



1715  
годе



Алена





**Безалкогольное игристое /**  
**/ Non-alcoholic sparkling wine**

750 мл. **1500₽**



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

**Морская форель слабого  
посола с каперсами Греко /  
/ Slightly salted seatrout with capers**

100 гр. **730₽**

**Паштет из утиного магрэ с соусом  
из смородины и еловыми шишками /  
/ Duck magret pate with blackcurrant  
sauce and young pine cones**

90/15 гр. **720₽**

**Ростбиф по фирменному рецепту  
с хрустящими маринованными  
корнишонами /  
/ Signature Roast beef with pickled gherkins**

100/60 гр. **710₽**





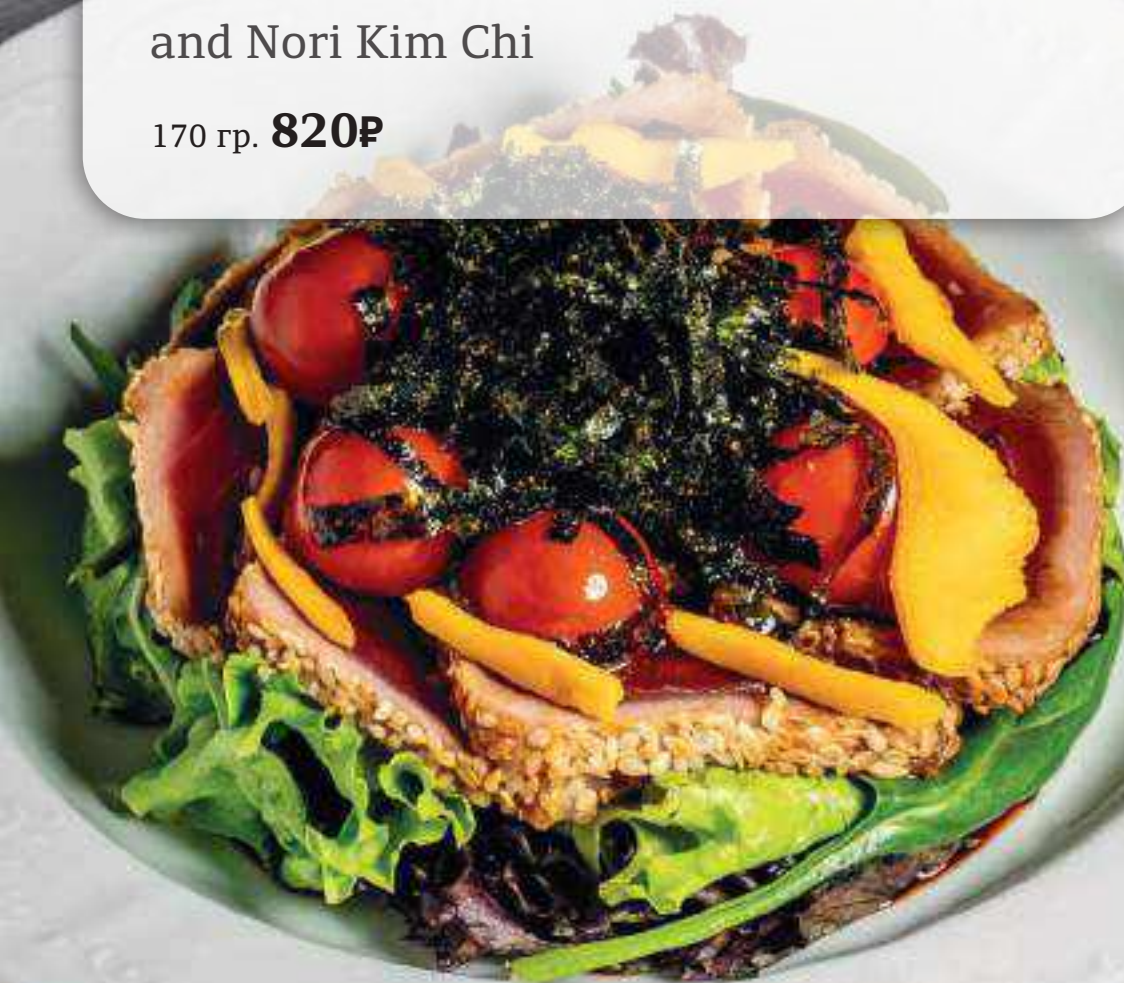
## САЛАТЫ SALADS

**Оливье с каспийскими анчоусами  
и икрой палтуса/с ростбифом /**  
/ Olivier salad with Caspian anchovies  
and halibut caviar/with roast beef

