



«Кухмистр» – ресторан *slow food*

«Кухмистр» всегда определял себя как ресторан *slow food*. Движение за медленную еду возникло в Италии в 1986 г. и постепенно распространялось на большинство стран мира. Оно выступает за более здоровое, по сравнению с *fast food*, питание, а также за сохранение традиций национальной и региональной кухни, за культуру традиционного застолья. Мы начали открыто заявлять об поддержке этих принципов. Какие же это принципы, в нашем прочтении?

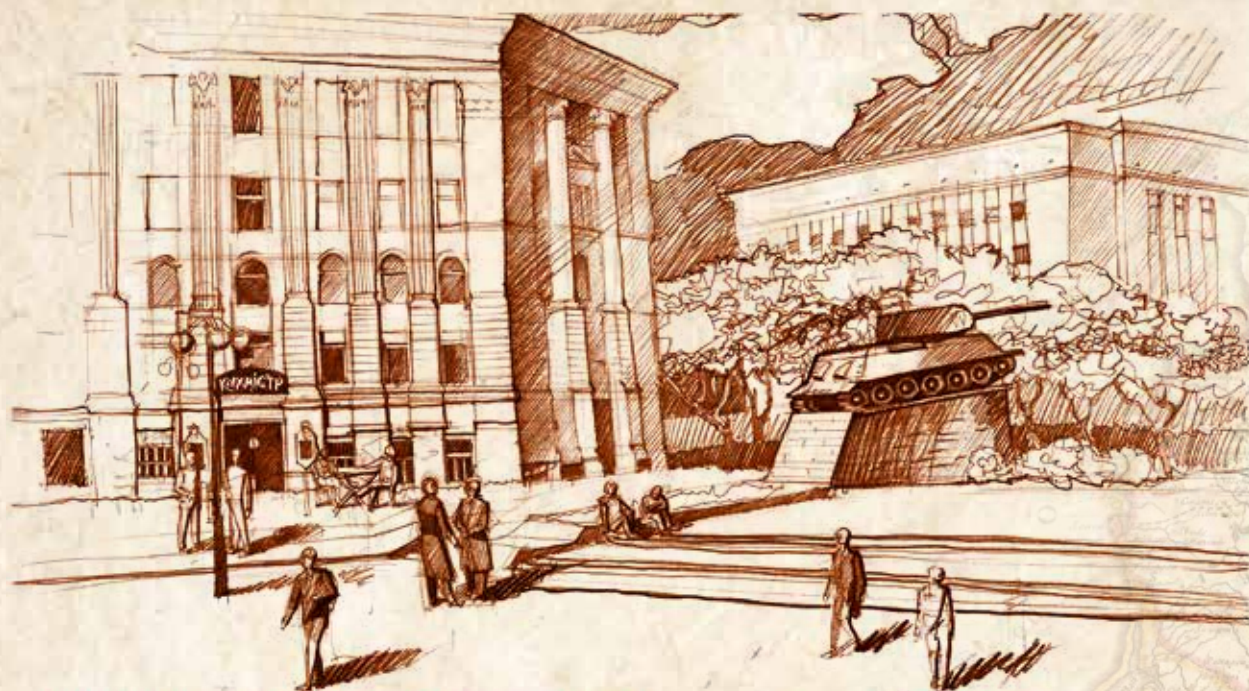
- **Сезонность.** Наше меню 4-5 раз в год обновляется примерно на 10%, исходя из доступности сырья и культурных традиций. Например, свекольный *халаднік* мы вводим в меню только весной и летом, капуста – осенью, а холодец (он же *студзень*) – зимой, и так далее.
- **Ставка на местные ингредиенты.** Рестораны медленной еды всегда сотрудничают с местными фермерами, рыбаками, с мелкими производителями, заготовителями диких растений. Поэтому в нашем меню есть блюда из нарочанской рыбы, выловленной местной артелью и даже подкопченной на месте, из фермерской баранины, из собранных партнёрами белых грибов, щавеля, ароматных трав и даже крапивы, колбасы от полесского фермера, любчанские крафтовые сыры, хлеб на закваске из частной пекарни на Дисненщине, домашнее сало и другие специалитеты.
- **Собственные заготовки.** Мы сами солим огурцы и квасим капусту, кабачки и перцы, делаем домашний сыр, коптим и засаливаем грудинку, готовим буженину и руляды, квасы и настойки, закваски для жура и борщей – большая и незаметная постороннему работа, на которую мало какой ресторан имеет силы и желание, закупая готовые полуфабрикаты на стороне.
- **Историчность рецептуры.** В основе меню – белорусские национальные блюда, известные в течение многих веков, и оставившие глубокий след в национальном самосознании.
- **Квалифицированный персонал.** Наши официанты, администраторы, хостес безукоризненно знают меню, историю белорусской кухни, этикет, сочетаемость блюд и напитков, символизм деталей интерьера. Они подробно и увлекательно ответят почти на любые ваши вопросы.
- **Честный подход к приготовлению.** Мы используем только самые свежие и качественные продукты, и готовим наши блюда «из-под ножа», а не разогреваем заранее заготовленные полуфабрикаты. Конечно, пельмени-вареники мы только отвариваем, а супы готовим на день в больших кастрюлях. Но основная масса блюд готовится только по вашему заказу, из сырых ингредиентов.

Да, это требует времени. У нас считается нормальным ожидать горячего 45 минут – а при полном аншлаге даже 1 час. Салаты, закуски, супы и, конечно, напитки вам принесут гораздо быстрее. Мы рекомендуем в ожидании горячего заказывать закуски, знакомиться с историей и символизмом белорусской кухни, читая увлекательное меню, и внимательно рассматривать наш насыщенный разными знаками и намёками интерьер.



Просим предупреждать официанта об индивидуальной непереносимости на определенные продукты питания /
Please warn the waiter about individual intolerance to certain foods.





Самыя славетныя ў свеце рэстаран беларускай кухні**

** на бэсплі Google
на бэсплі Trip Advisor



Яндекс
5,0
★★★★★



Сардэчна запрашаем у «Кухмістр»!

Добро пожаловать! В самом центре Минска, по улице К. Маркса (бывшей Подгорной), рядом с Домом Офицеров, символом минского конструктивизма 1930-х, с 2011 г. работает ресторан «Кухмістр». Кухмістр – (по-немецки – «мастер, или хозяин кухни») – означает примерно то же, что сегодня называется «шеф-повар».

