

#сuzдальеда

СОВРЕМЕННЫЙ
ВЗГЛЯД
НА РУССКУЮ
КЛАССИКУ





Домашняя, понятная всем, вкусная и качественная еда «из-под ножа» — вот, что вы найдете в Трапезной усадьбы «Добролюбово».

В нашем меню сочные домашние котлеты, запечённое мясо, много «ручной лепки»: вареники сытные и сладкие, пельмени разных видов.

ЧЕМ ГОРДИМСЯ?

Своими поставщиками: суздальскими фермерами, огородниками, грибниками.

Самим продуктом. Максимально используем местное, сезонное, всё лето солим, маринуем, коптим и заквашиваем.

Гордимся, разумеется, командой. Маленьким коллективом настоящих мастеров своего дела.



РУССКИЙ ЗАВТРАК «СКАТЕРЬ-САМОБРАНКА»



РУССКИЙ ЗАВТРАК «СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА»



Завтраки проходят с 08:30 до 11:30 ежедневно.
Стоимость завтрака для взрослого – 950 рублей,
для ребенка 4–10 лет – 450 рублей.
Детки до 3-х лет (проживающие в Усадьбе) завтракают бесплатно.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Яйцо куриное отварное
Овощная нарезка
Фрукты
Мясная тарелка (колбаса, окорок)
Сыр
Кукурузные хлопья/шоколадные шарики
Консервированные горошек/фасоль/кукуруза
Творог
Салаты

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Каша
Сосиски
Омлет
Блинчики
Сырники/творожная запеканка
Бульон куриный
Гренки с яйцом

ВЫПЕЧКА

Хлеб ржаной/пшеничный
Пирожки с капустой и яйцом
Пирожки с яблоком
Пирожки с картофелем

БОКАЛ ИГРИСТОГО

НАПИТКИ

Кофе зерновой в ассортименте
Чай черный/зеленый пакетированный
Кефир/ряженка
Молоко
Компот

СОУСЫ И МАСЛО

Кетчуп
Майонез
Горчица
Сметана
Сгущенное молоко
Варенье
Масло сливочное/оливковое/растительное

РУССКИЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

**Грузди белые соленые
со сметаной*

ЗАКУСИМ, ЧЕМ БОГ ПОСЛАЛ

«... Одним из новых обычаев, появившихся в России в XVIII веке, следует считать употребление закусок как самостоятельного блюда. Пришедшие с Запада и дотоле неизвестные на русском столе немецкие бутерброды, французские и голландские сыры были совмещены со старинными

русскими блюдами — холодной солониной, студнем, ветчиной, бужениной, а также с икрой, балыком и другой просолённой красной рыбой в единую подачу или даже в особый прием пищи — завтрак...»

Вильям ПОХЛЁБКИН,
«Национальные кухни наших народов»

РУССКИЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



* Бутеры с сырным муссом и балтийскими шпротами



* Селёdochка бочковая с обжаренной до нужного хруста картошечкой



* Грузди

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Селёdochка бочковая с обжаренной до нужного хруста картошечкой	1/100/80/35	550 Р
Телячий язык и сало по-домашнему	1/70/70/60/34	780 Р
Грузди соленые с деревенской сметаной и душистым луком	1/100/30/25	560 Р
Соления из наших погребов (помидоры, огурцы, чеснок, квашеная капуста, зелень)	1/370/20	490 Р
Свежая овощная тарелка		
(сладкие помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, морковь, зелень)	1/285/15	490 Р
Бутеры с сырным муссом и балтийскими шпротами	1/165/6	420 Р

САЛАТЫ

Салат «Мимоза» (слои форели, картофеля, сочной моркови и воздушных яиц под домашним майонезом, подается с красной икрой).....	1/130/23	590 Р
Салат «Наш Суздаль» (хрустящие листья салата, филе лосося с/с, черри, обжаренный картофель, свежие огурчики, под горчичным соусом)	1/196/5	620 Р
Салат «Оливье» с разварной говядиной и хрустящим луком	1/195/32	560 Р
Салат «Клязьма» Традиционный салат всех ресторанов Владимирской области (отварная говядина, пикантная редька, нежное яйцо, обжаренные лук и морковь, заправленные домашним майонезом).....	1/180/20	460 Р
Салат с бужениной под ореховым соусом		
(нежная буженина, сочные помидоры, хрустящие огурцы, сладкий перец и свежие листья салата под ореховым соусом).....	1/200/8	490 Р



* Телячий язык и сало по-домашнему



* Салат «Наш Суздаль»

ГУСТЫЕ НАВАРИСТЫЕ СУПЫ

* Щи

ГДЕ ЩИ — ТУТ И НАС ИЩИ

«...Ассортимент национальных русских супов — щей, затирух, похлебок, ухи, рассольников, солянок, ботвиньей, окрошек, тюрь в XVIII-XX вв. пополнился различными видами западноевропейских супов вроде бульонов, супов-пюре, различных заправочных супов с мясом и крупами, которые хорошо

приживались благодаря любви русского народа к горячему жидкому вареву. Точно так же получили место на современном русском столе и многие супы народов нашей страны, например украинские борщи и кулеш, белорусские свекольники и супы с клецками...»

