

Дорогие гости!

Мы рады приветствовать вас в кафе «ТрактирЪ».

В нашем меню вы найдете блюда с вековой историей, а также адаптированные классические европейские рецепты.

Вкусная еда у нас дополнена уютной и домашней атмосферой.

Мы стремимся сделать так, чтобы наши гости на время позабыли свои заботы и смогли отдохнуть.

Кафе «ТрактирЪ» - это место, где одинаково хорошо можно провести время с друзьями, романтический вечер с любимым человеком или отметить важный семейный праздник.

Желаем вам приятного отдыха и приятного аппетита!

Время работы кафе «ТрактирЪ» с 10.00 до 20.00 часов.

Заказ столов по тел:

(492) 442 04 98/(967) 214 01 03



Завтраки

с 10.00 до 12.00

А-ля Рус	220 гр./260 руб.
(яйцо куриное, бекон, свежие овощи)	
Каша геркулесовая с медом	150 гр./150 руб.
Омлет с овощами	230 гр./270 руб.
(яйцо куриное, грибы шампиньоны, помидоры, шпинат, сливки)	



Домашние обеды

с 12 ч.00 мин. до 17 ч. 00 мин.

В состав входит суп, салат и горячее
блюдо, а так же напиток на выбор: чай,
или КОМПОТ.

Меню можно узнать у официанта.

По-домашнему, вкусно, быстро и
недорого!



Холодные закуски

Язык телячий отварной с хреном и горчицей	120/30гр/510 руб.
Грибы маринованные «Александровские»	150 гр./330 руб.
«Русские традиции» (бочковая сельдь, килька балтийская с румяной картошкой и красным луком)	60/40/100/5 гр./340 руб.
Сало «по-деревенски» (копченое, соленое, гренки чесночные, маринованная свекла)	50/50/100/50/30 гр./470 руб.
Овощи свежие с зеленью	240 гр./280 руб.
Соленья домашние	300 гр./290 руб.

Горячие закуски

Сыр в панировке с клюквенным соусом	150/30 гр./350 руб.
Ландорики (гренки чесночные)	100 гр./110 руб.
Драники картофельные со сметаной и сыром	170/30гр./350 руб.
Наггетсы куриные (подаются с соусом по деревенски)	170/30 гр./250 руб.
Кольца кальмара (подаются с сырным соусом)	170/30 гр./310 руб.



ПОХЛЕБКИ

Борщъ «Слободской»

(подается с салом, сметаной и домашней булочкой)

300 гр./360 руб.

«Калья»

(блюдо XIX в. из семги и судака с добавлением соленых бочковых огурцов, подается с красной икрой)

300 гр./370 руб.

Селянская похлебка

(сборная мясная солянка)

300 гр./340 руб.

Суп-лапша «Крестьянская»

300 гр./290 руб.

Крем-суп из тыквы со сливками

250 гр./340 руб.

Щи «Монастырские с подболткой»

(кислая капуста, картофель, морковь)

250 гр./310 руб.

Салаты

(Время приготовления от 20 мин.)

«КРЕСТЬЯНСКИЙ»

200 гр./310 руб.

(картофель, красный лук, капуста квашеная, соленый огурец, орехово-чесночная заправка)

«ДЕРЕВЕНСКИЙ»

200 гр./380 руб.

(помидор, огурец, болгарский перец.)

Заправка на выбор: сметана, майонез, масло, орехово-чесночный соус

«БОЯРСКИЙ»

200 гр./410 руб.

(салат айсберг, свинина, куриное филе, вяленые помидоры, маринованные грибы, красный лук, соус)

«ИМПЕРАТОРСКИЙ»

200 гр./370 руб.

(салат айсберг, куриное филе под нежным соусом цезарь)

«СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ»

200 гр./510 руб.

(огурец, помидор, красный лук, брынза, семга, соус песто)

«АРХИЕРЕЙСКИЙ»

200 гр./520 руб.

(язык говяжий, баклажаны, перец болгарский, красный лук, помидор, зелень, чеснок)

Салат «ТЕПЛЫЙ»

200 гр./340 руб.

(куриная печень, салат айсберг, соус)

«КУПЕЧЕСКИЙ»

200 гр./380 руб.

(куриное филе, бекон, салат айсберг, огурец, соус от шефа)

"НЕМЕЦКИЙ"

200 гр./360 руб.

