

## РЕТРО ЗАКУСКИ

### ЗАКУСКА ПОЛОЦКАЯ РИТУАЛЬНАЯ

500

Ретрозакуска из кусков хлеба и свиного сала. Рецепт восстановлен по находкам среди раскопок древнего Полоцка. Считается что закуска использовалась в обрядах, связанных с ритуальным омовением желудка крепким напитком из биочиповой браги. Согласно древним традициям подается с чесноком для отпугивания злых духов.  
/ 190 г / ассорти хлебов, сало манго-чили, копченое сало, сало барбекю, чеснок, горчица /

### МЯСНАЯ НАРЕЗКА ИЗ УБЕЖИЩА-47

500

Состав ретрозакуски восстановлен по находкам из Убежища-47. Закуска представляет собой походный рацион кибердесанта - три вида мяса.  
/ 150 г / индейка, говядина, свиная шея /

### ЕДА АСТРОНАВТА

350 / 950

Ретрозакуска из рациона первых астронавтов NASA, представляет собой джерки (вяленое мясо) из трех видов мяса. После атаки рептилоидов на космическую станцию МИР, контакты космонавтов Светлой Руси и NASA стали более частыми и в рамках культурного и бытового обмена закуска стала часто встречаться на просторах Руси.  
/ 50 г / 3x40 г / вяленое мясо: утка, гусь, заяц, кабан, курица, олень /

### ОВОЩНАЯ СОЛКА

450

В период ядерной зимы русичи использовали различные хитрости, чтобы продлить жизнь выращенных овощей. Техноволхвы раскрыли мудрость предков, называемую «солкой». Благодаря воздействию техномагии, соли и воды овощи сохраняли свои питательные свойства намного дольше.  
/ 280 г / огурцы, шампиньоны, свекла, капуста острая, лук, черри с чесноком, морковь по-корейски /

### ФРУКТОВАЯ СОЛКА

300

Аналогично овощами русичи солили и фрукты.  
/ 160 г / яблоко, груша, слива, виноград /

### СОЛКА МИКС

700

Солёные и маринованные овощи и фрукты по древним рецептам Светлой Руси.  
/ 440 г / солёные и маринованные овощи и фрукты /

## РЕТРО ЗАКУСКИ

### КОРЗИНА ХЛЕБОВ

350

Корзина хлеба на столе русича издревле считалась уровнем достатка. Иногда хлеб применяли в пищу, иногда оставляли на столе как требу для Богов.  
/ 200 г / 3 вида хлеба, 3 вида масла /

### ХОЛОДЕЦ

450

Ритуальное блюдо, родившееся в Убежищах Севера в период Вечной Зимы. Название отсылает к словам «холод» и «\* \* здец» (ругательное «конец»), что отражает настроение и реальность с которой пришлось столкнуться русичам.  
/ 350 г / куриный холодец, соус хрен-пихайя, ассорти хлебов /

### КОСМИЧЕСКИЙ ПАШТЕТ

570

Первые партии этой космической ретрозакуски содержали алкоголь, были опробованы космонавтами и получили слишком положительную обратную связь, что насторожило работников института. Следующие партии уже готовились с гораздо меньшими порциями «секретного» ингредиента.  
/ 250 г / ассорти хлебов, три вида паштета: копченая скумбрия, утка, куриная печень - кокос /

### ЛУННЫЙ ПАШТЕТ

480

Говорят, что рецепт лунных паштетов привезли ученые с обратной стороны Луны. Этим объясняется смелое и необычное сочетание вкусов.  
/ 250 г / ассорти хлебов, три вида паштета: чука, бобы, лесные грибы /

### МИКС ПАШТЕТОВ

950

Для отважных кибердружинников, которые жаждут отведать все вкусы или славно закусить биочиповую брагу.  
/ 450 г / ассорти хлебов, шесть видов паштета: копченая скумбрия, утка, куриная печень - кокос, чука, бобы, лесные грибы /

### ТЕХНОСЕЛЬДЬ

750

Ритуальное блюдо древних славян, восстановленное по рецептам из докарбоновых летописей. Считается, что наряду с полоцкой закуской, блюдо использовалось в обрядах, связанных с омовением желудка криптосамогоном.  
/ 420 г / сельдь, мёд, картофельный крокет с чукой, лук, маринованное яйцо, бородинский хлеб /

## САЛАТЫ

### КИБЕРГРЕТ-КОНСТРУКТОР

450

Синтез традиции и технологий: классические ингредиенты преобразованы с помощью биоинженерии, молекулярной гастрономии и нанотехнологий, а подача сопровождается цифровыми эффектами.

