



ДЕГТЯРНЫЕ БАНИ

ПЕТЕРБУРГСКИЕ ПАРНЫЕ

МЕНЮ

МЕНЮ | MENU

«У русских всего три доктора», притом «первый доктор – это Русская баня».
Russians have only three doctors, with the Russian Sauna as the main doctor.
Юст Юль, Датский посланник при дворе Петра I
Just Juel, the Danish ambassador at the court of peter the Great

Бани приличны для всех возрастов, темпераментов и телосложений
и во все времена.
Russian Saunas are all-season and suitable for all ages, characters and constitutions.
Лекарь Забелин
Zabelin the Doctor

«Дорогие гости, напарившись и намывшись, выходили в предбанник, выпивали рюмку перцовой водки и закусывали редькой. Человек чувствовал себя заново рожденный, а может быть, еще лучше – так, как только и чувствуют себя после настоящей бани.»

Пивной Бар | Beer snacks

Креветки в панцире
Shrimp in the shell to beer

690 p

Вобла 1 шт.
Fish jerky

300 p

Гренки со шпротами
Toast with sprats

210 p

Гренки с килькой балтийской
French toast with anchovies Baltic

180 p

Гренки с салом домашним
Toasts with sowbelly

150 p

Орешки ассорти (кешью, миндаль, фундук, грецкий)
Nuts of assortment (cashew almond, filbert, myob)

290 p

Фисташки
Pistachios

290 p

Кальмар сушеный
Dried squid (18g)

80 p



Русские разносолы | Russian pickles

Грибы белые маринованные, масло оливковое, зелень
White mushrooms, pickled

500 p

Грибы соленые, грузди
Salt mushrooms

490 p

Огурцы малосольные
Salted cucumbers

200 p

Огурцы соленые
Pickled cucumbers

130 p

Квашеная капуста, оливковое масло, зеленый лук
Sauerkraut, olive oil, green onions

130 p



Холодные закуски | Cold starters

Лосось малосольный Salted trout (100g)	390 p
Форшмак Forshmak	200 p
Сельдь с луком и отварным картофелем Herring with onions and boiled potatoes	300 p
Икра кетовая на льду, масло, лимон, зелень Keta caviar on ice, oil, lemon and herbs	460 p
Игра баклажанная, кабачковая собственного приготовления Own-produced squash spread, aubergine pate	350 p
Крабы натуральные со свежими овощами Crabs with fresh organic vegetables 200/300	2 700 p
Говяжий язык с маслинами и соленым огурцом Beef tongue with olives pickles	450 p
Ростбиф Roast beef	600 p
Сыровяленая мясная закуска из 6-ти видов мяса с острым перчиком 6 sorts of raw cured meat with a hot pepper	620 p
Сыр «Пармезан» с мёдом, маслинами и грецким орехом Parmesan with honey, black olives and walnut	300 p



Салаты | Salads

Теплый салат с говяжьим языком, белыми грибами и имбирным соусом
Warm salad with beef tongue, porcini and ginger sauce

560 p

Салат из свежих овощей (огурец, помидоры, редис, заправка- сметана или масло)
Mixed salad

350 p

Салат-микс с запеченной свеклой, кедровым орехом и козьим сыром
Salad with roasted beets, pine nuts and goat cheese

420 p

Теплый салат с куриной грудкой и беконом
Warm salad with chicken and bacon

380 p

Авокадо с креветками
Avocado with prawns

450 p

Салат «Мясной»
Meat salad

380 p

Сельдь под шубой
Herring under a fur coat

280 p

Винегрет овощной
Vegetable vinaigrette

190 p



Супы | Soups

Щи из квашеной капусты с белыми грибами
Sauerkraut soup with mushrooms

450 p

Уха царская (судак, лосось, креветка, лук порей)
Ear royal perch, salmon, shrimp onions Paray

550 p

Солянка мясная сборная
Meat solyanka kidney

450 p

Борщ со сметаной, зеленью, гренками с салом
Soup with beans and donuts

420 p



Блюда Домашней кухни | Home-cooked meals

Сырники со сметаной или вареньем
Cheese pancakes with sour cream, jam

280 p

Блинчики с маслом
на выбор: сметана, сгущенное молоко
Pancakes with butter
Topping for pancakes: sour cream, condensed milk

150 p
50 p

Блинчики с мясом и сметаной
Pancakes with meat and sour cream

350 p

Блинчики с красной икрой
Pancakes with red caviar

480 p

Блинчики с форелью с/с
Pancakes with trout with a/c

380 p

Пельмени мясные ручной лепки
Ravioli with meat hand-molded

280 p

Котлеты: | Risoles:

Мясные из филе телятины
Minced meat of veal

650 p

Из филе судака
Fillet of perch

580 p

Рыбные микс (форель, судак)
Mix fish (trout perch)

