

---

**KARIN**  
*restaurant*

---

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ  
*Summer menu*



---

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Cold Starters*

Итальянские брускетты: с пармой и рукколой, с лососем и сыром Рокфор, с томатной сальсой, с авокадо и артишоком, с клубникой и сыром Бри	Italian bruschettes: with parma and rucicola, with salmon and Roquefort, with tomato salsa, with avocado and artichoke, with strawberries and Bree	650 P 275 g
---	---	----------------

Тартар из тунца с соусом Гуакамоле	Tuna tartare with Guacamole sauce	480 P 70/30 g
---------------------------------------	--------------------------------------	------------------

Буррата с томатами черри и гренками из чабатты	Burrata with cherry tomatoes and ciabatta croutons	850 P 190 g
---	---	----------------

---

## САЛАТЫ

*Salads*

Руккола с яблоком, орехом Пекан и кленовой заправкой	Rucicola with apple, Pecan nuts and maple dressing	280 P 110 g
--	---	----------------

 вегетарианская кухня

*vegetarian cuisine*

Салат с манго, креветками и авокадо	Salad with mango, shrimps and avocado	480 P 200 g
--	--	----------------

Салат Вителло тоннато	Vitello Tonnato salad	380 P 170 g
-----------------------	-----------------------	----------------

---

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

*Hot starters*


Пирожки с зеленым луком и яйцом со сметаной	Patties with green onions and eggs with sour cream	280 P 150/50 g
--	---	-------------------

---

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

*Soups*

Окрошка с ростбифом на квасе	Okroshka with roast beef (traditional Russian cold soup with kvass)	280 Р 300/45/40 g
------------------------------	---	----------------------

 *русская кухня*


*russian cuisine*

---

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

*Main Course*


Филе щуки с муссом из зеленого горошка и щучьей икрой	Pike fillet with green peas mousse and pike caviar	380 Р 110/80/20 g
---	--	----------------------

 *русская кухня*

*russian cuisine*

Домашние купаты из говядины с молодым картофелем, шукрутом и соусом Тартар	Home-made beef sausages with young potatoes, choucroute garnie and Tartare sauce	650 Р 220/200/50 g
--	--	-----------------------

Корейка оленя с запеченными овощами и соусом из можжевельника	Deer loin with baked vegetables and juniper sauce	950 Р 110/140 g
---	---	--------------------

 *русская кухня*

*russian cuisine*

---

## ДЕСЕРТЫ

*Desserts*

Домашнее облепиховое мороженое со свежими ягодами	Home-made sea-buckthorn ice-cream with fresh berries	280 Р 50/20/50 g
---	--	---------------------

 *русская кухня*

*russian cuisine*



---

**KARIN**

*restaurant*

---

**ОСНОВНОЕ МЕНЮ**

*Main menu*


---

## 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 tartare	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

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

---

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

*Hot Starters*

---


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


---

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

---

Жаренка с белыми грибами и вешенками	Fried potatoes with porcini mushrooms and oyster mushrooms	420 Р 280/30 g
---	--	-------------------

 *русская кухня*


 *вегетарианская кухня*

*russian cuisine*

*vegetarian cuisine*

---


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

 *русская кухня*

*russian cuisine*

---

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






 *русская кухня*

*russian cuisine*

---

## СУПЫ

*Soups*

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




---

## ПАСТА

*Pasta*

---

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

 *вегетарианская кухня*

*vegetarian cuisine*

---

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

---

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

---

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

---

---

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main Course

---

Креветки по-тайски с овощами вок	Thai shrimps with wok vegetables	680 Р 85/90 g
-------------------------------------	-------------------------------------	------------------

---

Томленая в вине дорадо с маслинами и артишоками	Dorado stewed in wine with olives and arrichokes	950 Р 230/100 g
--	---	--------------------

---

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

---

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

 *русская кухня* *russian cuisine*

---

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

 *русская кухня* *russian cuisine*

---

Пельмени из щуки со сметаной	Pike dumplings with sour cream	420 Р 220/50 g
---------------------------------	-----------------------------------	-------------------

 *русская кухня* *russian cuisine*

---

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main Course

### Чизбургер

Шеф-повар рекомендует прожарку  
Medium well (мясо с прозрачным  
соком внутри, t 55-57 °C)

### Cheeseburger

Chef suggests Medium well  
(pale pink meat inside, t 55-57 °C)

680 Р  
300/100/30 g

### Котлеты из цыпленка с мятым картофелем и соусом из лисичек

### Chicken cutlets with crushed potatoes and chanterelle sauce

420 Р  
120/130/40 g

### Филе-миньон с гарниром на Ваш выбор

Шеф-повар рекомендует прожарку  
Medium rare (стейк с кровью, мясо  
красно-розовое внутри, t 42-47 °C)

### Filet mignon with sides of your choice

Chef suggest Medium rare  
(raw steak, red and pink  
throughout, t 42-47 °C)

950 Р  
200/150/80 g

### Рибай

Шеф-повар рекомендует прожарку  
Medium (средняя прожарка, мясо  
розовое внутри, t 47-54 °C)

### Ribeye steak

Chef suggests Medium  
(pink inside, t 42-47 °C)

1800 Р  
250/30 g

### Филе ягненка с хумусом и соусом Дзадзики


### Lamb fillet with hummus and Tzatziki sauce

580 Р  
80/120 g

### Свинная корейка с шукрутом, картофелем фри и чесночным соусом

### Pork loin with choucroute garnie, french fries and garlic sauce

580 Р  
180/120/40 g


 русская кухня

russian cuisine

### Бефстроганов с белыми грибами и картофельным пюре

### Beef Stroganoff with porcini mushrooms and potato puree

650 Р  
170/170 g


 русская кухня

russian cuisine

### Пельмени из телятины с мясным бульоном и сметаной

### Veal dumplings with meat stock and sour cream

420 Р  
270/50 g

 русская кухня

russian cuisine

---

## ДЕСЕРТЫ

*Desserts*

---

Панна котта	Panna cotta	360 P 120/45 g
Тирамису	Tiramisu	380 P 150/45 g
Торт Наполеон	Napoleon cake	360 P 190 g
Чизкейк с сырным мороженым	Cheesecake with cheese ice-cream	380 P 210 g
Шоколадно-вишневый торт	Chocolate and cherry cake	280 P 140/50 g
Манговый пирог с ванильным мороженым	Mango pie with vanilla ice-cream	380 P 230/50 g

---