



# МЕНЮ ТРАПЕЗ

ОБЕДНИ И ЗАСТОЛЬЯ

## Закуски

Огурчики из дубовой кадки	100 г	250
Бочковые помидоры в чесночном рассоле	100 г	240
Банка бочковых огурцов	500 г	1 300
Банка бочковых помидоров	500 г	1 400
Капуста квашеная	100 г	120
Грузди со сметаной и зеленью	70/5/5 г	680
Казачий сырец сыр, запечённый в дровяной печи	100 г	700
Сало домашнее просоленное в березовом соке	100 г	420
Свекла томленая	100 г	250
Телячий студень, томленный в печи подается с горчицей и хреном	100/10/10 г	610
Телячий язык заливной подается с горчицей и хреном	100/10/10 г	900
Грудинка свиная, подкопченная на соломе	100 г	470
Язык, подкопченный на ольховой щепе	100 г	900

## Горячее

Картофель томленный	200 г	220
Деруны картофельные со сметаной	170/30 г	260
Мясо деревенского цыпленка томленное в огородной тыкве	200 г	550
Домашняя курятина с луковой стружкой	200 г	550
Утка с грушей	200 г	820
Шмат поросенка томленный в печи	200 г	700
Белый амур на яблоках	200 г	1 500
Судак на капустной подушке	200 г	750
Терпуг на яблоках	200 г	1 200
Осетр	350 г	2 600

## Десерты

Хлеб пшеничный	100 г	60
Хлеб ржаной	50 г	60
Блинный торт	100 г	180
Яблочный расстегай	500 г	600
Малиновый расстегай	500 г	600
Пирожок с вишней	60 г	90
Пирожок с яблоком	60 г	90
<b>Стеганный пирог:</b>		
с топлеными грибами и луком	500 г	590
с тертой капустой и деревенским яйцом	500 г	540
с мясом цыпленка и рубленным картофелем	500 г	670
с луком и картошкой	500 г	550
с мясом цыпухи и грибами	500 г	590
Баночка малинового варенья	300 г	550
Баночка вишневого варенья	300 г	550
Варенье малиновое	50 г	210
Варенье вишневое	50 г	210

## Напитки

Сбитень свекольный с лесной ягодой	1000 мл	470
Взвар яблочно-медовый	1000 мл	470
Взвар из шиповника	1000 мл	470
Морс клюквенный	1000 мл	470
Чай, томленный на диких травах	500 мл	300

## КАЗАЧЬЯ ТРАПЕЗА

4 800

**В программе: встречины с угощениями, водины по Хутору, трапеза**

Разносолы из бочек капуста, огурцы, помидоры	300 г
Тарелка свежей зелени	50 г
Картофель пальчиками томленный	200 г
Домашняя курятина с луковой стружкой	200 г
Борщ на телячьих мослах	300 г
Сладкий расстегай с яблоком/малиновым вареньем	100 г
Хлеб из печи	150 г
Домашний напиток хреновуха	50 мл
Взвар яблочный, безалкогольный	
Чай протомленный на таежных травах	

## АТАМАНСКАЯ ОБЕДНЯ

4 300

**В программе: встречины с угощениями, водины по Хутору, трапеза**

Разносолы из бочек капуста, огурцы, помидоры	300 г
Тарелка свежей зелени	15 г
Картофель пальчиками томленный	200 г
Шмат поросенка томленный в печи	150 г
Щец на телячьих мослах с добавлением свежей рубленой капусты	250 г
Сладкий расстегай с яблоком/малиновым вареньем	100 г
Хлеб из печи	150 г
Домашний напиток хреновуха	50 мл
Взвар из шиповника безалкогольный	
Чай протомленный на таежных травах	

## АТАМАНСКАЯ ТРАПЕЗА

5 300

**В программе: встречины с угощениями, водины по Хутору, трапеза**

Разносолы из бочек капуста, огурцы, помидоры	300 г
Тарелка свежей зелени	50 г
Картофель пальчиками томленный	200 г
Шмат поросенка томленный в печи	200 г
Борщ на телячьих мослах	300 г
Сладкий расстегай с яблоком/малиновым вареньем	100 г
Домашний напиток хреновуха	50 мл
Хлеб из печи	150 г
Взвар яблочный, безалкогольный	
Чай протомленный на таежных травах	

## ПРАЗДНИЧНОЕ ПИРШЕСТВО

6 200

**В программе: встречины с угощениями, водины по Хутору, трапеза, игры и забавы**

Хрустящие огурчики из дубовых жбанчиков	100 г
Капуста квашеная	100 г
Бочковые помидоры в чесночном рассоле	100 г
Подовый ячменно-ржаной каравай	50 г
Овсяно-пшеничный каравай	100 г
Яблоки моченые	50 г
Грибы грузди со сметаной и зеленью	80 г
Свекла томленная с чесноком	100 г
Телячий студень, томленный в печи подается с горчицей и хреном	150/10/10 г
Сало с чесноком	80 г
Картошка томленная	200 г
Шматина-свинина	150 г
Судак на капусте	150 г
«Колодец»- блинный торт	150 г
Стеганный пирог с курицей	100 г
Взвар из шиповника	
Чай протомленный на таежных травах	
Домашний напиток хреновуха	50 мл

## КАЗАЧЬЯ ТРАПЕЗА СТЕПАНА РАЗИНА

5 900

Реконструкция казачьей трапезы атамана войска  
донского Степана Разина, времен восстания  
1667-1671 годов

