

Надъ Невою редеа выотся  
 Флаги пестрые судовъ;  
 Звучно съ лодокъ раздаются  
 Песни дружные гребцовъ;  
 Въ царско-мъ доме пиръ веселый;  
 Рель гостей хмельна, шумна;  
 И Нева палубой тяжелой  
 Далеко потрясена.  
 Изъ стихотворенія  
 "Пиръ Петра первого"

# ЛИТЕРАТУРНОЕ Кафе

## Холодные закуски Cold snack

Вес/рр  
 Weight/gr

Цена/Руб  
 Price/Rub

до 17 после 17  
 up to 17 after 17



Мапяя тосты изъ сепьдѣ натурель на бородинскомъ хлѣбѣ съ  
 ароматнымъ масломъ и отварнымъ картофелемъ съ укропомъ и яблокомъ  
 Small toasts with herring, fragrant butter and boiled potatoes with dill and apple

1/90/100/4

342 руб 380 руб

Смѣси различныя сопеній домашнихъ бочковыхъ: изъ капусты квашеной  
 рубленой, черемшѣ, чесноковъ сопеныхъ, сопеныхъ же огурцовъ и томатовъ  
 Mix pickles: sauerkraut, ramson, garlic, cucumber, tomatoes

1/180/5

342 руб 380 руб



Печеная свекла съ жареными бѣлыми грибами  
 и грушей съ заправкою изъ моподыхъ сосновыхъ шишекъ  
 Baked beetroot with fried ceps and pear, with pine cone dressing

1/150

351 руб 390 руб

Сапо на усадебный манеръ съ печенымъ чеснокомъ,  
 чипсами соподого хлѣба и зеленымъ лучкомъ  
 Manor-style pork lard with baked garlic, bread chips and spring onion

1/135

351 руб 390 руб

Отборныя оливки въ ассамбляжѣ съ вячеными томатами  
 Selected olives with dried tomatoes

1/80

396 руб 440 руб

Рупетики изъ жареныхъ баклажанъ съ сыромъ сулугуни,  
 чеснокомъ и грецкимъ орѣхомъ  
 Fried eggplant rolls with suluguni cheese, garlic and walnuts

1/150/20

441 руб 490 руб

Въ ресторане "Литературное кафе" действуетъ специальное предложеніе:  
 до 17:00 используются "дневные" цѣны, содержащія скидку 10% на все меню  
 (данная скидка не суммируется со скидкой по дисконтнымъ картамъ  
 и не распространяется на специальные предложенія).

Уважаемыя гости съ діетическими требованіями или пищевой алергіей, пожалуйста, обратитесь къ официанту, который газскажетъ Вамъ объ ингредиентахъ, используемыхъ въ меню.  
 Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, who will tell You about the ingredients used in the menu.

# ЛИТЕРАТУРНОЕ Кафе

## Холодные закуски Cold snack

Вес/кг  
Weight/gr

Цена/Руб  
Price/Rub

до 17 после 17  
up to 17 after 17

Брускетты съ тартаромъ изъ лосося и сыромъ "Доръ-Блю", с томатами въ ассамбляже съ муссомъ изъ авокадо, перепелинымъ яйцомъ и капорцомъ Bruschetta with salmon tartare, Dor-blue cheese and tomatoes in an assemblage with avocado mousse, quail egg and capers	1/120	576 руб	640 руб
Карпаччо изъ вяленыхъ томатовъ съ моцареллой въ дополненіи съ разной зеленью Carpaccio of sun-dried tomatoes with mozzarella and greens	1/150	576 руб	640 руб
Карпаччо изъ сырокопченой ямальской оленины съ грушевымъ нуазетомъ, протертыми печеными яблоками, лесною ягодой и облепиховымъ соусомъ Venison carpaccio with pear noisette, baked apples, forest berries and buckthorn sauce	1/100	576 руб	640 руб
Смѣсь рыбная "Ассорте" изъ малосоленного лосося и копченого сибирскаго муксуна, подаваемая съ лососявою икрой и свежимъ укропомъ, на русскій манеръ Fish plate: light salted salmon and smoked Siberian mixun. Served with caviar and fresh dill.	1/50/50/20/20	990 руб	1100 руб
Сырная тарелка изъ шести благородныхъ сыровъ: Овечій Сент-Мор-де-Туренъ, козій Валансе, Раклетъ съ трюфелемъ, Пиканте съ голубой плесенью, Камамберъ съ белой плесенью и Монкаса Гурме Пармезанъ въ ассамбляжѣ съ оливками, грецкими орѣхами, мѣдомъ и свежими ягодами Cheese plate (Sainte-maure-de-Touraine sheep cheese, Valençay goat cheese, Raclette with truffle, blue cheese Picante, Camembert, Moncasa Gourmet Parmesan) with olives, walnuts, honey and fresh berries	1/150/50/50	1251 руб	1390 руб