220 гр. **650₽ / 690₽**

**Салат с тунцом «Yellow Fin»  
под соусом Сезам и нори ким-чи /**  
/ Yellow-Fin tuna salad with Caesar sauce  
and Nori Kim Chi

170 гр. **820₽**





## САЛАТЫ SALADS

**Теплый салат с куриной печенью  
и миндалем фламбе под соусом Даранж /  
/ Warm salad with chicken liver and flambéed  
almonds under the Darange sauce**

200 гр. **730₽**

**Салат цезарь с куриным филе  
/слабосоленным лососем/креветками /  
/ Caesar salad with chicken fillet  
/salmon/shrimp**

200 гр. **700₽ / 750₽ / 800₽**





# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## HOT APPETIZERS

### Жульен

с лесными грибами/куриным филе /  
/ Julienne with porcini mushrooms/chicken

120 гр. **520₽ / 520₽**

Тигровые креветки жаренные с чесноком,  
подаются с хрустящей чиабаттой /  
/ Tiger shrimp fried with garlic

90/30 гр. **790₽**





# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

**Мидии фламбе в ореховом соусе /  
/ Flambeed mussels in nut sauce**

300/80 гр. **990₽**





## СУПЫ SOUPS

**Крем-суп из тыквы с креветками и крутонами /**  
/ Cream of pumpkin soup with prawns and croutons

300 гр. **640₽**

**Солянка рыбная с лимоном и сметаной /**  
/ Mixed fish soup with lemon and sour cream

300 гр. **660₽**

**Куриный суп-лапша по-домашнему /**  
/ Chicken noodle soup

300 гр. **490₽**





## СУПЫ SOUPS

**Борщ дворянский со смальцем  
на тостах из бородинского хлеба /  
/ Signature dish borscht with smalts,\*  
on Borodinsky\* rye bread toast  
and thickened cream**

300 gr. **650₽**

\* Smalts – a piquant spread made from minced lard, seasoned with spices and garlic, is quite enjoyable with black Borodino bread.

\* Borodinsky rye bread – a dark brown sourdough rye bread of Russian origin, traditionally sweetened with molasses and flavored with coriander and caraway seeds.





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

**Филе атлантического лосося  
с сливочно-цитрусовым соусом  
и тартаром из огурца /**

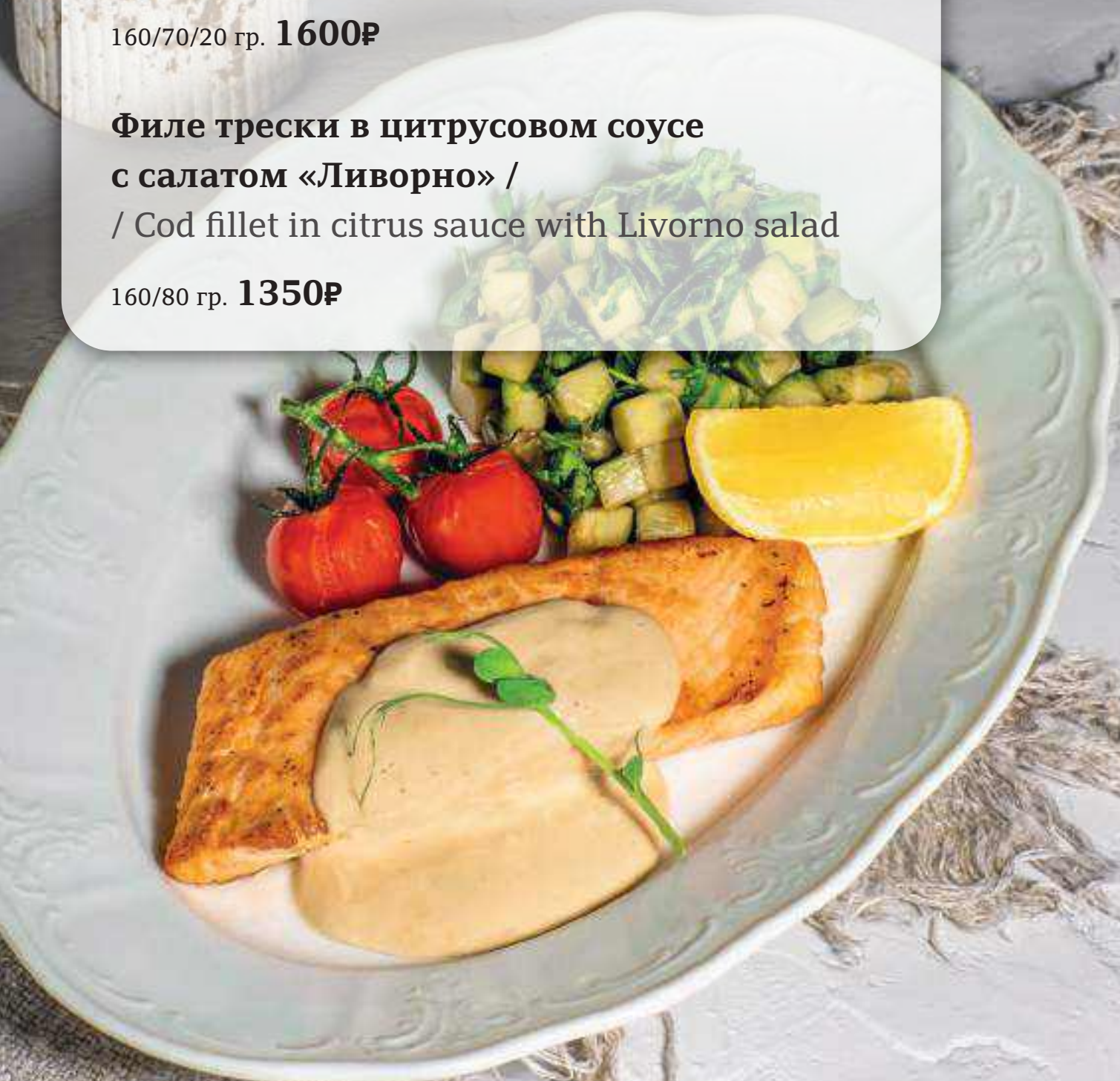
**/ Fillet Atlantic salmon with creamy sauce  
and cucumber tartar**

