



## **ОФИЦЕРСКИЙ ПИР В ТРАКТИРЕ**

Непременным атрибутом царских пиров в России всегда были обильные возлияния. Но мода публично поить гостей до бесчувствия была заведена Петром I. Впрочем, и сам Петр – человек громадного по тем временам роста – не отличался воздержанностью в выпивке. О вкусах первого русского императора судить трудно: Петр не отдавал предпочтения ни одному из напитков. Во время визитов в Европу он с удовольствием пил бургундское, мозельское и рейнское вина. В Голландии и Англии – пиво и эль. Когда ему приходилось путешествовать на кораблях, он вместе с матросами и офицерами пил ром и мадеру, а в армейских походах довольствовался солдатской и офицерской порцией водки или пива. Став полновластным властителем России, он поднимал «здравный кубок» с токайским вином, но нередко заменял вино на водку. Замена напитка на более крепкий, в том числе и для гостей, была одной из любимых застольных шуток Петра.

### **Первыми на стол подаются холодные и горячие закуски :**

Соленые огурчики с медом и сметаной.

Селедка замаринованная с репчатым луком и острой русской горчицей.

Приготовленные вручную пельмени в горшочке с бульоном.

Бланшированная цветная капуста запеченная с лесными грибами под сыром.

Мясное ассорти из отварного говяжьего языка, перепелиных ножек и копченого мяса утки.

Куриный салат «Оливье»

Русская тарелка с сырной нарезкой и различными овощами.

И конечно же традиционные русские приправы - острая русская горчица и сметана с хреном.

### **После закусок предложим вам горячие основные блюда:**

Пряная баранина

Запеченный осётр по-царски

А на гарнир мы подадим вам картофель запеченный до золотистой корочки и рисовую форму с овощами.

Десерт: баранки и сушки, пряники, различные конфеты, варенье и мед. Знаменитый русский чай из самовара.

Приятного аппетита.

**В цену входит вино, которое подается без ограничения в течение 2 часов с начала пира, на выбор чай или кофе, вода со льдом**

**Цена одного праздничного места 44,90 EUR**

**Праздничное застолье предлагается для групп, начиная с восьми гостей.**

**Заказ принимается минимум за четыре рабочих дня до даты посещения (с 50% предоплатой или гарантийным письмом), последний срок для аннулирования или изменения заказа за два рабочих дня до даты посещения**



## ***ПРАЗДНИЧНЫЙ УЖИН МАННЕРГЕЙМА***

Маршал Маннергейм был известен также своим изысканным вкусом и требовательностью в отношении тех ресторанов и кухонь, которые он посещал. О его гастрономических пристрастиях знали везде и о об этом много говорили. Кушать он любил в большой компании, которую он подбирал также очень тщательно. Будучи гурманом, ему нравилось самому выбирать блюда и соответствующие им напитки. Своим любимым блюдом он называл копченого поросенка, фаршированного гречкой. Разделять печеного поросенка всегда приходил лично главный повар. Маннергейм никогда не отвергал хорошие вина, однако любимым напитком однозначно было "Le Cardinal". В гастрономических пристрастиях Маннергейма переплетались традиции русской и французской кухонь. Больше всего воспоминаний осталось от переполненных рюмок на застольях маршала. Одни проливали напиток в рукав, другие на стол. Если у некоторых несколько капель проливалось на тарелки с блюдами, то маршал мог удивиться и спросить: "Неужели еду или соус нужно приправлять водкой, а может быть у блюд есть какой-нибудь другой недостаток?" Ему не трудно было придумать и какую-нибудь другую ехидную шутку. О рюмках, налитых с верхом, ходило много разговоров.

Однажды один генерал спросил Маннергейма об истории возникновения этого обычая. Маннергейм рассказал, что когда в русской армии проводились маневры, то офицеры питались за счет государства и им полагалась одна рюмка водки к завтраку и две рюмки водки в обед. В связи с тем, что за все платило государство, то каждый старался налить в свою рюмку как можно больше водки. Перед началом застолья он всегда выпивал одну, а иногда и больше рюмок водки, что по русским традициям считается вполне оправданным.

### **Меню праздничного ужина**

#### **Закуски:**

Минога, сардины в горчичном соусе, икра форели

Селедка нежного посола с отварной свеклой, луком и сметаной

Копченое мясо утки, отварной говяжий язык, кусочки баранины приправленные чесноком с зеленым горошком и сметаной с хреном

Русская тарелка с сырной нарезкой и различными овощами

Пирог с капустой "Кулебяка"

#### **Главные блюда:**

Запечённый поросенок

Запечённое до золотистой корочки филе лосося.

#### **на гарнир:**

Рисовая форма с овощами. Гречневая каша. Запечённый картофель.

