



РЕСТОРАН МАРИЯ КАРЛОТТА

Отель Дворец Трезини приветствует
Вас в ресторане традиционной русской кухни
Мария Карлотта

Ресторан назван в честь любимой супруги
первого архитектора Санкт-Петербурга
Доменико Трезини. Сам Петр I своим указом
подарил своему верному соратнику
землю для строительства. Стены этого ресторана
помнят многие званные приемы и исторических
личностей, сыгравших важную роль
в судьбе Российской Империи

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт,
пожалуйста, предупредите об этом Вашего официанта

Для компаний от 5 человек добавляется сервисный сбор 10%

Холодные закуски

Cold appetizers



АССОРТИ ДОМАШНЕГО САЛА С РУССКОЙ ГОРЧИЦЕЙ И ХРЕНОМ

*Assorted homemade lard
with Russian mustard
and horseradish*

990 Р



АССОРТИ СВЕЖИХ ФЕРМЕРСКИХ ОВОЩЕЙ

*Assorted fresh
farm vegetables*

1050 Р



ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

*Goose liver pate
with onion jam*

650 Р



**ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
С МУССОМ ИЗ ХРЕНА**

*Beef tongue with
horseradish mousse*

1300 Р



**МЯСНОЕ ПЛАТО
С РУССКОЙ ГОРЧИЦЕЙ**

*Meat plateau with
Russian mustard*

1500 Р



**БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЬДЬ
С КАРТОФЕЛЕМ
И АРОМАТНЫМ
МАСЛОМ**

*Baltic herring with potatoes
and fragrant oil*

800 Р



**СКУМБРИЯ
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
С ОТВАРНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ**

*Cold smoked mackerel
with boiled potatoes*

950 Р



АССОРТИ
БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ
С МЕДОМ И ЯГОДАМИ

*Assorted noble cheeses
with honey and berries*

1800 Р



МУРМАНСКИЙ
ЛОСОСЬ
ШЕФ-ПОСОЛА

Murmansk salmon Chef-salted

1600 Р



УСТРИЦА
ИМПЕРАТОРСКАЯ

Imperial Oyster

800 Р

УСТРИЦА
ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ

Far Eastern Oyster

900 Р

Соленья

Pickles

МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

*Pickled porcini mushrooms
with green onions*

1450 ₺



АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ С ЛУКОМ И АРОМАТНЫМ МАСЛОМ

*Assorted pickled mushrooms with
onions and fragrant oil*

1100 ₺



БОЧКОВЫЕ СОЛЕНЬЯ

Barrel pickles

950 ₺



МАРИНОВАННЫЕ ТОМАТЫ ЧЕРРИ

Pickled cherry tomatoes

700 ₺



КВАШЕНАЯ КАПУСТА С МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ

Sauerkraut with soaked cranberries

600 ₺



Салаты

Salads



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ

Caesar salad with king prawns

1300 Р



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Caesar salad with chicken breast

1100 Р



САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ В КРАСНОМ ВИННОМ СОУСЕ

*Salad with chicken liver
in red wine sauce*

900 Р

ЛОСОСЬ
«ПОД ШУБОЙ»

"Shuba" salad with salmon

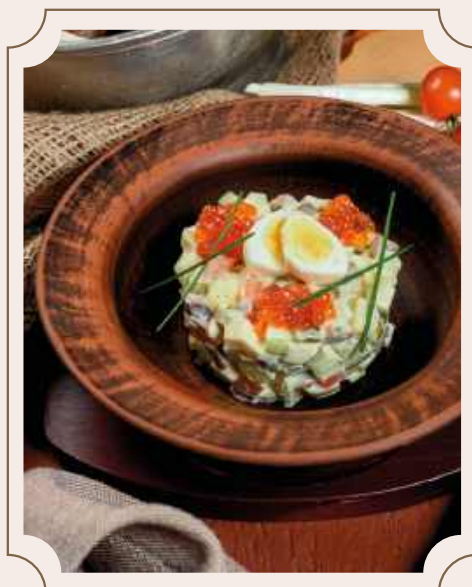
1300 Р



СТОЛИЧНЫЙ САЛАТ
С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ
И КРАСНОЙ ИКРОЙ