Въ ресторане "Литературное кафе" действуетъ специальное предложеніе: до 17:00 используются "дневные" цѣны, содержащія скидку 10% на все меню (данная скидка не суммируется со скидкой по дисконтнымъ картамъ и не распространяется на специальные предложенія).

Уважаемые гости съ діетическими требованіями или пищевой аллергіей, пожалуйста, обратитесь къ официанту, который гаскажетъ Вамъ объ ингредиентахъ, используемыхъ въ меню.  
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, who will tell You about the ingredients used in the menu.

# ЛИТЕРАТУРНОЕ Кафе

## Икорное меню

### Caviar menu

Вес/гр  
Weight/gr

Цена/Руб  
Price/Rub

до 17:00  
up to 17:00

после 17:00  
after 17:00

Вся икра дополняется русскими теплыми блинами  
со сливочным маслом, свежей зеленью и сметаной:

All caviar is supplemented with russian warm pancakes  
with butter, fresh herbs and sour cream:

Икра щуки Pike caviar	1/50/100/50/3	765 руб.	850 руб.
Икра лососевых рыб последней пумы Salmon caviar	1/50/100/50/3	855 руб.	950 руб.
Икра волжской стерлядки Volga's sterlet caviar	1/50/100/50/3	5310 руб.	5900 руб.
Икра осётра, такъ цѣнимая знатными иноземцами Sturgeon caviar	1/50/100/50/3	5580 руб.	6200 руб.

Они хранили въ жизни мирной  
Привычки мирной старины;  
У нихъ на масленице жирной  
Водились русскіе блины.

А.С. Пушкинъ /Евгеній Онегинъ

Въ ресторане "Литературное кафе" действует специальное предложение:  
до 17:00 используются "дневные" цены, содержащие скидку 10% на все меню  
(данная скидка не суммируется со скидкой по дисконтным картам  
и не распространяется на специальные предложения).

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту, который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.  
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, who will tell You about the ingredients used in the menu.

На мигъ умолкли разговоры,  
Уста жуютъ. Со всехъ сторонъ  
Зреютъ тарелки и приборы,  
Да рюмкѣ раздастся звонъ.