#### **Десерт:**

Шампанское с клубникой

Сливочное мороженое, залитое горячим шоколадным соусом

Кофе со сливками и сахаром

**Цена одного праздничного места 49,90 EUR**

**Из напитков в цене: на выбор чай или кофе, вода со льдом**

**Праздничное застолье предлагается для групп, начиная с двенадцати гостей.**

**Заказ принимается минимум за четыре рабочих дня до даты посещения (с 50% предоплатой или гарантийным письмом), последний срок для аннулирования или изменения заказа за два рабочих дня до даты посещения**



## ***ТРОЙКА: ОСОБОЕ МЕНЮ ПО-ВЛАДИМИРСКИ***

Первыми на стол подаются холодные и горячие закуски

### **Салаты**

Салат «Росолье» с балтийской селёдкой

Куриный салат «Оливье»

### **Выбор лучших холодных закусок русской кухни:**

Солёные огурчики с мёдом и сметаной

Отварной говяжий язык «Бурёнка»

Перепелиные ножки

Ветчинные рулетики с чесноком

Лосось нежного посола

Сиг слабой соли

Зернистая икра форели

### **Горячие закуски**

Пирог с мясом птицы и сыром

Приготовленные вручную пельмени в горшочке с бульоном

Традиционный русский пирог «Кулебяка» с картофелем и лесными грибами

Всё это подается с гарниром из свежих и маринованных овощей.

### **После закусок следуют основные блюда**

Жаркое из мяса кабана по-деревенски

Жаркое из нескольких видов рыб — даров русских рек

К этим блюдам прилагаются картофель, запеченный до золотистой корочки, с грибным соусом

Истинно-русская трапеза заканчивается пирожками с чаем из самовара.

**Цена одного праздничного места 43,90 EUR**

**Из напитков в цене: на выбор чай или кофе, вода со льдом**

**Праздничное застолье предлагается для групп, начиная с восьми гостей.**

**Заказ принимается минимум за четыре рабочих дня до даты посещения (с 50% предоплатой или гарантийным письмом), последний срок для аннулирования или изменения заказа за два рабочих дня до даты посещения**



## ***ПИР ЦАРЯ САЛТАНА***

Ах, как же хочется иногда попасть в сказочное царство, где нет никаких забот, все проблемы решаются волшебным образом и целый день идет пир горой! Как же приятно представить себя сказочным владыкой, вкушающим сладкие яства под звуки чарующей музыки!

На самом деле такую атмосферу можно почувствовать не только в сказке, но и в жизни, побывав в ресторане «TROIKA».

**Сразу же после Вашего прибытия, мы предложим Вам великолепный  
ассортимент наших закусок:**

Соленые огурчики с медом и сметаной

Приготовленные вручную пельмени в горшочке с бульоном под крышкой из теста

Домашние блины с грибами

Баклажан с помидорами и грибами, запеченный по старинному рецепту

Кулебяку с картофелем и лесными грибами

Селедку нежного посола

Салат с красной фасолью, ветчиной и зеленым луком

Запеченные куриные крылышки, отварной говяжий язык «Бурёнка»

и тонко нарезанные ломтики сала

**Когда Вы усядетесь поудобнее, то сможете насладиться нашими главными  
праздничными блюдами:**

Запеченным с горчицей свиным карбонатом „Буженина“ и ценной запеченной рыбой, к которым мы предложим картофель, зажаренный до золотистой корочки, с соусом из лесных грибов

С соблюдением лучших русских традиций, после почти трехчасового обильного ужина, мы предложим Вам знаменитый русский чай из самовара с различными фруктами.

**Цена одного праздничного места 34,90 EUR**

**Из напитков в цене: на выбор чай или кофе, вода со льдом**

**Праздничное застолье предлагается для групп, начиная с двенадцати гостей  
Заказ принимается минимум за четыре рабочих дня до даты посещения (с 50%  
предоплатой или гарантийным письмом), последний срок для аннулирования  
или изменения заказа за два рабочих дня до даты посещения**



## ***ПИР ТРОЙКА***

Гостей встречают по русской традиции хлебом-солью.

Приветственный напиток - домашняя хреновуха.

Для большой компании уже подают на стол горячие домашние пельмешки в бульоне.

Как хорошо! Да на закусочку -

Соленья из нашего погребка (маринованные томаты и патиссоны, солёные огурчики с медом и сметаной, маринованные лесные грибы, квашеная капуста и свежая зелень с солью)

А вечер только начинается и закуска не заканчивается.

На столе –

Рыбное ассорти (селёдка нежного посола и филе кильки пряного посола, малосольный лосось и сиг, зернистая икра форели)

Мясное ассорти (телячий язык отварной с хреном, обжаренная утиная грудка, сало с чесноком, паштет из печени кролика, перепелиные ножки с брусничным вареньем)

Салат столичный по старорусскому рецепту с перепелами и красной икрой

А пироги?

Да, кулебяка с лесными грибами и картофелем!

Горячие основные блюда:

Печёная при низкой температуре озерная форель, фаршированная овощным рагу

Нежное мясо молодого барашка, томленное 12 часов в утином жиру

А на гарнир мы подадим душистую запеченную картошечку и гречневую кашу с обжаренным беконом и луком

Музыка льется и с друзьями так тепло

А сладко ли?

На десерт - праздничный яблочный пирог с ванильным соусом

**Цена одного праздничного места 45,90 евро**

**Из напитков в цене: на выбор чай или кофе, вода со льдом**

**Праздничное застолье предлагается для групп, начиная с восьми гостей**

**Заказ принимается минимум за четыре рабочих дня до даты посещения (с 50% предоплатой или гарантийным письмом),**

**последний срок для аннулирования или изменения заказа**

**за два рабочих дня до даты посещения**