Так в Речи Посполитой, включая Великое княжество Литовское, называли опытных поваров, командовавших королевской, княжескими и магнатскими кухнями, которых приглашали сначала из Италии, Франции и Германии, но постепенно замещали их способными местными учениками. Мы называем себя рестораном белорусской и **литвинской** кухни. Если белорусская кухня – это уже устоявшийся стереотип времён БССР (крестьянская кухня, преимущественно Восточной Беларуси, с преобладанием блюд из картофеля, свинины, грибов), то обозначение **литвинская** требует объяснений. Это кухня шляхты, горожан, духовенства Великого княжества Литовского, зажиточного крестьянства, характерная скорее для северо-запада Беларуси, для овечьего пространства между двумя древними столицами ВКЛ – Вильной и Новогрудком. Впрочем, между этими двумя кухнями нет резкой границы, они всегда оказывали влияние друг на друга. Например, исконное православное (русинское) рождественское блюдо – Кутья – стало культовым и для католиков Литвы и Беларуси, а литовские шляхетские **веращачка, кумпяк, кіндзюк** прочно вошли в меню православных белорусов. Это взаимопроникновение продолжается и в наши дни: можно сказать, что ресторан «Кухмістр» находится в самом его центре. Мы стараемся быть открытыми для всех кулинарных традиций Великого княжества Литовского, не исключая и примечательных меньшинств, оставивших яркий след в нашей истории – евреев и татар. У нас Вы можете попробовать и традиционные **татарскія калдуны** из баранины, и знаменитую котлету Папарать-кветку, а также бутерброд с форшмаком. Современный борщ из свёклы в Беларуси относительно недавно – ну, лет этак 300–350 😊 (раньше он варился у нас из дикого борщевника), но успел пустить прочные корни. И среди наших гостей – это наиболее часто упоминаемый в отзывах суп, хотя и крупник с грибами, и солянка, и рыбная юшка – лишь немногим уступают ему в популярности.





Мы также рекомендуем попробовать **верашчаку** – блины с густым пряным соусом, домашней колбасой и запечёнными свиными ребрами и **вантрабянку** – вкуснейшую колбасу из говяжьей печени и гречневой крупы. Выпить настоящего **літвінскага** шляхетского квасу и продегустировать домашнюю **зуброўку**, **журавінаўку** и множество других оригинальных настоек.

По нашему меню Вы сможете изучить географию Беларуси, отведав **Ружанскія медальёны** из говядины в стиле князей Сапег и **Вілейскія калдуны** – драники, фаршированные мясом. Нельзя обойти вниманием и **Клёцкі з душамі** – белорусский аналог литовских **цеппелинов**, и множество других знаменитых деликатесов Беларуси и Литвы. Не забыли мы и о самобытной кухне Полесья, богатой блюдами из рыбы, дикорастущих растений, гречки и пшена. Мы также позаботились о том, чтобы музыкальная и визуальная атмосфера нашего ресторана, а также подборка наших фирменных сувениров, соответствовали нашему меню, чтобы Вы не просто вкусно поели, но оставили целостное впечатление об истории и культуре нашей страны, столетиями находившейся на стыке двух цивилизаций, и бывшей гостеприимным домом для многих религий и культур. Для вегетарианцев у нас – целая подборка блюд, отмеченных в меню специальными значками.

Итак, вооружившись ножом и вилок, отправимся в увлекательное путешествие во времени и пространстве, по Беларуси и Великому княжеству Литовскому, от шляхетского фольварка к крестьянской хате, от походной татарской юрты к еврейской корчме! Наш дружелюбный и ненавязчивый персонал с удовольствием будет Вашим гидом.



На входе наших гостей встречает портрет Михала Вельгорского – последнего кухмистра великого Литовского (конец XVIII в.) – обладателя почетной придворной должности, отвечавшего за стол монарха во время его пребывания в Великом княжестве.

Смачна есці – прыятнаго апетита!

Навігатар па меню для вегетарыянцаў / Vegetarian menu navigator



веганское блюдо / *vegan dish*



вегетарианское, содержит молоко и яйца /
vegetarian, contains milk and eggs



вегетарианское, содержит яйца /
vegetarian, contains eggs



вегетарианский вариант доступен
по запросу / *vegetarian option
available on request*



вегетарианское, содержит
молоко / *vegetarian, contains milk*



Халодныя закускі

Холодные закуски / Cold Snacks



egg + milk

Талерка штукарскіх сыроў

45,00

Тарелка крафтовых сыров /
Plate of regional craft cheeses

Подборка выдержанных сыров от нескольких семейных ремесленных сыроварен Беларуси, из окрестностей Любчи и Молодечно. А также, собственный домашний сыр от «Кухмистра». Для создания оригинального, тонкого вкуса используется только отборное фермерское молоко и различные природные добавки – тмин, пажитник, мята, белорусские душистые травы.

Ассортимент «тарелки» может меняться, при заказе можно уточнить актуальность у официанта



option

Талерка з гародніны

30,00

з хатнім смажаным сырам

350

Овощная тарелка с домашним жареным сыром / Fresh vegetables with fried home-made cheese

Сезонный набор свежих экологических овощей от фермера (уточняйте состав у официанта), подается с обжаренным домашним творожным сыром.

Seasonal farmer set of fresh organic vegetables (check exact choice with the waiter), served with fried homemade cottage cheese. Can be served as salad, on request.

По желанию гостя мы можем подать овощи с сыром в виде салата, напоминающим по виду «Греческий».

Древний городок Любча на Нёмане, известный с XIII в., славится своим замком и многими историческими личностями. Как уверяют, именно здесь родилась Марта – жена первого великого князя литовского Миндовга. А также Николай Набоков – известный композитор, двоюродный брат знаменитого писателя Владимира Набокова и Софья Гройсман – одна из выдающихся парфюмеров современности. А в XVI в. здесь жил Соломон Рысинский – первый житель Великого княжества Литовского, назвавший себя белорусом. Но Любча – ещё и один из самых старых центров сычужного сыроварения в Беларуси. Ещё в 1870-х годах здесь появились небольшие кустарные сыроварни, где варили местный сыр «Литовский» по образцу голландского «Эдамера». В советское время традиция прервалась, но сейчас возрождается.

Сняданак пана Лявона

55,00

Завтрак пана Лявона/Mr.Leon's
breakfast (cold cut and home
pickles assortment)

400

Традиционные мясные прысмакі и домашние овощные разносолы. Примерно такой набор подавался ко второму обильному завтраку в шляхетском доме, по воспоминаниям Леона Потоцкого 1820-х. Домашняя колбаса, руляда, сало солёное и копчёное, бастурма, полендвица – а в холодный сезон ещё и белорусский фермерский сальтисон.

Rolls of poultry with prunes and carrot, home-made sausage and other traditional cold cuts, served with, home pickles





Філе селядца «Суцінскае» у 3-х марынадах

32,00
180

Филе сельди «Сутинское»
в 3-х маринадах / Herring fillet
à la Soutine in 3 marinades

Уроженец небольшого местечка Смиловичи (всего в 20 км от Минской МКАД – рекомендуем посетить тамошний мемориальный музей) Хаим Сутин начинал учиться живописи в будущей белорусской столице, но прославился на весь мир в Париже. Сегодня его картины продаются за миллионы долларов, а когда-то он еле-еле сводил концы с концами. Рисовал совершенно обыденные, банальные, иногда шокирующие вещи, вроде неприглядных мясных туш. Очень любил рисовать натюрморты с селёдкой. Поэтому мы решили назвать нашу закуску из сельди в его честь. Разные кусочки рыбы маринуются в 3 разных маринадах: в горчичном с яблоками, в свекольном квасе с лепестками маринованного лука, и в подсолнечном масле на обжаренном картофеле. Они придают сельди не только разный вкус, но даже и разную текстуру – как будто это разные виды рыбы!