А.С. Пушкинъ /Евгений Онегинъ/

# ЛИТЕРАТУРНОЕ Кафе Салаты Salads

Цена/Руб  
Price/Rub

Вес/гр  
Weight/gr

до 17 после 17  
up to 17 after 17

Салатъ "Греческiй" а-ля пейзажъ, изъ свѣжихъ овощей, маслинъ и сыра "Фета", съ добавленiемъ краснаго лука и зелени Salad "Greek", with fresh vegetables, olives and "feta" cheese, with red onion and greens	1/200	468 руб	520 руб
Салатъ по-грузински (огурецъ, свежие поматы, краснiй лукъ, грецкiя орехи, острый ореховый соусъ и кинза) Georgian salad (cucumber, fresh tomatoes, red onion, walnuts, hot nut sauce and cilantro)	1/200	486 руб	540 руб
Салатъ "Цезарь", безъ котораго, извольте видѣть, не обходятся господа гурманы, съ помтiиками пупярды и перепелиными яйцами Salad "Caesar" with fried chicken slices and quail eggs	1/200	531 руб	590 руб
Теплiй салатъ съ жаренымъ сыромъ "Бри" и разнoй зелени съ печеными спадкiми перцами и заморскими цитрусами, въ кунжутной заправкѣ стiля "Сiамъ" Warm salad with fried brie cheese baked peppers and citrus in sesame dressing	1/150	621 руб	690 руб
Прошутта на летнiй манеръ въ ассамбляжѣ съ рукколой, моподымъ шпинатомъ, карамелизированной грушей, сыромъ моцареллой и оливковымъ масломъ Summer salad with prosciutto, spinach, caramelized pear, mozzarella and olive oil	1/160	765 руб	850 руб
Нежный сыр буррата на подушке изъ руккопы съ розовыми поматами, соусомъ песто и бальзамикомъ Tender burrata cheese on rucola pillow with rose tomatoes, pesto and balsamic sauce	1/200	846 руб	940 руб
Салатъ "Гурманъ" съ креветками и пососемъ, съ муссомъ изъ заморскаго авокадо, грейпфрутомъ, въ ассамбляжѣ съ салатомъ ромейнъ, дополненнымъ поматами и краснымъ лукомъ Salad "Gourmet" with shrimp and salmon, mousse avocado, grapefruit, romaine lettuce, supplemented with tomatoes and red onions	1/150	873 руб	970 руб
Еще одинъ салатъ "Цезарь", съ тѣми же вкусами, но вмѣсто пупярды дополненный жаренымъ пососемъ и перепелиными яйцами Salad "Caesar" with grilled salmon and quail eggs	1/200	873 руб	970 руб
Салатъ г-на Люсьена Оливье, гордость обѣденныхъ клубовъ, приготовленный съ тщаниемъ по рецепту 1860 г. въ ресторацiи "Эрмитажъ", съ телятиной, креветками, перепелкою и икрою пососевыхъ рыбъ подъ воздушною вуалью изъ ланспика Salad Mr.Lucien Olivier's, 1860 recipe, with veal, shrimp, quail and salmon caviar under an airy veil of lanspeak	1/250	1161 руб	1290 руб

Въ ресторане "Литературное кафе" действуетъ специальное предложене:  
до 17:00 используются "дневные" цѣны, содержащiе скидку 10% на все меню  
(данная скидка не суммируется со скидкой по дисконтнымъ картамъ  
и не распространяется на специальные предложени).

Уважаемая гонiи съ диетическими и требованими или пищевой аллергии, пожалуйста, обратитесь къ официанту, который расскажетъ Вамъ объ ингредиентахъ, используемыхъ въ меню.  
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, who will tell You about the ingredients used in the menu.

# ЛИТЕРАТУРНОЕ Кафе

## Горячая закуска Hot appetizers

	Вес/гр Weight/gr	Цена/Руб Price/Rub	
		до 17 up to 17	после 17 after 17
Жюльенъ грибной «Деликатъ» изълисичекъ въ мельхиорѣ «Кокотъ» сервируются тостами французского багета Julienne with chanterelles "Delicate", served with French baguette toasts	2/75	468 руб.	520 руб.
Лисички жаренныя съ моподымъ картофелемъ, въ ассамбляжѣ съ соусомъ «Пармантье» Fried chanterelles with baby-potatoes and «Parmentier» sauce	1/330	504 руб.	560 руб.
Соте изъ баклажановъ (баклажаны запеченныя съ сыромъ сулугуни, свѣжими томатами и зеленью) Eggplant saute (eggplant baked with cheese suluguni, fresh tomatoes and herbs)	1/200	513 руб.	570 руб.
Блинчики скороспѣлыя съ мапосольнымъ пососемъ и свѣжайшимъ укропомъ, сметаной дополненыя Pancakes with light salted salmon, dill and sour-cream	1/100/50/30/3	621 руб.	690 руб.
Опады изъ моподыхъ кабачковъ съ мапосольнымъ пососемъ и сметаной Zucchini fritters with light salted salmon and sour cream	1/100/50/20	657 руб.	730 руб.
Пельмени русскія съ ямасьскою олениною, поданныя по обычаю, со сливочнымъ масломъ, сметаной и зеленью Russian dumplings with venison. Served with butter, sour cream and greens	1/250/30/10	693 руб.	770 руб.
Опады изъ моподыхъ кабачковъ съ пососевою икрой и сметаной Zucchini fritters with salmon caviar and sour cream	1/100/20/30	783 руб.	870 руб.
Фуа-гра поданная на каннеппони фаршированной шпинатомъ, в ассамбляжѣ съ карамелизованной грушей, пармезаномъ и томатнымъ соусомъ Foie Gras served on cannelloni stuffed with spinach, with caramelized pear, Parmesan and tomato sauce	1/140	855 руб.	950 руб.

