



**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ РУССКАЯ КУХНЯ**  
**COLD APPETIZERS RUSSIAN CUISINE**

Форшмак из сельди 100/80 г.....	860
<i>Herring Forshmak</i>	
Паштет сливочный из кролика с хлебцами 130 г.....	700
<i>Creamy rabbit pate with crispbread</i>	
Овощная икра с огня 150/80 г.....	650
<i>Minced grilled vegetables</i>	
Сельдь с отварным картофелем 195 г.....	690
<i>Herring with boiled potatoes</i>	
Сало домашнее с чесноком и луком 100/195/30 г.....	680
<i>Homemade lard with garlic and onions</i>	
Белые грузди со сметаной 110 г.....	610
<i>White milk mushrooms with sour cream</i>	

**РЫБНАЯ НАРЕЗКА**  
**FISHPLATE**

Лосось слабосоленый 80/25 г.....	990
<i>Lightly salted salmon</i>	
Масляная рыба х/к 80/25 г.....	880
<i>Oily fish</i>	
Муксун х/к 80/25 г.....	900
<i>Muksun</i>	
Омуль х/к 80/25 г.....	900
<i>Omul</i>	

**МЯСНАЯ НАРЕЗКА**  
*MEATPLATE*

Ростбиф 80/20 г.....	1370
<i>Roast beef</i>	
Копчёная утиная грудка 80/20 г.....	990
<i>Smoked duck breast</i>	
Буженина 80/20 г.....	740
<i>Boiled pork</i>	
Оленина 80/20 г.....	1220
<i>Venison</i>	
Суджук 80/20 г.....	810
<i>Sujuk</i>	

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ**  
*COLD APPETIZERS EUROPEAN CUISINE*

Сыр Моцарелла с томатами и Пармской ветчиной 280 г.....	1120
<i>Mozzarella with tomatoes and Parma ham</i>	
Ростбиф с соусом из тунца 80/60 г.....	1530
<i>Roast beef with tuna sauce</i>	
Сырное Ассорти: Сыр Гальбани голубая плесень, Сыр Люстенбергер (фруктовый), Сыр Люстенбергер (ореховый), Сыр Президент белая плесень, Сыр козий твёрдый, Гриссини, инжир, малина, мята, мёд 100/90/30 г.....	1770
<i>Galbani blue mold, Lustenberg fruit and nut, President white mold, Hard goat cheese</i>	

**САЛАТЫ РУССКАЯ КУХНЯ**  
*SALADS RUSIAN CUISINE*

"Оливье" с раковыми шейками и копчёным цыпленком 180/45 г.....	910
<i>"Olivier" with crayfish tails and smoked chicken</i>	
Салат с говяжьим языком 220 г.....	990
<i>Beef tongue salad</i>	
Винегрет с балтийской килькой 220 г.....	600
<i>Vinaigrette with Baltic sprat</i>	
Сельдь под шубой с перепелиным яйцом 180 г.....	740
<i>«Shuba» herring with quail eggs</i>	
Салат с печенью трески 225 г.....	1200
<i>Cod liver salad</i>	



*Bon Appetit!*

## ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Спаржа с оливковым маслом и базиликом 100 г .....1040 <i>Asparagus with olive oil and basil</i>	
Жареные белые грибы 150 г .....1400 <i>Fried porcini mushrooms</i>	
Шпинат, припущенный со сливочным маслом 90 г .....470 <i>Spinach stewed with butter</i>	
Овощи на гриле 160 г .....470 <i>Grilled vegetables</i>	
Рис Басмати 150 г .....340 <i>Basmati rice</i>	
Жареный картофель с луком по-домашнему 210 г .....270 <i>Home-style fried potatoes with onions</i>	
Картофельное пюре с ароматом трюфеля 150г. ....330 <i>Truffle-flavored mashed potatoes</i>	

## САЛАТЫ ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ SALADS EUROPEAN CUISINE

Печеная свекла с мягким козьим сыром и конфитюром из чёрной смородины 230 г .....1170 <i>Baked beetroot with soft goat cheese and black currant jam</i>	
«Цезарь» с куриным филе или креветками на Ваш выбор 250 г ..... 1030/1300 <i>"Caesar" salad with chicken fillet / shrimp on your choice</i>	
Зелёный салат с тунцом 235 г.....1200 <i>Green salad with tuna</i>	
Авторский салат в Греческом стиле 270 г.....860 <i>Author's Greek-style salad</i>	
Салат с копченой утиной грудкой 175 г .....1890 <i>Smoked duck breast salad</i>	

