



ИКРА

CAVIAR



1



ИКРА ЛАДОЖСКОЙ ЩУКИ

Ladoga pike caviar



50 g 490



ИКРА ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО ЛОСОСЯ

Far-Eastern salmon caviar



50 g 750



ИКРА АСТРАХАНСКОЙ СТЕРЛЯДИ

Astrakhan sterlet caviar



10 g 780

1 ИКРА КАСПИЙСКОГО ОСЕТРА

Caspian sturgeon caviar

10 g 820



БЛИННЫ С ИКРОЙ



$\frac{1}{2}$ ч. л. соли

1 муку и соль
смешать.

1 стакан
муки

2. В БЛЕНДЕРЕ
ВЗБИТЬ ЯЙЦА
С САХАРОМ.



2 яйца $\frac{1}{4}$ ст. сахара



1 стакан
воды

3. ДОБАВИТЬ
МОЛОКО
И ВОДУ



4. ПОНЕМНОГУ
ВСЫПАТЬ
МУКУ, ХОРОШО
ПЕРЕМЕШИВАЯ.

5. СОДУ ПОГАСИТЬ
ЛИМОННЫМ СОКОМ
И ВЛИТЬ В ТЕСТО.

1 ч. л. соды

6. ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ
МАСЛО И ПЕРЕМЕШАТЬ.
ДАТЬ ОТДОХНУТЬ 10 мин.

7. ЖАРИТЬ НА РАС-
КАЛЕННОЙ СКОВОРОДЕ.



8. СЛЕГКА ОСТЫВШИЕ
БЛИННЫ СМАЗАТЬ СЛИВОЧНЫМ
МАСЛОМ, ВЫЛОЖИТЬ
ПО 1 ч. л. ИКРЫ И
СВЕРНУТЬ ТРЕУГОЛЬНИ-
КАМИ.



Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %

Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ОЩУЩЕНИИ АЛЛЕРГИИ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN
БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE



ЗАКУСКИ

STARTERS



1



ДОМАШНИЙ ХОЛОДЕЦ ИЗ ТЕЛЯЧИХ И СВИНЫХ НОЖЕК С ГОРЧИЦЕЙ

Jelly of veal and pork legs with mustard

200/30/3 g **460**



СЕЛЬДЬ С ТЕПЛЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Barrel herring with warm potatoes

245/2 g **450**



СОЛЕННЫЕ РЫЖИКИ В СМЕТАНЕ

Salted orange mushrooms in sour cream

120/30/20/1 g **420**

1 **СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЗЕЛЕНЬЮ**
Fresh vegetables with greens
285 g **380**



сельдь с картофелем и маслом

ПОДГОТОВЛЕННУЮ И УЛОЖЕННУЮ НА БЛЮДО СЕЛЬДЬ ОБЛОЖИТЬ СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ.

НАРЕЗАННЫМИ КРУЖОЧКАМИ, И УКРАСИТЬ ВЕТКАМИ ЗЕЛЕНИ ПЕТРУШКИ.

ОТДЕЛЬНО ПОДАТЬ СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ ОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ И СЛИВОЧНОЕ МАСЛО.

НА 1 КРУПНУЮ СЕЛЬДЬ — 500 Г КАРТОФЕЛЯ, 50 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, 2 СВЕЖИХ ОГУРЦА.

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБИЦЛИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS



БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE
ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

СОЛЕНЬЯ

PICKLES

КАПУСТА КВАШЕНАЯ СЛАДКАЯ

Sweet sauerkraut

157 g **160**



ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ

Lightly salted cucumbers

161 g **180**



ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ

Barrel-pickled cucumbers

161 g **190**



ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ

Pickled tomatoes

162 g **180**



СОЛЕННЫЕ БЕЛЫЕ ГРУЗДИ С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ

Salted white mushrooms with fragrant oil

130/2 g **420**



КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСЯ

Carpaccio of elk

110 g **560**



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Salmon tartare

161 g **590**



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБИЦАНТУ ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS.



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN



БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE



АССОРТИ РЫБНОЕ И МЯСНОЕ

ASSORTED FISH AND MEAT



Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %

Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

1 **ДОМАШНЕЕ САЛО
С АРОМАТНЫМ
ЧЕСНОКОМ**
Homemade lard with garlic

100/60/5/5 g **360** 

2 **ЛОСОСЬ
СЛАБОЙ СОЛИ**
Lightly salted salmon

95/1 g **490** 

3 **МУКСУН ХОЛОДНОГО
КОПЧЕНИЯ**
Cold-smoked muksun

170 g **540**



**РУЛЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА
С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ**
Chicken roll with prunes and nuts

100/70/50/2 g **390**



**БУЖЕНИНА С ЧЕСНОКОМ
И ЗЕРНОВОЙ ГОРЧИЦЕЙ**
Cold baked pork with garlic and mustard

100/65/50/2 g **390**



ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ
Boiled veal tongue with horseradish

100/65/30/1 g **490**



САЛАТЫ

SALADS



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБИЦАНТУ ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИИ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS.



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN



БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE

3

1

2

СУПЫ

SOUPS



1



СУП ИЗ БЕЛЫХ
ЛЕСНЫХ ГРИБОВ
Forest mushroom soup

340/40 g **430**



РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ
Rassolnik (pickle soup) with beef

380 g **390**



ПОХЛЕБКА РЫБНАЯ
Fish pottage

380 g **420**



1 НАВАРИСТЫЙ БОРЩ
С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ
Borsch (beet soup) with veal
410/51 g **450**

2 БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ
ЛАПШОЙ И МЯСОМ
ЦЫПЛЕНКА
Chicken noodle soup
390/1 g **330**

3 РУССКИЕ ЩИ
С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ
Shchi – Russian cabbage soup
380/40 g **390**

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБЩАНИКУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS

БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

БЛИНЫ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

PANCAKES AND HOT STARTERS



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИИ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS

БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN



ТОНКИЕ ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ

Thin wheat pancakes

150/40 g **250**



ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКА С ЛОСОСЕМ

Zucchini pancakes with salmon

180/40/1 g **540**



СЫРНИКИ

Cottage cheese patties

140/40 g **380**

- БЛИНЧИКИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ И ЯЙЦОМ**
Pancakes with minced meat and egg
270/40 g **390**
- БЛИНЧИКИ С ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ**
Pancakes with farm cheese and raisins
270/40 g **370**
- ЖЮЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ С ЦЫПЛЕНКОМ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ**
Baked mushroom julienne with chicken under cheese crust
245 g **380**
- ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ**
Country potato pancakes
180/40/1 g **370**



ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

PELMENI AND DUMPLINGS



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОВИДИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS

БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN



ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ
Dumplings with potatoes

207/40 g **350**



ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ С МЯСОМ
Siberian pelmeni with meat

185/40/1 g **490**



ВАРЕНИКИ С САДОВОЙ ВИШНЕЙ
Dumplings with cherry

167/40 g **350**

**1 ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТРЕХ
ВИДОВ СЕВЕРНЫХ РЫБ**
Dumplings with three types
of Arctic fish

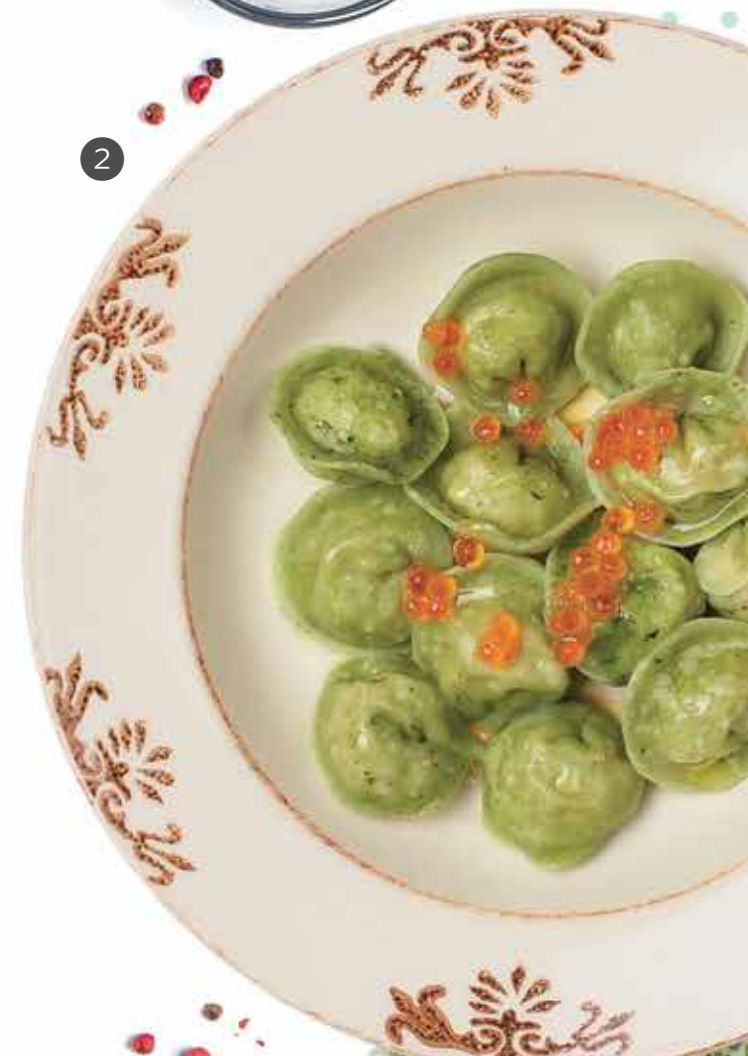
155/50/1 g **530**

**2 ПЕЛЬМЕНИ
С ЛАДОЖСКОЙ ЩУКОЙ,
ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ
И КРАСНОЙ ИКРОЙ**
Dumplings with Ladoga pike,
melted butter and red caviar

228/3 g **490**



2



Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И КОТЛЕТЫ

MAIN COURSE AND CUTLETS



**КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**
Homemade cutlets with mashed potatoes

150/200/50/1 g **690**



**КОТЛЕТА ИЗ ТРЕСКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**
Cod cutlets with mashed potatoes

140/200/30/1 g **650**



**КОТЛЕТА ИЗ ЛОСЯ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**
Elk cutlet with mashed potatoes

210/180/50/1 g **630**

**1 КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ
С КАРТОФЕЛЕМ «ПУШКИН»**
Pozharskie cutlets
with Pushkin potatoes

150/200/50/1 г/g **850**

**2 ЖАРКОЕ ИЗ ЛОСЯ
С ТОМЛЕННОЙ ТЫКВОЙ**
Elk roast with stewed pumpkin

100/140/5 г/g **790**

**3 КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ
С ЖАРеным КАРТОФЕЛЕМ**
Chicken Kiev with fried potatoes

210/180/50/1 г/g **890**



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS

БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

5 **ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ
С АЛТАЙСКИМ МЕДОМ
И КРЕСТЬЯНСКИМ МАСЛОМ**

Chicken baked with Altai honey
and country butter

255 g **850**



**МЯСНЫЕ ГОЛУБЦЫ С РИСОМ
И ГРИБНЫМ СОУСОМ**

Cabbage rolls stuffed with meat and rice,
served with mushroom sauce

140/50/1 g **490**



**ПЕЧЕНАЯ РУЧЬЕВАЯ ФОРЕЛЬ
С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА**

Baked stream trout with lettuce leaves

220/50 g **990**



**СВИНАЯ КОРЕЙКА НА РЕБРЫШКЕ
ГРИЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ**

Grilled pork loin on the bone with french fries

200/100/50/1 g **820**



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОЖАЛУЙСТА, РАССКАЖИТЕ О НАШЕЙ АЛЛЕРГИИ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОЖАЛУЙСТА, РАССКАЖИТЕ О НАШЕЙ АЛЛЕРГИИ.

БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN



**МАНГАЛ
И ГРИЛЬ**

GRILL AND CHARCOAL GRILL



- 1 **ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ**
Chicken shish-kebab
170/140/50 g **670**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

МАРИНАД:



ЛОМТИКИ СВИНИНЫ
ПО 50-60 г ЗАМАРИНОВАТЬ
НА 2 ЧАСА В МАРИНАДЕ
И ЖАРИТЬ
НА УГЛЯХ.
ПОДАВАТЬ
С СОУСОМ
САЦЕГЕЛИ



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ
Pork shish kebab 160/140/50 g **750**



ЛЮЛЯ-КЕБАБ
Lulah kebab 160/140/50 g **760**



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ
Lamb shish kebab 160/140/50 g **820**



ГРУДКА ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА
Farm chicken fillet 155/50/1 g **590**



СТЕЙК ЛОСОСЯ С ТИМЬЯНОМ
Salmon steak with thyme 160/100/4/1 g **890**



**КОРЕЙКА ОЛЕНЯ
С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ**
Venison loin with cowberry sauce 160/50/1 g **990**

- 2 **СТЕЙК ИЗ БРЯНСКОГО
БЫЧКА С РОЗМАРИНОМ**
Bryansk beef steak with rosemary
230/50/1 g **1490**
- 3 **ШАШЛЫК ОВОЩНОЙ**
Vegetable shish-kebab
155/2 g **310**



Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %



КАШИ И ПИРОГИ

PORRIDGE AND PIES

1

2



КАША РИСОВАЯ
Rice milk porridge 350 g **230**



КАША ГРЕЧНЕВАЯ
Buckwheat porridge 380 g **230**



КАША ОВСЯНАЯ
Oatmeal porridge 360 g **240**

- КАША МАННАЯ**
Semolina porridge 340 g **220**
- КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ**
Millet porridge with pumpkin 410 g **290**

ПИРОЖКИ

RUSSIAN PIES

В АССОРТИМЕНТЕ
in assortment
40 g **90** / 1 шт.



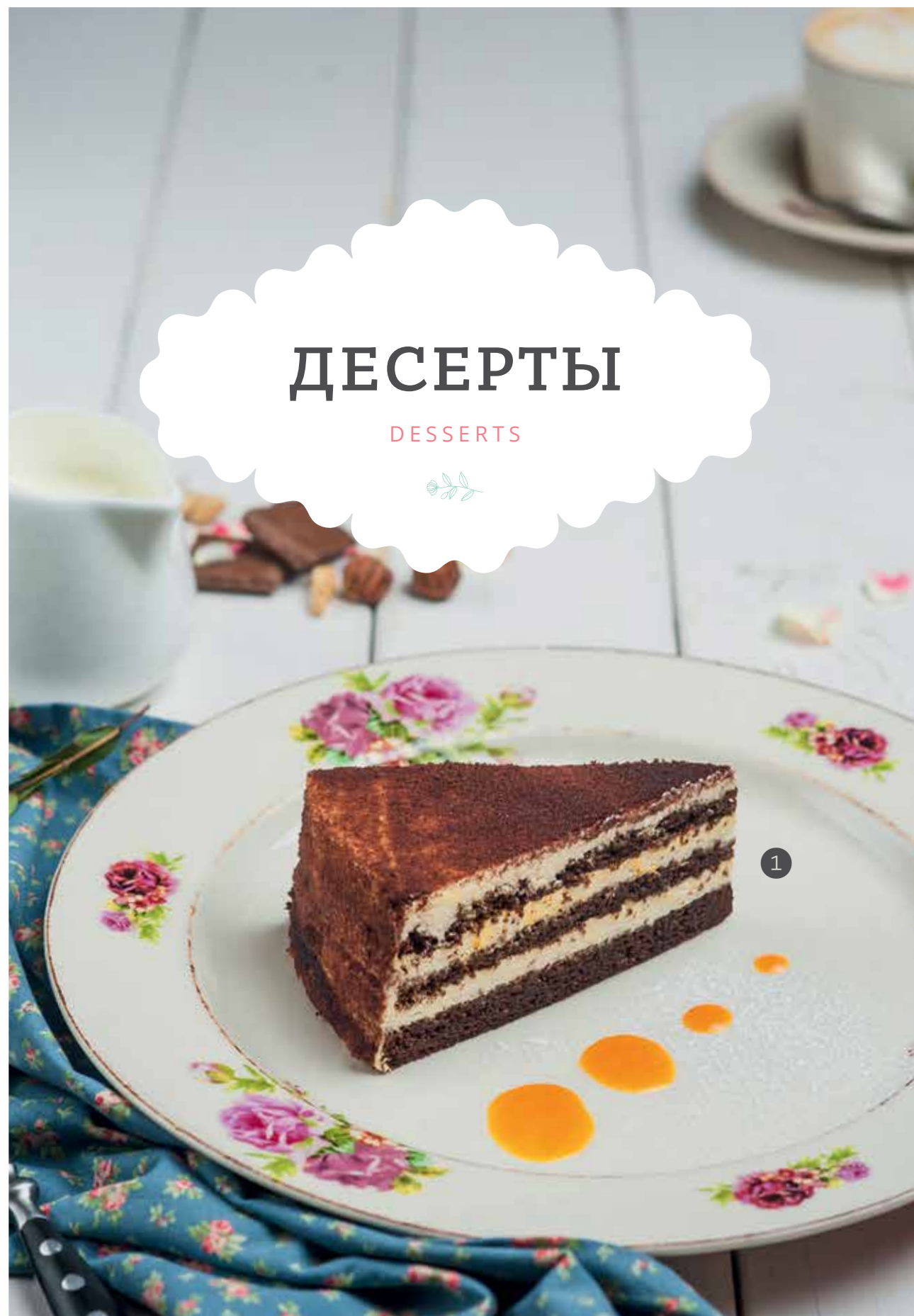
ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБЩАЮЩЕМУСЯ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS

БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



«МЕДОВИК» С ДОБАВЛЕНИЕМ
ГРЕЧИШНОГО МЕДА

Honey cake with buckwheat honey

110/15 g **390**



ПИРОГ ЧЕРНИЧНЫЙ

Blueberry pie

153 g **320**



МОРКОВНЫЙ ТОРТ
СО СЛИВОЧНЫМ МУССОМ

Carrot cake with creamy mousse

148 g **360**

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %

Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

1 ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ ПО СИБИРСКОМУ РЕЦЕПТУ

Siberian Bird cherry cake

150/15 g **390**

2 СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ / 100 г

Брусничный, грушевый,
лимонно-лаймовый, малиновый

Sorbet 100 g

Lingberry, pear, lemon-lime,
raspberry

100 g **180**



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБЩАНИКУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS

БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN

3 МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Абрикосовое, ванильное (плом-
бир), клубничное с клубничной
прослойкой, крем-брюле,
манговое, мятное, кофейное,
черносмородиновое с брусникой
и медом белой акации, пралине
(орех пекан в карамельной
прослойке), шоколадное,
льняное с васильковым медом
на березовом соке, облепиховое
с калиной и вересковым медом,
ржаное с луговым медом

Ice cream

Apricot, vanilla, strawberry with
strawberry interlayer, creme brulee,
mango, mint, coffee, black currant
with lingberry and black locust ho-
ney, praline (pecan nut in caramel in-
terlayer), chocolate (milk chocolate),
flax with cornflower honey and birch
sap, sea buckthorn with guelder rose
and heather honey, rye with mead-
ow honey

100 g **180**



3



«НАПОЛЕОН» С ЗАПЕЧЕННОЙ ГРУШЕЙ

Napoleon with baked pear

145 g **390**



ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ПРЯНОЙ ВИШНЕЙ

Chocolate cake with spicy cherry

140 g **390**



ДЕСЕРТ ФУНДУЧНЫЙ

Hazelnut dessert

82 g **320**

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS.