*Metropolitan salad with beef
tongue and red caviar*

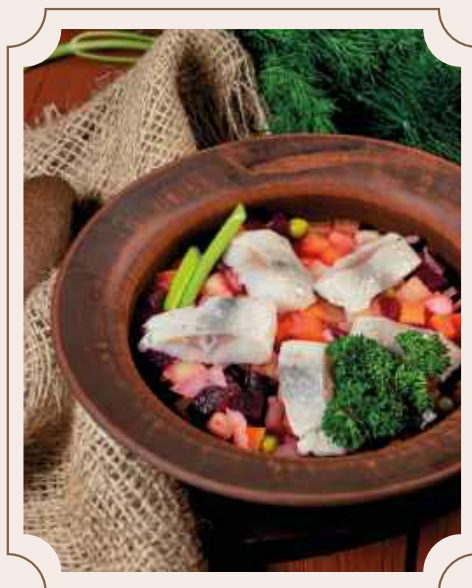
1050 Р



КЛАССИЧЕСКИЙ
ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ
ШЕФ-ПОСОЛА

*Classic vinaigrette with
chef-salted herring*

750 Р





САЛАТ С ОСТРЫМИ
БАКЛАЖАНАМИ
И КИНЗОЙ

*Salad with spicy eggplant
and cilantro*

850 Р



САЛАТ
С РАССОЛЬНЫМ
СЫРОМ И КАПЕРСАМИ

*Salad with pickled cheese
and capers*

950 Р



САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ
КАПУСТЫ С ЯБЛОКОМ
И СЕЛЬДЕРЕЕМ

*Fresh cabbage salad
with apple and celery*

600 Р



**РУССКИЙ САЛАТ С КАМЧАТКИМ
КРАБОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ**

Russian salad with Kamchatka crab and red caviar

2000 Р



**САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ,
СПЕЛЫМ АВОКАДО И ЧАТНИ
ИЗ МАНГО**

Salad with tiger prawns, ripe avocado and mango chutney

1400 Р

Супы

Soups



КАРЕЛЬСКАЯ УХА ИЗ ЛАДОЖСКОГО СУДАКА И ФОРЕЛИ

*Karelian fish soup with Ladoga
pike perch and trout*

1500 Р



ТРАДИЦИОННЫЕ ЩИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

*Traditional Cabbage soup
with sauerkraut*

900 Р



ХОЛОДНЫЙ БОРЩ С ЯЙЦОМ И ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ

*Cold borsch with egg and
homemade sour cream*

750 Р

ЦАРСКАЯ
СОЛЯНКА С ТРЕМЯ
ВИДАМИ МЯСА

*Royal solyanka with
three types of meat*

1200 Р



ЛЕНИНГРАДСКИЙ
РАССОЛЬНИК

Leningrad pickle soup

1050 Р



КУРИНЫЙ БУЛЬОН
С ДОМАШНЕЙ
ЛАПШОЙ И ЯЙЦОМ

*Chicken broth with homemade
noodles and egg*

750 Р





**ТРАДИЦИОННЫЙ БОРЩ ПО СТАРОРУССКОМУ
РЕЦЕПТУ С МЯСНЫМ ПИРОЖКОМ И ГАРНИРАМИ,
ПОДАЕТСЯ С РУССКОЙ ВОДКОЙ**

*Traditional borsch according to the Old Russian recipe with
meat pie and side dishes, served with Russian vodka*

2100 Р



**ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
И ПЕРЛОВКОЙ, ПОДАЕТСЯ В РЖАНОМ ХЛЕБЕ**

Mushroom soup with wild mushrooms and barley, served in rye bread

1200 Р

Горячие закуски

Hot appetizers

ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ С ДОМАШНИМ МАСЛОМ

*Bread from the oven with
homemade butter*

400 Р



АССОРТИ ПИРОЖКОВ ИЗ ПЕЧИ (С МЯСОМ, С РЫБОЙ И С КАПУСТОЙ)

*Assorted pies from the oven
(with meat, fish and cabbage)*

700 Р



СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ И ЯГОДАМИ

*Freshly baked pancakes with
cottage cheese and berries*

950 Р



БЛИНЫ С МЯСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Pancakes with meat and greens