Herring fillet in 3 marinades (in mustard sauce with apples, in beetroot kvass with pickled onion petals, and in sunflower oil) on fried potatoes



Фаршмак з кихелем

35,00
320

Форшмак с кихелем /
Minced herring with kichel

Форшмак из филе сельди в еврейском («литвацком») стиле. У литовско-белорусских евреев, как и у местной шляхты, форшмак известен с середины XIX в., хотя самого этого слова они никогда не знали. Для литваков это просто – gehakte gering, «рубленая сельдь». А ели его, чаще всего, со сладковатым печеньем «кихель», которое прославил минский поэт Моисей Тейф в стихотворении «Кихелах и земелах», ставшим песней. Мы, может быть, единственный ресторан, который рискнул подавать форшмак по этой традиции – а также со свежим огурцом и оригинальными фаршированными яйцами.

Minced herring in Litvak Jewish style, served with traditional kichel biscuits, fresh cucumber and stuffed eggs

Блюда из сельди в контексте белорусской кухни неизбежно имеют отчётливый «еврейский акцент». На протяжении столетий евреи почти эксклюзивно торговали этой рыбой, и рецепты блюд из неё приходили к белорусам в основном от них. Так что и образ сельди в литературе и живописи, в фольклоре и истории Беларуси имеет явный еврейский «привкус». Например, 200 лет назад на всю Минскую губернию прогремела трагическая история, как крестьянин Зміцер, продав на рынке в столице телушку за «сінюю» (5-рублёвую ассигнацию), положил её в карман вместе с купленной в дорогу селёдкой. А заглянув в корчму в Серебрянке, всего в паре километров от нас, съел на закуску «сет» из селёдки и прилипшей к ней ассигнации – за что получил от еврея-корчмаря не утешения, а жёсткий нагоняй. И подобных историй о селёдке, символе Великого и всех прочих постов, бытовало множество. Для большинства из наших предков сельдь была единственным шансом попробовать морскую рыбу.





Закуска з азёрнай рыбай

30,00
280

Закуска с озёрной рыбой /
Snack with lake fish

Подаётся в виде бутербродов. Копчёная рыба (дикий толстолобик с Нарочи – самого большого озера Беларуси, иногда линь – уточняйте у официанта), картофельные чипсы, жареный ржаной ремесленный хлеб. Искусный подбор щепы, хронометраж и другие фирменные секреты копчения обеспечивают рыбе изысканный и надолго запоминающийся вкус.

Smoked bighead carp from Naroch, the largest lake in Belarus), potato chips. Served as snack sandwiches on fried rye bread. The selection of wood chips, timing and other proprietary secrets provide the fish with an exquisite and long-lasting, memorable taste

Талерка да хрэनावухі

25,00
300

Тарелка к хреновухе /
Cold cut set to Khrenovukha
(horseradish liquor)

Этот набор деревенских прысмакаў (вкусняшек), искренний в своей простоте и натуральности, оптимально сочетается с нашей фирменной настойкой «Хреновуха». Свиное сало, грудинка, хрен, горчичный соус, бочковые огурцы, красный лук.

Bacon, salt pork, homemade pickles, red onion, mustard sauce - the best possible snack set to accompany our Khrenovukha horseradish liquor

Тартар з ялавічыны з мядзведжай цыбуляй

45,00
280

Тартар из говядины с черемшой /
Beef tartar

Тартар из мелко нарезанных отборной говядины и красного перца. В сочетании с оригинальным сладковатым соусом, черемшой и поджаренным чёрным хлебом из маленькой частной пекарни на Дисненщине, эта закуска приобретает неожиданную глубину вкуса и смысловых ассоциаций. Легенда родом из XVII в. связывает возникновение блюда с обычаями татар Речи Посполитой, якобы готовившими стейки из сырого мяса, помещая их под сёдла коней в дальних походах.

Beef and red paprika tartar served with traditional rye bread and wild garlic. Legend from the 17th century connects the origin of the dish with the customs of the Tatars of the Polish-Lithuanian Commonwealth, who allegedly prepared steaks from raw meat, placing them under the saddles of horses on long journeys



Беларуская піўніца

28,00
340

Белорусский погребок /
«Belarusian cellar» appetizer

Наши собственные соленья в домашнем стиле – гордость заведения. Приготовлены так, что подчеркивают достоинства естественного вкуса овощей (возможны сезонные изменения состава).

Our own homemade pickles, the pride of the house (subject to seasonability)





Салаты

Салаты / Salads



Салата «Шляхецкая»

32,00

Салат «Шляхетский» /
«Nobleman's salad»

250

Лёгкий аппетитный салат с куриным филе,
свежими овощами.

Light salad of chicken fillet and fresh vegetable



Салата з буракоў з хатнім сырам

33,00

350

Салат из свёклы с домашним
сыром / Pickled beetroot salad
with homemade cottage cheese

Маринованная свёкла, домашний сыр
с фруктами, зеленью и ореховым соусом.

Beetroot, home cheese, orange, herbs, walnut sauce

Салата «Астровецкая» з вэнджаным ліном

33,00

330

Салат «Островецкий»
с копчёным линём / Salad with
smoked tench

Белорусская пословица гласит что нет мяса
вкуснее свінінкі, и рыбы вкуснее лінінкі. А была
и такая: Літвін – як лін (видимо, такой же
изворотливый и живучий). Ох, и вкусен лень –
хотя, может быть, кому-то и жирноват. Салат
с копчёным линём составляет идеальную
гастропару с превосходным Лидским пивом.
В составе салата также родной белорусский
картофель, а ещё яйцо, томат, огурец, салат и лук.

Smoked tench, potato, egg, tomato, cucumber, salad leaf, onion

Салата «Пан Тадэвуш»

35,00

300

Салат «Пан Тадеуш» /
«Pan Tadeusz» Salad

Свежие овощи, яйцо, сыр, маслины, говядина,
кукуруза, медово-горчичная заправка.

*Fresh vegetable, egg, cheese, olives, beef, sweet corn, honey
& mustard dressing*

В 2024 г. бессмертной эпической поэме
великого Адама Мицкевича исполнилось
190 лет. В честь которой мы назвали
этот салат. Нас впечатлили, в том числе,
и многочисленные поэтические описания
застолья и блюд в «Пане Тадеуше».

Салата «Бабульчына»

30,00

280

Салат «Бабушкин» /
"Babooshka's" Salad

Свежий витаминный салат: сельдерей, яблоко,
перец, грецкий орех, огурец, апельсин – заправ-
ленные лимонным соком и оливковым маслом.

*Fresh vitamin salad: celery, apple, pepper, walnut,
cucumber, orange – seasoned with lemon juice*

Гордимся, что сами делаем этот
нежный сливочный сыр. И рады
предложить этот диетический салат
в эко-стиле, в котором основную
«мелодию» ведёт дуэт сыра и свёклы.

ТВАРОЖНЫ СЫР

1. Малако пакінуць
у цеплым месцы для
скісання на 12 гадзін.