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN
БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE

Дегустационный сет 1500 Р.

TASTING SET 1

5 видов
горячительных напитков на
выбор (водка, полугар, самогон)

В сопровождении закусок:
запеченный картофель с сельдью,
тост с икрой щуки, тост с
грудями, багет с красной икрой,
огурцы соленные бочковые

5 kinds
of strong drinks by your choice
(vodka, polugar, homebrew)

Complemented with starters:
baked potatoes with herring, toast
with pike caviar, toast with milk
mushrooms, baguette with red
caviar, barrel pickled cucumbers



5 видов
горячительных напитков на
выбор (водка, полугар, самогон)

В сопровождении закусок:
тост с салом и чесноком, багет
с лососем слабой соли,
запеченный картофель
с рыжиками, тост с осетровой
икрой, огурцы малосольные

Дегустационный сет 1900 Р.

TASTING SET 2

5 kinds
of strong drinks by your choice
(vodka, polugar, homebrew)

Complemented with starters:
toast with lard and garlic, baguette
with lightly salted salmon, baked
potatoes with orange milk mush-
rooms, toast with sturgeon caviar,
soft-salted cucumbers

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
БОЧКОВАЯ СЕЛЬДЬ С ТЕПЛЫМ КАРТОФЕЛЕМ И УКРОПОМ	245/2	Картофель, лук репч., красный, укроп, масло под- солненное, яйцо куриное, клоква с/м, рыба сельдь- с/с, соль пищевая	24,6	26	18,8	408,8
ХОЛОДЕЦ ИЗ ТЕЛЯЧИХ И СВИНЫХ НОЖЕК	200/30/3	Вода, говядина подбе- дерок, ноги свиньи, лук репчатый, морковь, чеснок, желатин, соль, перец чер- ный горошек, лук зеленый св., горчица	56,5	63,2	3,7	810,6
ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	285	Огурцы св., помидоры св., редис св., укроп св., петрушка св., базилик св., масло оливковое	3,1	5,3	9,9	100,1
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО	161	Рыба лосось, соль пищевая, перец черный молотый, сахар-песок, ко- ньяк, масло подсолнечное, масло оливковое, маслины конс., соус соевый, масло кунжутное, лайм св., лук зеленый св., имбирь св., соус рисовый, соус табаско, лук репчатый красн. св., авокадо св., икра лосося, хлеб	24,6	22,8	19,6	382,7
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСЯ	110	Лось вырезка, масло оливковое, розмарин св., вино белое, соль пищевая, перец черн. молотый, руккола св., сыр пармезан, крем балзамический	25,4	17,7	5,2	282,4
СОЛЕНЬЕ РЫЖИКИ В СМЕТАНЕ	120/30/20/1	Грибы рыжики соленые, сметана 20 %, лук репчатый красн., масло подсолнеч- ное, укроп св.	4,6	11,9	2,9	138
СОЛЕНЬЕ БЕЛЫЕ ГРУЗДИ С МАСЛОМ	130/2	Грибы грузди соленые, масло подсолнечное нера- финированное, лук зеле- ный св.	2,1	10,9	0,6	109,9
САЛАТЫ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ, КАРТОФЕЛЕМ И СЛАДКИМ ЛУКОМ	230	Печень трески конс., яйцо куриное, картофель, лук репчатый св., майонез 78 %, сахар-песок, соус рисовый, перец черн. молотый, ма- ло оливковое, лук зеленый св., икра лосося	11	58	19,7	645,7
ДОМАШНИЙ САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ	210/1	Помидоры св., лук репча- тый красн., черри маринов., чеснок св., сахар-песок, масло подсолнечное, крем балзамический, базилик св.	2,1	7,9	11,8	127,4
САЛАТ С КРАБОМ, ИКРОЙ ШУКИ И ЯЙЦОМ	190/1	Краб в/м, яйцо куриное, икра щуки, майонез 78 % соус устричный, апельсин св., масло оливковое, соль пищевая	21,6	27	4,3	347,3
РАКОВЫЕ ШЕЙКИ С РУККОЛОЙ, ЯБЛОКОМ И СОУСОМ КАРРИ	210	Раковые шейки в/р, руккола св., яблоко св., тыва св., майонез 78 %, молоко 3,2 %, яйцо куриное, соль пищевая, специя карри	57,3	74,7	17,1	971,2
ОЛИВЬЕ С ОТВАРНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ	215	Телятина мякоть, карто- фель, морковь, огурец маринованный, яйцо куриное, майонез 78 %, соус рисовый, яйцо пере- пелиное, соль пищевая, перец черн. молотый, горошек консер., лук зеленый св.	37	56,5	16,4	723,1
МАЛОСОЛЬНАЯ СЕЛЬДЬ «ПОД ШУБОЙ»	280/3	Сельдь с/с, картофель, морковь, свекла св., лук репчатый, майонез 78 %, молоко 3,2 %, горчица, яйцо куриное, икра лосося, соль пищевая, перец черн. молотый, лук зеленый св.	24,7	57,7	13,3	672
СЕЛЬСКИЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ТЫКВЕННЫМ МАСЛОМ	173	Огурцы св., помидоры св., редис св., масло тыквенное, масло подсолнечное, сме- на тыквы, лимон св., соль пищевая, базилик св.	2,1	16	5,6	176,1
ЮЖНЫЕ ТОМАТЫ С ФЕРМЕРСКИМ СЫРОМ, БАЗИЛИКОМ И СОУСОМ ПЕСТО	200	Помидоры св., сыр моцарелла, орех кедровый, масло оливковое, чеснок св., сыр пармезан, масло подсолнечное, крем бал- замический, лимон св., базилик св.	17,9	26,5	9	347
ОЛИВЬЕ С КОЛБАСОЙ	235	Колбаса вареная, карто- фель, морковь, огурец маринованный, горошек консерв., майонез 78 %, соус марин., яйцо куриное, соль пищевая, перец черн. молотый, яйцо перепели- ное, лук зеленый св.	36,2	59,5	17,4	750,8