580 p

Из филе форели
Fillet of trout

560 p

Из филе кури
Of chicken fillet

290 p

Киевская котлета с гарниром на выбор (картофельное пюре, рис)
Chicken Kiev with a side dish (mashed potato or rice)

360 p

Овощные котлеты на выбор:
капустные, картофельные, морковные, свекольные
Vegetarian cutlets (cabbage, potato, carrot, or beetroot)

250 p

Котлеты могут быть приготовлены жаренные или паровые
Patties can be prepared fried or steam



**Горячие блюда
из рыбы и мяса**

**Hot dishes
from fish and meat**

**Шашлык из Королевских креветок лимон, зелень
Skewered King Prawns soy sauce, lemon and herbs**

1 450 p

**Креветки тигровые с цукини в легком сливочном соусе
Tiger shrimp with zucchini and light creamy sauce**

650 p

**Судак по-польски
Walleye in Polish**

620 p

**Филе форели с соусом Сабоен
Trout fillet with sauce Szabo**

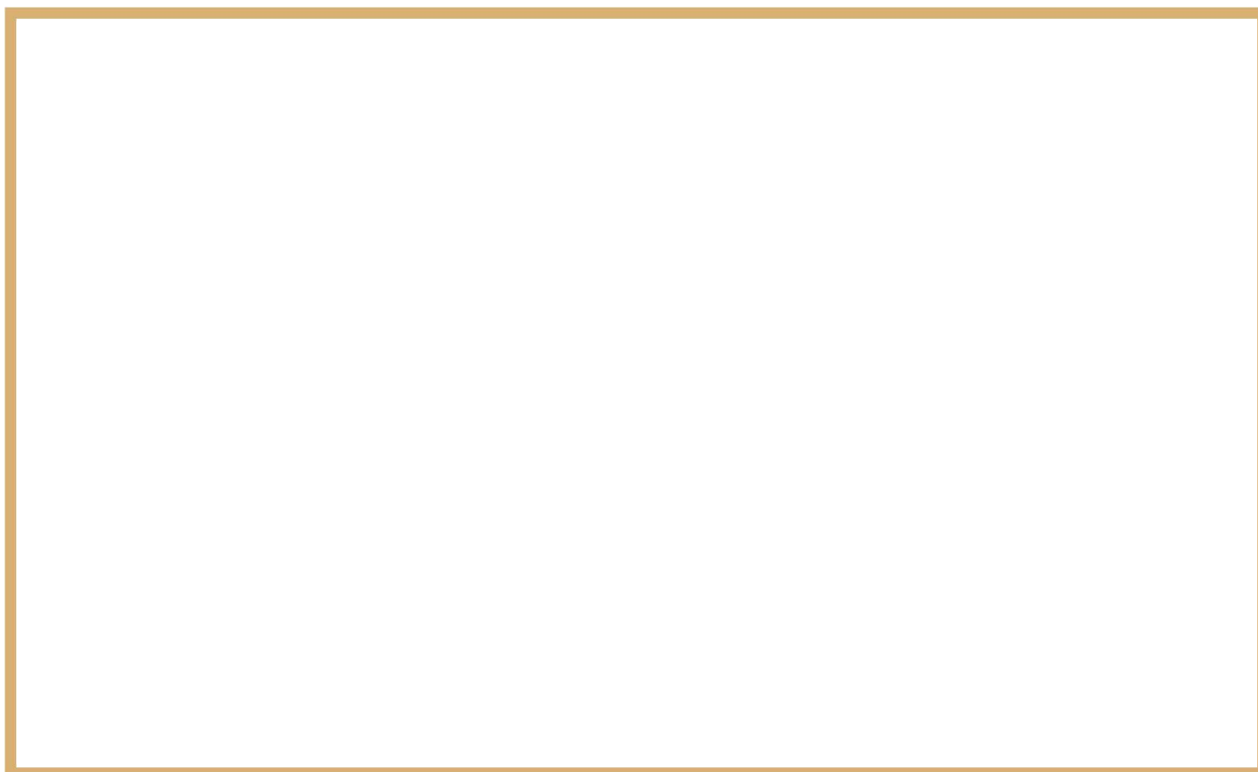
610 p

**Каре ягненка
Rack of Lamb**

1 800 p

**Филе телятины
Fillet of veal**

800 p



Гарнир | Side dishes

Овощное рагу (цукини, баклажаны, перец, томаты)
Vegetable stew zucchini, eggplant, peppers, tomatoes

420 p

Цукини жаренные
Squash, baked with vegetables

320 p

Оладьи из кабачков
Zucchini Fritters

300 p

Свежие овощи листья салата помидор, огурец, перец
Fresh vegetables lettuce tomato, cucumber, pepper

