





Наша
бонусная система
здесь



Оставьте
ваш отзыв
здесь

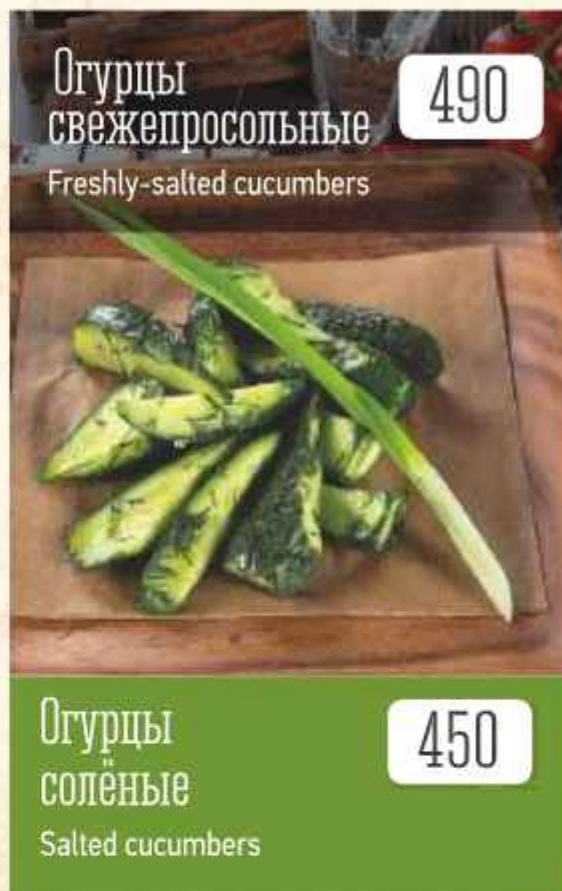


ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ | Home-made pickles



Домашние соленья
Home-made pickles

790



Огурцы
свежепросольные
Freshly-salted cucumbers

490

Огурцы
солёные
Salted cucumbers

450



690

Грибы солёные
Salted mushrooms



Капуста квашеная
с клюквой
Sauerkraut with cranberries

Капуста
по-грузински
Georgian sauerkraut

450



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ | Salads and snacks



690

Салат «Крещатик»

с говядиной, бужениной и яблоком,
майонезно-сметанная заправка

Salad "Kreschatik"

beef, boiled pork and apple, mayonnaise
and sour cream dressing



720

Салат от бабы Шуры

с языком, помидором, соевыми
огурцами, шампиньонами
и кисло-сладким соусом

Salad from Baba Shura

with tongue, tomato, pickles,
champignons and sweet and sour sauce



680

Тёплый салат

с хрустящими баклажанами
и врынзой

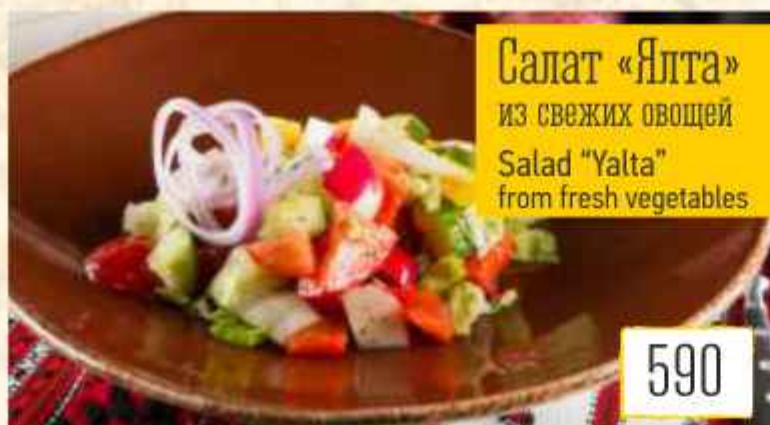
Warm salad with crispy eggplant
and cheese



670

Сельдь под шубой

Salad with herring



Салат «Ялта»
из свежих овощей
Salad "Yalta"
from fresh vegetables

590



650/670

Салат «Оливье»
со шпротами или говядиной
Olivier with sprats/beef



680

Салат «Тарас Бульба» с копчёной курицей,
черносливом и сметанно-майонезной заправкой
Taras Bulba salad with smoked chicken,
prunes and sour cream and mayonnaise dressing



690/740

Тёплый салат с курицей или креветками
куриное филе/креветки, свежий салат, сыр пармезан,
с соусом Цезарь
Warm salad with chicken/shrimps
chicken fillet/shrimps, fresh salad, parmesan cheese, with Caesar sauce



РЫБНЫЙ сет
Fish appetize

920



Сельдь с тёплым картофелем

Herring with warm potatoes and pickled onions rings

780

Форшмак из сельди с бородинским хлебом

Forshmak of herring with Borodino bread

620



Форшмак (нем. Vorschmack — «закуска») — блюдо из рубленого мяса или сельди, запекаемого с картофелем, сметаной, луком и перцем, относящееся к закускам. В прусской и шведской кухнях форшмак — горячая закуска. Форшмак из сельди относят к классической еврейской кухне. В нём часто не содержится мяса, однако в рецепт, помимо сельди, входят яйца, яблоко, лук, белый хлеб и сливочное масло.