А Петербургъ неугомонный  
Ужъ барабано-мъ пробужденъ  
Встаетъ купецъ, идетъ разносикъ.  
На буржу тлится извозикъ.  
Съ кубшино-мъ охтинка спешитъ,  
Подъ ней снегъ утренний хруститъ.

Проснулся утра шумъ приятный.  
Открыты ставни, трудный дымъ  
Столб-мъ восходитъ голубымъ,  
И хлебникъ, немецъ аккуратный,  
Въ бумажномъ колпаке, не разъ  
Ужъ стваря-мъ свой васисда-мъ

А.С. Пушкинъ /Евгеній Онегинъ/

Въ ресторане "Литературное кафе" действуетъ специальное предложение:  
до 17:00 используются "дневные" цѣны, содержащія скидку 10% на все меню  
(данная скидка не суммируется со скидкой по дисконтнымъ картамъ  
и не распространяется на специальные предложения).

Уважаемыя гости съ диетическими требованиями или пищевой алергией, пожалуйста, обратитесь къ официанту, который гаскажетъ Вамъ объ ингредиентахъ, используемыхъ въ меню.  
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, who will tell You about the ingredients used in the menu.

# ЛИТЕРАТУРНОЕ Кафе

## Супы / Soups

Цена/Руб  
Price/Rub

Вес/гр  
Weight/gr

до 17 после 17  
up to 17 after 17

### Холодные супы / Cold soups

Окрошка съ телятиной на квасѣ Veal hash on kvass	1/300/50/30/3	441 руб	490 руб
Холодный борщъ съ телятиной Gold borsch with veal	1/300/50/30/3	441 руб	490 руб

### Горячие супы / Hot soups

Тыквенный крем-супъ съ мороженымъ изъ горгонзолы и вешенкамъ Pumpkin cream soup with Gorgonzola ice-cream and oyster mushrooms	1/250	414 руб	460 руб
Усадебный супъ съ бараниной и пряностями Manor soup with mutton and spices	1/350	531 руб	590 руб
Русскій борщъ, приготовленный съ домашнею уткою, бѣлыми грибами, фасолью и черносливомъ, подается со сметаной, тостами изъ бородинского хлѣба, сапомъ и зеленымъ лукомъ Russian "Borsch" cooked with duck, porcini mushrooms, beans and prunes. Served with sour cream, black bread toasts, pork lard and spring onion	1/300/50/30/20/15	531 руб	590 руб
Щи сutoчныя, с разварною говядиною и белымъ грибами, подаются въ горшочкѣ съ "ермошкой" изъ слоистаго тѣста Cabbage soup "Schi" with beef and cep mushrooms. Served in pot under puff pastry cap	1/300/30/50/3	567 руб	630 руб
Юшка рыбная, приготовленная изъ лосося и трески, свѣжей зеленыю заправленная Fish soup with salmon and cod and fresh greens	1/300	801 руб	890 руб
Хлѣбная корзина изъ четырехъ видовъ хлѣба съ масломъ Bread basket (four sorts of bread)	1/190/30	144 руб	160 руб

Влей въ уху стаканъ шабли.  
Чтобъ уха была по сердцу.  
Надо будетъ въ кляточку  
Положить немного перцу.  
Лука маленькій кусокъ

А.С. Пушкинъ С.А. Соболевскому  
из Михайловскаго въ Москву  
9 ноября 1826 г.

Любимыя блюда поэта  
Poet's favorite dishes

Въ ресторане "Литературное кафе" действуетъ специальное предложеніе:  
до 17:00 используются "дневные" цѣны, содержащія скидку 10% на все миню  
(данная скидка не суммируется со скидкой по дисконтнымъ картамъ  
и не распространяется на специальные предложенія).

Уважаемыя гости съ діетическими требованіями или пищевой аллергіей, пожалуйста, обратитесь къ официанту, который разскажетъ Вамъ объ ингредиентахъ, используемыхъ въ миню.  
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, who will tell You about the ingredients used in the menu.

