отель-ресторан
Селивановъ

Меню

отель-ресторан
Селивановъ

Dear guests!

We sincerely thank you for choosing our restaurant!

Our menu includes traditional Russian and classic European cuisines, which we tried to make by rules of healthy meal and compatibility of ingredients. You can also choose the way of cooking. Especially i want to pay attention to the diversity of my author's sauces and dressings, which will give you gastronomic pleasure! i m ready to take all your wishes personally!

Yours respectfully chief-cooker Anton Ostanin
and the staff of «Selivanov» hotel-restaurant.

отель-ресторан Селивановъ

ЗЕЛЕНАЯ КУХНЯ
Green Page/ Grüne Seite

Икра баклажанная с крутонами **130 р.**
Eggplant Caviar with Croutons
Auberginenpüree mit Croutons
100/50 гр.

Грибочки маринованные, с лучком **160 р.**
Marinated Mushrooms with Onion
Marinierte Pilzen mit Zwiebeln
100 гр.

«Греческий» со свежими овощами, рассольным сыром «фета» и оливковым маслом **210 р.**
Greek Salad with Fresh Vegetables, Feta Cheese and Olive Oil
„Griechischer" mit frischem Gemüse, Käse „Feta " und Olivenöl
160 гр.

Винегрет из печеных овощей с душистым маслом **160 р.**
Vinaigrette with Baked Vegetables and Vegetable Oil
Gemüsesalat aus gegrilltem Gemüse, mit duftigem Öl
160 гр.

Похлебка из лесных грибов **180 р.**
Wild Mushroom Soup
Kürbiscremesuppe mit Räucherwaren
300 гр.

Тыквенный суп-пюре с ржаными хлебцами **160 р.**
Creamy Pumpkin Soup with Rye Crisps
Suppe aus Waldpilzen mit saurer Sahne
250 гр.

отель-ресторан
Селивановъ

ЗЕЛЕНАЯ КУХНЯ
Green Page/ Grüne Seite

Фасоль в томатном соусе **180 р.**
Beans in Tomato Sauce
Bohnen in Tomatensoße
250 гр.

Кускус с овощами и разными травами **180 р.**
Couscous with Vegetables and Herbs
Kuskus mit Gemüse und verschiedenen Kräutern
250 гр.

Паста из твердых сортов пшеницы с овощами и соусом «Песто» **200 р.**
Whole Wheat Pasta with Vegetables and Pesto
Hartweizengrieß Pasta mit Gemüse und „Pesto" Soße
200 гр.

Картофель жаренный, с лесными грибами **180 р.**
Fried Potatoes with Wild Mushrooms
Gebratene Kartoffeln mit Waldpilzen
200 гр.

Каша гречневая с лесными грибами и хрустящим луком **120 р.**
Buckwheat with Wild Mushrooms and Onions
Buchweizen mit Waldpilzen und knusprige Zwiebeln
150 гр.

Сезонные овощи, приготовленные на Ваш выбор /гриллированные, паровые **180 р.**
Seasonal Vegetables /grilled, steamed
Gemüse der Saison auf Ihrer Wahl /gegrillt , gedampft
250 гр.

Орешки в карамели с корицей **150 р.**
Caramelized Nuts with Cinnamon
Nüsse in Karamellen mit Zimt
50 гр.

отель-ресторан Селивановъ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
Cold starte/Kalte Vorspeisen

Семга слабого посола с можжевеловыми ягодами — **410 р.**
Salted Salmon with Juniper Berries
Schwach gesalzener Lachs mit Wacholderbeeren
100 гр.

Горбуша слабого посола с зеленым маслом — **290 р.**
Salted Pink Salmon with Green Butter
Schwach gesalzener Lachs mit grüner Butter
100 гр.

Лососевая икра на льду с тостами и маслом — **450 р.**
Red Caviar on Ice with Toasts and Butter
Lachskaviar auf dem Eis mit Butter und Toasten
30/30/20 гр.

Щучья икра на льду с тостами и маслом — **480 р.**
Pike Caviar on Ice with Toasts and Butter
Hechtkaviar auf dem Eis mit Butter und Toasten
30/30/20 гр.