2. Атрыманую
сыравашу
нагрэць у духоўцы
да аддзялення
тварожнага
згустка (на 15 хвілін
пры 100°C).

3. Тварог перакласці
на палатно,
адціснуць сыроватку,
дадаць соль, кмен.

4. Завязаць палатно,
пакласці пад прэс
на 8 гадзін.



Супы

Супы / Soups



Боршч віленскі 26,00 з пампушкамі 300

Борщ виленский
с пампушками /
Vilnius style Borsch
with garlic buns

Типично «литвинский» или виленский, характер, придаёт этому борщу его основа – свекольный квас. В старой доброй Литве-и-Руси XVII – середины XX вв. этот квас, тёмно-рубинового цвета «витаминный концентрат» был незаменимым при приготовлении многих блюд, но борща, и холодного и горячего, – в первую очередь. Ну, а ещё раньше и с незапамятных времён, борщ у нас варили из одноименного растения. Борщ, или борщев(н)ик – родной брат своего грозного тезки «Сосновского», но не ядовитый. Это зонтичное растение квасили в бочках как капусту, а потом варили борщи. Само слово «борщ» – однокоренное слову «бор». Древним славянам и суп и хвойный лес казались «острыми и колючими». Мы любим использовать на кухне разную дикорастущую зелень вплоть до крапивы. И, может быть, когда-нибудь решимся воскресить и такой борщ.

Typical Lithuanian-Belarusian specialty borscht made from beetroot kvas (brine) as centuries ago

БУРАКОВЫ КВАС

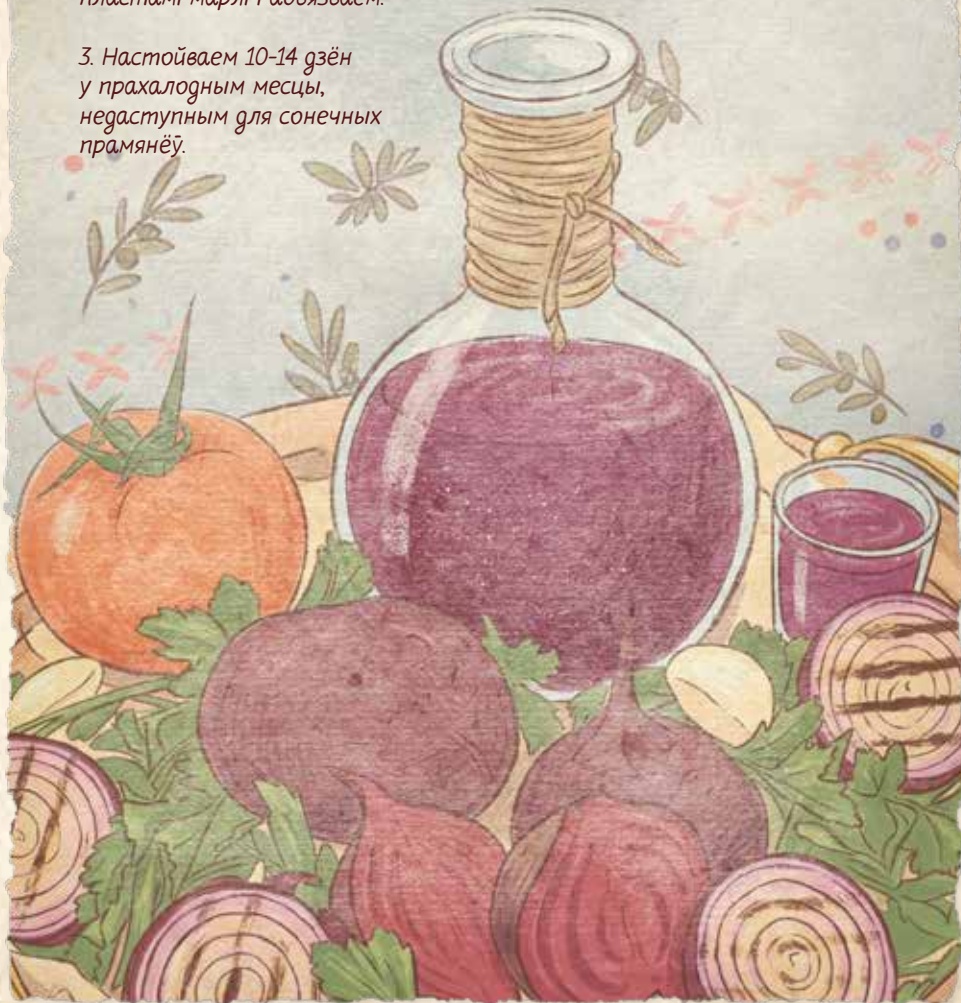
1. Складаем у трохлітровы слоік абраныя і нарэзаныя скрылькамі буракі (каля 800 г у сырым выглядзе) і заліваем цёплай кіпячонай вадой. (Можна таксама дадаць 100 г цукру).

2. Слоік закрываем некалькімі пластамі марлі і абвязваем.

3. Настойваем 10-14 дзён у прахалодным месцы, недаступным для сонечных прамянёў.

4. Рэгулярна здымаем шум. Калі ён, нарэшце, перастае з'яўляцца – квас лічыцца гатовым.

5. Можна дадаць соль, паводле смаку.





Крупнік з баравікамі і жытнімі перапечкамі

26,00
300

Суп из крупы с белыми грибами
и ржаными хлебцами / Pearl barley soup
with boletus mushrooms and rye bread / XI в.

*Крупнік – столетиями самый рас-
пространённый из белорусских супов.
Чаще всего его варили с перловой, реже
с пшеном или другими крупами, добав-
ляя для вкуса морковь, сметану, молоко,
грибы. Наш крупнік готовится на гриб-
ном отваре. В рецептуру также входят
настоящие белые грибы из белорусского
леса – по-белорусски и по-литовски назы-
ваемые «баравікамі» / Most popular soup for
Belarusians, Lithuanians, and even for the local
Jews, for many centuries. It has the same name
as famous local honey liquor, also krupnik.*



Гарбузянка

28,00
300

Крем-суп из тыквы / Garbuzyanka
(delicate creamy pumpkin soup)

Нежный и слегка пряный крем-суп из тыквы,
без добавления круп.

Юшка з рыбнымі галкамі з трох відаў рыбы

26,00
300

Уха с рыбными галками из трех видов
рыбы / Fish soup with fish balls from
3 types of fish (pike, pike perch)

В компании с лососем и судаком щуке,
небось, повеселее будет, чем с лебедем
и раком из известной басни? :-)) Из фарша
этих 3 достойных рыб мы делаем небольшие
фрикадельки (па-беларуску – галкі),
прекрасно дополняющими вкусный бульон.
Юшка подаётся с картофельным пирожком
вприкуску.

*From the mince of 3 noble fish species we make smal balls,
which perfectly complement the tasty broth. Soup is served
with a bite-sized potato pie*

Хатняя салянка

26,00
300

Домашняя солянка /
Home-style Solyanka

Остро-кисло-солоноватый суп с фирменной
бужениной, копчёной грудинкой, говядиной,
а также с солёными огурцами, маслинами
и лимоном.