950 Р





**БЛИНЧИКИ
С ЛОСОСЕМ
ШЕФ-ПОСОЛА**

Pancakes with chef-salted salmon

1200 Р



**БЛИНЫ
С ФОРЕЛЕВОЙ ИКРОЙ
И ТРАДИЦИОННЫМИ
ГАРНИРАМИ**

*Pancakes with trout caviar
and traditional side dishes*

2200 Р



**БЛИНЫ
С ОСЕТРОВОЙ ИКРОЙ
И ТРАДИЦИОННЫМИ
ГАРНИРАМИ**

*Pancakes with sturgeon caviar
and traditional side dishes*

5500 Р

ДРАНИК С ЖУЛЬЕНОМ
ИЗ ДОМАШНЕГО
ЦЫПЛЕНКА

*Homemade chicken
dranik with julienne*

850 Р



КАБАЧКОВЫЕ
ОЛАДЬИ С ЛОСОСЕМ
ШЕФ-ПОСОЛА

*Zucchini fritters with
chef-salted salmon*

1050 Р



КАРТОФЕЛЬНЫЕ
ДРАНИКИ С БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ И СМЕТАНОЙ

*Potato pancakes with porcini
mushrooms and sour cream*

850 Р



ГОЛУБЦЫ
ТОМЛЕННЫЕ В ПЕЧИ
С ДОМАШНЕЙ
СМЕТАНОЙ

*Cabbage rolls stewed in the oven
with homemade sour cream*

1100 Р



Горячие блюда

Hot dishes



ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

*Pozharsky cutlets with
porcini mushroom sauce*

1500 Р



ГОВЯДИНА «ПО-СТРОГАНОВСКИ» С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЛУКОМ ПАЙ

*Beef "Stroganov" with mashed
potatoes and onion pie*

2300 Р



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

*Kiev cutlet with
mashed potatoes*

2000 Р



БИТОЧКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

*Veal meatballs with fried
potatoes and cream sauce*

1600 Р

ЗАПЕЧЕННАЯ
БАРАНЬЯ РУЛЬКА
С ОВОЩАМИ
В ПИКАНТНОМ СОУСЕ

*Baked lamb knuckle with
vegetables in a spicy sauce*

2400 Р



КОТЛЕТА ИЗ ОЛЕНИНЫ
С БРУСНИЧНЫМ
СОУСОМ

*Venison cutlet with
lingonberry sauce*

2400 Р



КРОЛИК
ТУШЕННЫЙ В ГОРШОЧКЕ
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
И КАРТОФЕЛЕМ

*Rabbit stewed in a pot with
wild mushrooms and potatoes*

1950 Р



ЦЫПЛЕНОК
ТАБАКА С СОУСОМ
ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ
АЛЫЧИ

*Tobacco chicken with
baked cherry plum sauce*

2000 Р





СТЕЙК РИБАЙ
С ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ

Rib Eye steak with onion marmalade

5500 Р



СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН С СОУСОМ ДЕМИ ГЛАСС
И КРЕМОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА

Filet Mignon steak with demi glass sauce and baked eggplant cream

4500 Р

**КОТЛЕТЫ
ИЗ ЩУКИ И СУДАКА
С КРАСНОЙ ИКРОЙ**

*Pike and pike perch cutlets
with red caviar*

2000 Р



**СУДАК
«ПО-ПОЛЬСКИ»
С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ**

*Pike perch "in Polish"
with mashed potatoes*

2200 Р



**АМУРСКИЙ ОСЕТР
С МАРИНОВАННЫМ
ЦУКИНИ И ЦВЕТНОЙ
КАПУСТОЙ**

*Amur Sturgeon with pickled
zucchini and cauliflower*

3200 Р



**ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ
ГРЕБЕШКИ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ**

*Far Eastern scallops
with truffle puree*

2500 Р





СИНЕКОРЫЙ ПАЛТУС С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ
В БЕЛОМ ВИННОМ СОУСЕ

Blue-throated halibut with Kamchatka crab in white wine sauce

2800 Р



СТЕЙК ИЗ МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ
С ПРИПУЩЕННОЙ СПАРЖЕЙ

Murmansk salmon steak with steamed asparagus

2500 Р

Пельмени

Dumplings



ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МЕДВЕЖАТИНЫ С МОЖЖЕВЕЛОВЫМ СОУСОМ И СМЕТАНОЙ

Bear meat dumplings with juniper sauce and sour cream

1250 Р



ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ С ХРЕНОВИНОЙ И ДЕРЕВЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ

Homemade dumplings with horseradish and rustic sour cream

1100 Р

Вареники

Vareniki



ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ
И ТВОРОЖНО-СМЕТАННЫМ КРЕМОМ
Vareniki with cherries and cottage cheese cream

950 Р



ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ
И ЖАРЕННЫМ ЛУКОМ
Vareniki with potatoes and fried onions

