



В 1787 году Екатерина II запланировала путешествие с графом Орловым. По пути из Москвы в Крым императрица собиралась остановиться в Орле. К ее приезду лучшие орловские мастера начали строительство каменных триумфальных «Московских ворот» и роскошных апартаментов с трактиром «Дом у Московских ворот». Обеденный зал планировалось выполнить по вкусу императрицы: полы, выложенные мозаикой, изысканная позолоченная лепнина, изящная ковка, роспись на потолках, красоту которой должны были освещать тридцать пять люстр из горного хрусталя. Уютный каминный зал с шикарными витражами ручной работы планировалось создать специально для ужина Екатерины II с графом Орловым. Но в последний момент императрица сократила дни своего путешествия и поспешила на юг, к этому времени орловские мастера успели построить лишь «Московские ворота».

Уникальный проект обеденного зала пролежал более 200 лет и был возрожден в «Ресторане Торжеств» по идее Н.Н. Грешилова совместно с талантливым архитектором Э.С. Тангяном. В ресторане точно переданы традиции дворцовой архитектуры XVII-XVIII веков, роскошь, присущая русскому императорскому двору.

Впечатления от времени, проведенного здесь, останутся с Вами на долгие годы!



Русская кухня



Салаты

Холодное крошево с балтийскими кильками или с сельдью Винегрет: картофель, морковь, свекла, свежий огурец с ароматным подсолнечным маслом	1/220	180
Салат с ножками перепелок Отварной картофель, квашеная капуста, маринованные огурцы, мясо и яйца перепелок и семечки подсолнуха	1/300	430
Салат с птичьими печенками Печеночные мини-оладьи с томленной морковью, жареными вешенками на печеном баклажане	260/10	340
Сельдь под шубой Филе сельди под шубой из припущенных овощей и яиц	230/30	290
Салат «Свежевой» Соленый творожный сыр со свежими помидорами, солеными груздями и зеленым луком под подсолнечным маслом	225/26	240



Салат «Бородинский» Ветчина, огурец свежий, отварное яйцо и язык говяжий под майонезом	1/220	350
Картофельный салат с печенью трески Припущенный картофель, морковь, перепелиные яйца, зеленая фасоль с печенью трески под соусом «Винегрет»	1/250	350
Салат из копченой рыбы с хреном Филе копченого судака с отварным картофелем, свежими и солеными огурцами, помидорами и зеленым горошком. Салат заправлен домашним майонезом с хреном	1/250	300



Холодные закуски

Тарталетка с творожным кремом	1/50	50
Взбитый творог с кориандром, зеленым луком, орехами, чесноком, посыпанный соломкой редиса, в тарталетке из слоеного теста.		
Тонкие блинчики		
- с икрой и свекольной шубой	1/200	210
- с паштетом	1/200	130
- с картофелем и грибами	1/200	100
- со сливочными потрошками	1/200	170
Рулетки из баклажан	1/150	180
с сырно-чесночной начинкой		
Сыр с майонезом и чесноком в жареных баклажанах. Соус: тертый хрен со свеклой и сливками		
Ролл из ветчины с сырным муссом	350/25/22	350
Мусс из творожного и рассольного сыра с рублеными томатами, грибами и зеленым луком в ветчине. Подается на маринованной спарже		
Роллы «Русские» из соленого лосося в блинах	180/20	370
Тонкие блинчики с плавленым сыром и соленым лососем, свернутые в рулет. Подаются с лососевой икрой		



Малосольные огурцы	150/2	110
Мясное ассорти Террин из мяса цыпленка, рулет из рульки, печеночный паштет на заварном хлебе, язык говяжий, прессованные уши	280/70	370
Овощное ассорти Свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, зеленый лук с зеленью	1/280	250



Торжественные закуски

Запеченные лесные грибы в сметане	140/54	290
Грузди, белые, подосиновики, тушеные в сметанном соусе с луком, после запеченные под сыром в слоеном тесте		
Блины с лососем	165/50/10/30	300
ПОД СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ		
Томленые потроха в слоеном тесте	200/60	250
Куриная печень и сердечки, томленные в сливочном соусе, на слоеном тесте		
Креветки по-строгановски	1/240	390
Мясо креветок, обжаренное с луком и сладким перцем, тушенное в сливочно-сметанном соусе.		
Голубцы	100/100/45	210
в собственной подливке с подкопченной гречихой		
Пирожки		
- с капустой	1/50	40
- с огурцами	1/50	50
- с мясом	1/50	60
- с яйцом	1/50	40
- с паштетом	1/50	60
- с картофелем	1/50	40
- с грибами	1/50	50

ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ И ВКЛЮЧАЮТ НДС.