Студень приготовленный по домашнему рецепту

Jellied minced meat cooked by home recipe with mustard and horseradish



690

ЗАКУСКИ Snacks



Рулетики из баклажанов 670
Eggplant rolls

Мясная тарелка 960
Meat dish

Сало копчёное 620
Smoked lard

Сало с красным перцем 620
Lard with red pepper

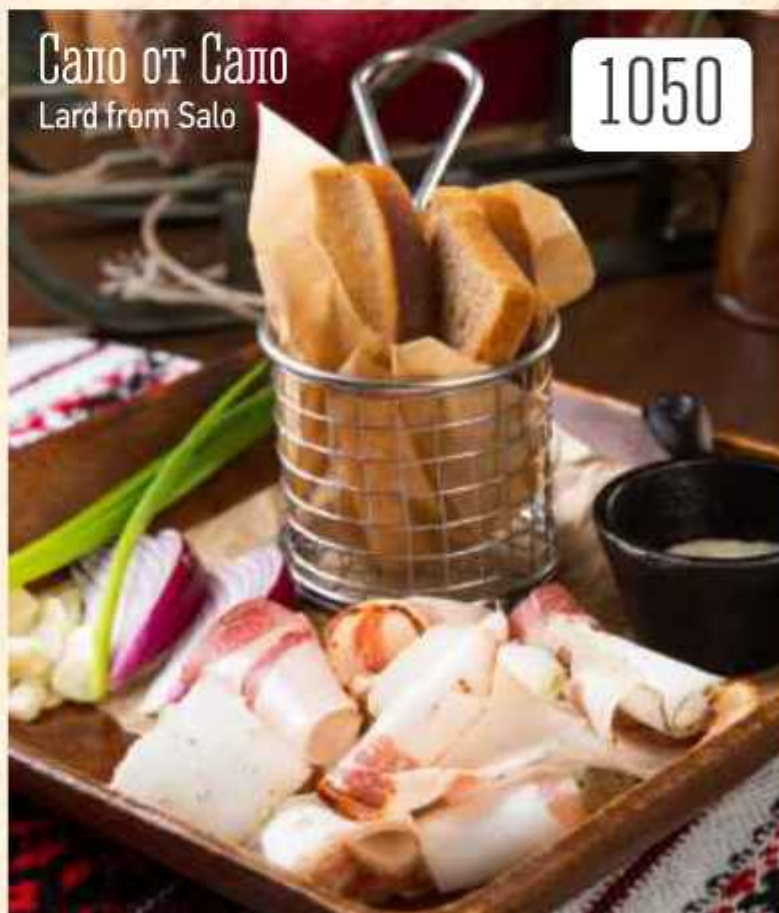
Сало с чёрным перцем 620
Lard with black pepper

Сало с чесноком 620
Lard with garlic



Запечённые
МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ
Baked brain bones

980



Сало от Сало
Lard from Salo

1050



ПЕРВЫЕ БЛЮДА | Entrees



620

Суп «Харчо»

Soup «Kharcho» with pork



620

Суп гуляш пряный с говядиной

Spicy goulash soup with beef



720

Сливочная уха с белой рыбой

Creamy ear with white fish



580

Бульон куриный с лапшой и пирожком

Chicken broth with noodles and pie

Суп гороховый
с копченостями
Pea soup with smoked meat

680

Борщ украинский
со смальцем
и пампушкой
Ukrainian soup
«Borsch» with lard
and a pampushka

690

Солянка мясная
Soup with meat
«Solyanka»

640





Борщ украинский в хлебе

Ukrainian Borsch in bread

1050

Разговоры о том, кому именно принадлежит рецепт приготовления борща, продолжаются и по сей день. И уступить в таком вопросе, конечно, никто не хочет. В Украине борщ справедливо считается национальным блюдом, однако и литовцы, поляки и румыны — претендуют на право считаться изобретателями этого оригинального рецепта. В Польше, первые упоминания о борще, датируются восемнадцатым веком — меж тем как аналогичные упоминания в истории Украины, говорят о борще в четырнадцатом веке. Четыреста лет разницы — говорят сами за себя. Поэтому уверенность украинцев, в том что борщ является их национальным блюдом, вполне обоснована.