(картофель, бекон, соленый огурец, баварские колбаски)

МЯСО & РЫБА

(Время приготовления от 30 мин.)

«Скоблянка» (свинина, курица, грибы, огурец соленый, картофель)	300 гр./460 руб.
Скоблянка на компанию	900 гр./1100 руб.
«Битки куриные» (филе куриное, картофель, соус тар-тар)	160/100/40гр./480 руб.
«Статский советник» (отбивная из свиной вырезки с ореховым соусом)	200 /100 гр./510 руб.
«Канцлер» (говяжья вырезка)	180/100 гр./640 руб.
Говядина «по-строгановски» (говяжья вырезка, лук, соленый огурец, соус, подается с картофельным пюре)	150/100 гр./520 руб.
Котлета «Слободская» свинина, курица, подается с запеченым картофелем и квашенной капустой	160/100/40 гр./520 руб.
Котлета по-Щучьи (подаются с драниками)	160/150/40 гр./550 руб.
«Коллежский советник» (речная форель со шпинатом приготовленная по вашему выбору: на пару или запеченая)	130/100 гр./480 руб.
Рыба «Поморская» (филе судака, картофель, лук порей, помидор, сливочный соус)	250 гр./510 руб.
«Рагу из потрошков» (утиные потроха запеченные в сливках, с добавлением картофеля и репы)	300 гр./450 руб.
«Медальоны из индейки» (филе индейки под грибным соусом)	250 гр./480 руб.

Гарниры

Картофель фри	100 гр./150 руб.
Картофель "по-деревенски"	150 гр./200 руб.
Картофель жареный с грибами	150 гр./230руб.
Картофель жареный с беконом	150 гр./240 руб.
Картофельная толченка	150 гр./150 руб.
Овощи гриль (кабачок, баклажан, перец болгарский)	150 гр./320 руб.

Соусы

Порция 30 гр/50 руб.

Деревенский (с чесноком)	Кетчуп
Русский (с хреном)	Сырный
Аджика	

Хлебные изделия

Булочки домашние (с чесночным маслом)	150 гр./150 руб.
Хлеб белый, черный	30 гр./30 руб.



Мука & Тесто

Пельмени со сметаной

(по вашему желанию подаются в отварном, жареном виде и с юшкой
время приготовления от 35 минут)

-МЯСНЫЕ (говядина, свинина, лук)

180/30 гр./360 руб.

-С ГОВЯДИНОЙ

180/30 гр./380 руб.

Пельмени мясные запеченные под сыром

в сливках

250 гр./410 руб.

Вареники с картофелем и грибами

200 /30 гр./310руб.

(подаются с поджаркой из лука и деревенской сметаной).Приготовление на пару

Вареники с вишней

200 /30 гр./360 руб.

(Приготовление на пару)

Паста с семгой и соусом песто

250 гр./480 руб.

Паста "Карбонара"

250 гр./450 руб.

(бекон, сливки, паста, желток куриный)

Пенне с сыром

200 гр./280 руб.

Паста с куриными тефтелями под

томатным соусом

250 гр./380 руб

Освежающие напитки

Сок в ассортименте 250 мл/ 80 руб.

(яблоко, апельсин, вишня, мультифрукт, томат)

Вода б/г, с/г 500 мл/60 руб.

Рычал-Су (вода газированная) 500 мл/110 руб.

Нарзан 500 мл/110 руб.

Лимонад в ассортименте 500 мл/90 руб.

(вкусы: дюшес, тархун, сливочный, айва, кахури, мохито, лимон-лайм, гранат)

Морс 250 мл/100 руб.

(вишневый, брусничный,
клюквенный,облепиха)

Коктейли б/а

Мохито лайт 250 мл/180 руб.

спрайт, лайм, мята, сироп на выбор, лед)

Пэшен Колада 250 мл/200руб.

(сливки, сок ананаса, кокосовый сироп, взбитые сливки)

Молочные коктейли: 300 мл/180 руб.

-ванильный -шоколадный
-карамельный -клубничный



Десерты

Русские блины

100 / 30 гр. / 250 руб.

Три блинчика с дополнением на Ваш выбор: -

со сливочным маслом

-с вареньем(клубника, груша)

-со сметаной

-со сгущенным молоком

-с медом

-с красной икрой

150 / 30 гр. / 340 руб.

Сырники творожные

200 гр. / 310 руб.

