



**РУСАКОВ**  
РЕСТОРАН НОВОЙ РУССКОЙ КУХНИ

*Русская кухня может быть современной,  
а ресторан русской кухни – модным и стильным*



МЕНЮ РЕСТОРАНА

## *Традиционные закуски*

---

Капуста квашеная с моченой брусникой 180 г **160Р**

---

Огурцы соленые с мёдом 200/35 г **175Р**

---

Огурцы малосольные 200 г **185Р**

---

Грузди соленые с фермерской сметаной и маринованным луком 100/35 г **390Р**

---

Строганина из трех видов сала с малосольным огурцом 180 г **310Р**

---

## *Салаты и холодные закуски*

---

Салат с мурманской треской, копченой на ольховой щепе со свежими овощами под медово-горчичной заправкой 210 г **360Р**

---

Теплый салат с мраморной говядиной и вялеными томатами 170 г **360Р**

---

Салат с камчатским крабом, огурцом и шпинатом под соусом из белого шоколада, малины и яйцом-пашот 200 г **490Р**

---

Свежие сезонные овощи с соусом из зелени и сыром Халуми 230 г **320Р**

---

Сельдь во фраке 220 г **310Р**

---

Оливье с копченой курицей и домашним майонезом, икрой щуки и муссом из зеленого горошка 165 г **330Р**

---

Паштет из цыпленка с тостами из бородинского хлеба и луковым конфитюром 162 г **310Р**

---

Сельдь с яблоком и печеной свеклой, болтунья с маслом из зелени на бородинском хлебе 220 г **250Р**

---

Тар-тар из мраморной говядины с малосольным огурцом и муссом из белых грибов 160 г **390Р**

---

Лосось слабой соли собственного посола 100/50/30 г **410Р**

---

Рубленая говядина на тосте из домашнего хлеба и вареньем из томатов 80 г **220Р**

---

Ныне Советская или Золотая набережная ранее именовалась Американской и, имея начало свое от моста, тянулась вдоль правого берега реки вниз по течению Псковы. С 1909 года ближайший к мосту каменный дом на углу набережной и Нарвской улицы принадлежал семейству Русаковых, в честь коих и появилось название ресторана.

## *Супы*

---

Крем-суп из белых грибов с муссом из сыра пармезан  
и трюфельным маслом 300 г **350Р**

---

Уха купеческая 320 г **320Р**

---

Крем-борщ с фермерской сметаной 330 г **280Р**

---

Куриный бульон с яйцом и булгуром 300 г **280Р**

---

Щи на бульоне Комбу со свиным бочком и грибами 340 г **310Р**

---

## *Теплые закуски*

---

Жареный сыр Халуми с изюмом и ягодным соусом 150 г **420Р**

---

Грудинка из мраморной говядины с тыквой и черносливом 250 г **450Р**

---

Вареники с крабом и соусом из белого вина 250 г **490Р**

---

Пельмени домашние 200 г **380Р**

---

Вареники с картофелем и грибами 200 г **340Р**

---

Жульен из курицы с грибами 160 г **320Р**

---

Жульен из двух видов рыб 180 г **350Р**

---

---

Отношение к русским гастрономическим традициям в ресторане Русаков новаторское. Шеф-повар ресторана Павел Домбровский достойно справился с задачей - показать многогранность русской кухни, используя локальные продукты. А современные методы приготовления заставляют по-новому звучать даже привычные блюда.

## Основные блюда

---

Мраморное мясо-гриль с печеным картофелем  
и соусом из красного вина 280 г **720Р**

---

Бефстроганов из мраморного мяса  
с лесными грибами и картофельным пюре 270 г **540Р**

---

Запеченная мурманская треска с овощами  
под сыром Халуми и соусом из белого вина 250 г **560Р**

---

Лосось с соусом из фенхеля, зеленым горошком и шпинатом 250 г **690Р**

---

Свинная шейка копченая с перловкой и грибами 320 г **560Р**

---

Котлета де-воляй с картофельным пармантье,  
пармезаном и брусничным соусом 290 г **520Р**

---

Судак с папарделе из цуккини, кунжутно-сливочным соусом  
и мармеладом из моркови 260 г **550Р**

---

Котлетки из щуки с картофельным пюре и сметанным соусом 120/150/50 г **540Р**

---

Утиная грудка с киноа и соусом из винограда 280 г **590Р**

---

## Десерты

---

С домашним вареньем (уточнить у официанта) 200 г **210Р**

---

С фермерской сметаной 200 г **210Р**

---

## Хлеб

---

Домашний хлеб и маслом с пряными травами 160/30 г **180Р**

---

Меню ресторана Русаков основано на натуральных продуктах от фермеров Псковской области. Делая заказ, вы вносите вклад в развитие современной русской кухни и помогаете развивать фермерство нашего региона.

## *Десерты*

---

*Наполеон с кремом из ряженки и свежим ягодами* 160 г **260Р**

---

*Крем-брюле ванильное с малиновым джемом* 140 г **240Р**

---

*Панна-котта из иван-чая и соленой меренгой* 140 г **250Р**

---

*Бабушкин медовик с мороженым из сбитня* 175 г **260Р**

---

*Шоколадный фондан с соленой карамелью  
и фисташковым мороженым* 175 г **290Р**

---

## *Ремесленное мороженое*

---

**Мороженое:** 1 шарик 50 г **80Р**

Льняное с брусникой

Мороженое из сбитня

Фисташковое

Ванильное

Шоколадное

---



---

Как прошел ваш отдых в ресторане Русаков? После возвращения домой оставьте отзыв о нашей работе на сайте [www.tripadvisor.ru](http://www.tripadvisor.ru). Более 260 миллионов путешественников ежемесячно посещают сайт TRIPADVISOR. Миллионы отзывов и мнений помогают им планировать и совершать идеальные поездки.

## Чай фруктовый

450 мл 1000 мл

с облепихой и имбирем **160 300Р**

чай черный/зеленый, облепиха, имбирь, цедра лимона, сахар

с черной смородиной **150 280Р**

чай черный/зеленый, смородина, цедра апельсина, сахар

с вишней и бадьяном **160 300Р**

чай черный/зеленый, вишня, бадьян, сахар

пряный с ежевикой **160 300Р**

чай черный/зеленый, гвоздика, бадьян, анис, корица, мята, мед, ежевика

## Чай

Заварник малый 450 мл **130Р**

Заварник большой 1000 мл **240Р**

Зеленый китайский

Зеленый с жасмином

Молочный Улун

Иван-чай

Черный индийский

Черный с бергамотом

## К чаю

Сбитень **30Р**

Лимон

Чабрец

Мёд

Мята

## Вода

Архыз газ., негаз. 500 мл **140Р**

## Кoffee

Эспрессо **90Р**

Американо **120Р**

Капучино **140Р**

Латте **140Р**

Гляссе **160Р**

## Свежие соки

В ассортименте

Уточняйте у официанта

250 мл **180Р**

## Лимонады, морсы и соки

250 мл **80Р**

1000 мл **240Р**

Имбирный лимонад

Фермерский лимонад

Морс клюквенный

Морс черносмородиновый

Сок апельсиновый

Сок яблочный

Сок томатный

Сок вишневый

Описания блюд в меню могут содержать неполную информацию об ингредиентах. О наличии у вас аллергии на продукты питания предупредите вашего официанта. Сведения, указанные в данной брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителей нашего ресторана.



*Псков, Советская набережная, 1/2*

*Телефон +7 8112 20-14-80*

*E-mail: [rusakov@saferp.ru](mailto:rusakov@saferp.ru)*

*#ресторанрусаков*