

**Историческое меню отеля «Националь» по
рецептам 19 века**
*The 19th century recipes recreated
In the Historical Menu*

kcal	grams		rubles
100	150	Бунинский листовой салат с яблоками и облепиховой заправкой <i>“Bunin” leaf salad with apples and sea buckthorn dressing</i>	720-00
462	100/30	Салат Монастырский из груздей соленых с теплым картофелем и ароматным маслом <i>“Monastery” salad of mushrooms, warm potato and vegetable oil</i>	650-00
346	210	Деликатесный салат «Националь» с камчатским крабом, свежими огурцами и яблоком <i>Kamchatka crab salad “National” with fresh cucumber & apple</i>	1490-00
142	355	Уха русская с лососем, судаком и водкой <i>Ukha Russian Soup of Salmon, Pikeperch and Vodka</i>	720-00
890	270/145/50	Котлеты Пожарские с белыми грибами, ароматом трюфеля и картофелем «Пушкин» <i>Pozharski chicken cutlets with ceps mushrooms and potatoe “Pushkin”</i>	1140-00
505	180/40	Вареники с вишней и сметаной <i>Vareniki Russian Dumplings filled with Cherry</i>	650-00

ЗАКУСКИ STARTERS

kcal	grams		rubles
227	175	Тартар из тунца «Блюфин» с авокадо и морскими водорослями <i>Blue fin tuna tartar with avocado & sea weed</i>	1050-00
198	150	Салат с копченым лососем <i>Salad of Smoked Salmon</i>	750-00
136	150	Тар-тар из Бакинских томатов с лимонно-трюфельной заправкой <i>Tartar of Baku tomatoes with lemon & truffle dressing</i>	580-00
329	150	Жульен из белых грибов, запеченный в сметанном соусе с сыром <i>Julienne made with Cep Mushrooms baked in cream sauce with cheese</i>	620-00
953	100/320	Ассорти сыров <i>Assorted cheese</i>	1200-00
339	100/95/30	Ассорти русской рыбы <i>Russian fishes Plate</i>	1410-00
519	100/90/30	Ассорти мясное <i>Assorted meat cuts</i>	1120-00

САЛАТЫ SALADS

kcal	grams		rubles
287	150	Салат из запеченной свеклы с черносливом, мягким сыром и медовой заправкой <i>Salad of baked beetroot with prunes, cheese and honey dressing</i>	620-00
264	195	Греческий салат с сыром Фета, маслинами Каламата и чесночной заправкой <i>Greek Salad with Feta cheese, Kalamata olives and garlic dressing</i>	820-00
462	292/2	Салат «Оливье» с говяжьим языком, крабами и раковыми шейками <i>Russian Potato salad with veal tongue, crab meat & crayfish</i>	990-00
559	225	Салат Цезарь с тигровыми креветками <i>Caesar salad with tiger prawns</i>	1100-00
617	65/145	Салат Цезарь с куриной грудкой <i>Caesar salad with fried chicken</i>	820-00
136	140	Салат Руккола с креветками, помидорами Черри и сыром Грана Падано <i>Arugula salad, shrimps, cherry tomatoes and Grana Padano cheese</i>	990-00

СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ
SANDWICHES & BURGERS

kcal	grams		rubles
1066	300/90	Клуб Сэндвич с куриной грудкой гриль, беконом, яйцом и томатом <i>Club Sandwich with grilled chicken breast, bacon, fried egg & tomato</i>	960-00
1295	290/230	Бургер «Националь» с сыром, беконом и жареным яйцом, подается с жареным картофелем <i>“National” beef burger with cheese, bacon & fried egg served with French fries</i>	1190-00
486	210	Крок-мадам с ветчиной, сыром и жареным яйцом <i>Croque - Madam with ham, cheese & fried egg</i>	780-00
987	300/35/25	Сэндвич с овощами гриль <i>Grilled vegetables sandwich</i>	730-00

СУПЫ SOUPS

kcal	grams		rubles
194	125/260/20	Окрошка на квасе или кефире <i>Okroshka Russian Origin Vegetable Cold Soup with Kvass or Kefir</i>	550-00
414	355/10	Нежный крем – суп из спаржи и куриного филе <i>Delicate Cream Soup of Asparagus and chicken fillet</i>	650-00
268	250/40	Борщ по-московски <i>Borsch Moscow style</i>	650-00
204	250	Куриный бульон с лапшой <i>Chicken bouillon served with noodles</i>	510-00
722	250/50	Пельмени сибирские с бульоном <i>Siberian Pelmenis served in meat bouillon</i>	690-00
699	250/50	Пельмени с уткой <i>Pelmenis filled with duck meat</i>	610-00

ПИРОЖКИ PIROZHKI

182	50	Пирожок с мясом, яйцом и луком <i>Pirozhki filled with meat, egg and onion</i>	95-00
154	50	Пирожок со свежей капустой и яйцом <i>Pirozhki filled with cabbage and egg</i>	95-00
162	50	Пирожок с грибами, яйцом и луком <i>Pirozhki filled with mushroom, egg and onion</i>	95-00
175	50	Пирожок с яблоками и клюквой <i>Pirozhki filled with apple and cranberry</i>	95-00