САЛАТЫ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ВИНЕГРЕТ	250	Свекла, картофель, морковь, огурец соленый, горошек консер., масло подсолнечное нерафини- рованное, соль пищевая, лук зеленый св.	4,4	10,5	26,5	218,8
«ЦЕЗАРЬ» С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ	240	Грудка куриная филе, салат роман., яйцо куриное, анчоусы конс., масло под- солнечное, сыр пармезан, горчица, чеснок св., укус балзамический, помидор св., лимон св., багет, соль пищевая, перец черн. молотый	33,4	51,6	15,3	660,4
РЫБНОЕ АССОРТИ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ	95/1	Рыба лосось, соль пище- вая, сахар-песок, масло подсолнечное, коньяк, масло оливковое, маслины конс., лимон св., укроп св.	15,3	14,2	3,7	205,3
МУКСУН ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	170	Рыба муксун х/с, огурец св., вода, соль пищевая, чеснок св., лимон св., майонез кон., масло оливковое, брусника с/м, укроп св.	1,5	3,5	5,7	60,8
МЯСНОЕ АССОРТИ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ДОМАШНЕЕ САЛО С ЧЕСНОКОМ	100/60/5/5	Сало соленое, чеснок св., хлеб, лук зеленый св.	6,4	93,1	24,3	961,5
РУЛЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ	100/70/50/2	Курица тушка, перец черн. молотый, желатин, орех грецкий, сухофрукты черно- слив, помидоры св., огурцы св., редис св., горчица, петрушка св.	23,7	23,6	10,5	350,1
БУЖЕНИНА С ЧЕСНОКОМ И ГОРЧИЦЕЙ	100/65/50/2	Свинина шея, соль пищевая, перец черный молотый, чеснок св., гор- чица, масло подсолнечное, помидоры св., огурцы св., редис св., петрушка св.	19,9	32,9	6,2	401,4
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ	100/65/30/1	Телятина язык, морковь, лук репчатый, помидор св., огурцы св., редис св., хрен консер., петрушка св., соль пищевая, перец черн. горошек	28,5	27,9	7,7	396,9
СОЛЕНЬЯ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
КАПУСТА КВАШЕНАЯ СЛАДКАЯ С КЛЮКВОЙ	157	Капуста б/к квашеная, лук репчатый, масло подсол- нечное нерафинирован- ное, клюква с/м	2,7	10,3	6,7	131
ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ	161	Вода, огурцы св., соль пищевая, перец черн. горошек, лавровый лист, чеснок св., укроп св., масло подсолнечное нерафини- рованное	2,2	10	9,1	135,7
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ БОЧКОВЫЕ	161	Огурцы соленые, масло подсолнечное нерафиниро- ванное, укроп св.	1,2	10,1	2,6	106,7
ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	162	Вода, помидоры св., соль пищевая, чеснок св., перец черн. горошек, лавровый лист, корень хрена св., укроп св., масло подсолнеч- ное нерафинированное	1,7	10,1	2,5	108,4
ИКРА	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ИКРА ЛАДОЖСКОЙ ШУКИ	50/30/50/2	Икра щуки, сметана 20 %, яйцо куриное, хлеб, лук зеленый св., укроп св.	31	30,1	22,3	485
ИКРА ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО ЛОСОСЯ	50/30/50/2	Икра лосося, сметана 20 %, яйцо куриное, хлеб, лук зеленый св., укроп св.	32,6	27,5	22,3	468
ИКРА АСТРАХАНСКОЙ СТЕРЛЯДИ	10/30/40	Икра стерляди, сметана 20 %, яйцо куриное, хлеб, лук зеленый св., укроп св.	19,7	21,8	22,3	364,8
ИКРА КАСТИЙСКОГО ОСЕТРА	10/30/40	Икра осетра, сметана 20 %, яйцо куриное, хлеб, лук зеленый св., укроп св.	19,7	21,6	22,3	363

СУПЫ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ	380	Вода, говядина б/к, морковь, лук репчатый, картофель, курица тушка, бульон сухой, огурцы соленые, чеснок св., поми- доры св., томаты конс. с/с, сахар-песок, соль пищева- я, перец черн. молотый, масло подсолнечное, крупа перловая, укроп св., сметана 20 %	24,7	38,8	22,7	539,4
БУЛЬОН С ЛАПШОЙ И МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА	390/1	Вода, курица тушка, морковь, лук репчатый, картофель, куриная грудка филе, ма- ринованные изделия, бульон сухой, соль пищевая, перец черн. молотый, чеснок св., масло подсолнечное, яйцо куриное, укроп св.	35,3	31,6	11,9	473,5
НАВАРИСТЫЙ БОРЩ С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ	410/50/1	Вода, говядина подбеде- рок, говядина грудина, капуста б/к, картофель, морковь, лук репчатый, свекла св., томаты конс. с/с, томатная паста, чеснок св., стебель сельдерея св., помидоры св., сахар-песок, соль пищевая, бульон су- хой, перец черн. горошек, укроп св., горчица, хлеб, сметана 20 %	21,1	26,7	41,5	491,4
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	340/40	Вода, грибы белые суши, грибы белые с/м, картофель, морковь, лук репчатый, чеснок св., крупа перловая, масло подсолнечное, бульон сухой, соль пищевая, укроп св., сметана 20 %	5,6	21,4	17,3	285,3
ПОХЛЕБКА РЫБНАЯ	380	Вода, рыба лосось, рыба судак, морковь, картофель, лук репчатый, чеснок св., масло подсолнечное, соль пищевая, укроп св.	13,6	14,2	13,4	237,2
БЛИНЫ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ТОНКИЕ ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ	150/40	Молоко 3,2 %, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар-песок, соль пищевая, масло сливочное 82,5 %, масло подсолнечное, сметана 20 %	18,5	48,8	62,4	763,3
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ	180/40/1	Картофель, яйцо куриное, сливки 33 %, мука пше- ничная, чеснок св., масло подсолнечное, укроп св., сметана 20 %	11,4	63,4	41,2	781,4
СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ	140/40	Творог 9 %, яйцо куриное, крупа манная, сахарная пудра, мука пшеничная, сахар ванильный, масло подсолнечное, сметана 20 %	23	55,1	21,4	674,3
БЛИНЧИКИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ И ЯЙЦОМ	270/40	Молоко 3,2 %, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар-песок, соль пищева- я, масло сливочное 82,5 %, сливки 33 %, мука пше- ничная, морковь, сливки 33 %, масло подсолнечное, сметана 20 %	37,1	72,7	85,7	680,2
БЛИНЧИКИ С ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ	270/40	Молоко 3,2 %, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар-песок, соль пищева- я, масло сливочное 82,5 %, масло подсолнечное, творог 9 %, сухофрукт изюм, сахарная пудра, сметана 20 %	37,1	72,7	85,7	680,2
ЖОЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ С ЦЫПЛЕНКОМ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ	245	Куриная грудка филе, лук репчатый, сливки 33 %, гри- бы шампиньоны св., сыр гауда, соль пищевая, хлеб	39,4	62,5	20,5	802,7
ОЛАДЫ ИЗ КАБАЧКА С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ	180/40/1	Кабачок св., картофель, яйцо куриное, мука пшеничная, чеснок св., масло подсолнечное, рыба лосось, соль пищевая, коньяк, сахар-песок, укроп св., сметана 20 %	11,7	52,9	220,2	612,1
ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЖАРеныМ ЛУКОМ	207/40	Вода, мука пшеничная, яйцо куриное, сахар-песок, соль пищевая, масло подсолнечное, картофель, масло сливочное 82,5 %, кефир 1 %, лук репчатый, укроп св., сметана 20 %	9,3	22,1	61,8	484,7
СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ	185/40/1	Вода, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар-песок, соль пищевая, масло подсолнечное, говядина бескостная, свинина шея, масло сливочное 82,5 %, перец черн. молотый, укроп св.	25,7	52,2	36,3	718,9

