

Приветствуем дорогих гостей в галерейно-ресторанном комплексе
 "Собрание Спешилова"!
 Здесь вы отведаете блюда с историей
 и получите истинное удовольствие от дворянского гостеприимства.
 Наслаждайтесь изысканным сочетанием вкуса и содержания!

.СОБРАНИЕ. СПЕШИЛОВА

ГАЛЕРЕЙНО-РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС

Холодные Закуски

Ассорти рыбное малой соли
 с лимонным снегом
 из лосося, форель 180
 - 850 -

Сагудай
 форель 120 - 550 -
 лосось 120 - 490 -

Строганина
 из лосося
 120
 - 950 -

Сало домашнего посола
 с чесночком и бородинским хлебом 250
 - 490 -

Ассорти солений
 огурцы солёные, помидоры с пряными травами,
 капуста квашеная, кабачки, зелень 400
 - 470 -

Грузди по-сибирски со сметаной и луком
 270
 - 790 -

Карпаччо из дикого мяса
 80
 - 600 -

Ассорти мясных закусок
 дикое мясо, свиной окорок, ростбиф,
 копчёный говяжий язык 250
 - 1100 -

Ассорти из вяленого мяса
 салями, брезаола, филе индейки, утиная грудка 150
 - 700 -

Холодец из трех видов мяса
 телячья щёчка, свиная рулька, куриное филе 250
 - 520 -



Сет закусокный по-русски

Водка Premium 250
 Селёдка с маринованным луком,
 икра красная дальневосточная,
 картофель из угольной печи 250
 - 1550 -

Паштет с домашним хлебом и
 сухофруктами с луковым мармеладом
 из кролика 160 - 550 -
 из утки 160 - 590 -

Тартар с эспумой из сулугуни
 из говядины 160 - 490 -
 из сахалинской креветки 160

Террин из индейки
 с фисташкой и маринованной горчицей
 под ягодным соусом 160
 - 450 -

Страчателла
 с хурмой и сорбетом из аблепихи 200
 - 320 -

Крем-брюле из голубого сыра
 с грушевым вареньем 180
 - 400 -

Тёплые Закуски

Баклажан хрустящий
 под пикантным соусом
 190
 - 490 -

Гребешок морской с муссом
 из зелёного горошка и гелем понзу
 160
 - 920 -

Жульен
 с белыми грибами 120 - 450 -
 с индейкой 120 - 550 -



Ассорти Сырных Сыров

270
 - 750 -

Попробуйте ремесленные сыры,
 сваренные шеф-поваром Дмитрием Мужеляк,
 у нас в ресторане и возьмите головку сыра с собой
 побаловать близких!

Салаты

Теплый с морепродуктами
 под пикантной заправкой
 290
 - 790 -

С копчёным сигом, свежими
 овощами и кедровым орехом
 220
 - 570 -

Оливье
 с ростбифом 220
 с копчёной уткой 220
 - 490 -



С ростбифом су-вид, печёным
 перцем и кедровым орехом
 190
 - 590 -

С индейкой и авокадо
 под медово-горчичной заправкой
 200
 - 520 -

Винегрет
 с печёными овощами, страчателлой
 и бобами эдамамаэ 230
 - 340 -

Царский

креветки, кальмар, гребешок, форель, яйца перепелиные,
 майонез домашний, огурец, икра красная 150
 - 890 -

Первые Блюда

Крем-суп из тыквы
 с индейкой и моцареллой 250
 - 490 -

Крем-суп из сельдерея
 с белой и красной рыбой 250
 - 490 -

Борщ классический
 с ростбифом и тартаром из сала 250
 - 490 -

Уха по-сибирски
 с растеем 250
 - 490 -

Солянка классическая
 с копчёной сметаной 250
 - 490 -

Пельмени и Вареники ручной лепки

Пельмени по-сибирски
под хлебной шапкой
с гавьяжским языком 300
- 410 -

Вареники со шкварками и шпинатом
под колёной сметаной 200
- 390 -

Пельмени с олениной
под ягодным соусом 200
- 530 -

Пельмени рыбные
с водорослями и мидиями
180
- 650 -

Торжественные блюда из мяса

Утка су-вид с гратеном из корнеплодов
с ягодным джемом 230
- 690 -

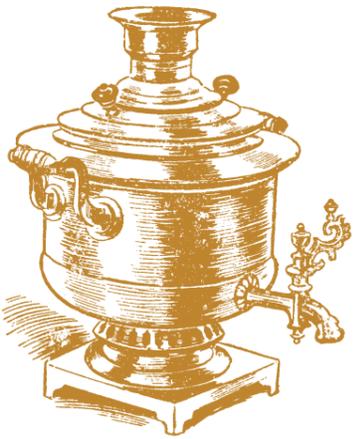
Щёчки телячьи с муссом из жареного картофеля
200
- 850 -

Ягнёнок с печёным баклажаном и кускусом
под соусом джемом 200
- 860 -

Голубцы с дичью под эспумой из пармезана
трюфелем и переланным соусом 220
- 660 -

Дикое мясо из угольной печи
с тыквой из трёх текстур
под ягодным соусом
230
- 1100 -

Телячий язык с копчёным картофельным пюре
под соусом джемом
200
- 720 -



Чайная Церемония
из старинного самовара
- 900 -

Рекомендуем к сибирским сладостям!

Авторский чай-заварка 400 мл.
*на 3 персоны



Мороженое

Бородинский хлеб
Ряженка

Карамельное с грецким орехом
100
- 150 -

Сорбеты

Облепиха
Груша
Малина
100
- 150 -

Торжественные блюда из рыбы

Судак в сливочном соусе
с мидиями
200
- 690 -

Муксун с луковым кремом
и соусом лиса 200
- 840 -

Палтус с кремом из цветной капусты
и раковым соусом 270
- 560 -

Щучий биток с булгуром
под жареным соусом 300
- 690 -

Осетр из угольной печи
200
- 1550 -



Гарниры

Овощи на гриле
200
- 300 -

Картофельное пюре
200
- 250 -

Жаренка из картофеля
с грибами
200
- 250 -

Гречка с белыми грибами
200
- 250 -

Булгур
200
- 250 -



Стейки

Рибай 100
- 1200 -

Шатобриан 100
- 630 -

Форель 100
- 560 -

Стриплойн 100
- 790 -

Свиная шея 250
- 850 -

Палтус 100
- 480 -

Десертное Меню

Молодильное яблочко с брусничным сердцем,
кедровым бисквитом и чабрецом
150
- 420 -

Буррата сливочная со страчателлой и белым шоколадом
в дуэте с мороженым из базилика и кефира
230
- 590 -

Хурма с муссом из белого шоколада и облепиховым сорбетом
170
- 450 -

Облепиховый муссовый десерт с клубничным кули
и фисташковым бисквитом
200
- 490 -

Медовик на варёном
сгущённом молоке
200
- 380 -

Трюфель с жидкой карамелью
и шоколадным соусом
150
- 550 -

Сибирские сладости
облепиховый маршмелад, муравейник, пряники творожные,
прильях из кедров, варенье из сибирских ягод 150
- 380 -