
САЛАТЫ

Salads

Салат с водорослями Чука, апельсинами и ореховым соусом	Salad with Chuka seaweeds, oranges and peanut sauce	120 ₺ 120 g
Сельдь под шубой	Herring fillet with boiled vegetables	120 ₺ 200 g
Цезарь с куриным филе	Caesar salad with chicken fillet	180 ₺ 160 g

СУПЫ

Soups

Грибной суп с гречей	Mushroom soup with buckwheat	100 ₺ 250/20 g
Уха по-фински с молоком	Finnish Oukha (traditional fish soup) with milk	100 ₺ 250 g
Картофельный суп с фрикадельками	Potato soup with meatballs	100 ₺ 250 g

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot meals

Тельное из щуки	Pike fillet with mushrooms	160 ₺ 110 g
Якитори с курицей	Chicken yakitori	160 ₺ 160 g
Бифштекс с луком Пай	Beefsteak with onion fries	220 ₺ 90/20 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

Оладьи из кабачка	Zucchini pancakes	70 ₺ 120/30 g
Лимонный рис с грибами	Lemon rice with mushrooms	70 ₺ 140 g
Мятый картофель с зеленым луком	Crushed potatoes with green onion	70 ₺ 150 g

ДЕСЕРТЫ

Desserts

Муравейник с ванильным соусом	Anthill cake (traditional Russian cake of home-made cookies with condensed milk) with vanilla sauce	90 ₺ 80/30 g
-------------------------------	---	-----------------

НАПИТКИ

Drinks

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