*Traditional Slavonic soup of pickled / salted vegetables and
3 different kinds of meat – home-made baked pork, bacon
and beef*



Стравы з бульбы

Блюда из картофеля / Potato dishes

Клёцкі з душамі (беларускія «Цэпеліны»)

50,00

300/180

Клёцкі «с душами» (белорусские «Цеппелины») / «Dumplings with souls» aka Belarusian Zeppelins (big boiled potato dumplings stuffed with minced pork)

Уточняйце у офіціанта наяўнасць блюда /
Check availability with a waiter

Как только не называют у нас это блюдо! Бульбяныя калдуны, пызы... В межвоенной Литве большие продолговатые картофельные клёцки стали называть цеппелинами, намекая на грозные немецкие дирижабли 1-й Мировой. С 1970-х, так их стали называть и в Беларуси. Но самое оригинальное белорусское название блюда – «клёцкі з душамі»: начинка выступает метафорой души, а оболочка – тела. Именно так их называют на севере Беларуси, в бывшем древнем Полоцком княжестве, где «клёцкі з душамі» наиболее распространены и считаются главным блюдом на Дзяды – осенний день поминовения предков.



Калдуны «Вілейскія» з грыбным соўсам і смятанай

55,00

430

Колдуны «Вилейские» с грибным соусом и сметаной / Potato fritters stuffed with minced pork with mushroom sauce and sour cream

Изначально, колдуны – аналог пельменей и вареников. Но в середине XX в. так стали называть и фаршированные картофельные оладьи. Наши фирменные, с начинкой из рубленой свинины, – названы в честь реки Вилии, соединяющей Беларусь и Литву, подчёркивая давнее родство наших кухонь (XIX в.).

Кішка бульбяная са смажанымі грыбамі і яечняй

45,00

250/190

Картофельная колбаса с жареными грибами и яичницей / Potato sausage with fried egg and mushrooms

Легендарная белорусская «кішка», колбаса из тёртого картофеля со шкварками, в чью честь написана даже знаменитая американская полька 1950-х, Подаётся с жареными шампиньонами и яичницей-глазуньей, и маринованными бураками (свёклой).

The legendary Belarusian "kishka", a sausage made of grated potatoes with cracklings – the famous 1950s American polka "Who stole my kishka" is named after it. Served with fried eggs & mushrooms, and pickled beets





Дранікі – самое известное из белорусских блюд, символ белорусской кухни. Аналоги этих оладий из тёртого картофеля есть во многих странах Северной и Восточной Европы, но большинство белорусов уверены, что только в их семье драники готовят правильно. Все считают себя знатоками, и по поводу того, добавлять ли в тесто из сырого тёртого картофеля муку-яйца-соду-уксус-лук и т.д., насколько хрустящей должна быть корочка и по многим другим нюансам – никогда не утихнут споры. Наши версии – лишь одни из многих возможных. Представляем их на Ваш строгий суд. Кстати, хотя драники прочно ассоциируются с белорусской кухней, первые упоминания об оладьях из тёртого картофеля в нашей стране относятся лишь к началу XX в. А само слово «драники» и вовсе – широко распространились лишь с 1950-х. Мы жарим драники по традиционному минималистическому рецепту на специальной плоской поверхности – планше, с минимумом масла. И только под заказ – забудьте все байки о приготовленных заранее и разогретых.



**Дранікі з тушанай
квашанай капустай
і смажанымі лісічкамі**

45,00
150/200

Дранікі с тушёной квашеной капустой и жареными лисичками /
Potato pancakes with stewed sauerkraut
and fried chanterelles

Тушёная капуста с грибами – один из самых старых литовско-белорусских рецептов, известный как минимум с XVII в. и служивший предметом насмешек со стороны поляков, считавших что «культурную» капусту и «дикие» грибы неприлично сочетать. Но в ВКЛ такое сочетание очень любили, и ели не только как гарнир, но и как начинку в пирожках, кулебяках, кнышах и колдунах.



**Бульбяныя аладкі
з ласосем**

55,00
330

Картофельные оладьи с сёмгой /
Potato pancakes with salmon

Белорусы обижаются когда картофельные оладьи путают с драниками (которые готовятся строго из тёртого картофеля без примесей). Мы впервые добавили в меню именно оладьи – из смешанного картофельно-пшеничного теста. Оладьи подаются с сёмгой собственного деликатного посола и отваренной сметаной и зелёным соусом с укропом и ароматными травами, а также с лесным орехом в карамельной глазури.

**Дранбургер з ялавічнай
катлетай**

50,00
400

Дранбургер с говяжьей котлетой /
Dranburger with beef patty

Белорусская альтернатива американским гамбургерам. Между двумя фирменными драниками – кладём сочную котлету (в фарш щедро добавляем сливочное масло, тсс, это секрет). Обильно сдабриваем эту солидную композицию (старый добрый «фунт», около 400 г.) фирменным соусом. И добавляем тонкие ломтики свежего помидора, маринованных огурца и лука. Вкуснотища!

Belarusian response to hamburger – with two potato fritters instead of grain bun or roll, wrapping juicy beef patty. Served with thin slices of fresh tomatoes, pickled cucumbers and onions



Идея дранбургеров начала бродить в Интернете лет 10 назад как своего рода гастро-шутка. Мы были первыми, кто принял её всерьёз и реализовал как полноценное ресторанное блюдо. Между двумя фирменными драниками – кладём сочную котлету (в фарш щедро добавляем сливочное масло). Обильно сдабриваем эту солидную композицию (старый добрый «фунт», около 400 г.) фирменным соусом. И добавляем тонкие ломтики свежего помидора, маринованных огурца и лука. Не примите белорусский «бургер» за фаст-фуд, лишь по созвучию. С нашим подходом к приоттовлению, – всё с нуля, из-под ножа, и драники и котлета – придётся немного подождать, но право же, результат стоит того.





Стравы са свініны



Блюда из свинины / Pork dishes

Галубцы пані Стэфы з грыбным соўсам

40,00
280

Голубцы пани Стефы с грибным и морковным соусом / Mrs Stefa's cabbage rolls with minced pork, served with mushroom and carrot sauce

Подлинный семейный рецепт голубцов с начинкой из рубленой свинины, попавший к нам по большому благословию. (Долгое томление в овощном соусе, набор специй и другие старинные секреты делают эти голубцы совершенно неповторимыми).

Верашчака

66,00
430/150

Верещака / Verashchaka

Верещака – густой пряный соус с домашней колбасой, свиными рёбрышками (или с другими видами мяса или рыбы), в который макают мучные блины. По легенде, её изобрёл королевский кухмистр XVIII в. по фамилии Верещака, по мотивам французской королевской кухни. Дополнительную популярность блюду придала фамилия романтической возлюбленной знаменитого польского поэта, нашего земляка, Адама Мицкевича – Марыля Верещака. В 1920-х годах, в период «белорусизации» только что созданной советской республики, оно считалось главным в начавшей оформляться национальной кухне.

