суп-лапша «Домашняя» с курицей и грибами 50/250/15/2	150 руб.
Окрошка мясная на квасе, кефире (тан) (весна, лето)	170 руб.
Борщ Ребрышки к/в, свинина отварная, свежая капуста, красная фасоль, свёкла, зелень.	110 руб.

Блюдо на углях

Шашлык из свиной шейки 110 гр. Замаринованная в белом вине со специями сочная свинина.	480 руб.
Шашлык из баранины 110/15/30/30 Нежную баранину маринуют с добавлением барбариса и коньяка.	530 руб.
Куриные крылышки на шампурах 150/10/5/75/30/30/80 Маринуют в специальном остром соусе.	400 руб.
Шашлык из курицы 130 гр. Куриное филе.	335 руб.



Горячие блюда из мяса

Эскалопчик от Вероники 150/80/150/50/25/25/9 Нежная свиная корейка обжаривается и подаётся с овощами, кинзой и грибным соусом, блюдо дополняет картофель по-деревенски.	530 руб.
Отбивная «Италия» 100/75/165 Сочная свиная корейка, запечённая с помидорами и сыром.	500 руб.
Каре ягненка (проект – «Французская кухня русского двора») 175/125/50 Запеченное каре ягненка в ароматных специальных травах. Подается с винно-малиновым соусом.	970 руб.
Телячьи медальоны с черносливом 175/80/5 Нежные медальоны из телятины обжариваются с добавлением красного вина и тушатся с черносливом и сливками.	880 руб.
Телятина с грибным соусом 170/70/2 Нежные медальоны из телятины обжариваются с добавлением красного вина с грибами в нежном сливочном соусе.	910 руб.
Чанахи 300 Жаркое из говядины, запеченное с картофелем, баклажанами, свежими помидорами, болгарским перцем, чесночком в глиняном горшочке.	320 руб.
Отбивная «Причуда» 160/80 гр. Нежная телячья вырезка маринуется в ликёре «Амаретто». Запекается с овощами (морковь, сельдерей) под сыром, подаётся с картофелем по-деревенски.	540 руб.
Медальон Ер-Та 200 гр. Нежная телячья вырезка обжаривается, подаётся с острым соусом из рубленой зелени (кинза, петрушка, бальзамический уксус).	600 руб.
Телятина с помидорами черри 340/125 Телятина, запеченная под сырной корочкой, с специальным гарниром из тушеных томатов черри.	790 руб.





Горячие блюда из птицы

Филе «Воздушное» 200/15/150/25/25/25/9 360 руб.
Куриное филе готовится в нежном ароматном кляре.

Куриное филе с шампиньонами в хрустящей корзине под сыром 320 435 руб.
Курица обжаривается с грибами с нежным сливочным соусом, подаётся в хрустящей корзиночке из лаваша под сыром.

Горячие блюда из рыбы и даров моря

Семга гриль с овощным шашлычком 160 гр. 480 руб.
Нежное сочетание семги, овощей и чернослива, обжаренное на гриле, не оставит равнодушным самого изысканного гурмана.

Стейк из семги в сливочно-икорном соусе 150/50 770 руб.

Судак от Валентинчика 150/70/165 455 руб.
Запеченное нежное филе судака под майонезным соусом с помидорами и сыром.

Блюда из яиц

Аппетитная домашняя яичница 110 руб.

Гарниры

Капуста цветная жареная 250 гр. 110 руб.

Овощной гарнир 165 гр. 150 руб.

Рис с овощами 150 гр. 100 руб.

Картофель запеченный с сыром и майонезом 200/5 120 руб.

Картофель отварной 150 гр. 70 руб.

Картофель по-деревенски 150 гр. 110 руб.

Картофель фри 150 гр. 110 руб.

Картофель фри молодой 150 гр. 120 руб.



Соусы

Соус – хрен со сливками 100 гр. 70 руб.

Соус из кинзы с чесноком 100 гр. 40 руб.

Сметана 100 гр. 35 руб.

Кетчуп 100 гр. 35 руб.

Майонез 100 гр. 35 руб.

Горчица 100 гр. 35 руб.

Масло сливочное 100 гр. 80 руб.

Хлеб

Булочка деревенская 40 гр. 15 руб.

Булочка французская 40 гр. 15 руб.

Десерты

Мороженое в ассортименте 100/20 200 руб.

Блинчики аппетитные и нежные с начинкой на Ваш вкус:

Блинчики «Боярские» 100/60 455 руб.
Нежные блинчики с красной икрой.

Ромовые блинчики 240 руб.
Блинчики с творожным сливочно-ромовым кремом, подаются с карамелью.

Блюда по предварительному заказу

Судак фаршированные целиком 2760 руб.

Щука фаршированная целиком 2760 руб.

Курица фаршированная 1500 руб.

Поросёнок царский 8400 руб.

Стерлядь запечённая 5100 руб.





- The restaurant staff

The logo of the restaurant



B&W

The end