# ЛИТЕРАТУРНОЕ Кафе

## Рыбные блюда Fish dishes

	Вес/гр Weight/gr	Цена/Руб Price/Rub
		до 17 после 17 up to 17 after 17
Компеты "Донские" изъ щуки съ соусомъ голландезъ отъ шефъ-повара 1/160/130 въ ассамбляжѣ съ топченой картофелю съ рублеными листьями базилика, щучьей икрой, вялеными томатами и гигантскимъ капорцемъ Pike rissoles with Hollandez sauce, mashed potatoes with minced basil leawes, pike caviar, dried tomatoes and giant capers		891 руб 990 руб
Мурманская треска съ кремъ-пюре изъ печенаго картофеля, сливочнымъ соусомъ изъ щучьей икры и яйцомъ пашотъ Murmansk cod with cream puree of baked potatoes, cream sauce of pike caviar and poached egg	1/130/100/50/40	990 руб 1100 руб
Филе лосося въ ассамбляжѣ съ ризотто и чернилами каракатицы, креветкой-гриль, гигантскимъ капорцемъ и муссомъ изъ маскарпоне Assemblage off salmon fillet, risotto and cuttlefish ink, grilled prawn, giant capers and mascarpone mouisse	1/130/120/10	1521 руб 1690 руб

Вошелъ: и пробка въ потолокъ,  
Вина кометы брызнула токъ,  
Предъ нимъ roast-beef окровавленный,  
И трюфли, роскошь юныхъ летъ,  
Французской кухни лучшій цветъ,  
И Стразбурга пирогъ нетленный  
Межъ соломъ лимбургскимъ живымъ  
И ананасомъ золотымъ.

А.С. Пушкинъ /Евгеній Онегинъ/

Въ ресторане "Литературное кафе" действуетъ специальное предложеніе:  
до 17:00 используются "дневные" цены, содержащія скидку 10% на все миню  
(данная скидка не суммируется со скидкой по дисконтнымъ картамъ  
и не распространяется на специальные предложенія).

# ЛИТЕРАТУРНОЕ Кафе

## Мясные блюда Meat dishes

Цена/Руб  
Price/Rub

Вес/гр  
Weight/gr

до 17:00  
up to 17:00

после 17:00  
after 17:00

Бифштекс рубленый из баранины и мяса молодых бычков  
Minced lamb steak and meat of young steers

1/160/50/60

693 руб. 770 руб.

Котлеты "Демидовския" из мяса молодых домашних  
кабанчиков и бычков с толченой картошкой, сельдереем и  
пармезаном в ассамбляже с ломтиком бекона и брусничным соусом  
"Demidovsky" cutlets from meat of young domestic wild boars and steers with crushed  
potatoes, celery and parmesan in assorted with a slice of bacon and lingonberry sauce

1/150/100/50

738 руб. 820 руб.

Котлеты "Пожарския" (супрем де воляй Пожарский),  
по оригиналу приготовленные, в сопровождении ягодного соуса  
с молодым картофелем и белыми грибами

1/200/100/50

783 руб. 870 руб.

Cutlets "Pozharsky" (Suprem de volyai Pozharsky), by originally prepared,  
accompanied by berry sauce with with new potatoes and porcini mushrooms

Утиная грудка маринованная в медово-горчичном соусе  
со свежим шпинатом, карамелизованным яблоком  
и апельсиновым соусом

1/120/100

864 руб. 960 руб.

Duck breast marinated in honey-mustard sauce with fresh spinach,  
caramelized apple and orange sauce

На досуге отобедай  
У Пожарского в Торжке.  
Жареных котлет отобедай  
И отправься налегке...

А.С. Пушкинъ  
К.А. Соболевскому 9 ноября 1826 г.  
из Михайловского в Москву!

Любимые блюда поэта  
Poet's favorite dishes

В ресторане "Литературное кафе" действует специальное предложение:  
до 17:00 используются "дневные" цены, содержащие скидку 10% на все меню  
(данная скидка не суммируется со скидкой по дисконтным картам  
и не распространяется на специальные предложения).