Traditional Belarusian cream & meat gravy with pancakes, homemade sausages and pork

Сегодня в Беларуси принято считать, что верещака и мачанка – это одно и то же. Но изначально они не были тождественными. Мачанка, или маганина – это, в общем-то, любой соус. Жидкий или густой, горячий или холодный, поданный отдельно к какому-то «плотному» блюду. В творожно-сметанный соус или даже в обычный селедочный рассол соус макали блины, куски хлеба, или овощи. Дешёвый, но эффективный способ разнообразить меню. Будем надеяться, со временем слово «мачанка» вернёт своё первоначальное обобщенное значение. А горячее блюдо из блинов и мясного соуса будут называть только «верещака». Так, как в нашем меню.

Пячыста па-літвінску

72,00
150/200

Печисто по-литвински / Lithuanian style roast pork

Аналог классического дореволюционного русского жаркого. Жареный цельный кусок свиной вырезки, подаётся с картофельными цыбрыками (крокетами).

Roast pork served with potato croquettes





Крывянка з гароднінным соўсам 38,00 300

Кровяная колбаса с овощным соусом /
Black pudding with vegetable sauce

Настоящая крестьянская «кровянка» от фермеров из-под древнего Турова – ещё один прысмак (деликатес) из Полесья в нашем меню. Кровь свежезабитой свиньи, гречневая крупа, шпик и лаконичный набор традиционных специй. Подается запечённой с картофельным кремом и лепестками маринованного лука.

Classical black pudding made of pig blood with buckwheat, served baked with potato cream and pickled onion petals

Што такое традыцыйная крывянка?

Інакш кажучы, крывяная кілбаса. О, гэта досыць проста. У адвараныя або сырыя крупы (як правіла грэцкія, радзей ячынныя або рысавыя) дадаюць тлушч, скваркі, і прыправы. І, канешне, свежую свіную кроў. Добра перамяшваюць і кладуць (наліваюць) у тоўстыя свінныя кішкі. Потым трохі абварваюць ды паднякаюць у печы. Часам заміж круп кладуць муку. Некалькі дзесяцігоддзяў таму, так рабілі ў кожнай сялянскай гаспадарцы. Свежая кроў у хатніх умовах даступная толькі пад час забіцця свінні. Таму у невялікіх прыватных гаспадарках гэта была выключна сезонная страва. Якую спажывалі вельмі хутка на прыгатаванні, бо без лядоўні яна хутка псуецца. Ну, але вялікі маёнтак або сучасная прамысловасць могуць настаўляць крывянку да стала круглы год.

Калісьці забой свінні быў сапраўднай урачыстасцю. У беларускай літаратуры пра гэтую важную падзею ёсць некалькі апавяданняў. Сярод якіх мабыць, самае вядомае – «Смаленне вепрука» Міхася Стральцова. У заможных дамах часам нават ладзілі раскошныя банкетны з гэтай нагоды, з рассылкай афіцыйных запрашальных білетаў. Людзі прасцей таксама ладзілі ўрачыстыя бяседы, хаця і не такія фармальныя. Смажылі свежаніну, рабілі розныя салыцысоны ды кіндзюкі, закладалі запасы шынак ды кумпякоў. І абавязкова гатавалі крывянку.

Стравы з ялавічыны

Блюда из говядины / Beef dishes

Медальёны «Ружанскія» 80,00 150/270

Медальоны «Ружанские» /
Ruzhany Beef Medallions

Отдавая дань уважения знаменитому роду Сапег, мы называли эти медальоны из говяжьей вырезки «Ружанскими». Они обжариваются завернутыми в тонкие ломтики грудинки. Подаются с овощами на гриле или жареным картофелем с грибами (на выбор).

Fried beef fillet wrapped with bacon. Served with mushrooms sauce with grilled vegetables or fried potatoes with mushrooms (optional). Named after Ruzhany domain of the famous Sapieha family of the Grand Duchy of Lithuania

Вантрабянка з панцаком 40,00 400

Колбаса «потрошанка»
с перловой кашей /
Vantrabyanka sausage with
pearl barley

Потрошанка, она же вантрабянка, – жареная домашняя («пальцам піханая») колбаса из говяжьей печени и гречневой крупы по реальному семейному рецепту. Подается с рассыпчатой перловой кашей, с «кудрявой» капустой («кэйл»), и аппетитным морковным соусом.

Home-style beef liver & buckwheat sausage served with crumbly pearl barley porridge, kale, and carrot sauce



Стравы з бараніны

Блюда из баранины / Mutton dishes

Патраўка з бараніны з бульбай і гароднінай

70,00

450

Тушенка из баранины с картофелем и овощами /
Stewed Mutton with potato and vegetable

Когда-то баранина была вторым по популярности мясом в Беларуси, хотя со временем старые традиции основательно позабылись. Но в «Кухмистре» их чтут, и у нас в меню всегда есть 2-3 блюда из баранины (рекомендуем ещё татарские колдуны, с. 17). Эта тушенка, кстати, – самое острое среди наших блюд, с самым большим числом применяемых специй: тмин, кумин, лавровый лист, чёрный перец, орегано, хмели-сунели, мята, чабор (тимьян) и корица. Острота, впрочем, умеренная, в пределах белорусских приличий 😊 А такой подбор специй – оптимален для переваривания баранины и подчеркивания её вкуса.

Нашего шефа на создание этого элегантного блюда из баранины, картофеля и овощей вдохновили рецепты баранины из книги «Літоўская кухарка». Впрочем, в старую рецептуру он внёс немало от себя. Подчеркнув наш фирменный стиль. Попробуйте нашу Тушенку из баранины с овощами, и Вы навсегда измените своё стереотипное мнение о белорусской кухне. Как о якобы скучном стандартном сочетании свинины, картофеля, сметаны и грибов. Кстати, наша Тушенка очень похожа на знаменитое ирландское рагу.

Стравы з птушкі

Блюда из птицы/ Poultry dishes

Важны Качар

70,00

430

«Важный Селезень» /
Duck leg confit

Утиная ножка, затейливо приготовленная по технологии конфи, с ноткой французского изящества. Сначала 12 часов выдерживается в соленаде, затем долго томится при очень малой температуре с травами и специями, и наконец, запекается с мёдом до золотистой корочки. Подаётся с яблоками, томлёнными в нашем фирменном яблочном квасе. Сочетание литвинского и французского подходов в этом благородном блюде, надеемся, произведёт на Вас достойное впечатление. Важная птица – для важных гостей.

Served with apples stewed in our signature apple kvass

Мы долго мечтали об утке в нашем меню, и наконец, решились. Целая утка – не совсем ресторанное блюдо – разве что банкетное, – но скорее, семейное. Поэтому мы выбрали ножки и остановились на интересной французской технологии их приготовления – «конфи». По которой ножки сначала долго выдерживают в специальном рассоле – «соленаде». Затем долго томят при очень низкой температуре. И, практически готовый полуфабрикат, – заливают утиным жиром. Получается что-то вроде «тушёнки», которая в холоде может без потери качества храниться несколько недель. Или даже месяцев.