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЕВЕРНОЙ РЫБЫ	155/50/1	Вода, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар-песок, соль пищевая, масло под- солнечное, рыба лосось, рыба судак, рыба зубатка, лимон св., масло сливоч- ное 82,5 %, перец черн. молотый, укроп св.	19	36,5	23,4	499
ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ	167/40	Вода, мука пшеничная, яйцо куриное, сахар-песок, соль пищевая, масло под- солнечное, вишня с/м, масло сливочное 82,5 %, кефир 1 %, сахарная пудра, сметана 20 %	7,5	36,7	49	557,6
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ШУКИ С ТОПЛЕНЫМ МАСЛОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	228/3	Вода, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар-песок, соль пищевая, масло под- солнечное, рыба щука, шпикнат с/м, морковь, лук репчатый, крахмал карто- фельный, масло сливочное 82,5 %, икра лосося, перец черн.молотый, укроп св.	27,6	31,4	34,1	530,5
КОТЛЕТЫ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ И МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ	150/200/50/1	Телятина бескостная, сви- нина шея, яйцо куриное, лук репчатый, молоко 3,2 %, хлеб, чеснок св., масло сливочное 82,5 %, масло подсолнечное, картофель, соль пищевая, перец черн. молотый, черри маринов., огурцы марин., укроп св.	29,3	41,2	58,4	722,1
КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ С ГРИБНЫМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЕМ «ПУШКИН»	150/200/50/1	Куриное бедро филе, слив- ки 33 %, масло сливочное 82,5 %, хлеб, лук репчатый, масло подсолнечное, грибы шампиньоны св., картофель, бульон сухой, соль пищевая, перец черн. молотый, укроп св.	39,7	66,9	44	937,5
КОТЛЕТЫ ИЗ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ	140/200/30/1	Рыба треска филе, майонез 78 %, сливки 33 %, хлеб, крахмал картофельный, масло сливочное 82,5 %, масло подсолнечное, картофель, молоко 3,2 %, чеснок св., огурец св., соль пищевая, вода, лавровый лист, перец черн. горошек, укроп св., сухари паниров.	30,5	42,4	50,9	708
КОТЛЕТЫ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ НА КОСТОЧКЕ С ЖАРеныМ КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ	210/180/50/1	Курица тушка, куриная грудка филе, яйцо куриное, сливки 33 %, бульон сухой, соль пищевая, перец черн. молотый, грибы шампинь- оны св., лук репчатый, хлеб, картофель, масло подсол- нечное, масло фритюрное, сухари паниров., укроп св.	52,2	56,9	81,3	754
КОТЛЕТА ИЗ МАСА ЛОСЯ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ	210/180/50/1	Лось вырезка, хлеб, молоко 3,2 %, лук репчатый, чеснок св., яйцо куриное, масло сливочное 82,5 %, крахмал картофельный, розмарин св., майонез 78 %, капуста квашеная, масло подсол- нечное, сахар-песок, брус- ника с/м, вино красн., мука пшеничная, картофель, сухари паниров.	29,7	55,4	83,2	950,7
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
МЯСНЫЕ ГОЛУБЦЫ С РИСОМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ	140/50/1	Говядина бескост., крупа рис, лук репчатый, чеснок св., масло сливочное 82,5 %, морковь, томаты конс. с/с, сахар-песок, соль пищевая, перец черн. молотый, укроп св., масло подсолнечное, капуста св. б/к, грибы шампиньоны св., сливки 33 %, бульон сухой	27,1	52,2	17,9	651
ФИЛЕ ТРЕСКИ ПО-ПОЛЬСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ	110/200/50/21	Рыба треска филе, соль пищевая, перец черн. мол., картофель, молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, яйцо куриное, лимон св., томаты черри св.	30,5	28,8	44,2	558,8
ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ «ПУШКИН»	200/80/30/16	Говядина вырезка, сливки 33 %, грибы шампиньоны св., чеснок св., томатная паста, масло подсолнечное, бульон сухой, картофель, соль пищевая, перец черн. молот., масло сливочное 82,5 %, черри маринов. конс., огурцы марин., консер.	30,6	80	23,6	937,6