Уважаемые гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста, обратитесь к официанту, который расскажет Вам об ингредиентах, используемых в меню.  
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, who will tell You about the ingredients used in the menu.

# ЛИТЕРАТУРНОЕ Кафе

## Мясные блюда

## Meat dishes

Вес/гр  
Weight/gr

Цена/Руб  
Price/Rub

до 17 после 17  
up to 17 after 17

Конфи приготовленное изъ мяса молодого барашка  
въ соусъ съ краснымъ виномъ и пряностями

Confit made from young lamb meat in a sauce with red wine and spices

1/250/50/100

990 руб. 1100 руб.

Ямаьская оленина въ соусъ изъ сосновыхъ шишекъ,  
въ ассамбляжъ со сливочной полентой и томатами-черри

Venison in a pine cone sauce, with cream polento and cherry tomatoes

1/120/100/50

1161 руб. 1290 руб.

Филе говядины по-Петербуржски съ молодымъ картофелемъ  
и грибочками, подаётся съ соусомъ «Порто»

Petersburg style beef fillet with baby-potatoes and chanterelles,  
served with «Porto» sauce

1/120/80/30

1161 руб. 1290 руб.

Каръ ягненка съ овощами-гриль  
(паприка, баклажанъ, цуккини, красный лукъ, черри-томаты)

Lamb rack with grilled vegetables  
(paprika, eggplant, zucchini, red onion, cherry tomatoes)

1/150/110/60

1323 руб. 1470 руб.

Стейкъ а-ля натюрель изъ филе говядины  
съ соусомъ демигласъ и моченой брусникой

Beef fillet steak a-la naturelle with demiglas sauce and soaked cranberries

1/200/30/50

1341 руб. 1490 руб.

Не скоро въмъ дѣды наши  
Не скоро двигались кругомъ  
Новши, серебряные гаши  
Со кипящимъ пивомъ и виномъ

А.С. Пушкинъ / Русланъ и Людмила/

Въ ресторане "Литературное кафе" действует специальное предложение:  
до 17:00 используются "дневные" цены, содержащие скидку 10% на все меню  
(данная скидка не суммируется со скидкой по дисконтным картамъ  
и не распространяется на специальные предложения).

# ЛИТЕРАТУРНОЕ Кафе

## Вегетарианское меню Vegetarian menu

Вес/уп Weight/gr	Цена/Руб Price/Rub	
	до 17 up to 17	после 17 after 17

### Закуски и салаты Snacks and salads

Салатъ "Монастырскій" (маринованные грузди, капуста квашеная, картофель, лукъ красный, брусника, заправляется масломъ )  
"Monastery" salad (marinated milk mushrooms, sauerkraut, potatoes, red onion, lingonberries, seasoned with oil)

1/220	351 руб	390 руб
-------	---------	---------

Тёплый салатъ изъ печёной тыквы съ разной зеленью, томатами черри съ добавлениемъ бальзамического соуса  
Warm salad with baked pumpkin, greens, cherry tomatoes and balsamic sauce

1/200	441 руб	490 руб
-------	---------	---------

Карпаччо изъ вяленыхъ томатовъ съ сыромъ тофу въ дополненіи съ разной зеленью и ржаными хлопьями  
Carpaccio with dried tomatoes with tofu cheese, greens and rye flakes

1/150	576 руб	640 руб
-------	---------	---------

### Первые блюда Soups

Тыквенный кремъ-супъ с вешенками  
Pumpkin cream soup with oyster mushrooms

1/250	414 руб	460 руб
-------	---------	---------

Щи съ боровиками и квашеной капустой  
Cabbage soup with cep mushrooms and sauerkraut

1/300	414 руб	460 руб
-------	---------	---------

Въ ресторане "Литературное кафе" действуетъ специальное предложеніе:  
до 17:00 используются "дневные" цены, содержащіе скидку 10% на все меню  
(данная скидка не суммируется со скидкой по дисконтнымъ картамъ  
и не распространяется на специальные предложенія).