Торжественное меню

Пирог из рульки с печеным картофелем и соусом «Лечо»	220/120/80	420
Котлеты «Пожарские» 3-4 битка из рубленого мяса цыпленка, тушеные в сливочном соусе, с гречневым кексом и гороховым пюре	240/100/60	360
Филе трески Треска, запеченная с белыми грибами в сметане, в оформлении стручковой фасоли с морковью и соусом «Винегрет»	180/250/64/5	410
Скобянка из зубатки Кусочки зубатки, запеченные на жареном картофеле под сырно- сметанном соусом, в пергаменте	1/340	350
Четвертная кряква Четверть утки на тушеной капусте с лисичками и кислыми ягодами	235/125	490
Телячий язык с печеными яблоками и картофельными медальонами под луковым соусом	180/60/90	390

ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ И ВКЛЮЧАЮТ НДС.



Европейская кухня



Холодные закуски

Рулетики из печеной паприки с соусом «Песто»	235/30	320
Карпаччо из свеклы с козьим сыром	1/198	210
Ассорти маринованных закусок Вяленые томаты, маслины/оливки, артишоки, каперсы	1/200	380
Мясное ассорти Пармский окорок, говяжья лопатка холодного копчения, свиная грудинка варено-копченая	130/32	410
Рыбное ассорти Масляная рыба холодного копчения, угорь горячего копчения, слабосоленый лосось, черные мидии в чесночном масле	1/290	850
Капрезе Свежие томаты с сыром Моцарелла под соусом «Песто»	250/50	380

ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ И ВКЛЮЧАЮТ НДС.



Салаты

Салат из морепродуктов Микс листьев салата с физалисом и коктейлем морепродуктов в сливочной заправке с острым соусом «КимЧи»	1/250	420
Салат «Цезарь» с куриным филе	1/250	370
Салат «Цезарь» с печеной семгой	1/250	430
Салат «Оливье» Классический Оливье с:		
- креветками и раковыми шейками	1/300	420
- копченым мясом	1/265	350
- филе цыпленка и телятиной	1/265	400
- постный	1/225	250
Салат «Аперитив»	230/30	290
Салат «Греческий» Свежие овощи с брынзой, маслинами под оливковым маслом	1/300	310
Салат с соленым лососем на свекольном карпаччо с крем-сыром Свежая морковь, огурец и отварная свекла с творожным кремом, завернутым в ломтики соленого лосося	1/250	330



Торжественные закуски

Овощной жульен с треской или куриным филе в пергаменте

Обжаренная соломка моркови, корнишонов,
кабачков, шампиньонов, лука в сливочно-
соевом соусе с чесноком и зеленью

На выбор:

- с филе трески	150/45/8	250
- с куриным филе	150/45/8	260

Суфле из лосося или цыпленка

Взбитое со сливками мясо:

- цыпленка	140/52	235
- лосося	140/52	390

Подается с кусочком сливочного
сыра и острым перечным соусом

Кончигли с курино-грибной начинкой и шпинатом

(Макаронные изделия) – большие
ракушки, фаршированные жульеном
из мяса цыпленка и шпината в сливочном
соусе. Фаршированные кончигли,
запеченные под сыром Чеддер

180/20 **210**

Сырное фондю в слоеном тесте с бужениной

Расплавленное ассорти сыров
в воловане из слоеного теста
с подвяленными помидорами
и бужениной

165/20/36 **300**



Торжественные блюда

Стейк из свиной шеи с печеными овощами и с грибным соусом	200/115/60/20	480
Сибас, запеченный в «Песто» с картофельным пюре и чесночной свеклой	190/150/45	680
Стейк палтуса с пюре из шпината и грибными кнедлями (дюксель)	160/120/50/35	650
Мраморное мясо или рибай с овощами гриль и перечным соусом Стейк из мраморной телятины на гриле	250/160/50	1300
Маринованная свинина в чили-глазури с печеным картофелем	180/80/40/40	400
Лойн трески Спинка трески на картофельном крокете с соусом «Польский»	155/100/60/33	530
Куриный рулет Мини-стейки из куриного рулета на картофельном крокете под томатным соусом	200/150/60	430