Борщ приготовленный по древнему литовскому рецепту, отличается от классического украинского варианта, наличием

в супе белых грибов. Они отвариваются отдельно, и добавляются в борщ на завершающем этапе приготовления, вместе с тмином в качестве специй. Однако наибольшей популярностью в ряде славянских стран, пользуется именно украинский вариант, и это вполне объясняется его древностью.

По ряду исторических документов, принято считать что борщ, впервые был приготовлен украинскими казаками, при осаде Азовской крепости. По приданию, в большой котел были сложены все оставшиеся припасы, коих к тому моменту осталось не много — а результатом стало блюдо, от которого сложно отказаться, вот уже на протяжении многих столетий!

Вареники, галушки и пельмени

Vareniki, Galyshki and pelmeni



Вареники с картофелем и грибами, обжаренные в соевом соусе 670

Vareniki with potatoes and mushrooms in soy sauce

Вареники с куриной печенью и жареным луком 670

Vareniki with chicken liver and fried onions

Вареники с картофелем и грибами 670

Vareniki with potatoes and mushrooms

Вареники с картофелем, шкварками и жареным луком 670

Vareniki with potatoes, bacon and fried onions

Вареники с квашеной капустой 670

Vareniki with sauerkraut

Вареники с солёным творогом и укропом 670

Vareniki with salty cottage cheese and dill

Вареники со сладким творогом и вишнёвым киселём 670

Vareniki with sweet cottage cheese and cherry kissel

Вареники с сулугуни и зеленью 670

Vareniki with Suluguni and greens

Вареники с вишней и вишнёвым киселём 670

Vareniki with cherry and cherry kissel

Пельмени «украинские» (на выбор: отварные, жареные, с бульоном) 690

Ukrainian pelmeni (steamed, with broth, fried)

Галушки с грибами в сливочном соусе запечённые с сыром 740

Galyshki with mushrooms in a creamy sauce baked with cheese

ГАЛУШКИ

Галушки — весьма популярное кушанье в Украине, представляющее собой «подушечки» из пресного теста. Внешне они очень напоминают клецки, однако готовятся из более крутого и плотного теста. Впрочем, у каждого народа имеются свои рецепты приготовления галушек и называются у всех они по-разному. Объединяет разновидности лишь одно — это наличие яиц, муки, нередко молока (сливок) и масла в их составе. Многие для аромата и специфического вкуса в основную массу добавляют специи, пряные травы, а некоторые кухни — измельченные овощи, творог, мясо или колбаски.



ГОРЯЧЕЕ | Hot dishes



Колбаса «Кровянка»
с толченым картофелем
Sausage «Krovyanka»

920



Колбаса «Домашняя»
с квашеной капустой
Home made sausage
with sauerkraut

1050



Мясная котлета
с картофельным пюре
и солёным огурцом

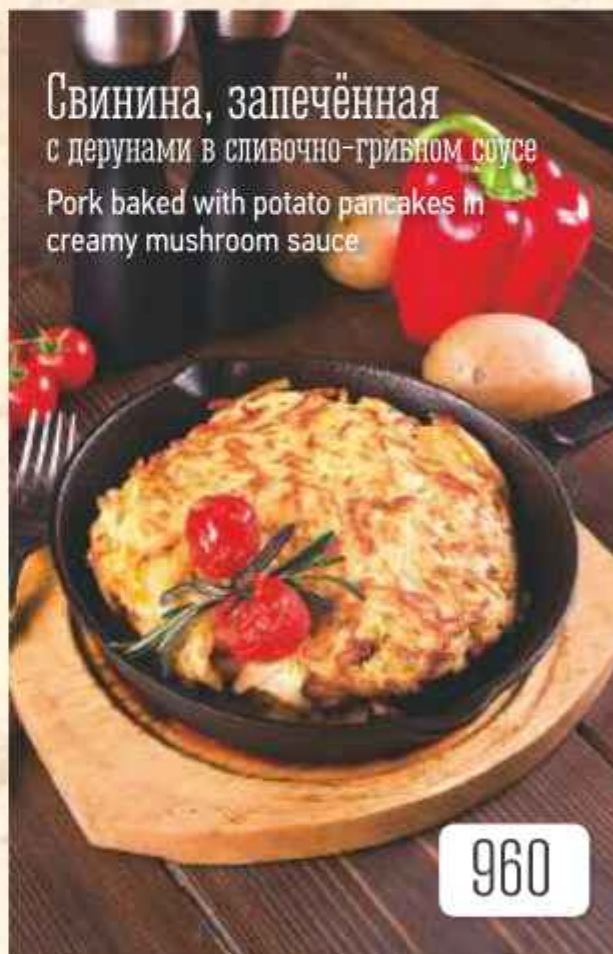
Meat cutlet with mashed
potatoes and pickles