# ЛИТЕРАТУРНОЕ Кафе

## Вегетарианское меню Vegetarian menu

Вес/гр Weight/gr	Цена/Руб Price/Rub	
	до 17 up to 17	после 17 after 17

### Горячая еда Hot dishes

Компеты картофельные с грибами и луком, на манеръ  
"Пожарскіи" с томленой квашеной капустой и моченой брусникой  
Potatoes rissole with mushrooms and onion, with sauerkraut  
and pickled lingonberry

1/200/50	378 руб	420 руб
----------	---------	---------

Ассамбляжъ изъ печеныхъ баклажанъ, молодыхъ кабачковъ,  
картофеля, грибовъ, томатовъ черри, цветной капусты,  
въ сочетаніи оливковымъ масломъ, соусомъ песто,  
бальзамическимъ уксусомъ, кунжутномъ и разной зелени  
Assembly of baked eggplant, zucchini, potatoes, mushrooms, cherry tomatoes,  
cauliflower, combined with olive oil, pesto sauce, balsamic vinegar,  
sesame seeds and various greens

1/200	558 руб	620 руб
-------	---------	---------

### Десертъ Dessert

Яблоко печёное въ слоистомъ тестѣ, чиненое  
протёртымъ черносливомъ съ ванилью,  
дополненнымъ сорбетомъ въ ассортиментѣ  
Roasted apple in puff pastry stuffed with grated dried plums  
with vanilla, and sorbet in assortment

1/1 шт./50	513 руб	570 руб
------------	---------	---------

Въ ресторане "Литературное кафе" действуетъ специальное предложеніе:  
до 17:00 используются "дневные" цѣны, содержащія скидку 10% на все меню  
(данная скидка не суммируется со скидкой по дисконтнымъ картамъ  
и не распространяется на специальные предложенія).

# ЛИТЕРАТУРНОЕ Кафе

## Лакомства наивкуснейшія Desserts

Цена/Руб  
Price/Rub

Вес/гр  
Weight/gr

до 17 после 17  
up to after

Мороженое рукопепное въ ассортиментѣ Ice cream is made by hand in the assortment	1/50/5/2	243 руб	270 руб
Сорбетъ на выборъ въ ассортиментѣ: облепиховый, клубничныи или мохито Sorbet of Your choice in the assortment: sea buckthorn, strawberry or mojito	1/50	243 руб	270 руб
Сорбетъ съ Россійскимъ шампанскимъ Sorbet with Russian champagne	1/50/20	252 руб	280 руб
Сорбетъ съ брусничной настойкой на водкѣ Sorbet with lingonberry tincture on vodka	1/50/20	279 руб	310 руб
Сорбетъ съ ликеромъ «Куантро» Sorbet with liqueur «Coingtreau»	1/50/20	288 руб	320 руб
Сорбетъ съ бѣлымъ ромомъ «Бакарди» Sorbet with white rum «Bacardi»	1/50/20	315 руб	350 руб
 Весь Вашъ яблочныи пирогъ "Вульфовъ изъ Тригорского имѣнія" "All your Apple pie" Wulf of the Trigor estate 	1/120	315 руб	350 руб
Воздушное парфе съ нежными ломтиками манго на бисквите съ разными ягодами Airy parfait with tender mango slices on biscuit with berries	1/190	396 руб	440 руб
Тирамису съ сочнымъ бисквитомъ съ добавленіемъ чѣрнаго рома Tiramisu with juicy biscuit with black rum	1/120	432 руб	480 руб
Картошка на земляной грядкѣ изъ шоколадной крошки, съ нежными ростками гороха, ягодами садовыми и листьями мяты "Potatoes" cake in a garden bed on the ground from chocolate crumbs with tender pea sprouts, garden berries and mint leaves	1/120	441 руб	490 руб
Тортъ «Наполеонъ» на слоистомъ тестѣ со свѣжими ягодами Cake "Napoleon" on layered dough with fresh berries	1/120/10	441 руб	490 руб
Сладкая запеченная груша, чиненая зернистымъ творогомъ, поданная съ карамелью и ягодами Sweet baked pear, with grainy cottage cheese, served with caramel and berries	1/150/50	441 руб	490 руб

 Любимыя блюда поэта  
Poet's favorite dishes

Уважаемыя гости съ діетическими требованіями или пищевой аллергіей, пожалуйста, обратитесь къ официанту, который гаскажетъ Вамъ объ ингредиентахъ, используемыхъ въ меню.  
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, who will tell You about the ingredients used in the menu.