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
FISH MAIN DISHES

kcal	grams		rubles
477	100/135/50	Сибас на гриле с овощами, сливочный соус с белым вином <i>Sea Bass grill with vegetables and cream & wine sauce</i>	1690-00
665	245	Сибирский муксун, обжаренный на сковороде, подается с овощами <i>Pan-fried Siberian Muksun (white fish) served with sautéed vegetables</i>	1390-00
857	155/170	Лосось жареный с овощами гриль <i>Salmon grill with vegetables</i>	1590-00

**При заказе горячих рыбных блюд –
бокал 150мл Игристого вина Брют в подарок**

*While ordering fish Main Course
you get a glass of local Sparkling wine*

БЛЮДА ИЗ МЯСА
MEAT MAIN DISHES

kcal	grams		rubles
810	150/7/205	Котлета по-киевски с картофелем-пай и фруктовым соусом <i>Chicken Kiev served with oven baked potatoes & fruit sauce</i>	1150-00
868	200/205	Бефстроганов с картофельным пюре <i>Beef stroganoff with mashed potatoes & pickled cucumber</i>	1250-00
1021	200/170/30	Стейк Рибай с жареным картофелем и грибами, сервируется с соусом «Конфи» из лука шалот <i>Ribeye steak with fried potatoes and mushrooms, served with sauce "Confit" of shallot</i>	2500-00
946	175/170/33	Новозеландская ягнятина гриль с жареным картофелем и пряными травами <i>New Zealand rack of lamb grill with fried potato and herbs</i>	1590-00

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

kcal	grams		rubles
353	125/50	ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ с заварным кремом, виноградом и облепиховым сорбетом <i>Waffle Rolls filled with Custard, Grape, and Sea Buckthorn Sorbet</i>	490-00
562	146	МОРКОВНЫЙ ТОРТ с орехами и творожным кремом <i>Carrot Cake with Nuts and Curd Cream</i>	550-00
420	200	МИЛЬФЕЙ Пирожное с заварным кремом, миндалем и свежими ягодами <i>MILLE FEUILLE</i> <i>Cake with pastry cream, almond and fresh berries</i>	550-00
855	160	ТОРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ Миндальный бисквит с английским заварным кремом <i>CAKE OF PRUNES</i> <i>Almond biscuit with English pastry Cream</i>	500-00

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

kcal	grams		rubles
429	100	ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ <i>OATMEAL COOKIES</i>	240-00
492	100	БЕРЛИНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ <i>BERLIN BISCUITS</i>	250-00
144	1/90	«АННА ПАВЛОВА» Пирожное меренга с ягодами и взбитыми сливками «ANNA PAVLOVA» <i>Meringue cake with berries and cream fresh</i>	550-00
542	100/55	ТОРТ МЕДОВИК <i>HONEY RUSSIAN CAKE</i>	550-00
597	160	ТОРТ НАПОЛЕОН <i>RUSSIAN NAPOLEON CAKE</i>	550-00
980	1/255	ГОРЯЧИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ с ванильным мороженым и соусом <i>WARM APPLE STRUDEL</i> <i>with vanilla ice cream and sauce</i>	650-00

kcal	grams	ДЕСЕРТЫ DESSERTS	rubles
230	1/95	МОРОЖЕНОЕ: ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое, карамельное <i>ICE CREAM:</i> <i>vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, caramel</i>	320-00
116	1/95	ДОМАШНИЕ СОРБЕТЫ: Облепиха, малина-клубника, лимон, манго, чёрная смородина <i>HOME-MADE SORBETS:</i> <i>Sea Buckthorn, Raspberry & Strawberry, Lemon,</i> <i>Mango, Black Currant</i>	280-00

ДЕТСКОЕ МЕНЮ
CHILDREN'S MENU

kcal	grams		rubles
160	150	Салат из свежих овощей "Багз Банни" <i>Fresh vegetables salad "Bugs Bunny"</i>	260-00
840	100/ 100	Гамбургер "Микки Маус" <i>Burger "Mickey Mouse"</i>	370-00
294	250	Томатный суп "Красная Шапочка" <i>Tomato soup "Red Riding Hood"</i>	370-00
349	150	Спагетти с томатным соусом "Чиполлино" <i>Spaghetti with tomato sauce "Chipollino"</i>	370-00
53	150	Салат из свежих фруктов "Золушка" <i>Fresh fruit salad "Cinderella"</i>	290-00
257	150	Мороженое с шоколадным соусом "Винни Пух" <i>Ice cream with chocolate sauce "Winnie the Pooh"</i>	440-00

Все цены указаны в рублях и включают 18% НДС
All prices are in rubles and include 18% VAT

Директор ресторана:
Director F&B:

Илясов А.А.
Ilaysov A.A.

Главный бухгалтер:
Chief Accountant:

Лосева Ю.С.
Loseva J.S.

Шеф Повар:
Executive Chef:

Харченко А.А.
Kharchenko A.A.

Бар «Александровский»
АО Гостиница «Националь»
Россия, 125009 Москва, ул. Моховая, 15/1, стр.1
Тел.: +7 495 2587000, Факс: +7 495 2587100

Alexandrovsky Bar
Hotel National
15/1, 1 Mokhovaya Street, Moscow 125009 Russia
Tel.: +7 495 2587000, Fax: +7 495 2587100

luxurycollection.com/national