Сельдь слабосоленая с картофелем и лучком — **140 р.**
Salted Herring with Potatoes and Onions
Schwach gesalzener Hering mit Kartoffeln und Zwiebel
185 гр.

Домашние мясные деликатесы с горчицей /томленая телятина, запеченная буженина, куриный галантин/ — **385 р.**
House made Deli Meats with Mustard /braised veal, cold baked pork, chicken galantine/
Hausgemachte Fleischdelikatesse mit Senf /Gedämpftes Kalbfleisch, Schweinerbraten, Hähnchengalantine
150/30 гр.

отель-ресторан
Селивановъ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
Cold starte/Kalte Vorspeisen

Говяжий язык с брусничным хреном **290 р.**
Beef Tongue with Cowberry Horseradish Sauce
Rinderzunge mit Preiselbeeren und Meerrettich
100/30 гр.

Сало подкопченное с ржаными гренками и маринованным лучком **150 р.**
Smoked Pork Lard served with Rye Croutons and Marinated Onions
Geräucherter Speck mit geröstetes Brot und marinierte Zwiebeln
60/60/30 гр.

Соленья «Ростовские» /яблоки моченые или цукини, огурчики, капуста квашеная, чеснок, томаты/ **250 р.**
Rostov Style Pickled Vegetables / pickled apples or zucchini, cucumbers, sauerkraut, garlic, tomatoes/
Gesalzene „Rostovskie"/ Eingelegte Äpfel oder Zucchini, Gurken, Sauerkraut, Knoblauch, Tomaten/
300 гр.

Свежие овощи с чесночным соусом «Айоли» **150 р.**
Fresh Vegetables with Garlic Aioli Sauce
Frisches Gemüse mit Knoblauchsoße „Ioli"
130/20 гр.

Икра баклажанная с крутонами **130 р.**
Eggplant Caviar with Croutons
Auberginenpüree mit Croutons
100/50 гр.

Грибочки маринованные с лучком **160 р.**
Marinated Mushrooms with Onion
Marinierte Pilzen mit Zwiebel
100 гр.

Хлебная корзина с зеленым маслом **60 р.**
Bread basket with Green Butter
Brot mit grüner Butter
100/30гр.

отель-ресторан Селивановъ

САЛАТЫ
Salads/ Salaten

«Греческий» со свежими овощами, рассольным сыром «фета» и с оливковым маслом — **210 р.**
Greek Salad with Fresh Vegetables, Feta Cheese and Olive Oil
„Griechischer" mit frischem Gemüse, Käse „Feta" und Olivenöl
160 гр.

Винегрет из печеных овощей, с душистым маслом — **160 р.**
Vinaigrette with Baked Vegetables and Vegetable Oil
Gemüsesalat aus gegrilltem Gemüse, mit duftigem Öl
160 гр.

Шеф-салат с глазированной говядиной, обжаренными грибочками, свежими листьями салата и заправкой из 10 ингредиентов — **390 р.**
Chef Salad with Glazed Beef, Fried Mushrooms, Lettuce and Ten-Ingredient Salad Dressing
Chef-Salat mit glasiertem Rindfleisch, gebackenen Pilzen, frischen Salatblättern und Dressing aus 10 Zutaten
180 гр.

отель-ресторан
Селивановъ

САЛАТЫ
Salads/ Salaten

Классический оливье с телятиной, на основе соуса «майонез» **160 р.**
Classic Olivier Salad with Veal and Mayonnaise Dressing
Klassischer Olivier mit Kalbfleisch mit der Soße „Majonäse"
160 гр.

Классический «Цезарь» с листьями салата, гренками, помидорами черри и куриной грудкой/ со слабосоленым лососем **290/420 р.**
Classic Caesar Salad with Lettuce, Croutons, Chicken Breast and Cherry Tomatoes/Salted Salmon
Klassischer „Cäsar" mit Salatblättern, gerösteten Brotscheiben, Hähnchenbrust und Tomaten Cherry/ mit schwach gesalzenem Lachs
180 гр.

Салат «под водочку» из буженины, маринованного огурца и картофеля, с душистым маслом **200 р.**
"Pod Vodochku" Salad with Cold Baked Pork, Marinated Cucumber, Potatoes and Vegetable Oil
Salat „für Wodka" aus kaltem Schweinebraten, marinierter Gurke und Kartoffeln mit duftigem Öl
180 гр.