770

Пожарская котлета
с картофельным пюре
и соусом

Pozharsky cutlet
with mashed potatoes
and sauce

720



Свинина, запечённая
с дерунами в сливочно-грибном соусе
Pork baked with potato pancakes in
creamy mushroom sauce

960



Цыпленок на гриле
Grilled chicken

1600



Деруны
картофельные
со сметаной

Potato pancakes with
sour cream

680

Сковорода жареного
картофеля с луком

Fried potatoes with onion

490

Сковорода жареного
картофеля с грибами

Fried potatoes with mushrooms

520



Блюдо на компанию

Dish for the company

2800



Котлета по-киевски с картофельным пюре, шпинатом и брусничным соусом

Chicken cutlet "Kiev"
with mashed potatoes,
spinach and cranberry sauce

890

Существует версия, что котлеты по-киевски являются дальними родственниками французских côtelette de volaille — то есть котлет из птицы. И отличаются от них только традицией оставлять с одного конца для удобства поедания косточку, обернутую бумажной папильоткой. Правда или нет, но технология приготовления киевских котлет действительно очень напоминает французскую: «зеленое» сливочное масло, рулет из отбитой курятины да панировка.



Щучьи котлеты с цукини гриль и соусом из свежих томатов

Pike cutlets with courgettes
and fresh tomato sauce

890



950

Форель, запечённая с брокколи в сливочном соусе

Trout baked with broccoli in a creamy sauce



920

Филе белой рыбы с картофельными галушками в грибном соусе

White fish fillet with potato dumplings in mushroom sauce



970

Скумбрия, фаршированная овощами Mackerel stuffed with vegetables



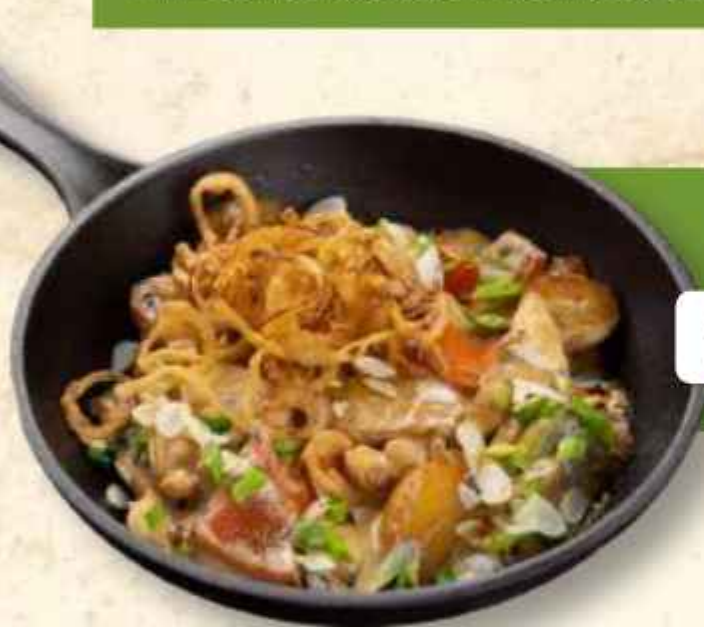


Стейк из свиной шеи
с бэби-картофелем и майонским соусом
Pork steak with baby potatoes
and Mayonnaise sauce

940

Филе вѣчка по-закарпатски
с припущеными овощами
в сливочно-соевом соусе
Fillet of goby in Transcarpathian
with steamed vegetables in creamy soy sauce

1050



Скоблянка
с курицей и овощами
Skoblyanka with chicken
and vegetables

870

Говяжья вырезка в кисло-сладком соусе с овощами
Beef tenderloin in sweet'n'sour sauce
with vegetables