Вильям ПОХЛЁБКИН,
«Национальные кухни наших народов»

ГУСТЫЕ НАВАРИСТЫЕ СУПЫ

Щи на копчёных свиных рёбрах с репой	1/305/50/2 620 Р
Борщ с разварной говядиной и пампушкой	1/280/50/30/3 520 Р
Домашняя солянка с лимоном и каперсами	1/280/50/30/5 580 Р
Суп куриный с домашней лапшой	1/280/20/5 370 Р



** Суп куриный
с домашней лапшой*



** Борщ*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареные вареники с квашеной капустой и сметаной	1/200/50/15 380 Р
Жареные вареники с картофелем и соусом "Рокфор"	1/200/50 380 Р
Драник картофельный с лососем слабой соли и сметаной	1/145/40/30/17 580 Р
Жульен из мяса цыпленка с белыми грибами в сливках	1/170/2 520 Р



** Драник картофельный
с лососем*



** Жульен из мяса цыпленка
с белыми грибами в сливках*

САМОЛЕПНЫЕ ПЕЛЬМЕШКИ И ВАРЕНИКИ

** Пельмени сибирские*

ПЕЛЬМЕНЕЙ ТАЗ РАДУЕТ ГЛАЗ

«...В XV–XVII вв. финно-угорские народы в результате расширившихся контактов с русскими и татарами знакомятся с пшеничной мукой. Однако до XVIII в. мука была привозной и расходовалась ограниченно. Это побуждало создавать особые мясо-тестяные блюда, где тестяная часть тщательно дозируется, так, чтобы она не превышала мясную.

Именно угро-финнам Предуралья принадлежит такая удачная кулинарная находка (или древнее заимствование из Китая?), как пельмени.

Это вкусное праздничное блюдо заимствуют у них в свою очередь татары и русские, и оно переходит в национальные кухни этих народов...»

Вильям ПОХЛЁБКИН,
«Национальные кухни наших народов»

САМОЛЕПНЫЕ ПЕЛЬМЕШКИ И ВАРЕНИКИ

Авторские пельмени со свининой и квашеной капустой	1/200/30/5 420 Р
Пельмени с хакасской бараниной и пикантной аджикой	1/200/30/5 520 Р
Пельмени мясные со сметаной и ароматной зеленью	1/200/30/5 490 Р
Кундюмы с уткой и клюквой.....	1/260/10 580 Р
Кундюмы с индейкой, запеченные под сырной корочкой	1/260/15 580 Р
Вареники с картофелем и беконом	1/200/40/5 380 Р
Вареники с вишней и корицей	1/200/30/5 380 Р
Вареники с творогом и клубникой	1/200/30/5 420 Р



К ПИВУ

Гренки чесночные с соусом «Барбекю»	1/100/30/2 250 Р
Луковые кольца «Фри»	1/100/30/2 320 Р
Картофельные дольки в пряных специях с чесноком	1/150/30/2 290 Р

ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОТ ДОБРОГО ОБЕДА И К УЖИНУ ОСТАНЕТСЯ

«...В сельской местности было принято четыре поры еды, а летом в рабочую пору — пять: завтрак, или перехватка, полдник, ранее обеда, или ровно в полдень, обед, ужин и паужин. Эти выти, принятые в Центральной и Северной России, сохранялись и в Южной, но синими названиями. Там в 6-7 ч утра снедали, в 11-12 обедали,

в 14-15 полдничали, в 18-19 подвечеркивали, а в 22-23 вечерали. С развитием капитализма рабочий люд в городах стал есть вначале три, а затем лишь два раза в день: завтракали с рассветом, обедали или ужинали, пришедши домой...»

Вильям ПОХЛЁБКИН,
«Национальные кухни наших народов»

ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Свинина на кости с тёплым картофельным салатом	1/150/150/50/5	860 Р
Бефстроганов «По-Добролюбовски» из телятины с вешенками	1/125/150/30	960 Р
Голубцы ленивые с мясом кролика в ароматных сливках	1/210/15	650 Р
Томлёное жаркое из мякоти свинины с лесными опятами	1/280/12	740 Р
Щучьи котлеты с картофельным пюре	1/320/2	650 Р
Домашние котлетки с картофелем и солёным огурцом	1/320/2	520 Р
Судак с овощными спагетти и апельсиновым соусом	1/120/100/50/23	820 Р



СЛАДКИЕ БЛЮДА

* Брауни с вишней
и домашним шоколадом



МНОГО СЛАДКОГО ВРЕДНО, А МАЛО — ОБИДНО

«С XX в. вошли в обиход и другие мучные изделия из белой, пшеничной, муки, ранее не свойственные русской кухне, в то время как употребление пирогов, блинов и каш сократилось.

В связи с распространением в быту белого хлеба и других мучных изделий на заграничный лад чаепитие с ними стало порой заменять завтрак и ужин»

Вильям ПОХЛЁБКИН,
«Национальные кухни наших народов»

СЛАДКИЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЙ ХЛЕБ

Хлебная корзина (ассорти из домашних булочек)	1/140	220 Р
Горячие ржаные булочки со смальцем	1/160/50	260 Р

ДОМАШНИЕ БЛИНЧИКИ И СЫРНИКИ

Сырники с вареной сгущёнкой и сметаной	1/150/30/10	370 Р
Блинчики с мясом и пряной сметаной	1/180/30/10	400 Р
Блинчики с творогом и изюмом	1/180/30/10	350 Р
Блинчики с царским соусом	1/150/50/10	280 Р

СЛАДКОЕ / ДЕСЕРТЫ

Брауни с вишней и домашним шоколадом	1/120/30/10	480 Р
Домашняя сливочная колбаска	1/150/25	360 Р
Яблочный штрудель с мороженым	1/120/50/15	420 Р
Ванильное мороженое с вареньем	1/100/15	150 Р





#добролюбово доставка_еды_в_номера

Гости семейной усадьбы
«Добролюбово»
могут заказать любые
блюда и напитки
из данного меню в номер
по телефонам:

+7 (800) 200 52 92

+7 (900) 589 66 79



Семейная усадьба «Добролюбово»
г. Суздаль, ул. Туристическая, д.17
Телефон: +7 (800) 200 52 92, www.dobro-suzdal.ru

Нам важны ваши отзывы!