


---

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold Starters

---

<b>Капрезе из спелых томатов с сыром моцарелла и кедровыми орехами</b>	Caprese of fresh tomatoes with mozzarella cheese and pine nuts	480 Р 235/30 g
--	--	-------------------

 вегетарианская кухня


vegetarian cuisine

---

<b>Карпаччо с тартаром из говядины</b>	Carpaccio with beef tartar	580 Р 180 g
--	----------------------------	----------------

---


<b>Сугудай из лосося</b>	Salmon suguday (traditional Russian dish of raw fish)	480 Р 190 g
--------------------------	---	----------------

 русская кухня

russian cuisine

---


<b>Филе муксуна холодного копчения с ржаными тостами и муссом из сметаны</b>	Cold smoked muksun fillet with rye toasts and sour cream mousse	580 Р 120 g
--	---	----------------

 русская кухня

russian cuisine

---


<b>Филе сельди собственного посола с картофелем и форшмаком</b>	Home-made herring fillet with potatoes and forshmak	360 Р 240 g
---	---	----------------

 русская кухня

russian cuisine

---

<b>Говяжий язык с муссом из хрена, яблоком и красным луком</b>	Beef tongue with horseradish mousse, apple and red onion	280 Р 90/50 g
--	--	------------------






 русская кухня

russian cuisine

---

## САЛАТЫ

### Salads

<b>Салат-микс из свежих овощей</b>	Mixed salad of fresh vegetables	380 Р 200 g
 вегетарианская кухня	vegetarian cuisine	
<b>Салат с киноа, вялеными томатами и вешенками</b>	Salad with quinoa, dried tomatoes and oyster mushrooms	280 Р 150 g
 вегетарианская кухня	vegetarian cuisine	
<b>Салат с выдержанной в вине грушей и жареным сыром</b>	Salad with wine-soaked pear and roasted cheese	480 Р 250 g
 вегетарианская кухня	vegetarian cuisine	
<b>Теплый салат с морепродуктами</b>	Warm seafood salad	750 Р 290 g
<b>Цезарь с тигровыми креветками</b>	Caesar salad with tiger shrimps	580 Р 170 g
<b>Цезарь с филе цыплёнка</b>	Caesar salad with warm chicken fillet	420 Р 170 g
<b>Овощной салат с пирожками из утки с соусом на восточным манер</b>	Fresh vegetables salad with small duck patties and Asian style sauce	480 Р 170 g
<b>Салат «А-ля рус» с рукколой и языком</b>	«A-la Rus» salad with ruccola and beef tongue	480 Р 160 g
<b>Оливье с ростбифом и маринованными овощами</b>	«Olivie» (traditional salad of boiled vegetables) with roast beef and marinated vegetables	380 Р 210/30 g
 русская кухня	russian cuisine	
<b>Оливье с копчёным лососем и красной икрой</b>	«Olivie» (traditional salad of boiled vegetables) with smoked salmon and red caviar	380 Р 200 g
 русская кухня	russian cuisine	

---

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot Starters

---


<b>Креветки темпура с личи и соусом из зеленого лука</b>	Tempura shrimps with lychee and green onion sauce	<b>580 Р</b> 230 g
--	--	-----------------------


---

<b>Теплое сашими из спинки лосося с соусом Терияки</b>	Warm salmon sashimi with Teriyaki sauce	<b>750 Р</b> 130/80 g
--	--	--------------------------

---

<b>Жареха с белыми грибами и вешенками</b>	Fried potatoes with porcini mushrooms and oyster mushrooms	<b>420 Р</b> 280/30 g
--	--	--------------------------

 *русская кухня*


 *вегетарианская кухня*

*russian cuisine*

*vegetarian cuisine*

---


<b>Пирожки с капустой и сметаной</b>	Patties with cabbage and sour cream	<b>280 Р</b> 150/50 g
--	--	--------------------------

 *русская кухня*

*russian cuisine*

---

<b>Пирожки «Посикунчики» с мясом, соленьями, сметаной и соусом из томатов и хрена</b>	«Posikunchiki» (traditional Ural small patties) stuffed with meat, served with pickles, sour cream and horseradish sauce	<b>380 Р</b> 150/150 g
---	--	---------------------------

 *русская кухня*

*russian cuisine*






---

---

## СУПЫ

### Soups

---

<b>Крем-суп из хумуса с овощным тартаром и пирожками</b>	Hummus cream-soup with vegetable tartar and small patties	240 Р 250 g
 вегетарианская кухня	vegetarian cuisine	
<b>Суп из белых грибов</b>	Porcini mushrooms soup	360 Р 250/50 g
 вегетарианская кухня	vegetarian cuisine	
<b>Сливочный крем-суп с крабом</b>	King crab cream soup	650 Р 250 g
<b>Уха с расстегаем</b>	«Oukha» (traditional Russian fish soup) with small fish pie	420 Р 300/30 g
 русская кухня	russian cuisine	
<b>Суп из цыпленка с домашней лапшой</b>	Chicken soup with home-made noodles	240 Р 350 g
 русская кухня	russian cuisine	
<b>Борщ с говядиной</b>	«Borsch» (traditional Russian beetroot soup) with veal	360 Р 300/50 g
 русская кухня	russian cuisine	

---


---

## ПАСТА

Pasta

---

<b>Феттуччине с томатами и базиликом</b>	Fettuccine with tomatoes and basil	<b>360 Р</b> 270/30 g
--	---------------------------------------	--------------------------

