



Закуски холодные

Сбор овощной в нарезку

(помидор свежий, огурец с теплицы, салат, зелень пряная)

170гр 150 руб.

Закуска «Деревенская»

(капуста с хрустом квашенная, огурцы и помидоры маринованные, грибы соленые, зелень пряная)

200гр 180 руб.

Рыбный сбор «Диковинный»

(форель и семга северная слабой соли, икра красная, лимон, оливки, масло коровье, яйцо кружками в нарезку, зелень для аромату)

140гр 350 руб.

Сбор мясной «Тригорское ассорти»

(копчености, язык говяжий отварной, горошек зеленый, лимон, оливки, зелень опять же)

200гр 280 руб.

Язык с хренком

(язык отварной говяжий отменный, хрен ядреный - дай Бог!, зелень душистая)

70/20гр 200 руб.

Сало в нарезку

(сбор всякого сала - копченое, деревенское свежее, а еще с грудинкой соленой подается с отварным картофелем холодным и зеленью)

150гр 150 руб.

Грузди соленые

(здешние, по-домашнему с белым луком колечками, со сметаной или ароматным маслом)

130гр 180 руб.

Селедка по-русски

(сельдь с Балтики кусочками, во рту тающая, да с лучком, картофелем и маслом ароматным, яйцом отварным)

100/100гр 180 руб.

Рыба холодная «Страсть доброхота»

(рыба судак разобранная, под чудесным овощным маринадом, в меру острый – можно и детям)

75/75гр 160 руб.

Свежепосоленный огурец «Ржевский»

(огурец-молодец свежий в укропном рассоле с хрустом!)

200гр 120 руб.

Салаты всякие

Салат «Ганибалова курочка»

(кура отварная здешнего роста, сыр тертый, яйцо в нарезку, оливки, огурец соленый с погребу, огурец свежий с теплицы)

165гр 150 руб.

Салат «Языковъ»

(язык говяжий свежайший, яблоко здешнее струганное, огурец-молодец зеленый, яйцо Опочецкого уезда резаное)

200гр 200 руб.

Салат «Крупно-поместный»

(говядина отварная разобранная, яйцо Опочецкое, огурец соленый с хрустом, чеснок мелко, орех грецкий тертый)

180гр 180 руб.

Салат «Монастырский»

(особо для барышень на диете, капуста рубленая, морковь такая же, яблоко прошлого урожая, огурец зеленый)

160гр 100 руб.

Салат с селедкой «Тройной тулуп»

(сельдь с Балтики кусочками, а сверху-то и морковь, и свекла, и картофель с луком белым мелко)

200гр 150 руб.

Салат «Манерный»

(все просто - яблоки, здешние яйцо и морковь тертые, сыр, лук и сметана, для избегающих мясных блюд)

150гр 120 руб.

Салат грибной «Белая шляпка»

(грузди белые соленые по-домашнему, картофель и яйцо отварные, помидоры, лук белый в нарезку)

130гр 140 руб.

Салат рыбный «Мудрый пескаръ»

(рыба судак разобранная, морковь и, картофель отварные, лук, яйцо в нарезку)

130гр 120 руб.

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



Первые блюда

Борщ «Радость помещика»

(душистый со свиной, как водится со свеклой, подается со сметаной, с сырной пампушкой)

30/300гр 200 руб.

Окрошка «Псковитянка» с телятиной

(чудеснейшее летнее блюдо, сытное и освежающее с квасом, опять таки со сметаной здешней)

50/300гр 210 руб.

Солянка домашняя «Местный Вавилон»

(ароматная!, потому как тут и колбаса кусочками, да и масляными плодами из Греции и травами, соленый огурец)

90/250гр 240 руб.

Бульон «Пустоцвет» с куриной грудкой и яйцом

(без особых комментариев, но вкусно, или вы на диете)

20/20/250гр 140 руб.