На выбор: с медом, со сметаной, с вареньем)

Мороженое с наполнителем

100 / 50 гр. / 240 руб.

(топпинги: клубничный, шоколадный, кленовый, вишня, малина)

Штрудель

180 гр. / 310 руб.

(яблоко, груша, мороженное)

Торт Три шоколада

130 гр. / 240 руб.

Чизкейк "New York"

150 гр. / 220 руб.

Чизкейк "Карамельный"

150 гр. / 220 руб.



Согревающие напитки

Чашка чая	200 мл/60 руб.
Чайник чая (Каркаде, черный, зеленый, черный с бергамотом, зеленый с жасмином, травяной чай, иван-чай, молочный улун)	500 мл/220 руб. 1 литр/360 руб.
Добавки в чай	10 гр. /40 руб.
Одуванчик Цветы липы Лимон Лепестки роз Чабрец Мята Бессмертник Календула Лаванда	
Кофе «по-восточному»	50 мл/130 руб.
Кофе «эспрессо »	50 мл/90 руб.
«Американо»	200 мл/130 руб.
«Капучино»	250 мл/160 руб.
«Латте»	200 мл/190 руб.
Имбирный чай (зеленый чай, мед, лимон, мята, имбирь)	500 мл. 250 руб. 1 литр/430 руб.
Глинтвейн вишневый (горячий ароматный безалкогольный напиток на основе вишневого морса)	500 мл/280 руб 1 литр/480 руб
Сбитень облепиховый (согревающий коктейль на основе облепихи с лимоном, бадьяном и корицей)	500 мл/260 руб 1 литр/460 руб



Пивная карта

Пиво Шпатен (Spaten)	450 мл/220 руб.
Пиво Стелла Артуа (Stella Artois)	450 мл/150 руб.
Козел светлый (Velkoporovicky Kozel Svetly)	450 мл/140 руб.
Козел темный (Velkoporovicky Kozel Cerny)	450 мл/140 руб.
Разливное светлое пиво	450 мл/140 руб.
Ловенбрау б/а	450 мл/130 руб.
Два бобра б/а	450 мл/130 руб.

Пробковый сбор 200 руб.

это сервисное обслуживание алкоголя,
предоставленное гостем.

К обслуживанию принимаются только
закрытые бутылки в заводской упаковке
при наличии фискального чека из
магазина.

К обслуживанию не принимаются:

-слабоалкогольные напитки -

ПИВО

Пивные напитки

Крафтовое пиво

1. Double Cherry (светлое фильтрованное) 450 мл/190 руб.

Plato, % 17 ABV, % 4 (Пивоварня "Таркос", г. Воронеж)

Светлое, фильтрованное, легкое фруктовое пиво с ярким насыщенным вишневым вкусом и ароматом. Легкая освежающая кислинка продолжает тему сладкой вишни.

2. Sorbet Malina (фильтрованное, красное) 450 мл/240 руб.

Plato, % 14 ABV, % 4,5 (Пивоварня "Таркос", г. Воронеж)

«Малиновый сорбет» – это идеальное сочетание классического эля с натуральными ягодами малины и ежевики. Мы создали легкое освежающее пиво с мощным ягодным вкусом и легкой элевой эфирностью.

Крафтовое пиво-это уникальная рецептура,
сохранение классических технологий, богатый вкус
и аромат.

Крафтовым называют пиво, произведенное на
небольшом частном предприятии с соблюдением
классических технологий.

Plato-плотность

ABV-крепость

IBU-горечь (до 15 IBU:слегка горьковатое пиво,15–50 IBU:
средне-горький, 50-70 IBU: пиво от горького до крепко-
горького,70 IBU и выше: ярко выраженная горечь)