160/70/20 гр. **1600₽**

**Филе трески в цитрусовом соусе  
с салатом «Ливорно» /**

**/ Cod fillet in citrus sauce with Livorno salad**

160/80 гр. **1350₽**



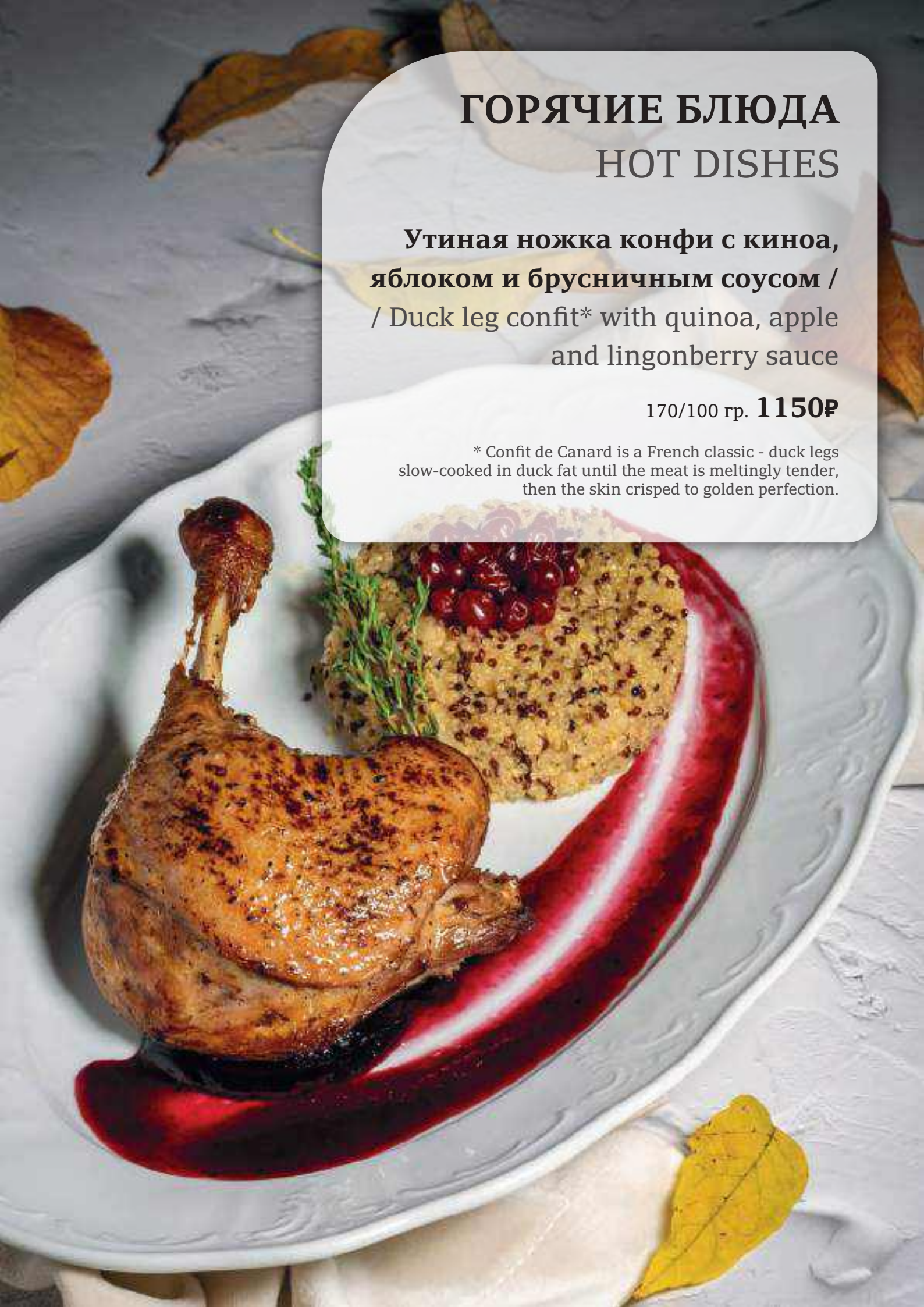


## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

**Утиная ножка конфи с киноа,  
яблоком и брусничным соусом /  
/ Duck leg confit\* with quinoa, apple  
and lingonberry sauce**

170/100 гр. **1150₽**

\* Confit de Canard is a French classic - duck legs slow-cooked in duck fat until the meat is meltingly tender, then the skin crisped to golden perfection.

