



РУССКОЕ МЕНЮ



• *russian menu* •



hachoipuri.ru [hachoipuri](#)

Данное меню является рекламным буклетом, за подробной информацией
обращайтесь к менеджеру.



КАПУСТА КВАШЕННАЯ

Sauerkraut

Квашеная капуста, лук красный, масло не- рафинированное ароматное, специи, укроп, кинза, петрушка

Sauerkraut, red onion, unrefined aromatic oil, spices, dill, cilantro, parsley

250 ₽

180г

САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ

Russian salad

Любимый салат с курицей, картофелем, консервированным горошком, солёными и свежими огурцами, куриным яйцом под майонезом с зеленью

Favorite salad with chicken, potatoes, canned peas, pickled and fresh cucumbers, chicken egg with mayonnaise and herbs

290 ₽

220г

СЕЛЬДЬ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Herring with fried potatoes

Сельдь слабой соли под ароматным маслом с красным луком, печёным картофелем и бородинским хлебом

290 ₽

270г

СЕТ ЛЕНИНГРАДСКИХ ЗАКУСОК

Leningrad snacks Set

Бутерброд с килькой 2шт, канапе с сельдью и картофелем 2шт, бутерброд фаршмак

Legendary snacks on a brown bread - 2 sandwiches with sprat, 2 canapes with herring and potatoes, 2 sandwiches with minced herring

390 ₽

250г

ДЕСЕРТ ПЫШКА

Dessert Pyshka

Необычный десерт на кофейном бисквите с кофейным муссом, шоколадной глазурью и сахарной пудрой

Coffee sponge cake with coffee mousse, chocolate icing and powdered sugar

290 ₽

90г

БЛЮДА ПЕТЕРБУРГСКОЙ КУХНИ

Мы поддерживаем проект Правительства Санкт-Петербурга «Петербургская кухня»

КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ С ПЮРЕ

Cutlets with mashed potatoes

Настоящие котлеты по старинному рецепту из куриного фарша с растительным и сливочным маслом, картофельным пюре и зеленью

Chicken cutlets with oil and butter, mashed potatoes and herbs

450 ₽

250г

ВИНЕГРЕТ С БУТЕРБРОДОМ С КИЛЬКОЙ

Vinaigrette salad with sprat

Классический винегрет со свёклой, квашенной капустой, солёными огурцами, морковью, зеленью, картофелем, ароматным маслом с бутербродом с килькой на бородинском хлебе

Salad with beets, sauerkraut, pickles, carrots, herbs, potatoes, aromatic butter with a sprat sandwich

270 ₽

220г

ЦВЕТАЕВСКИЙ ПИРОГ

Apple pie

Ароматный яблочный пирог на песочном тесте с миндальным кремом и ванильным мороженым

Apple pie on shortcrust pastry with almond cream and vanilla ice cream

350 ₽

130г



«Пожарские котлеты»

История пожарских котлет связана с императором Николаем I. Он много времени проводил в пути и отличался тем, что его никогда не сопровождали обозы прозвивки и поваров. По свидетельству немецкого посланника при дворе, во время поездки из Москвы в Петербург у царя сломался возок, и он вынужден был остановиться в небольшом городишке Осташкове у трактирища Пожарского, где ему заказали завтрак. Гофмейстер выбрал котлеты из телятины. К ужасу трактирища, телятины на кухне не оказалось, но находчивая дочь Евдокия предложила приготовить котлеты из курятини.

Николай по достоинству оценил блюдо, а трактирщик вынужден был признаться о подмене мяса. На удивление хозяев, монаршего гнева не последовало, а, наоборот, дочь Евдокия была приглашена в Петербург, чтобы научить придворных поваров приготовлению понравившихся котлет. В дальнейшем Евдокия Пожарская открыла трактир в Торжке, и знаменитые котлеты упоминаются во многих письменных свидетельствах современников. Самое известное пушкинское - другу Сергею Соболевскому:

«На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
И отправься налогке»