Пивные напитки

Крафтовое пиво

- 1. Белка Летяга (светлое нефильТРованное)** 450мл/210 руб.
Plato, % 13 ABV, % 5 (Пивоварня "Таркос", г. Воронеж)
Легкий нефильТРованный эль с ароматным охмелением в американском стиле. Хмелевой аромат балансируется эфирной нотой, в послевкусии легкая горечь.
- 2. Чеширский кот (светлое нефильТРованное)** 450 мл/230 руб.
Plato, % 13 ABV, % 4,9(Пивоварня "Таркос", г. Воронеж)
Напиток, в котором эфирность пшеничного пива смягчена в пользу освежающей солодовости лагера и цветочной ноты.
- 3. Червонный Валет(темное фильТРованное)** 450 мл/230 руб.
Plato, % 13 ABV, % 5,4(Пивоварня "Таркос", г. Воронеж)
Янтарный эль с мощной солодовой основой, оттенками карамели и бисквита во вкусе. Благородный английский хмель Northern Brewer дает отчетливую, но не резкую горчинку в послевкусии, а американский Cascade – яркий аромат.
- 4. Ящерка Биль(темное нефильТРованное)** 450 мл/220 руб.
Plato, % 13 ABV, % 5 (Пивоварня "Таркос", г. Воронеж)
Это пиво с фруктовым ароматом, кислыми нотками и освежающей горчинкой пива. За счет слабой карамельности и высокой карбонизации оно отлично освежает.
- 5. Два Бобра(светлое фильТРованное)** 450 мл/230 руб.
Plato, % 12 ABV, % 4,8 (Пивоварня "Таркос", г. Воронеж)
Солодовое пиво с чистым насыщенным вкусом, легким фруктовым ароматом, приятной горчинкой и солодовым послевкусием.
- 6. Безумный шляпник** 450 мл/210руб.
Plato, % 12 ABV, % 4,2 (Пивоварня "Таркос", г. Воронеж)
Вкус пива легкий, освежающий, питкий, хорошо сбалансированный, с цветочно-цитрусовыми оттенками хмеля, заметной хмелевой горчинкой, эфирными нотками и мягкой кислинкой в послевкусии.
- 7. Синяя гусеница (светлое нефильТРованное)** 450 мл/210 руб.
Plato, % 17 ABV, % 6,6 (Пивоварня "Таркос", г. Воронеж)
НефилТРованный эль с интенсивным ароматом цитрусовых и тропических фруктов, сбалансированным сочетанием солодов, фруктовой сочности и легкой хмелевой горечи во вкусе.
- 8. Белый кролик (светлое нефильТРованное)** 450 мл/230 руб.
Plato, % 12 ABV, % 4,8 (Пивоварня "Таркос", г. Воронеж)
Это светлое, умеренно крепкое пиво, которое хорошо освежает за счет гармоничного сочетания цитрусовых оттенков вкуса и очень деликатных хмелевых ноток.

Медовуха

1. "Виноград-мандарин"

450 мл/180 руб.

ABV, % 5,9 (MR.Tree, г. Можайск)

Слабоалкогольный напиток, который изготовлен методом брожения. Медовуху производят из качественного, натурального сырья. В частности, в ее состав входит специально подготовленная вода, натуральный мед и сахар, а также растительные экстракты мандарина и винограда.

2. "Дыня, мята"

450 мл/180 руб.

ABV, % 5,9 (MR.Tree, г. Можайск)

Вкус медовухи приятный, яркий, с дынно-мятными оттенками

3. Клубника

450 мл/180 руб.

ABV, % 5,9 (MR.Tree, г. Можайск)

Медовуха обладает приятным, сладковатым, но не приторным, гармоничным, свежим вкусом с клубнично-медовыми тонами и запоминающимся, выразительным послевкусием.

4. Медоед

450 мл/210 руб.

BV, % 4,5 (Пивоварня "Таркос", г. Воронеж)

Медовуха на основе меда с добавлением перечной мяты, солода и хмеля. Вкус и аромат напитка насыщенный, но не приторный и не тяжелый. Сочетание меда, мяты и хмеля тонизирует и освежает.

Сидр

1. "Chester's" (лесные ягоды)

450 мл/180 руб.

ABV, % 5,5 («НПО Агросервис», г. Раменское)

Вкус лесных ягод – черника, голубика и ежевика.

2. "Chester's" (груша)

450 мл/180 руб.

ABV, % 5 («НПО Агросервис», г. Раменское)

Честерс со вкусом груши немного напоминает Дюшес. Сладкоежки в него влюбятся! Отлично сочетается с десертами и выпечкой.

СИДР – ЭТО ОБЫЧНОЕ (« Т И Х О Е ») ИЛИ
ГАЗИРОВАННОЕ ЯБЛОЧНОЕ ВИНО
ТОЛЬКО С ДРУГИМ НАЗВАНИЕМ,
КОТОРОЕ ПРИШЛО К НАМ ИЗ ФРАНЦИИ, ГДЕ
ЕГО НАЗЫВАЮТ "CIDRE"