970



Полоницы с картофелем,
сыром и укропом

Polonitci with potatoes, cheese and dill

630

Полоницы с сыром сулугуни
и эстрагоном

Polonitci with suluguni and tarragon

630

Полоницы с картофелем
и грибами

Polonitci with potatoes and mushrooms

630

Полоницы с мясом и аджикой

Polonitci with meat and adjika

630

Хачапури
с сыром
и ветчиной

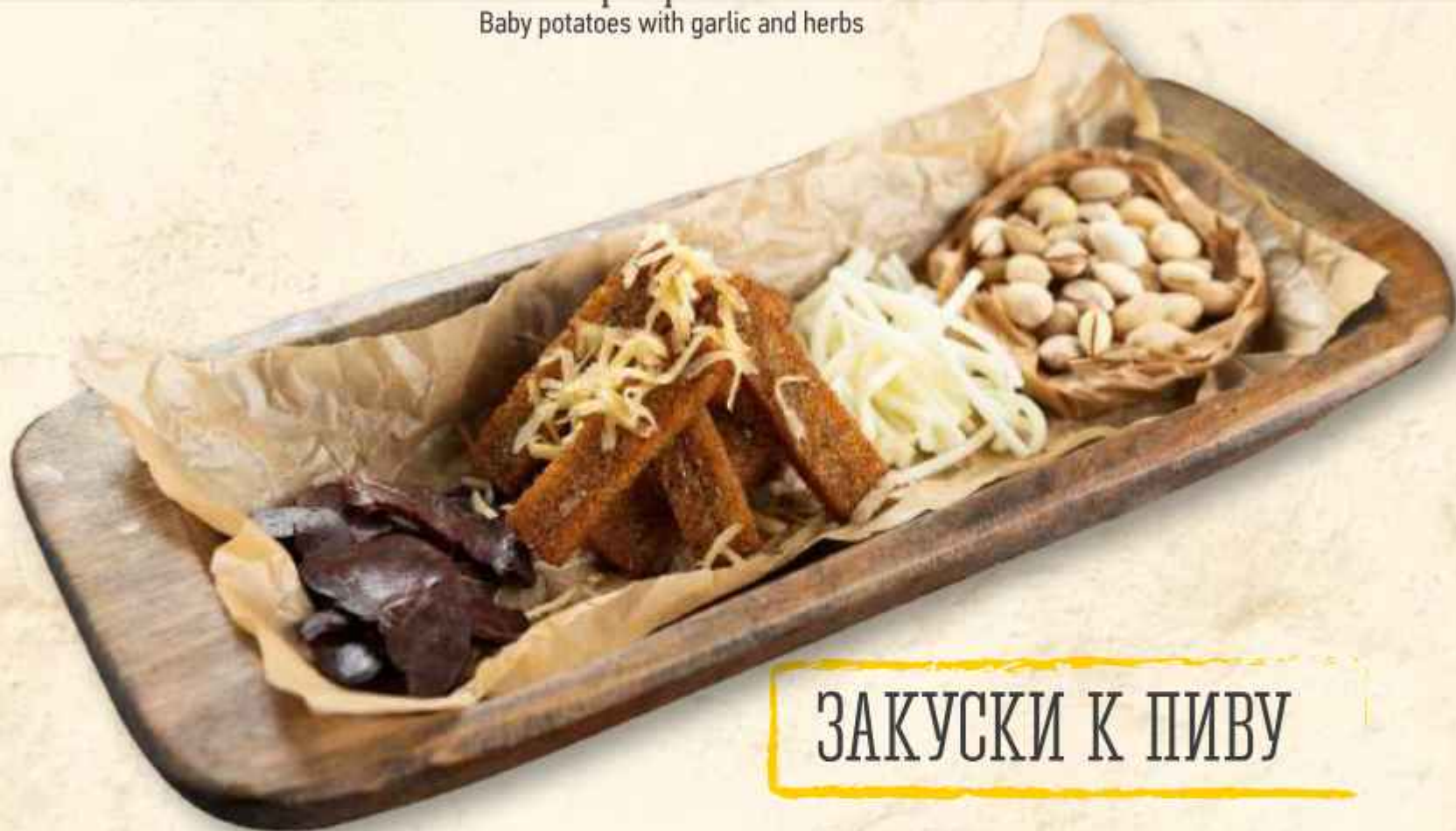
Khachapuri
with cheese
and ham

680



ГАРНИРЫ

Овощи гриль	400
Grilled vegetables	
Картофель фри с кетчупом	260
French fries	
Капуста тушеная	210
Stewed cabbage	
Бэби-картофель с чесноком и зеленью	260
Baby potatoes with garlic and herbs	



ЗАКУСКИ К ПИВУ

Пивной набор	1190
Beer Set	
Куриные крылья в остром соусе	560
Chicken wings in hot sauce	
Сырные палочки	560
Cheese sticks	
Куриные сердечки фри	620
Chicken hearts fries	
Гренки чесночные с сыром и чесночным соусом	480
Garlic croutons with cheese and garlic sauce	

ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Чиабатта (1 шт.)	80
Ciabatta (1 pcs)	
Хлебная корзина со смальцем ...	380
Bread basket with smalec (melted lard), 2 types of bread	