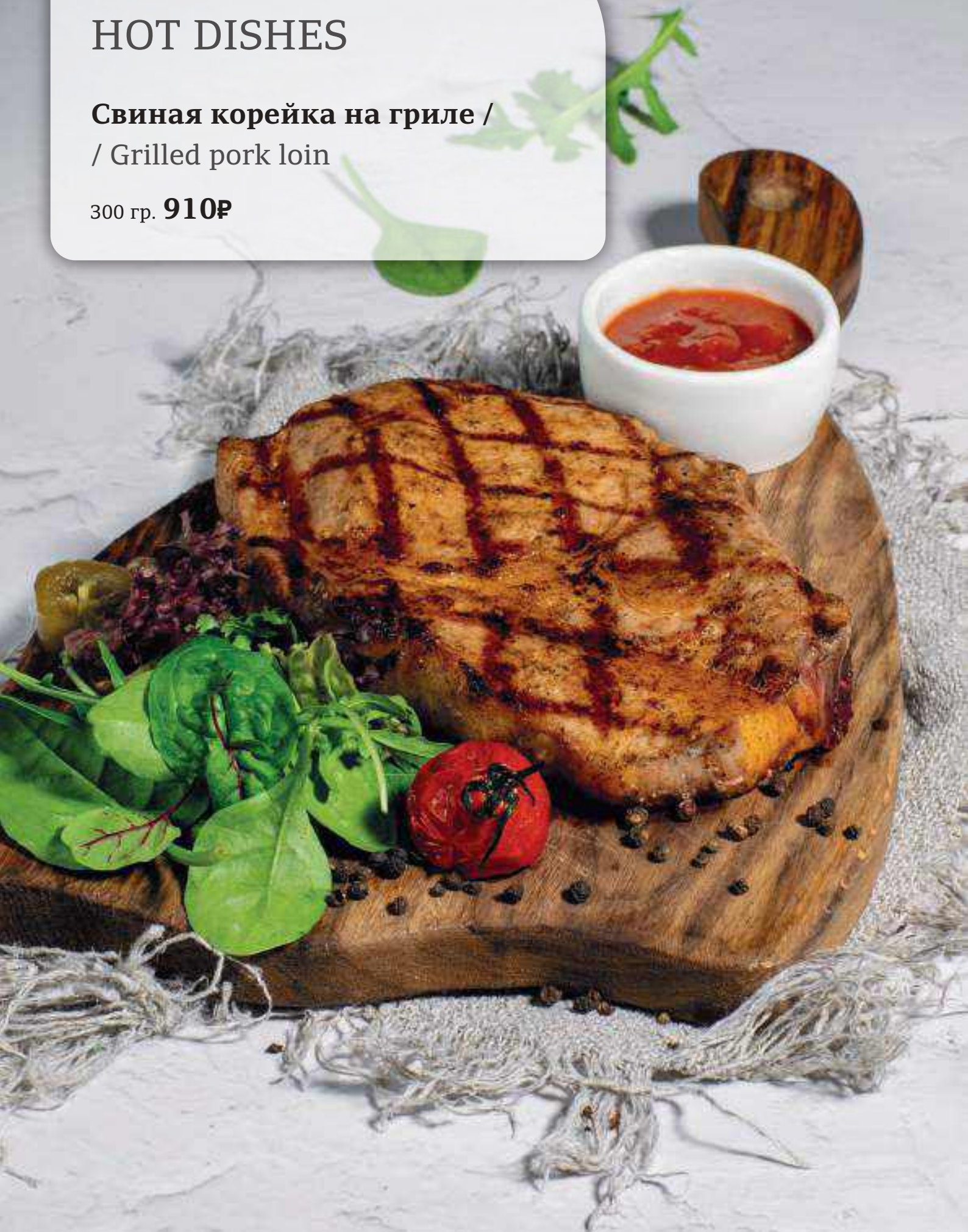




# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

**Свиная корейка на гриле /**  
**/ Grilled pork loin**

300 гр. **910₽**





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

**Филе миньон с перцем халапеньо,  
микс салатом и соусом пеппе-верде /  
/ Fillet mignon with jalapeno pepper,  
mixed salad, and peppe verde sauce**

180/15/40 гр. **1600₽**





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

**Телячьи щёчки с трюфельным пюре  
и грибным соусом /**

**/ Veal cheeks, mashed potato, truffle sauce**

150/100 гр. **1450₽**

**«Вельс» колбаски с картофельными  
дольками /**

**/ "Wels" sausages with potato slices**

180/80/40 гр. **980₽**





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

**Бефстроганов из говядины с картофельным  
пюре и маринованным огурцом /  
/ Beef stroganoff with mashed potatoes and gherkins**

150/150 гр. **1350₽**





## ГАРНИРЫ

## GARNISH

**Салат из печеных овощей / Baked vegetable salad**

150 гр. **530₽**