250 p

Драники картофельные со сметаной
Hash browns with sour cream

230 p

Картофель отварной, жареный, пюре
Boiled potatoes, roasted, mashed

140 p

Добавка к картофелю: белые грибы
Optional add: porcini for potato

260 p

Греча отварная
Boiled buckwheat

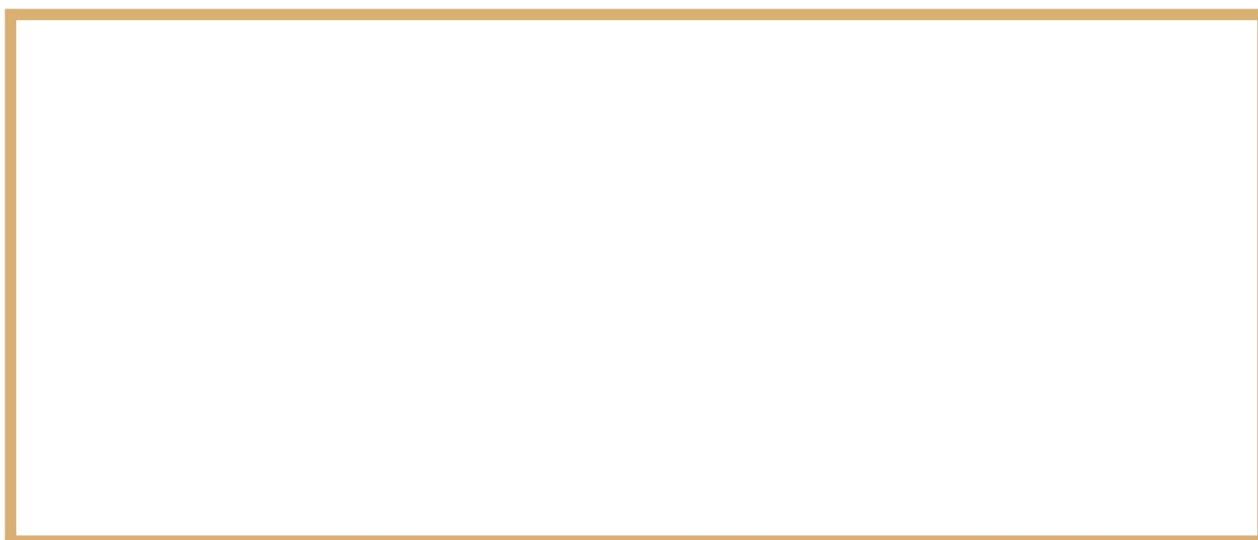
80 p

Добавка к грече: с луком и яйцом
Optional add: onion and egg for buckwheat

60 p

Рис рассыпчатый
Rice

80 p



Десерты | Desserts

Мед с клюквой, орехами
Honey with cranberries, walnuts

245 p

Мед
Honey

110 p

Конфеты шоколадны ассорти
Assorted chocolate candy

200 p

Варенье клубничное
Jam made of strawberry

90 p

Мороженое с тертым шоколадом
Ice-cream with chocolate chips

250 p

Мороженое с вареньем
Ice-cream with jam

250 p



Блюда по предварительному заказу – за 24 часа

Холодные закуски

Pre-order menu – 24 hours

Starters

Судак под маринадом
Marinade pike perch

200\150

620 p

Студень: говяжий
телячий
куриный

1\250

250 p

1\250

290 p

1\250

200 p

Горячее на компанию

Course for company

Цыпленок гриль
Chicken grill

620 p

Утка с яблоками и квашеной капустой
Roasted duck with apples

1 кг

2 500 p

Кролик в сметанном соусе
Rabbit with sour cream sauce

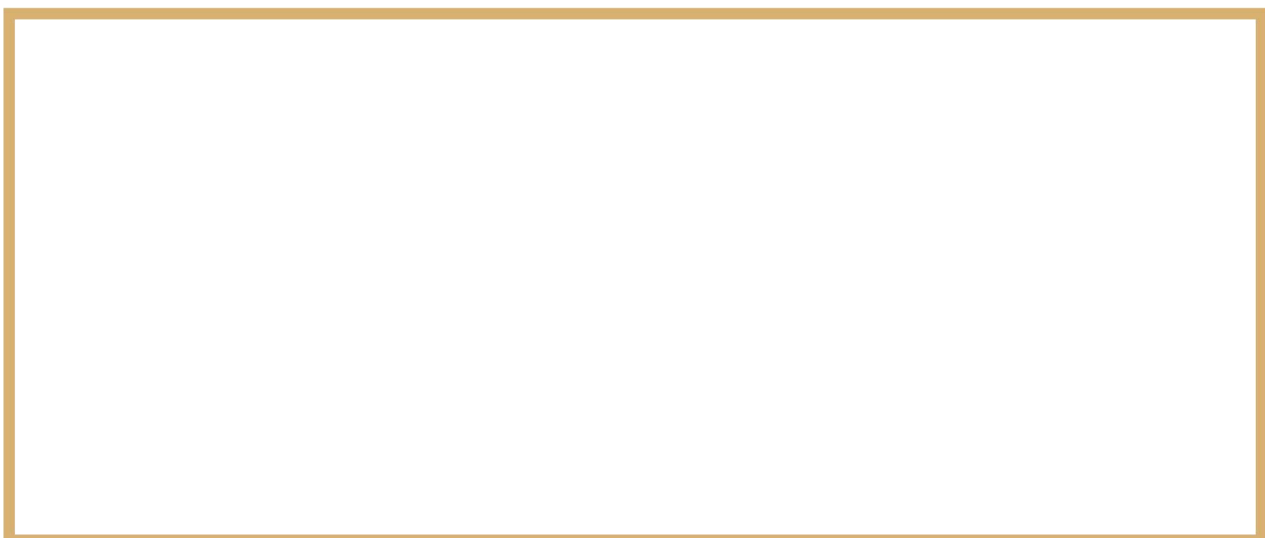
300\100

850 p

Запеченная баранья нога с картофелем «Бэби»
Oven-baked mutton (leg) with baby-potato

1 кг

2 300 p



Предложение для туристов

Русский стол.

Вариант 1 «Русские традиции»

Закуска: Капуста квашенная, Огурчики м/с, Гренки с килькой.
Starter: Sauerkraut, pickled cucumbers, sprats on croutons.

Горячее: Картошечка, жаренная с белыми грибами.
Main course: Fried potatoes and seps.

Стопка Водки «Царская» (50г). Shot of Tsarskaya vodka (50g)

Морс клюквенный. Cranberry juice.

1 100 Р

Russian Table

tourist menu.

Option 1 «Russian traditions»

Вариант 2 «Русский обед»

Закуска : Винегрет с белыми груздями.
Starter: White milk cap mushroom salad.

Суп: Щи боярские , сметана, зелень.
Soup: Boyarsky cabbage soup served with sour cream and herbs.

Горячее: Пельмени мясные собственной лепки, масло, сметана.
Main course: Homemade meat dumplings served with butter and sour cream.