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %

Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %

Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ С АРОМАТНЫМ ТРЮФЕЛЬНЫМ ПОРЕ	190/200/50/1	Печень говяжья, огуры соленые, лук репчатый, сметана 20 %, сливки 33 %, помидоры св., масло подсолнечное, картофель, молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, масло трюфельное, соль пищевая, перец черн., молотый, укроп св.	3,6	56	40,8	802,8
ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С МЕДОМ И КРЕСТЬЯНСКИМ МАСЛОМ	255	Цыпленок корнишон, мед, масло сливочное 82,5 %, апельсинны св., чеснок св., масло подсолнечное, лук-порей, кинза св., яйцо перепелиное, масло фритюрное, соль пищевая, перец черн., молотый	97,7	62,1	11,4	995,9
ЖАРКОЕ ИЗ ЛОСЯ С ТОМЛЕННОЙ ТЫКВОЙ	100/140/5	Лось вырезка, морковь, лук репчатый, сельдерей стебель св., розмарин св., чеснок св., грибы белые сухие, коньяк, вино белое, ягоды можжевельника сухие, масло сливочное 82,5 %, масло подсолнечное, перец болгарский св., клюква с/м, помидоры св., томатная паста, кости говяжьи, сахар-песок, тыква св., соль пищевая, перец черн., молотый.	61	46,9	18,4	740,5
ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ	160/180/20/1	Рыба щука, майонез 78 %, соль, специи, крахмал картофельный, лук порей св., морковь св., сахар-песок, сливки 33 %, масло подсолнечное, масло сливочное, вино белое, помидоры черри св., картофель св., молоко 3,2 %, укроп св.,	26,6	17,8	5,01	287,5
ФИЛЕ КАРПА, ЗАПЕЧЕННОЕ В СМЕТАНЕ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ	220/150/50/3	Рыба карп, мука пшеничная, масло подсолнечное, лук репчатый, грибы шампиньоны св., сливки 33 %, бульон сухой, сыр гауда, крупа греча, орех кедровый, масло сливочное 82,5 %, лимон св., соль пищевая, приправа д/рыбы сухая	78,8	92,6	60,8	966,4
ТРЕСКА В ТЕСТЕ КЛЯР С БАЗИЛИКОВЫМ ПОРЕ	210/180/40/6	Рыба треска, мука пшеничная, молоко 3,2 %, яйцо куриное, сахар-песок, соль пищевая, картофель, масло сливочное 82,5 %, чеснок св., базилик св., сыр пармезан, орех кедровый, масло подсолнечное, майонез 78 %, специи карри, лимон св., масло фритюрное, тимьян св., икра лосося	36,9	20,5	61	576,4
ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА	300-200/50/50	Рыба форель, салат руккола св., салат фризе св., базилик св., помидоры черри св., лимон св.	58	19	3,7	425,2
ПАЛТУС С ГОРЧИЧНЫМ ПОРЕ	135/190/30/5	Рыба палтус, мука пшеничная, соль пищевая, специи д/рыбы сухие, масло подсолнечное, картофель, молоко 3,2 %, горчица, майонез 78 %, яйцо куриное, тимьян св., икра лосося	39	47,4	46,7	769,9
ЭСКАЛОП НА РЕБРЫШКЕ ГРИЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ	200/100/50/1	Свинина корейка н/к, картофель фри с/м, масло фритюрное, масло подсолнечное, чеснок св., томатная паста, сахар-песок, соль пищевая, розмарин св., кинза св.	57,7	91,8	43,3	993
МАНГАЛ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК	155/2	Баклажан св., кабачок св., перец болгарский св., помидоры св., масло оливковое, соль пищевая, петрушка св.	2,3	1,1	7,2	48,7
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	170/140/50	Куриное бедро филе, майонез 78 %, соевый соус, лаваш, лук репчатый, укус столовый 9 %, сахар-песок, соль пищевая, свекла св., морковь, чеснок св., редис св., огурец св., томатная паста, кинза св.	42,8	52,2	15,4	703
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	160/140/50	Баранина окорок б/к, лук репчатый, соль пищевая, перец черн., молотый, лаваш, укус столовый 9 %, сахар-песок, свекла св., морковь, чеснок св., редис св., огурец св., томатная паста, кинза св.	40,2	25,2	14,9	448,1

МАНГАЛ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	160/140/50	Свинина шея, лук репчатый, чеснок св., масло подсолнечное, укус столовый 9 %, соль пищевая, перец черн., молотый, лаваш, сахар-песок, свекла св., морковь, чеснок св., огурец св., редис св., томатная паста, кинза св.	33,6	55,5	15,1	695,4
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ	160/140/50	Баранина окорок б/к, лук репчатый, соль пищевая, перец черн., молотый, лаваш, укус столовый 9 %, сахар-песок, свекла св., морковь, чеснок св., редис св., огурец св., томатная паста, кинза св.	41,3	26,2	15,2	462,6
ГРИЛЬ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА	155/50/1	Куриная грудка филе, чеснок св., розмарин св., масло подсолнечное, грибы шампиньоны св., лук репчатый, сливки 33 %, бульон сухой, соль пищевая	42,6	73,1	3,2	842,4
СТЕЙК ЛОСОСЯ	160/100/4/1	Рыба лосось, розмарин св., чеснок св., масло подсолнечное, соль пищевая, специи сухие д/рыбы, лимон св., сыр пармезан, орех кедровый, тимьян св.	35,2	18,2	4	321,4
КОРЕЙКА ОЛЕНЯ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ	160/50/1	Олень вырезка, розмарин св., сахар-песок, вино красное, брусника с/м, чеснок св., масло подсолнечное	35,7	25,6	13,1	426,8
СТЕЙК ИЗ БРЯНСКОГО БЫЧКА С РОЗМАРИНОМ	230/50/1	Говядина тонкий край, розмарин св., чеснок св., масло подсолнечное, соль пищевая, перец черн., молотый, томатная паста, сахар-песок, кинза св.	83,2	40,2	3,8	710,8
ГАРНИРЫ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
РИС БАСМАТИ	150/5/1	Рис басмати, вода, соль пищевая, масло сливочное 82,5 %, укроп св.	4,6	4,3	56,3	283
ГРЕЧА С МАСЛОМ	185/1	Крупа греча, вода, соль пищевая, масло сливочное 82,5 %, укроп св.	9,5	6	51,1	297,4
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ	200/1	Картофель, молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, соль пищевая, укроп св.	4,6	10,5	33,3	247,2
ТУШЕНАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА	180/1	Капуста квашеная, сахар-песок, соль пищевая, масло сливочное 82,5 %, масло подсолнечное, томатная паста, чеснок св., бульон сухой, укроп св.	5,1	6,7	20,8	164,2
КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ	175/1	Картофель, лук репчатый, соль пищевая, масло подсолнечное, масло фритюрное, укроп св.	4,5	46,9	31,5	566,6
ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С УКРОПОМ	200/1	Вода, картофель, соль пищевая, масло сливочное 82,5 %, укроп св.	5,7	9,3	46,4	293,4
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	180	Кабачок св., перец болгарский св., помидор св., баклажан св., розмарин св., чеснок св., масло подсолнечное, соль пищевая	3	10,2	8,8	140
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120	Картофель фри с/м, масло фритюрное, соль пищевая	3,5	87,4	41,1	966,2
КАШИ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
КАША РИСОВАЯ	350	Крупа рис басмати, молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая	11,1	13	106,9	589,4
КАША ГРЕЧНЕВАЯ	380	Крупа греча, молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая	14,8	15,5	86,2	544,4
КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ	360	Крупа геркулес, молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая	12,2	14,3	95,1	558,6
КАША МАННАЯ	340	Крупа манная, молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая	8,4	13,6	60	396,4
КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ	410	Крупа пшено, молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая, тыква св.	17,4	16,3	123	708,9