**Картофель фри/по-деревенски /**

**/ French fries/potato wedges**

120 гр. **410₽**

**Картофельное пюре / Mashed potatoes**

150 гр. **300₽**

**Хлебная корзина / Bread basket**

50 гр. **160₽**

## СОУСЫ

**SAUCES** 40 гр. **100₽**

- **Пилатти** (на основе томатов) / «Pilatti» tomato based sauce
- **Блан аля крим** (на основе сливок) /  
/ Blanc cream & White wine sauce
- **Блё д овернь** (на основе сыра с голубой плесенью) /  
/ Bleu d`auvergne» blue cheese sauce
- **Шатобриан** (на основе красного вина и бульона «демиглас») /  
/ Chateaubriand (sauce based on red wine)
- **Сырный** (соус на основе сыра чеддер) /  
/ Cheese (sauce based on cheddar cheese)
- **Спайси** (соус на основе пасты табаджан, чили, меда и майонеза) /  
/ Spicy (sauce based on tabasco paste, chili, honey and mayonnaise)
- **Кетчуп** / Ketchup



## ДЕСЕРТЫ DESSERT

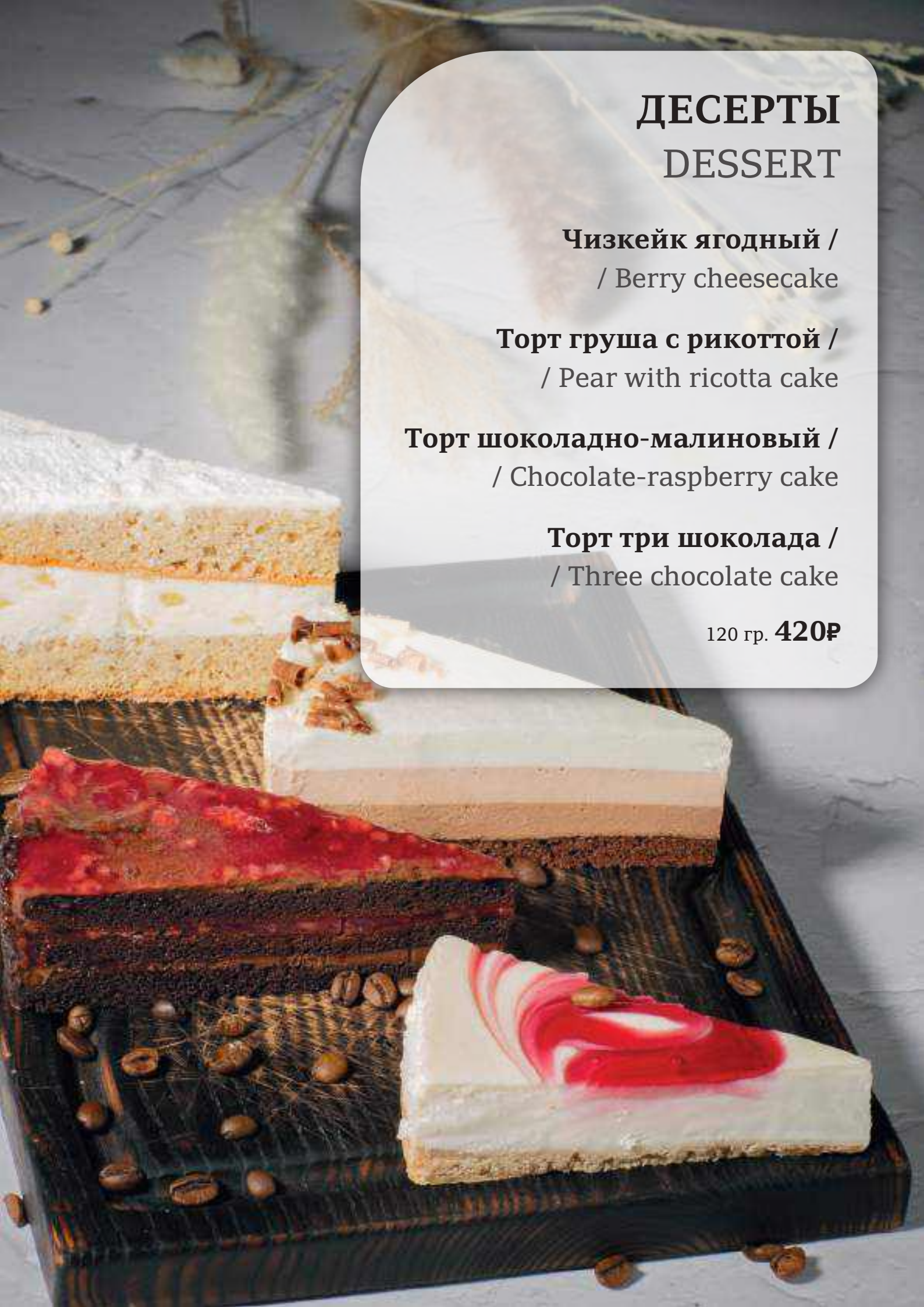
**Чизкейк ягодный /**  
/ Berry cheesecake