Хлеб ржаной. Rye bread.

Стопка Водки «Царская» (50г). Shot of Tsarskaya vodka (50g).

Квас или Морс клюквенный. Kvass or cranberry juice.

1 050 Р

Option 2 «Russian lunch»

Вариант 3 «Ужин по Русски»

Закуска: Селедочка с/с с отварным картофелем.
Starter: Lightly salted herring served with boiled potatoes.

Капуста квашенная, огурцы соленые, чеснок маринованный.
Sauerkraut, pickled cucumbers, pickled garlic.

Горячее: Драники картофельные с домашней котлеткой.
Main course: Potato pancakes served with a homemade cutlet.

Хлеб ржаной. Rye bread.

Стопка Водки «Царская» (50г). Shot of Tsarskaya vodka (50g).

Квас Белый. White kvass.

1 150 Р

Option 3 «Russian Dinner»

Чайное предложение

на человека.

Вариант 1

Чай «Баннй» травяной (чайник).
A pot of Banya herbal tea.

Клюква с медом.
Cranberries with honey.

Квас темный 0,25 мл.
Dark kvass, 250ml.

Вода (минеральная) 1 бутылка.
A bottle of mineral water.

450 ₺

Our tea menu

(each option serves one)

Option 1

Вариант 2

Чай Черный с чабрецом (чайник).
A pot of black tea with thyme.

Мед.
Honey.

Квас белый 0,25 мл.
White kvass, 250ml.

Вода (минеральная) 1 бутылка.
A bottle of mineral water.

400 ₺

Option 2

Вариант 3

Чай зеленый жасмин (чайник).
A pot of jasmine green tea.

Морс (клюквенный).
Mors (cranberry juice).

Вода (минеральная) 1 бутылка.
A bottle of mineral water.

350 ₺

Option 3

Уважаемые гости!

Если Вы приходите со своим алкоголем, мы выставляем Вам в счет пробковый сбор. Предварительно согласуйте с нашим Администратором.

Если Вы приходите со своими продуктами, Вам в счет будет выставлена сумма за обслуживание. Предварительно согласуйте с нашим Администратором.

Если Вы хотите, чтобы наши повара приготовили Вам блюдо из ваших продуктов, которых нет в меню, предварительно согласуйте с нашим Администратором.

Спасибо за понимание.

Фридрих Вильгельм фон Бергольц, состоявший в свите Петра I, Побывав в Русской Бане «нашел, что она очень полезна», а потому «положил себе наперед почаще прибегать к ней».

В нашем банном комплексе также есть другие банные классы.
Вы можете получить всю интересующую вас информацию.

985-1-983
www.d1a.ru