ПИРОЖКИ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ	40	Мука пшеничная, молоко 3,2 %, яйцо куриное, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая, дрожжи, капуста св. б/к, масло подсолнечное, перец черн., молотый	2,2	7,4	11,3	120,8
ПИРОЖОК С КАРТОФЕЛЕМ	40	Мука пшеничная, молоко 3,2 %, яйцо куриное, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая, дрожжи, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное, перец черн., молотый	1,9	6,12	13,7	118
ПИРОЖОК С МЯСОМ	40	Мука пшеничная, молоко 3,2 %, яйцо куриное, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая, дрожжи, свинина шея, говядина бескостная, лук репчатый, масло подсолнечное, перец черн., молотый	5,12	9,8	10,1	150
ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ/С БРУСНИКОЙ	40	Мука пшеничная, молоко 3,2 %, яйцо куриное, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая, дрожжи, яблоко св., брусника с/м, мед	1,6	8,32	18,8	156,4
ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, Г/ШТ.	ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ДЕСЕРТ ФУНДУЧНЫЙ	82	Яйцо куриное, сахар-песок, крахмал кукурузный, ваниль в стручках, молоко 3,2 %, сливки 33 %, паста фундуковая, шоколад, какао-масло, мука пшеничная, орех фундук, масло сливочное	62,3	89,6	23,55	1150,5
«МЕДОВИК»	110/15	Мед, сахар-песок, масло сливочное, соль пищевая, мука пшеничная, сода, разрыхлитель теста, яйцо куриное, ванилин кристаллический, сироп глюкозы, сметана, сливки 33 %, молоко 3,2 %.	11,3	30	55,3	537,4
«НАПОЛЕОН» С ГРУШЕЙ	145	Тесто слоеное с/м, сахар-песок, яйцо куриное, сливки 33 %, масло сливочное, груша консерв., сахарная пудра	9	30,1	35,2	448,1
ПИРОГ ЧЕРНИЧНЫЙ	153	Мука пшеничная, разрыхлитель теста, масло сливочное, сахар-песок, яйцо куриное, черника с/м, вода, крахмал кукурузный, ром Бакарди, ваниль в стручках, молоко 3,2 %, сливки 33 %	105	102,7	45,3	1525,9
ТОРТ МОРКОВНЫЙ	148	Морковь, масло подсолнечное, соль пищевая, мука пшеничная, разрыхлитель теста, орех грецкий, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное, сыр творожный, сахарная пудра, сахар ванильный, сливки 33%, вода	8,5	44,1	51,9	639,9
ТОРТ ЧЕРЕМУХОВЫЙ	150/15	Мука черемуховая, разрыхлитель теста, яйцо куриное, кефир, сахар-песок, вода, лимонны св., коньяк, облепиха с/м, сметана 20 %, сыр творожный, сливки растительные, крахмал кукурузный	7,6	26,6	64,5	528,4
ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ	140	Яйцо куриное, сахар-песок, мука пшеничная, какао-порошок, сливки 33 %, желатин, шоколад, виния с/м, крахмал кукурузный, вода	13,7	41,6	79,9	749,6

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ						
КЛУБНИЧНОЕ	100	—	3,3	17	24	224
ШОКОЛАДНОЕ	100	—	3,3	17	18	240
КОФЕЙНОЕ	100	—	3,2	15	21,5	234
ПРАЛИНЕ	100	—	3,9	19,7	28	305
АБРИКОСОВОЕ	100	—	3	17,2	23	260
ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ	100	—	2,8	16	19,8	237
МЯТНОЕ	100	—	3,6	15	19,3	225
МАНГО	100	—	3,2	12	19	198
КРЕМ-БРЮЛЕ	100	—	3,4	16,6	23	264
ЛЬНЯНОЕ С ВАСИЛЬКОВЫМ МЕДОМ	100	—	5,4	18,2	18,9	264
РЖАНОЕ	100	—	3,8	18	22	268
ОБЛЕПИХОВОЕ	100	—	3,2	18	22	267
СОРБЕТЫ						
БРУСНИЧНЫЙ	100	—	0	0	24	97
ЛИМОННЫЙ	100	—	0	0	25	101
ЛИМОННО-ЛАЙМОВЫЙ	100	—	0	0	27	106
МАЛИНОВЫЙ	100	—	0	0	25	100



В процессе приготовления блюд и кулинарных изделий пищевые добавки, биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, не используются.

В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков возможны отклонения в пищевой и энергетической ценности блюд.

В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков возможно содержание в продукции следов глютеносодержащих злаков и лактозы, поступивших в продукты искусственным путем.

Russian dinner show



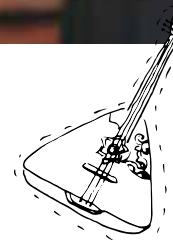
ЧЕТВЕРГ — СУББОТА | начало в 20:00

Thursday — Saturday. Start at 8 p. m.

Сувенирная лавка от «Катюши»: Russian style ложки, балалайки и матрешки
Souvenir shop by Katyusha: Russian style, spoons, balalaikas and matryoshkas



Доставка | Delivery: 903-89-83



Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом, пищевой и энергетической ценностью блюд и другой информацией можно ознакомиться в уголке потребителя. Все цены указаны в рублях с учетом НДС

This publication is an advertising material. Pricelist with the output of dishes, food and energy value and other information can be found in the consumer's corner. All are in roubles with VAT