950 Р

Гарниры

Side dishes

СЕЗОННЫЕ МИНИ ОВОЩИ НА ПАРУ

Seasonal mini steamed vegetables

950 Р



ТОМЛЕНАЯ ГРЕЧА С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

*Stewed buckwheat with
mushrooms and onions*

750 Р



РИС БАСМАТИ С ОВОЩАМИ

Basmati rice with vegetables

650 Р



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Mashed potatoes with butter

650 Р





**ЖАРЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
И СОЛЕННЫМИ
ОГУРЧИКАМИ**

*Fried potatoes with
wild mushrooms and pickles*

850 Р



**ЖАРЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ
С САЛОМ И ЛУКОМ**

*Fried potatoes with
lard and onions*

950 Р



**ОВОЩИ ГРИЛЬ
С СОУСОМ ПЕСТО**

*Grilled vegetables
with pesto sauce*

800 Р



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С КЕТЧУПОМ
И СЫРНЫМ СОУСОМ**

*French fries with ketchup
and cheese sauce*

500 Р

Десерты

Desserts



ПИРОГ
С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ

Pie with caramelized pear

750 Р



НАПОЛЕОН

Napoleon

850 Р



ШОКОЛАДНЫЕ
КОНФЕТЫ РУЧНОЙ
РАБОТЫ

Handmade chocolates

600 Р



ДОМАШНЕЕ
МОРОЖЕНОЕ

Homemade ice cream

500 Р



ШОКОЛАДНЫЙ
ФОНДАН
С ВАНИЛЬНЫМ
МОРОЖЕНЫМ

*Chocolate fondue with
vanilla ice cream*

800 Р



ДОМАШНИЕ
ОРЕШКИ С ВАРЕНОЙ
СГУЩЕНКОЙ

*Homemade nuts with
boiled condensed milk*

650 Р



ДЕСЕРТ
АННА ПАВЛОВА

Anna Pavlova Dessert

800 Р



ТРАДИЦИОННЫЙ
МЕДОВИК

Traditional honey cake

700 Р

Детское меню

Kid's menu



КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

*Chicken cutlets with
mashed potatoes*

700 Р



НАГГЕТСЫ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И СВЕЖИМИ ОВОЦАМИ

*Nuggets with French fries
and fresh vegetables*

700 Р



ДОМАШНИЙ СУПЧИК С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

*Homemade soup with
chicken meatballs*

550 Р



МОЛОЧНЫЕ СОСИСКИ С МАКАРОШКАМИ С СЫРОМ

*Milk sausages with
macaroni and cheese*

600 Р



ФРУКТОВЫЙ САЛАТИК
С КЛУБНИКОЙ И СМЕТАНОЙ
Fruit salad with strawberries and sour cream

750 Р



ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ
СО СМЕТАНОЙ
Vegetable sticks with sour cream

500 Р

Завтраки

Breakfasts



ЯЙЦО ПАШОТ
С ПАСТРАМИ
И СОУСОМ
ГОЛЛАНДЕЗ

*Poached egg with pastrami
and gollandez sauce*

950 Р



ФРАНЦУЗСКИЙ
ОМЛЕТ С ТОППИНГАМИ
НА ВЫБОР

*French omelette with toppings
to choose from*

550 Р



СКРЭМБЛ
С НАПОЛНЕНИЯМИ
НА ВЫБОР

*Scramble with fillings
to choose from*

550 Р



**БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА
В ХРУСТЯЩЕЙ БУЛОЧКЕ БРИОШЬ**

Benedict with chef-salted salmon in a crispy brioche bun

1300 Р



**ХРУСТЯЩИЙ ТОСТ
СО СПЕЛЫМ АВОКАДО И ЛОСОСЕМ**

Crispy toast with ripe avocado and salmon

1150 Р



**СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ
БЛИНЧИКИ
С ТОППИНГАМИ**

*Freshly baked pancakes
with toppings*

600 Р



**ДОМАШНИЕ
СЫРНИКИ ИЗ
ФЕРМЕРСКОГО
ТВОРОГА С ЯГОДАМИ**

*Homemade cottage cheese
pancakes with berries*

650 Р



**КАША НА ВЫБОР:
ОВСЯНАЯ / РИСОВАЯ /
ГРЕЧНЕВАЯ
С ТОППИНГАМИ
НА ВЫБОР**

*Choice of porridge: oatmeal / rice /
buckwheat with toppings
of your choice*

450 Р