/ 350 г / свекла, морковь, картофель, капуста квашенная, огурец, огурец маринованный, горошек консервированный, масло растительное нерафинированное, специи, жемчужный лук, три модификации на выбор: грибы, рыба, фасоль /

### ГРУНТ-СКАН v3.14

420

Съедобный kern памяти на физическом носителе вкусовых данных. Куриные волокна, выращенные на субстрате из ностальгии, архаичный редис и древний бородинский хлеб, орешки из подземных лабораторий и ретроспективные овощи.

/ 250 г / копченая курица, свежий огурец, чернослив, соус сметанный, редис, микрозелень, бородинский хлеб, кедровые орешки, хрен, батат /

### РЕТРО САЛАТ

350

Салат может вызвать резкую ностальгическую реакцию по утраченным агротехнологиям. Картофель двойной компиляции, ретроспективные овощи и зелень из грунта, майонез и сметана старинных рецептов.

/ 350 г / картофель обжаренный, сметана, сок лимона, красный лук, огурцы, редис, зелень, чеснок /

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### НЕЙРОГОЛУБЦЫ

550

Через рецепторы эти голубцы способны соединиться напрямую с мозгом и могут пробудить древние знания. Если почувствуете подобный эффект, срочно заказывайте биочиповую брагу и синхронизируйтесь с Ельвой.

/ 300 г / капуста, лук, морковь, фарш свино-говяжий, рис, томат, рисовая бумага, базиликовая заправка /

### КИБЕРНЕТИЧЕСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

550

Вдохновлённый гиперболоидом своего великого предка, инженер Рябков создал «Кибер-систему вкуса 2.0» — алгоритм, анализирующий миллионы рецептов и выводящий идеальную формулу пельменя будущего. После тысяч итераций нейросеть выдала результат: синтез традиций и инноваций, где каждый элемент доведён до совершенства.

/ 240 г / свинина, говядина, мука, яйцо, масло, специи, молоко, шпинат, сметана /

### ЖАР-ГРИБЫ

650

Говорят, что в новых лесах, что появились на месте Пустоши, растут особенные острые грибы - дар Сварога.

/ 250 г / шампиньоны, терияки, перец чили, кунжут, сметана, сухари панировочные, микрозелень /

### ДАР ВЕЛЕСА

700

Одним Велес даровал мудрость, другим - богатство, третьим же он открывал удивительный вкус этого блюда.

/ 400 г / говяжья кость, сливки, лук, шампиньоны, чеснок, бородинский хлеб, паприка /

## БОРЩ

### ТРАДИЦИОННЫЙ БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

500

Традиционный борщ Светлой Руси. Подается со сметаной и хлебом.  
/ 450 г / говядина, свекла, морковь, лук, картофель, капуста, томатная паста, сметана, хлеб, масло чесночное /

### БОРЩ С РЫБОЙ

500

Борщ на рыбной бульоне с белой рыбой. Подается со сметаной и хлебом.  
/ 500 г / морской окунь, свекла, морковь, лук, картофель, капуста, томатная паста, сметана, хлеб, масло чесночное /

### БОРЩ ГРИБНОЙ

500

Борщ на грибном бульоне. Для уверовавших в «зелёный» путь.  
/ 500 г / шампиньоны, лук, морковь, репа, картофель, масло растительное, сметана, грибы сушеные, хлеб, масло чесночное /

### РУСОВ БОРЩ С КЛУБНИКОЙ

500

Гастрономический эпос, в котором слились: ярость битвы, сладость победы и магия предков. Суп-ритуал на стыке десертного супа и горячего блюда.  
/ 370 г / свекла, лук, морковь, капуста кольраби, капуста цветная, корень сельдерея, томатная паста, чеснок, уксус, клубника, сметанный мусс /

### НЕ БОРЩ, ЯЩЕР!

500

Архаичная теплота каштанового вкуса с футуристичной текстурой и подачей в стиле био-тех.  
/ 350 г / нут, картофель, лук, морковь, сироп кленовый, имбирь, каштаны, индейка, кедровые орехи, бородинские крутоны /

## ГОРЯЧЕЕ

### УЖИН КРИПТОВЕЛЬМОЖИИ

700

Деликатес с боярского стола - котлеты из щуки с пюре из сельдерея. Блюдо наполнено теплыми воспоминаниями о рыбалке и посиделках с биочиповой брагой на берегу искусственных рек Убежища 47. Далеко не каждый русич мог получить туда пропуск!

Пюре из сельдерея возможно заменить на жареный картофель.

/ 350 г / филе щуки, лук, сало, хлеб, сельдерей, картофель, молоко, масло сливочное, зелень, икра из огурца /

### ПЕПЕЛЬНЫЙ КОТЕЛОК

300

Базовая еда выживальщиков Пустоши и сталкеров. Рагу из овощей, выращенных в подземных садах убежищ.