Горячие блюда

Котлета «Петровская» (свинина на косточке, с луком жаренным, помидор припущенный)	150/30гр	360 руб.
Говядина «Бугровский туш» (отменная говядина тушится в винном соусе)	120/50гр	450 руб.
Мясо рубленое на лучинке «Люля» (свинина и говядина свежайшие, готовятся на жару)	150/30гр	380 руб.
Язык запеченный «Французский» (с соусом <i>Bechamel</i> по-модному)	100/50гр	490 руб.
Баранина с черносливом «Арапская страсть» (тушеная с косточкой с овощами, любимое блюдо городничего нашего уезда)	190/60гр	650 руб.
Куриная грудка на лучинке «Жар-птица» (грудка кусочками в маринаде, перец сладкий, помидоры, лук белый резаный, все на жару, подается со свежими овощами)	150/50/30гр	400 руб.
Рыбка красная «Северный ажур» со сковороды (достойный кусок рыбы из лососевых, нежная поджарка)	150гр	430 руб.
Судак «Сибарит», запеченный в сливках (лук и морковь, обжаренные до золотинки, также с лимоном)	150/50гр	480 руб.
«Чудесный горшочек» (картофель и свинина из запасов, лук и морковь обжаренные, а также грибы шампиньоны, чеснок и зелень, подается со здешнею сметаной)	300гр	440 руб.)
Телятина духовая «Скобаренок» (запеченная с травами, чудесный аромат)	150гр	490 руб.
Гречневая каша «Михайловская» с грибами (гречка отборная на говяжьем бульоне, лук со сковороды, грибы местный сбор, а также масло коровье, подается в горшочке)	200гр	250 руб.
Шкварки «Скобарская печь» (свежайшие грудинка, печень, почки, сердце, легкое – все свиное, томится с травами в печи, местный деликатес!, не всегда бывает - спрашивайте)	270гр	430руб.



От нашего шеф-повара

Курник «Мономахова шапка» (заказ за сутки!)

(обычно на четыре персоны, по старинным рецептам, куриная грудка, грибы шампиньоны, рис, сыр тертый, яйцо рубленое, масло коровье, мука сборная из Бугрова, хранится в прохладе два дня – можно взять домой в подарок друзьям и соседям)

(на вес) 500гр 500 руб.

Цыпленок «Псковский Феникс»

(развернутый на всю сковороду, обжаренный с пряностями до хрустящей корочки, особенно хорош к пиву, а можно и покрепче, заказ просим подождать дольше обычного, чтобы повару не сплеховать)

300гр 450руб.

Сбор мясной «Гвидонов пир»

(блюдо на добрую компанию, лучшие на четверых – тоже придется подождать, здесь все, что можно приготовить на углях - шейка свиная свежайшая, крылышки куриные, баранина на косточке, мясо на лучинке «Люля», а также овощи печеные)

1300гр 2600руб.

Гарниры (по- русски - добавка на блюдо)

Картофель соломкой обжаренный (во фритюре) 150гр 120 руб.

Картофель отварной с маслом коровьим и зеленью рубленой 150/80гр 80 руб.

Рис отварной с морковью 150гр 60 руб.

Сбор из овощей в масле припущенный 150гр 120 руб.



На полдник (или вдогонку к обеду)

Блины тонкие изящные (с начинкой на Ваш выбор)

с вареньем нашим, со сметаной, с медом

150/50гр 150 руб.

с рыбой семгой слабой соли

150/40гр 250руб.

с икрой красной лососевой

150/25гр 300 руб.

Выпечка разная

(что днем испекли, спросите у официанта)

На сладкое

Яблоко «Сладкий грех»

(яблоко, изюм, орех, шоколад, мед, мороженое, сливки взбитые)

270гр 260 руб.

Мороженое с фруктами разными и взбитыми сливками

100/80гр 160руб.

Мороженое с сиропом

(на выбор – спросите у официанта)

100/30гр 120 руб.

Торт творожный (cheesecake по-аглицки)

классический или с ягодами

140гр 180 руб.

Сок-пюре из лесных ягод здешних

(smoothie по-аглицки, с яблоком и имбирем,
отменное лакомство для детей и взрослых,
опять-таки полезное очень)

200гр 180 руб.

Нарезка лимонная

30гр 30 руб.

Напитки разные

Кофе

«Эспрессо» на итальянский манер ***100 руб.***

«Американо» как в Северных Штатах ***100 руб.***

«Капучино» со свежим молоком ***120 руб.***

«Латте», много молока ***150 руб.***

Чай в заварном чайнике ***500 мл 90 руб.***
(на выбор - спросите у официанта) ***1000 мл 180 руб.***

Морс ягодный ***200гр 35 руб.***

Узвар ***200гр 50 руб.***

«Молочное приключение» (по-аглицки cocktail)
с ягодами и фруктами на выбор ***300гр 170 руб.***

Квас ***500гр 120 руб.***
1000гр 240руб.



Детям

<i>Салат «Вкуснодетский» (Оливье если по-взрослому)</i>	<i>150гр</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Каша молочная (манная или овсяная) на местном молоке</i>	<i>150гр</i>	<i>90 руб.</i>
<i>Сухие завтраки (хлопья, колечки, шарики+ молоко)</i>	<i>50/200гр</i>	<i>90 руб.</i>
<i>Макароны с сыром и ветчинкой</i>	<i>150/80гр</i>	<i>190 руб.</i>
<i>Творог со сметаной (здешний, деревенский)</i>	<i>100/30гр</i>	<i>90 руб.</i>
<i>Молоко (разливное местного завода)</i>	<i>200гр</i>	<i>40 руб.</i>