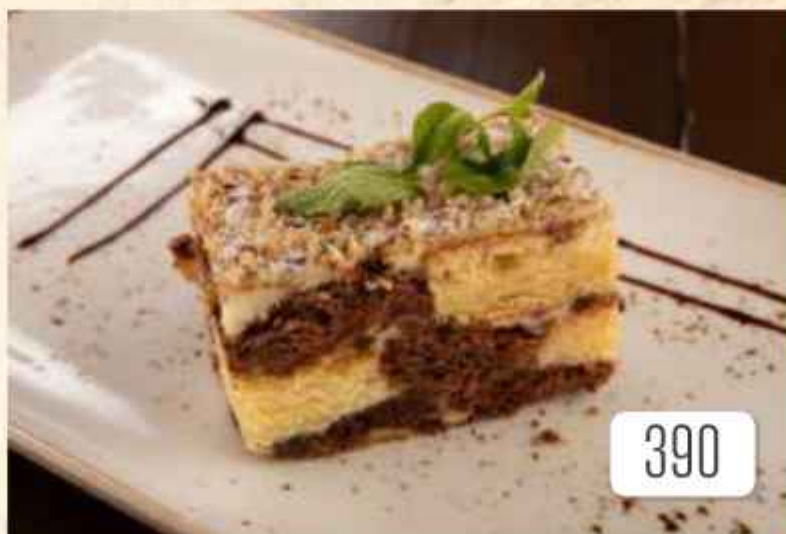
ДЕСЕРТЫ



Вишнёвый холодец

Cherry jelly

390



390

Торт
Сметанник
Cake «Smetannik»



480

Маковый торт
Poppy seed cake



440

Торт с чёрной смородиной
Blackcurrant Cake



490

Киевский торт
Kiev cake

Торт-ошибка

Если верить самой распространенной версии, первый «Киевский» торт был приготовлен в результате ошибки – или благодаря забывчивости сотрудников кондитерской фабрики. Как-то раз на фабрике подготовили крупную партию яичного белка, которая предназначалась для приготовления бисквита. Вот только один из кондитеров забыл убрать ее в холодильник – она осталась на столе на всю ночь, и по прибытии на работу работники утренней смеси обнаружили в емкостях застывший крем. Как быть? Ведь в то время за партию испорченных ингредиентов можно было получить строгое наказание – от выговора до увольнения.

Мороженое в ассортименте (1 шарик)
Ice cream in assortment

310





Блинчики со сгущёнкой

Pancakes with condensed milk

360

Блины — русское национальное блюдо, которое пришло в наши дома из глубины веков. Каких только разновидностей этого кулинарного изыска не придумали наши предки. В каждом доме у хозяйки был свой особый, передаваемый из поколения в поколение, рецепт. Конечно, нельзя отрицать, что и другие народы имеют сходные с аналогом изделия из муки. Но самыми известными стали тонкие и ароматные, так напоминающие ласковое весеннее солнышко, русские блины. Их подают во многих ресторанах мира с икрой и сметаной, с медом и творогом.

Именно русские блины славятся своей особой консистенцией, которая дает возможность приготовить мягкие, пышные, ноздреватые и рыхлые, похожие на легкую губку кулинарные шедевры. Способ приготовления, не зависимо от содержимого теста, всегда одинаковый, и чтобы добиться необходимого эффекта,

надо очень постараться. А вот процесс употребления может быть для каждого свой, отличающийся разнообразием. Готовые блины можно макать в топленое масло или мед, смазывать их сметаной или вареньем, начинять икрой или фаршем, и каждый из этих способов приносит неизменное наслаждение истинному гурману. Исконно русское блюдо подавалось со многими добавками, но особенно распространено было употребление его с творогом в различных вариациях. Блины, предназначенные для начинки, выпекались очень тонкие, а для макания, наоборот, пышные.



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

КОФЕ



Эспрессо..... 260
Espresso

Американо..... 260
Americano

Капучино 300
Cappuccino

Латте 320
Latte



ЧАЙ

В ассортименте
Tea in assortment



350



490



Авторские чаи 690 

Original teas

Имбирный цитрус
Ginger citrus

Имбирная сенча
Ginger sencha

Брусничный розмарин
Cranberry Rosemary

Малиновый чай
Raspberry tea

Облепихово-медовый
Sea buckthorn honey tea

НАПИТКИ ОТ КОРЧМЫ «САЛО»

СОГРЕВАЮЩИЕ

300 ml



Глинтвейн классический.....	480
Classic Mulled wine	
Глинтвейн на белом вине.....	480
White Mulled wine	
Глинтвейн безалкогольный.....	450
Non-alcoholic Mulled wine	

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

100 ml/200 ml



Морковь Carrot fresh.....	190/380
Сельдерей Celery fresh.....	200/400
Апельсин Orange fresh.....	200/400
Яблоко Apple fresh.....	190/380
Грейпфрут Grapefruit fresh.....	210/420

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ



Кока-Кола Coca-cola.....	380
Боржоми Borjomi.....	360
Russe Quelle газ/негаз Russe Quelle.....	360