Катлета
«Папараць-Кветка»
с бульбяным пюрэ
і капуснай салатай

55,00
200/300

Котлета «Цветок Папоротника»
с картофельным пюре и капустным
салатом / “Fern flower” cutlet with
mashed potatoes and cabbage salad

Близкий родственник знаменитых котлет
по-киевски. Готовится не из целого куриного
филе, а из рубленой курицы, и так же
начинается кусочком масла и сыра. Блюдо
разработано в белорусской советской кухне
в середине XX в., а в нашем исполнении
приобрело ресторанный лоск. Подаётся
с картофельным пюре и капустным салатом.

*Fried minced chicken “buns” stuffed with butter and
cheese, served with whipped mashed potatoes or root
vegetable puree (optional) and cabbage salad*

Смажаная куриная
грудка з цымусам

60,00
160/200

Жареная куриная грудка с цимусом /
Fried chicken breast with tzimmes

Деликатно пожаренная грудка с цимусом
из карамелизированной моркови и сладкого
перца, и со сливочным соусом. Цимес или
цимус – традиционное еврейское блюдо
из тушёных овощей, чаще всего из моркови.
Когда-то его сладкий, десертный вариант был
настолько любим, что вошёл в фольклор –
и еврейский, и белорусский. Самы цимус –
до сих пор говорят у нас о чём-то самом
важном и существенном, необязательно
в кулинарном смысле.

*Fried chicken breast with caramelized carrots,
sweet peppers, and creamy sauce*

Название «Папараць-кветка» ссылается
на популярный сюжет из белорусской
народной мифологии. На легендарный
волшебный цветок, который открывает
своему счастливому владельцу тайны
всех кладов и другие сокровенные секреты
мира. Понимать языки всех животных,
открывать без ключа все двери на свете,
повелевать землёю, водою, и всеми
прочими стихиями. А ещё – становиться
невидимым, или принимать любое
желаемое обличье. В общем, практически
неограниченное всемогущество. Чудесный
цветок, который обычные смертные
никогда не увидят, цветёт лишь один
миг. Только в ночь накануне Ивана
Купалы (на 24 июня или 7 июля
по новому стилю). Отыскать и сорвать
его чрезвычайно трудно. Тем более, что
вся рать нечистой силы этому всячески
препятствует, отвлекая и запугивая
человека. Чем ближе становится желанная
цель, тем тяжелее препятствия
и коварнее уловки нечисти... Мы,
конечно же, не утверждаем, что Котлета
«Папараць-кветка» даст Вам такое же
всемогущество, как одноимённый
волшебный цветок из легенды. Но мы
ручаемся за её вкус и безупречное качество.
И очень рады, если Вас немного развлёк
этот экскурс в белорусскую мифологию.



Стравы з рыбы

Блюда из рыбы / Fish dishes

Рыба в белорусской кухне

Построить «рыбный раздел» меню ресторана на одной лишь пресноводной рыбе – задача непростая. Но в некоторых странах её решают с блеском. Например, венгры умудряются готовить максимум вкусных и креативных блюд из рыбы своих рек и озёр. Это хороший пример и для Беларуси. Мы давно уже тщательно выстраиваем своё рыбное меню. Очень медленно и осторожно, учитывая и консерватизм белорусского потребителя, и пока не очень разнообразное предложение поставщиков. Но за 15 лет работы мы отобрали для вас чуть ли не всё, что есть заметного на белорусском рыбном рынке. И готовим это с максимальной изобретательностью и верностью белорусским традициям. И холодные закуски с салатами (с. 4–7), и горячие блюда, и уху. Большинство видов речной рыбы, увы, слишком костисты для ресторанной практики. Поэтому проблематично, например, появление в нашем меню карасей в сметане. Но уж карпа, толстолобика, щуку, линя, судака, стерлядь мы научились готовить в совершенстве.

Судак па-палеску з кашай з проса

70,00
180/180

Судак по-полесски с пшенной кашей /
Polesian style pike perch with millet
porridge

Жареный судак с пшённой кашей и зелёным
горошком, ещё одна наша дань полесским
кулинарным традициям, в которой и рыба
и пшено всегда были особенно любимы.

*Fried pike perch with millet porridge and peas puree, our
tribute to Polesie region culinary traditions*

Катлеткі са щупака «Кронан» з бульбяным пюрэ

60,00
160/250

Котлетки из щуки «Кронан»
с картофельным пюре / Minced pike
“Cronon” cutlets with mashed potato and
vegetable salsa

Круглые котлетки из щучьего фарша со сливоч-
ным маслом, очень легкие и нежные, в органич-
ном сочетании с пышно взбитым картофельным
пюре с укропом и сальсой из овощей. Название
отсылает к античному имени реки Нёман, из-
вестному из источников 2000-летней давности.

Смажаны карп з тоўчанай бульбай

55,00
180/200

Жареный карп с толчёным
картофелем / Fried carp with mashed
potatoes

Озерный карп, жареный до хрустящей корочки,
с максимальным сохранением натурального
вкуса. Подаётся с толчёным картофелем с зе-
ленью, а также с горчишно-травяным соусом.

Смажаная чачуга з бацвіннем

89,00
300

Жареная стерлядь с ботвиньей /
Fried sterlet with stewed leaf beet

Стерлядь – единственная из осетровых рыб,
которая пережила строительство плотин
на Днепре, поскольку не особо нуждается
в выходе в море в своём жизненном цикле.
И поэтому довольно хорошо знакома
нашей исторической кухне. Её белорусское
название – чачуга – происходит от кривой
татарской сабли, которую она отдалённо
напоминала. Вкус жареной рыбы мы оттеняем
бланшированным бацвіннем (свекольными
листьями), маринованным острым перцем
и пикантным цитрусовым соусом.





«Калдуны» (пельмені) з мясной начынкой і варэнікі



«Колдуны» мясные (пельмени) и вареники/
Kalduny (Meat-stuffed dumplings)
and Vareniki – stuffed dumplings

Хатнія са свінай

35,00

Домашние со свиной / Home
style dumplings filled with pork

260/80

Да, по-русски это пельмени, а литовско-белорусская шляхта и мещанство это блюдо позаимствовали у местных татар лет 500–600 назад под названием калдуны. Конечно, у татар начинка была из говядины или баранины. Но и со свиной (все виды колдунов и вареников мы лепим вручную) оно не утрачивает исторического и гастрономического достоинства, особенно с новым соусом с лесными грибами. Нотка чабреца (чабору па-беларуску) в соусе, травы с патристическим символизмом – одна из бесчисленных деталей, которыми мы подчёркиваем свою белорусскость.

Татарскія з баранінай, кінзой і часночна- смятаным соўсам

35,00

180/60

Татарские с бараниной, кинзой
и чесночно-сметанным соусом /
Tartar-style dumplings with lamb and
garlic cream sauce (XIV в.)

Колдуны по-татарски. В белорусском ресторане? Давнее блюдо именно белорусско-литовских татар, не поволжских или крымских. Живя у нас уже 6 веков, перейдя на белорусский, но сохранив веру и обычаи, наши татары, искусные кожевники и огородники, славятся своей кухней. Колдуны – свояк пельменей и вареников. По-восточному пряные – навевают воспоминания о бескрайней степи. Такие, наверное, ели смуглые воины, помогавшие нашим предкам разбить тевтонов под Грюнвальдом в 1410 г.