**В программе: встречины с угощениями, водины  
по Хутору, трапеза, игры с старинную забаву  
«Бабки» и др. забавы**

Огурчики из кадок	100 г
Помидоры из бочки в чесночном рассоле	100 г
Капуста квашеная	100 г
Тарелка свежей зелени	50 г
Деруны картофельные со сметаной	200/50 г
Мясо отбивное свинина, вымоченная в груше	200 г
Вареники с капустой со сметаной	150/50 г
Терпуг, запеченный на ольховой щепе	200 г
Пирожки с вишней/яблоком на опарном тесте	100 г
Овсяно-ржаной и овсяно-пшеничный каравай	150 г
Домашний напиток хреновуха	50 мл
Взвар безалкогольный яблочный протомленный в печи	
Чай томленный с травами	

## БОЯРСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

6 000

**В программе: встречины с угощениями, водины  
по Хутору, трапеза, игры и забавы**

Хрустящие огурчики из дубовых жбанчиков	100 г
Капуста квашеная	100 г
Бочковые помидоры в чесночном рассоле	100 г
Подовый ячменно-ржаной каравай	50 г
Овсяно-пшеничный каравай	100 г
Яблоки моченые	30 г
Грибы грузди со сметаной и зеленью	80 г
Свекла томленая с чесноком	100 г
Картошка томленая	200 г
Телячий язык заливной	100 г
Подкопченная грудинка свинья	80 г
Телячьи щечки	150 г
Белый амур на яблоках	150 г
«Колодец» - блинный торт	150 г
Стеганный пирог с курицей	100 г
Морс клюквенный	
Чай протомленный на таежных травах	
Домашний напиток хреновуха	50 мл

## ПОХОДНАЯ ТРАПЕЗА ЕРМАКА НА СИБИРЬ

7 300

Реконструкция казачьей трапезы  
времен похода на Сибирь (1581-1582 годы)

**В программе: встречины с угощениями, водины  
по Хутору, трапеза, игры и забавы развивающие  
воинскую удаль («сундук», «кубанка», «канат»).**

Капуста квашеная	100 г
Хрустящие огурчики из дубовых жбанчиков	100 г
Бочковые помидоры в чесночном рассоле	100 г
Тарелка свежей зелени	50 г
Жаркое из утки и картофеля томленное в русской печи	250 г
Наваристая похлебка из дичи лось/косуля/кабан с капустной и картофельной стружкой	300 г
Судак, подкопченный на ольховых ветках в печи рыба	200 г
Сладкие расстегаи на кефирном тесте с вареньем/яблоками/лесной ягодой	100 г
Хлеб формовой, ржаной	50 г
Хлеб опарный подовый из печи	100 г
Домашний напиток хреновуха	50 мл
Сбитень безалкогольный на свекольном соке с лесной ягодой	
Чай с таёжными травами	

## ЕКАТЕРИНИНСКАЯ ФАВОРИТНАЯ ТРАПЕЗА

7 800

**В программе: встречины с угощениями, водины по Хутору, трапеза, показ одной из игр императрицы «Макао».**

Капуста квашеная с морковью	100 г
Бочковые помидоры в чесночном рассоле	100 г
Хрустящие огурчики из дубовых жбанчиков	100 г
Тарелка свежей зелени	50 г
Томляк - томленный клубневый картофель	200 г
Цыпуха деревенская моченая в капустном рассоле, томленая в луковой стружке	200 г
Похлебка «трактирная» мясистая рассольная с гречей, на говяжьих мослах	300 г
«Екатерининские пальчики» из бычка	150 г
Рыба целиковая подкопченная на яблочных срезах	200 г
Сладкий расстегай с малиной из опарного теста	100 г
Подовый овсяно-ржаной каравай на кефирной закваске	150 г
Домашний напиток хреновуха	50 мл
Сбитень безалкогольный на свекольном соке с лесной ягодой	
Чай протомленный на таежных травах	

## ЗАКАТНАЯ ИМПЕРАТОРСКАЯ ТРАПЕЗА

7 700

**Данная трапеза поистине отличается размахом русской души. Семь перемен блюд, сложенных в идеальную композицию.**

**В программе: встречины с угощениями, водины по Хутору, трапеза, игра, которая развивала стратегическое мышление императоров «Халма»**

Хрустящие огурчики из дубовых жбанчиков	100 г
Капуста квашеная	100 г
Бочковые помидоры в чесночном рассоле	100 г
Тарелка свежей зелени	50 г
Картофель пальчиками томленный	200 г
Шматина, вымоченная в капустном рассоле	200 г
Язык телячий с чесноком, натертый грушей	200 г
Утка с грушей	200 г
Рыба терпуг на яблоках	200 г
Блинный пирог	150 г
Хлеб на пшеничной опаре из печи	100 г
Хлеб формовой, ржаной	50 г
Домашний напиток хреновуха	50 мл
Сбитень безалкогольный на свекольном соке с лесной ягодой	
Чай протомленный на таежных травах	

## ХАРИТОНОВСКАЯ ТРАПЕЗА

11 000

**Реконструкция трапезы Харитонова  
Ивана Михайловича - повара семьи Николая II.**

**В программе: встречины с угощениями, водины по Хутору, трапеза, игры и забавы**

Императорские помидоры из кадок	100 г
Огурчики из бочки	100 г
Капуста особого посола с морковью	100 г
Тарелка свежей зелени	50 г
Телячий студень, томленный в печи (подается с горчицей и хреном)	150/10/10 г
Похлебка из лося/рыбная похлебка	300 г
Поросенок пробитый с грушей томленный в печи	200 г
Гусиный томляк	200 г
Казачий сырец сыр, запеченный в дровяной печи	100 г
Осетр	200 г
Харитоновские сырники со сгущенными сливками	150/50 г
Хлеб подовый из печи	150 г
Домашний напиток хреновуха	50 мл
Сбитень безалкогольный на свекольном соку с лесной ягодой	
Чай томленный на травах	