отель-ресторан Селивановъ

САЛАТЫ
Salads/ Salaten

Салат из копченого цыпленка с ананасом и початками кукурузы в горчично-винной заправке — **200 р.**
Salad with Smoked Chicken, Pineapple and Corn Cobs with Mustard and Wine Vinegar Dressing
Salat aus geräuchertem Hühnchen mit Ananas und Korn in Senf-Wein-Dressing
180 гр.

Теплый салат из куриных сердечек с беконом, овощами и зерновой горчицей — **280 р.**
Warm Salad with Chicken Hearts, Bacon, Vegetables and Grain Mustard
Warmer Salat aus Hähnchenherzen mit Bacon, Gemüse und Kornsenf
180 гр.

Теплый салат из лосося с деревенским картофелем и медово-горчичной заправкой — **380 р.**
Warm Salad with Salmon, Potato Wedges and Honey Mustard Dressing
Warmer Salat aus Lachs mit Bauernkartoffeln und Honig-Senf-Dressing
180 гр.

отель-ресторан
Селивановъ

САЛАТЫ
Salads/ Salaten

Салат из печени трески с рукколой, перепелиным яйцом и французской заправкой — **480 р.**
Salad of Cod Liver with Rucola, Quail Eggs and French Dressing
Salat aus Dorschleber, Rucola, Wachteleier und französischer Dressing
150 гр.

Салат из подкопченной скумбрии с картофелем, яйцом и душистым маслом — **200 р.**
Smoked Scomber Salad with Potatoes, Eggs and Vegetable Oil
Salat aus geräucherter Makrele, Ei und duftiger Öl
180 гр.

Авокадо с томатами и раковыми шейками в сливочном соусе — **400 р.**
Avocado with Tomatoes and Crayfish Tails in Cream Sauce
Avocado mit Tomaten und Krebsschwänzchen in Rahmsoße
160 гр.

отель-ресторан Селивановъ

СУПЫ
Soups/Suppen

Борщ с говядиной и сметаной/ майонезом **150 р.**
Borsch (Beetroot Soup) with Beef and Sour Cream / Mayonnaise
Borschtsch (Rübensuppe) mit Rindfleisch und saurer Sahne/ Majonäse
300/30 гр.

Солянка мясная со сметаной/ майонезом **200 р.**
Meat Soup Solyanka with Sour Cream / Mayonnaise
Fleischsoljanka mit saurer Sahne / Majonäse
300/30 гр.

Тыквенный крем-суп с копченостями **200 р.**
Creamy Pumpkin Soup with Smoked Meats
Kürbiscremesuppe mit Räucherwaren
250 гр.

отель-ресторан
Селивановъ

СУПЫ
Soups/Suppen

Похлебка из лесных грибов со сметаной — **150 р.**
Wild Mushroom Soup with Sour Cream
Suppe aus Waldpilzen mit saurer Sahne
300/30 гр.

Уха «Ростовская» из трех рыб с водкой — **230 р.**
Fish Soup with three kinds of Fish and Vodka
Fischsuppe „Rostovskaja" aus drei Fischarten mit Wodka
300 гр.

Куриный бульон с яйцом, курочкой и гренками — **120 р.**
Chicken Bouillon with Eggs, Chicken and Croutons
Hühnerbrühe mit Ei, Hähnchen und gerösteten Brotscheiben
250 гр.

отель-ресторан Селивановъ

ГОРЯЧЕЕ
Main Courses/ Hauptgerichte

Рыба
Fish/Fisch

Стейк из семги с икорным соусом **750 р.**
Salmon Steak with Caviar Sauce
Lachssteak mit Kaviarsoße
100/30 гр.

Котлетки из щуки с картофельным муссом и баклажанной икрой **300 р.**
Pike Cutlets with Potato Mousse and Eggplant Caviar
Hechtlaberl mit Kartoffelmousse und Auberginenpüree
100/30/50 гр.

Филе судака на подушке из ростовского лука **365 р.**
Pike perch Fillet served on a bed of Onions
Zanderfilet auf Rostovskij Zwiebel
100/30 гр.