**3 бульбай, падсмажанай
цыбуляй і шкваркамі** 30,00
250/100

С картофелем, обжаренным луком
и шкварками / With potatoes,
fried onion and cracklings

*Возможно без шкварок для вегетарианцев /
Vegetarian version available
(without cracklings)*

3 вішняй, смятанай і мёдам 30,00
280

С вишней, сметаной и мёдом /
With cherries, sour cream and
honey

Классические десертные вареники с вишней –
«райской ягодой» мы решили сделать красного
цвета и снаружи. Нам кажется что так лучше
выражено их старинное «сердечное» послание.
Блюдо можно смело заказывать сердечному
другу или подруге в знак выражения своих
чувств.

**3 бульбай, крапівой
і тварагом** 30,00
260/110

С картофелем, крапивой и творогом /
With potatoes, nettles and cottage cheese

Всегда рады возможности добавить в число
ингредиентов дикорастущую зелень родного
края.



Гарніры

Гарниры / Side Dishes

Бульбяныя долькі 15,00

Картофельные дольки /
Potato Wedges

200

Бульбяное пюрэ 15,00

Картофельное пюре /
Mashed potatoes

200

Запечаная бульба з грыбамі 35,00

Запечённый картофель с грибами /
Baked potato with mushrooms

200

Цыбрыкі 25,00

Цыбрики (жареные
картофельные крокеты) /
Fried Potato Croquettes

120/100

Зялёны рассыпісты панцак 25,00

Зелёная рассыпчатая перловая
каша / Loose green pearl barley
porridge

200

Гародніна грыль 35,00

Овощи гриль /
Grilled Vegetables

200

Гародніна на пары 35,00

Овощи на пару /
Steamed vegetables

200



Дэсерты

Десерты / Desserts



Яблычны штрудэль з хатнім марозівам

30,00
170/50

Яблочный штрудель с домашним мороженым / Apple strudel with homemade ice cream

Классический штрудель в венском стиле, с яблоками и грецкими орехами. Подаётся с шариком фирменного мороженого из топлёного молока.



Хатняе марозіва з таплёнага малака

15,00
100

Домашнее мороженое из топлёного молока / Homemade baked milk ice cream

Белорусское топлёное молоко придаёт нашей версии итальянского «джелато» неповторимый домашний вкус.

Belarusian style gelato with delicate baked milk taste

Торт «Гранд Будапешт» (парцыйны)

25,00
150

Торт «Гранд Будапешт» (порционный) / "Grand Budapest" cake (Belarusian version of Esterházy torte)

Наша дань признательности центральноевропейским кондитерам XIX в., с названием, отсылающим к культовому фильму Уэса Андерсона (кстати, зубровка у нас тоже есть!). Ореховые коржи, пропитанные натуральным заварным кремом на желтках, с добавлением молока и домашнего пикантного джема, покрытые слоем бельгийского темного шоколада.

Как в классическом «Эстерхази», мы используем для коржей ядра грецкого ореха среднего помола. Мелем сами, и добавляем немного муки, корицы и лимонной кислоты. Хрустящие коржи мы пропитываем натуральным заварным кремом на желтках, с добавлением знаменитой белорусской сгущёнки и сливочного масла.

А также, домашнего пикантного джема.

И, наконец, глазируем готовый торт тёмным шоколадом. А назвать свой новый фирменный торт мы решили «Гранд Будапешт».



Сырнікі «Пінскія» з макава-смятаным соусам

30,00
300

Сырники «Пинские» с изюмом и маково-сметанным соусом / Farmer cheese fritters, Pinsk-style, with raisins and poppy seed & sour cream sauce

Эти сырники по своему составу напоминают известный десерт «сыромак», ставший за последние десятилетия фирменным минским брендом. Они жарятся на сковороде, а потом запекаются с соусом (XVI в.).



Хрушчы з ягадным пюрэ Хворост с ягодным пюре / Angel wings crisp pastry with berry purée

25,00
120/70

Этот классический десерт известен под разными названиями в десятках стран. Он восходит к временам языческих карнавалов античного Рима. В Литву и Беларусь он попал как символ уже католического итальянского карнавала, примерно в XVI в.



Фірмовыя напоі

Напитки / Drinks

Морс журавінавы 8,00 30,00

Морс клюквенный /
Cranberry water "Morse"

Натуральный морс собственного приготовления
из клюквы.

250 мл 1 л

Яблычны квас 8,00 30,00

Квас яблочный /
Apple Kvass (kind of non-alcoholic cider)

Бодрящий яблочный квас собственного
приготовления, напоминает очень легкий сидр,
быстро поднимает настроение.

250 мл 1 л

Хлебны квас 8,00 30,00

Хлебный квас /
Bread Kvass (fermented bread drink)

Настоящий квас брожения на ржаных
сухарях, в традициях шляхетской кухни
XIX в. Как положено, пощипывающий нёбо,
с изюминками и толикой мёда.

250 мл 1 л

В Литве и северо-западной Беларуси
в XIX в. сложился «канон» домашнего
бутылочного кваса из ржаных сухарей.
Такой квас разливался по бутылкам,
в каждую из которых непременно клали
несколько изюминок. Если рецептура
была выдержана правильно, то при от-
крытии бутылок квас, сильно насы-
щенный углекислым газом, «стрелял
как шампанское». С выделением «ро-
мантического» седоватого дымка. Есть
легенда, что Наполеон, отведав такого
квасу, назвал его «шампанским Севера».
В каждой порядочной усадьбе хранился
запас в несколько сотен бутылок. Почти
половина из них могла при хранении «вы-
стрелить» самопроизвольно, с потерей
напитка – поэтому рачительные хозяева
обвязывали пробки шпагатом, в доверше-
нии сходства с шампанским. По тради-
ции считалось, что не бутилированный
квас – слишком пресный. А ценилась
именно «резкость» – как написано
в одних мемуарах, «роскошное щипание
в носу». В нашем ресторане мы готовим
именно такой квас по рецепту XIX в.

Хлеб

Хлеб / Bread

Хлеб жытні «Радзівілаўскі»

Хлеб ржаной
«Радзивилловский»
"Radziwillowski" rye bread

7,00
90/20

Хлебны кошык

Хлебная корзина / Bread basket

Два вида хлеба от маленькой частной
партнёрской пекарни – чёрный, и серый
Подаётся с фирменным маслом с травами
и томатом.

15,00
250

Two types of bread, served with homemade butter with
herbs

«Халяўкі»

«Халыавки» – «бутербродики»
с салом и соленым огурцом /
"Halyauki" (bread with lard and
pickled cucumbers)

На небольшом кусочке хлеба – кусочек
сала и ломтик солёного огурца.
Очень востребованная закуска к нашим
фирменным настойкам, особенно
к Хреновухе.

7,00
50

Бухгалтер

Зав. Производством

*выходы блюд указаны в граммах