**Торт груша с рикоттой /**  
/ Pear with ricotta cake

**Торт шоколадно-малиновый /**  
/ Chocolate-raspberry cake

**Торт три шоколада /**  
/ Three chocolate cake

120 гр. **420₽**





## **ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ**

### **SIGNATURE TEA**

**Яблоко-карамель** / Apple-caramel

**Груша-можжевельник** / Pear-juniper berry

**Малина-шиповник** / Raspberry-rosehip

**Облепиховый с апельсином и медом** /  
/ Sea buckthorn with orange and honey

**Согревающий с имбирем** / Ginger tea

500/1000 мл. **700/850₽**

## **КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ**

### **CLASSIC TEA**

**Ассам** / Assam black tea

**Эрл Грей** / Earl grey

**Молочный улун** / Milky oolong tea

**Сенча** / Sencha green tea

**Жасмин** / Jasmine tea

500/1000 мл. **530/680₽**



**Рождественский напиток / Mulled wine**

200/400 мл. **500/700₽**

**Пунш ягодный / Hot cranberry punch**

200/400 мл. **400/600₽**

**Морс ягодный / Berry mors**

200/1000 мл. **180/800₽**

\*Mors – a homemade Russian, non-carbonated fruit drink prepared from boiled berries and sweetened water





# КОФЕ COFFEE

**Эспрессо / Espresso**

40 мл. **230₽**

**Американо / Americano**

150 мл. **280₽**

**Капучино / Cappuccino**

200/300 мл. **350/400₽**

**Капучино на альтернативном молоке /  
/ Cappuccino with alternative milk**

200/300 мл. **400/450₽**

**Латте / Latte**

200/400 мл. **350/450₽**

**Латте на альтернативном молоке /  
/ Latte with alternative milk**

200/400 мл. **400/450₽**

**Раф / Raf\***

200/400 мл. **440/560₽**

**Флэт Уайт / Flat white**

200 мл. **380₽**

\*Raf or raf coffee/ The main differences from latte are the use of vanilla sugar and cream instead of milk and the fact that the whole mix is foamed together instead of just milk.