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ

300 ml

1L



Морс Homemade drink.....	320	900
Клюквенный Cranberry		
Брусничный Cowberry		
Смородиновый Currant		
Облепиховый Sea buckthorn		
Квас хлебный Homemade kvas.....	300	
Квас хлебный в бидоне kvas in cans (2L)...	1600	
Соки в ассортименте.....	290	
Assorted juices		

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ С МАРШМЕЛЛОУ

400 ml



Ванильный Vanilla.....	420
Шоколадный Chocolate.....	420
Клубничный Strawberry.....	420

МАЛИНОВЫЙ ЛИМОНАД

Crimson lemonade

0,4 L 380
1 L 900

ДОМАШНИЙ ТАРХУН

Homemade estragon

0,4 L 380 1 L 900

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

Homemade lemonade

0,4 L 380
1 L 900



КРАСНЫЕ ВИНА | Red wine

ИТАЛИЯ / Italy

Кьянти ДОКГ Поджио су Винчи сух. | Chianti DOCG Poggio su Vinci dry 590 2800

В аромате красные молодые ягоды, фиалки и перечные ноты

ГРУЗИЯ / Georgia

Саперави сух. | Saperavi dry 590 2800

Терпкое с обволакивающим послевкусием и яркими тонами черных ягод

Киндзмараули п/сл | Kindzmarauli semisweet 590 2800

Сочетание естественной сладости и легкой кислинки с нотами сливы и ежевики

ФРАНЦИЯ / France

Домен Лаффит Кот де Гасконь Мальбек сух. | 2800
Domain Laffite Cote de Gascony Malbec dry

С ароматом красных ягод, вишни и пряных специй

АРМЕНИЯ / Armenia

Плодовое вино Дерево жизни 500....2400
«Ежевика» / Blackberry

*Насыщенный аромат вина изобилует оттенками спелой ежевики.
Вино с ярким послевкусием*

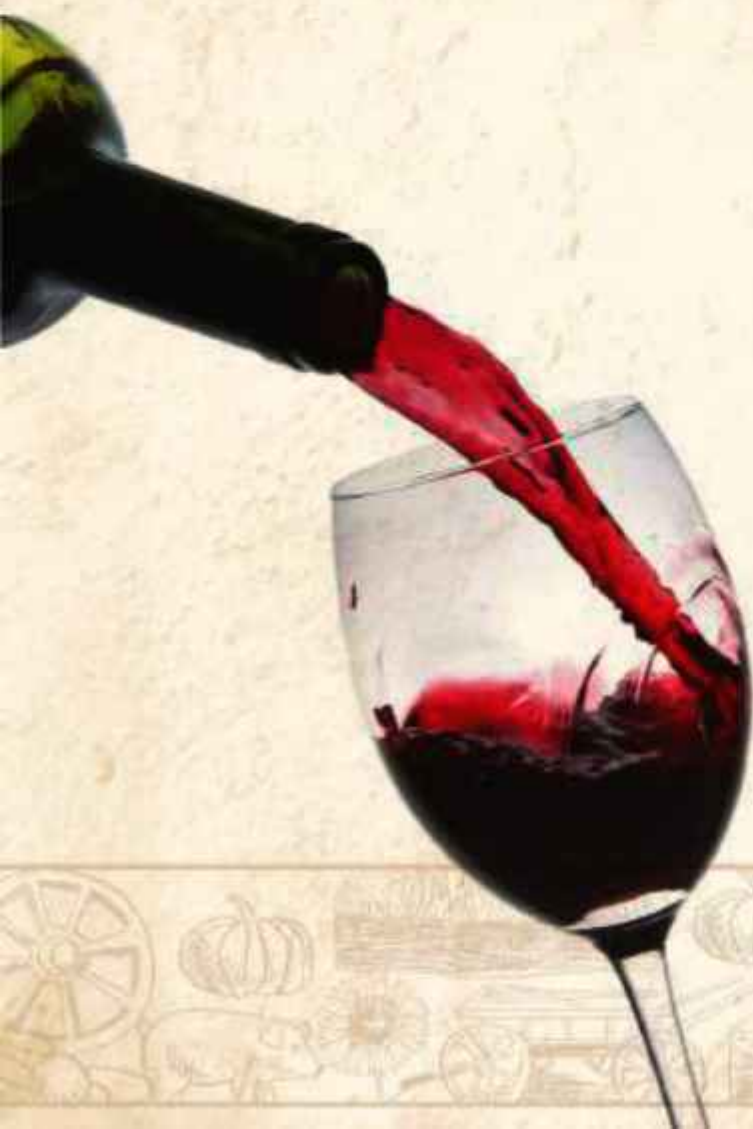
Гранат / Pomegranate 500....2400

*Насыщенный аромат вина изобилует оттенками спелого граната.
Вино с ярким послевкусием*