Горбуша, запеченная кольцом с корнеплодами и помидорами черри **420 р.**
Pink Salmon baked with Root Vegetables and Cherry Tomatoes
Backlachs in Ringform mit Rüben und Cherry-Tomaten
250 гр.

отель-ресторан
Селивановъ

ГОРЯЧЕЕ
Main Courses/ Hauptgerichte

Мясо
Meat/ Fleisch

Стейк из шейки свинины с соусом «пьяная вишня» — **420 р.**
Pork Neck Steak with Brandied Cherry Sauce
Steak aus Schweinsschopf mit Soße „Pjanaja Wischnja"
180/30 гр.

Стейк «Филе миньон» из говядины — **480 р.**
Filet Mignon Steak
Rindfleisch „Filet Mignon"
150/30 гр.

Бефстроганов из говядины с картофельным пюре и соленым огурчиком — **390 р.**
Beef Stroganoff with Mashed Potatoes and Pickled Cucumber
Boeuf Stroganoff aus Rindfleisch mit Kartoffelpüree und gesalzene Gurke
250 гр.

Бифштекс рубленый, с томатом и зеленым маслом — **385 р.**
Hamburger Steak with Tomatoes and Green Butter
Schnitzel mit Tomaten und Grünöl
150/30 гр.

Телячьи щечки, запеченные в травах с кореньями, подается с молодым зеленым горошком — **410 р.**
Braised Veal Cheeks with Herbs and Roots served with Young Green Peas
Kalbfleischbäckchen mit Kräutern, ist mit frischen Grünerbsen serviert
150/50 гр.

отель-ресторан Селивановъ

ГОРЯЧЕЕ
Main Courses/ Hauptgerichte

Дичь
Poultry/Wild

Ножка кролика, тушенная в сметане с прованскими травами — **670 р.**
Rabbit Leg Stew with Sour Cream and Herbes de Provence
Kaninchenkeule, geschmort in saurer Sahne mit Provencer Kräuter
200 гр.

Утиная ножка «Конфи», томленная в апельсинах, с медовой капустой и яблочным взваром — **620 р.**
Duck Leg Confit stewed with Oranges, honey-braised Cabbage and Apple Decoction
Entekeule „Konfi" geschmort in Orangen, mit Honigkohl und Apfelbrühe
150/50 гр.

Каре молодого ягненка в лепестках арахиса — **1150 р.**
Rack of Lamb in Peanuts
Lammkaree in den Erdnussblättchen
150 гр.

Котлеты из индейки с горчичным соусом — **350 р.**
Turkey Cutlets with Mustard Sauce
Putenkotelette mit Senfsoße
150/30 гр.

отель-ресторан
Селивановъ

ГОРЯЧЕЕ
Main Courses/ Hauptgerichte

Дичь
Poultry/Wild

Филе цыпленка, начиненное беконом и овощами **265 р.**
Chicken Fillet stuffed with Bacon and Vegetables
Hühnchenfilet, gefüllt mit Bacon und Gemüse
150 гр.

Куриные потрошки на картофеле «Рести» **265 р.**
Chicken Giblets on Potato Roesti
Hühnerkleine auf Kartoffeln „Resti"
250 гр.

Жульен из лесных грибов и цыпленка в профитроли **200 р.**
Chicken and Mushroom Julienne in Profiterole
Ragout aus Waldpilzen und Hühnchen in Profiteroli
150 гр.

отель-ресторан Селивановъ

ПАСТА
Pasta

«Тельятелли» с лососем и сливочным соусом **485 р.**
Tagliatelle with Salmon Cream Sauce
"Tagliatelle" mit Lachs und Rahmsoße
250 гр.

Спагетти «Карбонара» с беконом и яичным соусом **360 р.**
Spaghetti Carbonara with Bacon and Egg Sauce
Spaghetti „Carbonara" mit Bacon und Eisoße
250 гр.

Овощная паста с помидорами черри и соусом«песто» **300 р.**
Vegetable Pasta with Cherry Tomatoes and Pesto
Gemüsepasta mit Cherry-Tomaten und „Pesto" Soße
250 гр.

отель-ресторан
Селивановъ

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
House made Dumplings and Dough
Hausgemachte Teigwaren

Пельмени самолепные с мясом и двумя соусами **230 р.**
Homemade Pelmeni with Meat and Two Sauces
Hausgemachte Pelmeni mit Fleisch und zwei Soßen
250/50 гр.