**Какао / Cocola**

200/300 мл. **300/350₽**

## **ДОБАВКИ** **SUPPLEMENTS**

**Молоко / Milk**

30 мл. **45₽**

**Сливки / Cream**

30 мл. **60₽**

**Сироп / Surup**

30 мл. **55₽**

**Маршмеллоу / Marshmallow**

**80₽**





**Сок: апельсин, яблоко, вишня, томат /**  
**/ orange, apple, cherry, tomato**

200/1000 мл. **180/800₽**

**Лимонад «Санрайз» / Lenonade «Sunrise»**

400 мл. **530₽**

**Лимонад дынный / Melon lenonade**

400 мл. **490₽**

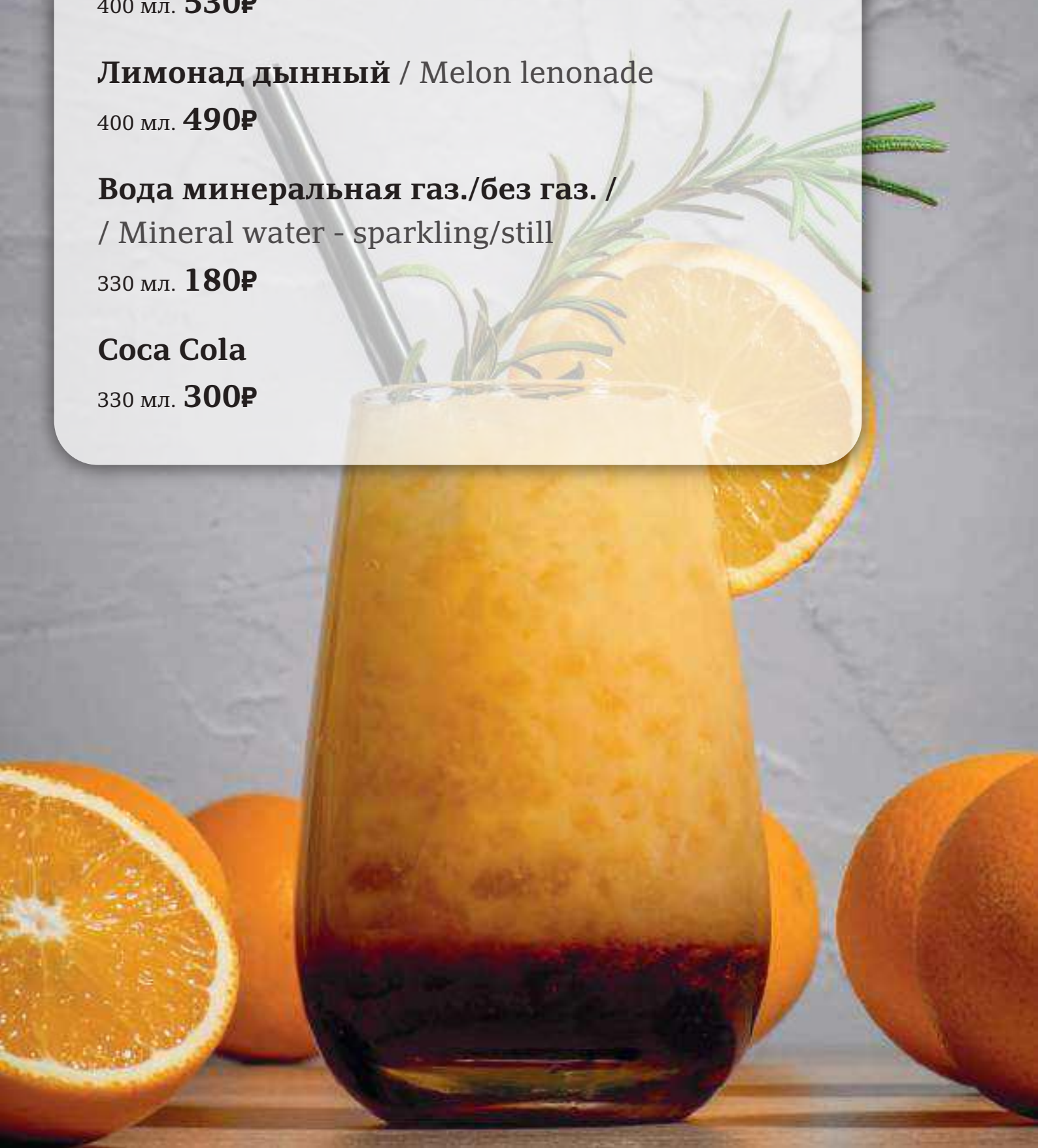
**Вода минеральная газ./без газ. /**

**/ Mineral water - sparkling/still**

330 мл. **180₽**

**Coca Cola**

330 мл. **300₽**





## ПРАВИЛА ПОСЕЩЕНИЯ РЕСТОРАНА «1715»

В целях комфортного проведения времени в ресторане «1715» просим ознакомиться с основными правилами ресторана. Посещая ресторан «1715» (далее «Ресторан»), Вы соглашаетесь с нашими условиями и принимаете правила, указанные ниже. Компания от 6 (шести) и более человек приравнивается к банкету и за обслуживание такой компании в счет-заказ включается плата за обслуживание в размере 10% от общей суммы счета. Сохранность личных вещей гости обеспечивают самостоятельно. Посетители несут ответственность за соблюдение общественного порядка и сохранность материальной собственности ресторана.

### ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- приносить любые продукты питания (независимо от вида упаковки) для дальнейшего их употребления;
- выносить имущество ресторана (бокалы, тарелки и т.п.) из заведения;
- курить любые виды электронных сигарет;
- нарушать общественный порядок и спокойствие других посетителей;
- наносить вред имуществу ресторана;
- преграждать дорогу или любым другим способом мешать перемещению гостей и сотрудников ресторана;
- загромождать пути эвакуации, предусмотренные на случай возникновения чрезвычайных ситуаций;
- подсаживаться за столики к другим гостям без приглашения;
- занимать свободные столики без разрешения администрации ресторана;
- заходить в служебные помещения;
- ставить ноги на стулья, диваны, на столы;
- провоцировать конфликты и вступать в драки;
- свистеть и громко кричать;
- вносить изменения в музыкальную программу заведения;
- использовать помещение ресторана для сна;
- играть в азартные игры, командные сюжетные игры;
- находиться в помещении ресторана в верхней одежде и головных уборах.

В зале и на веранде ресторана гостей обслуживают по ресторанному меню. Употребление блюд и напитков принесённых с собой или приобретённых в одноразовой посуде, на территории заведения не допускаются.



## RULES FOR VISITING THE RESTAURANT «1715»

To ensure a comfortable experience at our Restaurant, we kindly ask that you familiarize yourself with the following regulations. By visiting "1715" Restaurant you hereby agree to its terms and conditions. Any group of six or more people will be considered a banquet, and a 10% service charge will be added to the total bill. Guests are responsible for their personal belongings. We are not liable for any lost or stolen items. Visitors are asked to maintain an orderly environment for all, and care for restaurant property.

### IT IS PROHIBITED TO:

- Bring any food or drink products for consumption on the premises (regardless of packaging type);
- Remove tableware from the establishment;
- Smoke any type of electronic cigarettes;
- Disturb the peace or disrupt other guests;
- Damage the restaurant's property;
- Obstruct pathways or otherwise impede the movement of guests and staff, block evacuation routes designated for emergencies;
- Occupy empty tables without the permission of restaurant administration;
- Share tables occupied by other guests without their consent;
- Enter service areas;
- Place feet on chairs, sofas, or tables;
- Shout or provoke conflicts;
- Change the music program of the establishment;
- Sleep in the restaurant;
- Play games of any kind;
- Wear outerwear or headwear seated in the restaurant.

The restaurant dining hall and long terrace are only reserved for guests that order food and/or drinks from our restaurant menu. Consequently, the consumption of takeaway food and drinks in disposable packaging is not permitted.





## НЕМНОГО ИСТОРИИ

Название «1715» отсылает к истокам создания Усадьбы. В 1715 году Борис Петрович Шереметев, фельдмаршал, сподвижник Петра I, выкупает Кусково у своего брата. Этот год становится отправной точкой в дальнейшей истории усадьбы. Уже через 30 лет сын графа Петр Борисович начнет масштабное устройство Кускова и сделает из заболоченной сельской местности подмосковный Версаль - загородную увеселительную резиденцию по примеру европейских и, конечно, Петербургских.

## A BRIEF HISTORY

The name «1715» refers to the origins of the creation of the Kuskovo heritage estate. In 1715, Count Boris Petrovich Sheremetev; Field Marshal and associate of Peter the Great, purchases the estate from his own brother. Thus, the year 1715 becomes the starting point in the future history of the Kuskovo estate. Thirty years thereafter, the Count's son; Pyotr Borisovich Sheremetev begins an extensive redevelopment of the estate, turning an otherwise swampy countryside location into Versailles, a countryside residence for entertainment in the Moscow region, emulating European and, of course, St. Petersburg tendencies.

## ГРАФИК РАБОТЫ

**СРЕДА – ВОСКРЕСЕНЬЕ**

**10:00 – 18:00**

**ВЫХОДНЫЕ ДНИ**

**ПОНЕДЕЛЬНИК и ВТОРНИК**

**ВАШ ПЕРСОНАЛЬНЫЙ  
МЕНЕДЖЕР**

**+7 (977) 355-45-78**

**[www.café-kuskovo.ru](http://www.café-kuskovo.ru)**

## WORK DAYS

**WEDNESDAY – SUNDAY**

**10:00 – 18:00**

**DAYS OFF**

**MONDAY – TUESDAY**

**YOUR PERSONAL  
MANAGER**

**+7 (977) 355-45-78**

**[www.café-kuskovo.ru](http://www.café-kuskovo.ru)**

В меню указана авторская подача блюд.  
Подача в ресторане может отличаться.

The menu depicts a signature dish serving.  
Said serving may vary from dishes depicted.