 вегетарианская кухня

vegetarian cuisine

---

<b>Домашняя паста с морепродуктами</b>	Home-made seafood pasta	<b>750 Р</b> 300 g
--	-------------------------	-----------------------

---

<b>Равиоли с лососем и салатом из осьминога</b>	Ravioli with salmon and octopus salad	<b>680 Р</b> 130/60/60 g
---	--	-----------------------------

---

<b>Паппарделле с телятиной и белыми грибами</b>	Pappardelle with veal and porcini mushrooms	<b>580 Р</b> 270/30 g
---	--	--------------------------

---

<b>Спагетти Карбонара со свиной грудинкой</b>	Spaghetti Carbonara with bacon	<b>420 Р</b> 370 g
---	-----------------------------------	-----------------------

---

---

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main Course

---

<b>Осьминог на гриле с картофелем, ломтиками запеченного перца и соусом Айоли из чернил каракатицы</b>	Grilled Octopus with potatoes, baked peppers and Aioli sauce with cuttlefish ink	750 P 100/130/50 g
--	--	-----------------------

---

<b>Креветки по-тайски с овощами вок</b>	Thai shrimps with wok vegetables	680 P 85/90 g
---	----------------------------------	------------------

---


<b>Томленая в вине дорадо с маслинами и артишоками</b>	Dorado stewed in wine with olives and artichokes	950 P 230/100 g
--	--	--------------------

---

<b>Филе лосося с мини овощами и Мисо соусом</b>	Salmon fillet with baby vegetables and Miso sauce	900 P 140/120 g
---	---	--------------------

---


<b>Судак с картофельным муссом и грибами в сладком чили соусе</b>	Pike perch with potato mousse and mushrooms in sweet chilli sauce	580 P 100/180 g
---	---	--------------------

 *русская кухня*

*russian cuisine*

---

<b>Котлеты из судака и щуки с картофельным пюре</b>	Pike perch and pike cutlets with potato puree	480 P 130/130/75 g
---	---	-----------------------

 *русская кухня*

*russian cuisine*

---

<b>Пельмени из щуки со сметаной</b>	Pike dumplings with sour cream	420 P 220/50 g
-------------------------------------	--------------------------------	-------------------

 *русская кухня*

*russian cuisine*

---

---

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main Course

---

<b>Чизбургер</b>	<b>Cheeseburger</b>	<b>680 Р</b>
<i>Шеф-повар рекомендует прожарку Medium well (мясо с прозрачным соком внутри, t 55-57 °C)</i>	<i>Chef suggests Medium well (pale pink meat inside, t 55-57 °C)</i>	300/100/30 g

---

<b>Котлеты из цыпленка с мятым картофелем и соусом из лисичек</b>	<b>Chicken cutlets with crushed potatoes and chanterelle sauce</b>	<b>420 Р</b>
		120/130/40 g

---

<b>Филе-миньон с гарниром на Ваш выбор</b>	<b>Filet mignon with sides of your choice</b>	<b>950 Р</b>
<i>Шеф-повар рекомендует прожарку Medium rare (стейк с кровью, мясо красно-розовое внутри, t 42-47 °C)</i>	<i>Chef suggest Medium rare (raw steak, red and pink throughout, t 42-47 °C)</i>	200/150/80 g

---


<b>Рибай</b>	<b>Ribeye steak</b>	<b>1800 Р</b>
<i>Шеф-повар рекомендует прожарку Medium (средняя прожарка, мясо розовое внутри, t 47-54 °C)</i>	<i>Chef suggests Medium (pink inside, t 42-47 °C)</i>	250/30 g

---

<b>Филе ягненка с хумусом и соусом Дзадзики</b>	<b>Lamb fillet with hummus and Tzatziki sauce</b>	<b>580 Р</b>
		80/120 g

---

<b>Свинная корейка с шукрутом, картофелем фри и чесночным соусом</b>	<b>Pork loin with sauerkraut, french fries and garlic sauce</b>	<b>580 Р</b>
		180/120/40 g

 *русская кухня* *russian cuisine*

---

<b>Бефстроганов с белыми грибами и картофельным пюре</b>	<b>Beef Stroganoff with porcini mushrooms and potato puree</b>	<b>650 Р</b>
		170/170 g

 *русская кухня* *russian cuisine*

---

<b>Пельмени из телятины с мясным бульоном и сметаной</b>	<b>Veal dumplings with meat stock and sour cream</b>	<b>420 Р</b>
		270/50 g

 *русская кухня* *russian cuisine*

---

---

## ДЕСЕРТЫ

*Desserts*

---

<b>Панна котта</b>	Panna cotta	360 Р 120/45 g
--------------------	-------------	-------------------

---

<b>Тирамису</b>	Tiramisu	380 Р 150/45 g
-----------------	----------	-------------------

---

<b>Торт Наполеон</b>	Napoleon cake	360 Р 190 g
----------------------	---------------	----------------

---

<b>Чизкейк с сырным мороженым</b>	Cheesecake with cheese ice-cream	380 Р 210 g
---------------------------------------	-------------------------------------	----------------

---

<b>Шоколадно-вишневый торт</b>	Chocolate and cherry cake	280 Р 140/50 g
--------------------------------	---------------------------	-------------------

---

<b>Манговый пирог с ванильным мороженым</b>	Mango pie with vanilla ice-cream	380 Р 230/50 g
---	-------------------------------------	-------------------

---