/ 300 г / репа, тыква, лук, морковь, сельдерей, кабачок, картофель, чеснок, томатная паста, вода, капуста кольраби /

### ЗАГОВОР СИЛЫ

750

Карбоновые летописи рассказывают, что перед решающей битвой с анунаками, воинам-русичам был подан особый ужин: была то колбаса свиноговяжья с травами байкальскими да заговором силы, что делал сам Святослав Орьевиц. И была у русов победа. А традиция та и по сей день жива в рядах космодесанта.

/ 380 г / колбаска курино-свиная, мармелад из капусты, горчичное мороженое, тушеная капуста /

### КОЛЕСО ВРЕМЕНИ

750

Высокотехнологичный артефакт из далёкого прошлого: богатырский эскалоп из свинины с «колесом времени» из гречи в пряном соусе.

/ 300 г / стейк из свиной шеи, вишневый кетчуп, гречневое тесто, побитый огурчик /

### ПТИЦА С ЧЕРНОБЫЛЬСКОЙ ПУСТОШЕЙ

1050

Рецепт воссоздан по источникам сибирских охотников с Пустоши. Сразу после Вечной Зимы, вышедшие из убежищ охотники стали адаптироваться к новой реальности, переосмысливая старинные рецепты блюд.

/ 950 г / голень птицы, помидоры, огурцы, лаваш, лук маринованный, вишневый кетчуп, морковь по-корейски /

### ГОВЯДИНА В ПАКЕТЕ

550

Еще одно воссозданное ретро блюдо 21 века из Петербурга. Из-за подачи блюд в разных пакетах деревенские даже прозвали его Расчленинбург.

/ 320 г / говядина, вино, лук, морковь, сельдерей, кабачок, картофель, чеснок, масло растительное, специи /

## ГОРЯЧЕЕ

### БОБРУЙСКИЙ БУРГЕР

500

Альтернативный бургер по старинным рецептам Белой Руси.  
/ 420 г / картофельные драники, курица, помидоры, сливки, лук, маринованные грибы, соус хрен-питахайя, микрозелень, побитый огурчик /

### ТОПЛИВНЫЙ БРИКЕТ

550

Когда пора подзарядиться! Котлета в сырной панировке с начинкой из овощей с песто, мусс из картофельного пюре. Подается с чили-виноградом.  
/ 360 г / фарш, песто, моцарелла, яйцо, картофель, сливки, масло, специи, томаты, чеснок, маринованный виноград /

### АЛЬТЕРНАТИВНАЯ ШАВЕРМА

500

Альтернативная шаверма с соевым мясом. Данное ретроблюдо набрало свою популярность после «кровавого воскресенья», когда гости из деревни Белокаменка (Тверской уезд) были изгнаны из Петербурга за то, что называли шаверму «шаурмой».  
/ 330 г / соевое мясо, банановый кетчуп, побитый огурчик, помидоры, морковь по-корейски, лаваш /

### ЧЕРНОБОЖЬЯ ШАВЕРМА

550

Традиционная шаверма по рецепту почитателей Чернобога. Ретроблюдо восстановлено по светописям начала 21-века.  
/ 330 г / лаваш, копченая курица, огурец, помидор, маринованный лук, соус /

## СОУСЫ

### СМЕТАНА БАЗОВАЯ

/ 40 г /

80

### ЯДЕРНАЯ ГОРЧИЦА

/ 40 г /

80

### АЖЖИЛКА ЮЖНЫХ БАСТУНОВ

/ 40 г /

80

### ХРЕН-ПИТАХАЙЯ

/ 40 г /

80

### БАНАНОВЫЙ КЕТЧУП

/ 40 г /

80

## ДЕСЕРТЫ

### ЭТО НА НОВЫЙ ГОД!

450

Согласно легендам, раз в кологод русичи проводили ритуал поедания икры рептилоидов.

/ 125 г / кофейная панна-кота с вишней /

### ЧЕРНЫЙ ЛЕС

450

Сначала лес стал чёрным, затем его сменили пустоши. Так начиналась Вечная Зима.

/ 145 г / бисквитный торт с апельсином /

### РАДИАЦИОННАЯ КОЛБАСА

400

В мире, где сахар стал дороже пуль, а какао-бобы выращивают в подземных теплицах, «Радиационная колбаса» — настоящий деликатес. Её готовят кочевники и обитатели Убежищ по старинным рецептам, адаптированным к условиям Пустоши.

/ 160 г / какао, печенье, масло сливочное, сахар, молоко, яблоко, икра из лимонада «Байкал», вишня /