РОССИЯ, КУБАНЬ Russia, Cuban

Домашнее вино 400... 950 ...1900

Homemade wine, semisweet
белое/красное полусладкое



БЕЛЫЕ ВИНА | White wine

ИТАЛИЯ / Italy

Пино Гриджио белое сух. | Pinot Grigio white, dry 150 ml 590 750 ml 2800

Сорт винограда Пино-Гриджио. Легкое, фруктовое-цветочное

ГРУЗИЯ / Georgia

Цинандали сух. | Tsinandali dry 150 ml 560 750 ml 2700

Сорт винограда Ркацители, Мцване. Обладает оригинальным ярким вкусовым колоритом

Триши п/сладкое / Trishi semi sweet 150 ml 560 750 ml 2700

Вино светло-соломенным цветом с выраженными фруктовыми нотками и насыщенным ароматом

ФРАНЦИЯ / France

Шардоне Мезон Кастель сух. 750 ml 2800

Chardonnay Maison Castel, dry

С ароматом груши, лайма, цитрусовых и трав. Сорт винограда шардоне и совиньон блан

ИГРИСТЫЕ ВИНА | Sparkling wine

РОССИЯ / Russia

Буржуа / Bourgeois dry/semi-sweet 750 ml 2100

Сухое, полусладкое

ИТАЛИЯ / Italy

Просекко белое сух. | Prosecco white dry 750 ml 2900

Сорт винограда Глера, элегантный, чистый аромат наполнен фруктовыми оттенками



АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

РАЗЛИВНОЕ ПИВО | Draught beer

приготовлено специально для нашего ресторана



Черниговское светлое <i>Light</i> 4,7%	390	1500
Черниговское светлое н/ф <i>Light n/f</i> 4,7%	390	1500
Черниговское тёмное <i>Dark</i> 4,3%	390	1500

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО | Bottled beer



Клаусталер б/а <i>Clausthaler n/a</i>	0,33	390	
---	------	-----	--

Сидр | Cider



Бюльви 1883 яблочный п/сл, п/с <i>Bulvi 1883 s/s, s/d</i> ..	490
Бюльви 1883 грушевый п/с <i>Bulvi 1883 pear s/dry</i>	490

КОНЬЯК | Cognac



Арапат 3* <i>Ararat 3*</i>	410
Арапат 5* <i>Ararat 5*</i>	430

РОМ | Rum



Негрита Уайт Сигначе <i>Negrita White Signature</i>	410
---	-----

ВИСКИ | Whisky



Маклинтекс <i>McIntex</i>	430
Баллантайнс <i>Ballantine's</i>	480

ТЕКИЛА | Tequila



Текила Бланко <i>Tequila Blanco</i>	350
---	-----

КОКТЕЙЛИ | Cocktails



Мартини Фиеро-тоник <i>Martini Fiero-tonic</i>	490
Апероль шприц <i>Aperol Spritz</i>	490

ФИРМЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ ОТ КОРЧМЫ «САЛО» Specialty cocktails from Tavern «Salo»



Коктейль брусничный <i>Cranberry cocktail</i>	290
Коктейль хренный <i>Cocktail with horseradish</i>	290
Коктейль облепиховый <i>Cocktail seabuckthorn</i>	290
Коктейль сезонный <i>Seasons cocktail</i>	290
Коктейль «Борщ» <i>Cocktail "Borsch"</i>	290
Коктейль лимонный <i>Lemon cocktail</i>	290
Коктейль клюквенный <i>Cranberry cocktail</i>	290
Коктейль «Рассол» <i>«Brine» cocktail</i>	290
Сет из 6 коктейлей <i>Set of 6 cocktails</i>	1450

Водка/Дистилляты | Vodka/Distillates



Самогон традиционный <i>Traditional samogon</i>	360
Самогон тутовый <i>Mulberry samogon</i>	360
Самогон абрикосовый <i>Apricot samogon</i>	360
Самогон ржаной <i>Rye samogon</i>	360
Самогон виноградный <i>Samogon from grapes</i>	360
Горилка медовая с перцем <i>HORILKA honey & pepper</i> ...	290
Хортица Айс <i>HORTITSA Ice</i>	290
Белуга <i>BELUGA</i>	430
Водка «Морошка» <i>Vodka «Cloudberry»</i>	290
Чача «Очамчыра» <i>Chacha Ochamchira</i>	360
Горькая 7 овощей <i>Bitter 7 vegetables</i>	270





Санкт-Петербург,
Литейный пр., 36
+7 (812) 579-24-02

www.korchma-salo.ru