

САЛАТЫ

Salads

Карпаччо из томатов с брынзой	Tomato and white cheese carpaccio	120 Р 130 g
Винегрет с сельдью собственного посола	Vinaigrette (traditional Russian salad of boiled vegetables) with light-salted herring fillet	120 Р 100/50 g
Салат с телятиной и маринованными грибами	Salad with veal and marinated mushrooms	180 Р 150 g

СУПЫ

Soups

Сливочный суп из шпината с чесночными тостами	Spinach cream soup with garlic toasts	100 Р 250 g
Уха с расстегаем	Oukha (traditional Russian fish soup) with small fish pie	100 Р 250/30 g
Картофельный суп с фрикадельками	Potato soup with meatballs	100 Р 250 g

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot meals

Кальмары со стручковой фасолью в томатно-ореховом соусе	Squids with green beans in tomato-peanut sauce	180 Р 140 g
Котлета по-киевски	Chicken Kiev	180 Р 110/30 g
Паста с копченой горбушей, овощным жульеном и сливочным соусом	Pasta with smoked pink salmon, vegetable julienne and cream sauce	220 Р 210 g

Если Вы придерживаетесь определенной диеты или у Вас есть аллергия на некоторые продукты, просим Вас обратиться к любому сотруднику ресторана с этим вопросом.

ГАРНИРЫ

Garnishings

Микс печеных овощей	Mix of baked vegetables	70 Р 120 g
Греча с грибами и кукурузой	Buckwheat with mushrooms and corn	70 Р 140 g
Мятый картофель с зеленым луком	Crushed potatoes with green onion	70 Р 150 g

ДЕСЕРТЫ

Desserts

Йогуртовый торт	Yoghurt cake	90 Р 100 g
-----------------	--------------	---------------

НАПИТКИ

Drinks

Морс облепиховый	Sea-buckthorn drink	50 Р 200 ml
Морс клюквенный	Cranberry drink	50 Р 200 ml
Сок свежавыжатый (апельсиновый, яблочный, морковный)	Fresh juice (orange, apple, carrot)	150 Р 200 ml
Пряный напиток из имбиря и шиповника	Spicy drink of wild rose with ginger	70 Р 200 ml
Какао с маршмеллоу	Cocoa with marshmallow	100 Р 300 ml
Чай	Tea	90 Р 450 ml

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask for a member of staff.