Въ ресторане "Литературное кафе" дѣйствуетъ специальное предложеніе:  
до 17:00 используются "дневные" цѣны, содержащія скидку 10% на все меню  
(данная скидка не суммируется со скидкой по дисконтнымъ картамъ  
и не распространяется на специальные предложенія).

# ЛИТЕРАТУРНОЕ Кафе

У податливыхъ крестьянокъ  
(Чемъ и славится Валдай!)  
Нѣ гаю накури баранокъ  
И скорее поезжай.  
Из письма къ соболевскому  
1826

## Лакомства наивкуснѣйшія Desserts

Цена/Руб  
Price/Rub

Вес/гр  
Weight/gr

до 17  
up to 17

после 17  
after 17

Десертъ-байзеръ "Павлова", приготовленный на русскій манеръ,  
съ добавленіемъ взбитыхъ сливокъ, вареньемъ изъ царской ягоды морошки,  
карамелизированной тыквою и сорбетомъ изъ облепихи

Dessert-baiser "Pavlova", prepared in the Russian style, with whipped  
cream with cloudberry jam, caramelized pumpkin and seabuckthorn sorbet

1/120/50

486 руб 540 руб

Яблочко печеное въ слоистомъ тестѣ, чиненое протертымъ черносливомъ  
съ ванилью, дополненное сливочной карамелью и ванильнымъ пломбиромъ  
Baked apple in a layered dough, with mashed prunes with vanilla,  
supplemented creamy caramel sauce and vanilla ice cream

1/1 шт./50/30

513 руб 570 руб



Сырная тарелка изъ шести благородныхъ сыровъ:

Овечій Сент-Мор-де-Туренъ, козій Валансе, Раклетъ съ трюфелемъ,  
Пиканте съ голубой плесенью, Камамберъ съ белой плесенью и Монкаса Гурме Пармезанъ  
въ ассамбляжѣ съ оливками, грецкими орѣхами, мѣдомъ и свежими ягодами

Cheese plate (Sainte-maure-de-Touraine sheep cheese, Valençay goat cheese, Raclette with truffle, blue  
cheese Picante, Camembert, Moncasa Gourmet Parmesan) with olives, walnuts, honey and fresh berries

1/150/50/50

1251 руб 1390 руб

## Коктейль и смузи на выборъ: Cocktail and smoothies to choose from:

Цена/Руб  
Price/Rub

Вес/гр  
Weight/gr

до 17  
up to 17

после 17  
after 17

Молочный коктейль (мороженое пломбиръ, молоко).

1/330 мл/мл

351 руб 390 руб

По желанію гостя готовится съ добавленіемъ взбитыхъ сливокъ и клубничного сиропа

Milkshake

(ice cream sundae, milk). If desired, you can add whipped cream and strawberry syrup

Смузи: манго, груша, яблоко и клубника

1/200 мл/мл

378 руб 420 руб

Smoothie: mango, pear, apple and strawberry

Смузи: манго, клубника.

1/200 мл/мл

378 руб 420 руб

По желанію гостя готовится съ добавленіемъ кокосового молока или сливокъ

Smoothie: mango, strawberry, you can add coconut milk or cream

Смузи: манго съ мятой.

1/200 мл/мл

378 руб 420 руб

По желанію гостя готовится съ добавленіемъ кокосового молока или сливокъ

Smoothie: mango with mint, you can add coconut milk or cream



Любимыя блюда поэта  
Poet's favorite dishes

Уважаемыя гости съ діетическими требованіями или пищевой аллергіей, пожалуйста, обратитесь къ официанту, который газскажетъ Вамъ объ ингредиентахъ, используемыхъ въ меню.  
Dear guests with dietary requirements or food allergies, please contact the waiter, who will tell You about the ingredients used in the menu.

Въ ресторане "Литературное кафе" дѣйствуетъ специальное предложеніе:  
до 17:00 используются "дневные" цѣны, содержащія скидку 10% на все меню  
(данная скидка не суммируется со скидкой по дисконтнымъ картамъ  
и не распространяется на специальные предложенія).