Вареники самолепные с картофелем и грибами/ягодами, со сметаной **180 р.**
Homemade Vareniki with Potatoes and Mushrooms/Berries served with Sour Cream
Hausgemachte Wareniki mit Kartoffeln und Pilzen/Beeren, mit saurer Sahne
250 гр.

Блины пшеничные, гречневые, с маслом подаются на ваш выбор: **60 р.**
Wheat/ Buckwheat Pancakes with butter, served with your choice of:
Weizen/Buchweizenblini mit Butter, serviert auf ihrer Wahl:

- сметаной/ сгущенкой/домашним вареньем 2 шт./30 гр. **70 р.**
- sour cream/condensed milk/homemade jam ***2pcs/30***
- sauerer Sahne/ gezuckerter Kondesmilch/ hausgemachter Konfitüre 2pcs/30

- с икрой лосося/семгой слабосоленой 2 шт./30 гр. **450 р./300 р.**
- salmon caviar/salted salmon ***2pcs/30***
- mit Lachskaviar/ schwach gesalzenem Lachs 2pcs/30

отель-ресторан Селивановъ

ГАРНИРЫ
Side Dishes/Zuspeisen

Картофельное пюре **90 р.**
Mashed Potatoes
Kartoffelpüree
100 гр.

Картофель по-деревенски/фри **90 р./100 р.**
Potato Wedges/Fries
Bauernkartoffeln/Pommes frites
100/30 гр.

Картофель жареный **90 р.**
Fried Potatoes
Gebratene Kartoffeln
100 гр.

Два вида риса с обжаренными овощами **120 р.**
Two kinds of Rice with Fried Vegetables
Zwei Reisarten mit gebackenem Gemüse
100 гр.

Сезонные овощи на Ваш выбор: гриллированные/паровые/свежие **120 р.**
Seasonal Vegetables: grilled, steamed, fresh
Gemüse der Saison auf Ihrer Wahl: gegrillt/gedampft/frisch
100 гр.

отель-ресторан
Селивановъ

МОРОЖЕНОЕ
Ice cream/ Eis

Классический пломбир в ассортименте **100р.**
Classic cream in assortment
Klassische Creme im Sortiment
100 гр.

Наполнитель на Ваш выбор: фруктовый топинг, тертый шоколад, ягодный микс, мед, сливки **40р.**
Filling of your choice: fruit topping, grated, chocolate, berry mix, honey, cream
Füllung nach Wahl: Obstbelag, geriebener Schokolade, Beeren Mix, Honig, Sahne

отель-ресторан
Селивановъ

СЕЗОННЫЕ НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Housemade seasonal beverages
Hausgemachte Getränke der Saison

Квас медовый **70р.**
Honey Kvass
Honigkwas (Brotgetränk)
250 гр.

Морс клюквенный **70р.**
Cranberry Mors
Moosbeeresaft
250 гр.

Медовуха малиновая **70 р.**
Raspberry Medovukha
Himbeerisches Honigwasser
250 гр.

Глинтвейн безалкогольный/ алкогольный **100/150 р.**
Mulled wine alcoholic/non-alcoholic
Glühwein alkoholfrei/alkoholisch
200 гр.

Свежевыжатый сок: апельсиновый/морковный/яблочный **200 р.**
Fresh Squeezed Juice: orange/carrot/apple
Frisch gepresster Saft: orange/karotte/apfel
200 гр.

Настойки
Liqueurs/ Branntwein:

«Селивановъ»(на сосновых шишках) **100 р.**
"Selivanov" (of pine cones)
„Seliwanoff" (auf den Kiefernzapfen)
50 гр.

Хреновуха **100 р.**
Khrenovukha (horseradish)
Hrenowucha (Meerrettichgetränk)
50 гр.

Клюковка/Малиновка **100 р.**
Cranberry liqueur/Raspberry liqueur
Klujkowka (Moosbeeregetränk)/ Malinowka (Himbeeregetränk)
50 гр.

Медовая с перцем **100 р.**
Honey and Pepper liqueur
Medowaja mit Pffefer (Honigpfeffergetränk)
50 гр.

Every new guest becomes a our friend, and we know that he as
a true friend will come to us again!