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА РУССКАЯ КУХНЯ HOT APPETIZERS RUSSIAN CUISINE

Вареники с картофелем на грибной поджарке 220/40 г .....870 <i>Potatoes dumplings with frying mushroom</i>	
Домашние пельмени из телятины в ароматном бульоне /со сметаной и зеленью 200/40 г .....730 <i>Homemade veal dumplings in aromatic broth / with sour cream and greens</i>	
Жульен с белыми грибами 100 г .....640 <i>Julienne with porcini mushrooms</i>	
Сырный пирог 190 г .....730 <i>Cheese pie</i>	

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ HOT APPETIZERS EUROPEAN CUISINE

Лазанья мясная в соусе Бешамель 235 г .....730 <i>Meat lasagna with Bechamel sauce</i>	
Баклажан «Пармиджано Реджано» 250/25 г .....1500 <i>"Parmigiano Reggiano" eggplants</i>	
Запеканка из артишоков 130 г .....730 <i>Artichoke casserole</i>	

Все цены указаны в рублях и включают НДС в соответствии с законодательством РФ./ All prices are in Rubles and include VAT in accordance with Russian law.

Данное меню является рекламной продукцией. Подробная информация находится в прейскуранте цен.  
*This menu is an promotional product. Detailed information is in the price list.*

## ПАСТА И РИЗОТТО PASTA & RISOTTO

Тальятелле с морепродуктами в сливочном соусе 280 г .....1420 <i>Tagliatelle with seafood and cream sause</i>	
Карбонара спагетти 270 г .....860 <i>Spaghetti alla carbonara</i>	
Фарфалле с белыми грибами 315 г .....1430 <i>Farfalle with porcini mushrooms</i>	
Ризотто с белыми грибами, шпинатом и треской 200/85 г .....1760 <i>Risotto with porcini mushrooms, spinach and cod</i>	

## СУПЫ РУССКАЯ КУХНЯ SOUPS RUSIAN CUISINE

Уха янтарная с судаком и осетриной 335 г .....1550 <i>Amber fish soup with pike perch and sturgeon</i>	
Борщ Купеческий со сметаной и зеленью 350/45/40 г .....860 <i>Borscht "Merchant" with sour cream and greens</i>	
Домашняя лапша на курином бульоне 350 г .....600 <i>Homemade noodles with chicken broth</i>	
Солянка сборная мясная 350 г .....810 <i>Assorted meat solyanka</i>	
Наваристый суп из ягненка с овощами 340 г .....720 <i>Rich lamb soup with vegetables</i>	

## СУПЫ ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ SOUPS EUROPEAN CUISINE

Крем-суп Велюте из белых грибов 380 г .....1500 <i>"Velute" Porcini mushroom cream-soup</i>	
Венгерский гуляш 380 г .....860 <i>Hungarian goulash</i>	
Томатный суп с морепродуктами 360 г .....1430 <i>Tomato soup with seafood</i>	

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА РУССКАЯ КУХНЯ MAIN COURSES RUSSIAN CUISINE

Филе судака с гарниром из печёных овощей 150/170 г .....1430 <i>Pike perch fillet with baked vegetables</i>	
Телятина а-ля Строганов с картофельным пюре и белыми грибами 190/140/35 г .....2040 <i>A la Stroganov veal with mashed potatoes and porcini mushrooms</i>	
Жареный цыпленок с овощным салатом по-домашнему 400/160 г .....1290 <i>Fried chicken with homemade vegetable salad</i>	
Ножка кролика томлёная в молоке с тушёной капустой 175/120 г .....1380 <i>Rabbit leg stewed in milk with stewed cabbage</i>	
Запечённая куриная грудка с толчёным картофелем 180/150/40 г .....1050 <i>Baked chicken breast with crushed potatoes</i>	

## КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ HOMEMADE RISSOLES

«Пожарская» котлета с соусом Тартар 100/120/45/30 г .....810 <i>"Pozharskaya" cutlet with tartar sauce</i>	
Рыбные котлеты с томлёным картофелем и соусом из раковых шеек 130/150/60 г .....1120 <i>Fish cutlets with stewed potatoes and crayfish sauce</i>	

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ MAIN COURSES EUROPEAN CUISINE

Стейк лосося на подушке из шпината с голландским соусом 120/75/60/40 г .....2020 <i>Salmon steak with spinach and hollandaise sauce</i>	
Бифштекс из говядины «Мистраль» с трюфельной пастой и хворостом из картофеля 180/125 г .....1900 <i>Beef steak "Mistral" with truffle paste and potato sticks</i>	
Говядина миньон с gratenом дофинуа 120/180/25 г .....2250 <i>Minion beef with dauphinois gratin</i>	
Утиная ножка «Конфи» с гречкой, сморчками и карамелизированной грушей 130/160/60/15 г .....1680 <i>Duck leg "Confit" with buckwheat, morels and caramelized pear</i>	
Баранья ножка запеченная в печи с овощами 380/175 г .....1680 <i>Lamb`s leg baked in an oven with vegetables</i>	