Закуски

Картофельное пюре	150/2	110
Картофель отварной с маслом и зеленью	150/2	110
Картофель фри	1/150	110
Цветная капуста	150/2	160
Стручковая фасоль	150/2	140
Овощи на гриле Ассорти из баклажана, болгарского перца и томата	1/140	160

Хлебная корзина

Хлеб с сухофруктами, хлеб с фундуком, хлеб с сыром	1/120	40
Хлеб ржаной с тмином и семечками	1/100	40
Хлеб с орехами и изюмом	1/100	50
Хлеб морковный	1/100	40



Десерты

Шоколадный фонтан Фруктовое фондю с горячим шоколадом	2600/3000	4500
Мороженое «Николетто»	150/100	210
Ананас	1/100	300
Клубника	1/100	320
Апельсин	1/100	30
Банан	1/100	30
Виноград	1/100	50
Груша	1/100	30
Киви	1/100	30
Лимон	1/100	30
Яблоко	1/100	30
Малина	1/100	450
Ежевика	1/100	450
Красная смородина	1/100	400
Физалис	1/100	110
Абрикос	1/100	110
Нектарин, персик	1/100	110
Теплые бельгийские вафли с мороженым	200/60	260
Чизкейк	130/35	240
Тирамису	130/35	270
«Черный лес»	130/35	250
Крем-суфле «Тарантино»	1/200	220



Вина Франции

Божоле Вилляж /кр. сух./	0,75 л	1600
Бельгард Бордо /кр./бел. сух./	0,75 л	1250
Резерв Мутон /кр./бел. сух., сл./	0,75 л	2200
Ле Банкет /бел. сух./кр./п/сл./	0,75 л	1000

Вина Италии

Альбино Армани Вальполичелла /кр. сух./	0,75 л	2200
Кьянти Серрестори /кр. сух./	0,75 л	1250
Верначья ди Сан Джиминьяно /бел. сух./	0,75 л	1250
Пфайфферер /бел. сух./	0,75 л	2500
Фрескелло /бел./кр./роз./п/сух., п/сл. /	0,75 л	1000

Вина Испании

Дон Кихот /бел./кр. п/сл., сух./	0,75 л	900
Рамон Бильбао Резерва /кр. сух./	0,75 л	2600

Шристые вина

Асти Мартини /бел. сл./	0,75 л	1900
Альбино Армани Просекко	0,75 л	1800
Шампанское Советское	0,75 л	400
Ламбркуско дель Эмилия /бел./кр. п/сл./	0,75 л	1000



Коньяк

Хеннесси ХО	<i>50/0,7 л</i>	1400/19600
Хеннесси ВСОП	<i>50/0,5 л</i>	550/5500
Хеннесси ВС	<i>50/0,5 л</i>	400/4000
Ной 5 зв.	<i>50/0,5 л</i>	180/1800
Ной 3 зв.	<i>50/0,5 л</i>	160/1600
Афанасоф 5 зв.	<i>50/0,7 л</i>	140/1900

Виски

Гленморандж 18 лет	<i>50/0,7 л</i>	1550/21700
Гленморандж 10 лет	<i>50/0,7 л</i>	400/5600
Чивас Ригал 12 лет	<i>50/0,5 л</i>	450/4500
Чивас Ригал 18 лет	<i>50/0,5 л</i>	670/6700
Джемесон	<i>50/0,5 л</i>	280/2800
Джек Дениелс	<i>50/0,5 л</i>	300/3000
Барклайс	<i>50/1 л</i>	150/3000



Водка

Белуга	50/0,5 л	180/1800
Финляндия	50/0,5 л	150/1500
Русский стандарт	50/0,5 л	130/1300
Парламент	50/0,5 л	85/850
Белая Березка	50/0,5 л	120/1200
Медофф Платинум	50/0,5 л	90/900

Безалкогольные напитки

Морс клюквенный	1 л	200
Сок «Я» в ассортименте	0,97 л	220
Минеральная вода «Архыз»	0,5 л	160
Минеральная вода «Боржоми»	0,5 л	180
Газированая вода /«Fanta», «Sprite», «CocaCola»/	0,25 л	120
Газированая вода «Бон Аква»	0,25 л	90