



Salads

САЛАТЫ

Винегрет классический	180 гр.....	220
«VINAIGRETTE» ORIGINAL		
с килькой	180 гр.....	220
«VINAIGRETTE» WITH SPRAT		
с сельдью	180 гр.....	220
«VINAIGRETTE» WITH HERRING		
с груздями	180 гр.....	350
«VINAIGRETTE» WITH MILK MUSROOMS		
Салат из морской капусты с кальмарами	150 гр.....	250
SEA CABBAGE WITH SQUIDS		
Сельдь под шубой	150 гр.....	350
SALAD «HERRING WITH BEETS & POTATO»		
Цезарь с креветками	250 гр.....	470
CESAR WITH SHRIMPS		
Салат «Сифуд» с заправкой на Ваш выбор	200 гр.....	560
(креветки, молодые осьминоги, мясо мидий, авокадо, вяленые томаты, салат айсберг, йогурт или оливковое масло) SEAFOOD SALAD WITH DRESSING AS YOU WANT		
Салат из рукколы с ростбифом или креветками и черри томатами	170 гр.....	570
ARUGULA SALAD WITH ROAST BEEF OR SHRIMP AND CHERRY TOMATOES		
Теплый мужской салат из ломтиков стейка мраморной говядины с овощами фри	200 гр.....	570
WARM MEN'S SALAD WITH SLICES OF STEAK OF MARBLED BEEF WITH FRIED VEGETABLES		
Икорный салат	200 гр.....	560
(лосось с/с, яйцо, салат айсберг и лола-россо, красная икра, огурец, домашний майонез) SALAD WITH CAVIAR		
Шеф-салат с копчеными мидиями	200 гр.....	450
(мидии копченые, томаты, маслины, красный лук, петрушка, сельдерей, нерафинированное подсолнечное масло) CHIEF'S SALAD WITH SMOKED MUSSELS		
Оливье с курицей / говядиной / языком / колбасой	200 гр.....	350
RUSSIAN SALAD WITH CHICKEN		
Цезарь с курицей и беконом	250 гр.....	420
CESAR WITH CHICKEN AND BACON		
Греческий салат	200 гр.....	400
GREEK SALAD		
Микс салатов:		
с брынзой	150 гр.....	350
MIX OF SALADS WITH SHEEP CHEESE		
с пармезаном	150 гр.....	350
MIX OF SALADS WITH PARMESAN		
Салат из фенхеля и/или сельдерея	150 гр.....	290
(фенхель/сельдерей, радичио, кедровый орех, оливковое масло, карамельный грецкий орех, зеленое яблоко) SALAD FENNEL AND/OR CELERY SALAD		
Ваш-салат	175 гр.....	350
YOUR'S SALAD		



Cold starters

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось слабой соли	60 гр.....	380
HOME-MADE SALTED SALMON		
Тар-тар из лосося	150 гр.....	590
TAR-TAR OF SALMON		
Форшмак из сельди с картофелем или яблоком	150 гр.....	290
CHOPPED HERRING WITH POTATOES OR APPLE		
Сельдь с луком и отварным картофелем	300 гр.....	330
HERRING WITH ONION AND BOILED POTATOES		
«Гефилте-фиш»	150 гр.....	450
(кусочки карпа фаршированные, подается с хреном и рыбно-овощным желе)		
STUFFED FISH		
Ассорти рыбных закусок	250 гр.....	850
(лосось слабой соли, паштет из черноморской сельди на тостах, палтус слабой соли)		
FISH PLATE		
Куриный рулет с острым облепиховым мармеладом	80 гр.....	230
CHICKEN ROLL WITH A SPISY SEA-BUCKTHORN MARMALADE		
Домашняя буженина запеченная с зернистой горчицей, шпигованная миндалем и фисташками	80 гр.....	350
HOMEMADE BAKED HAM WITH GRAINY MUSTARD, STUFFED WITH ALMONDS AND PISTACHIOS		
Отварной говяжий язык с хреном	80 гр.....	380
BOILED BEEF TONGUE WITH HORSERADISH		
Ассорти мясных закусок	240 гр.....	850
(домашняя буженина, языки, куриный рулет, шейка фаршированная)		
MEAT PLATE		
Тар-тар из говядины	150 гр.....	420
TARTAR BEEF		
Шейка куриная фаршированная	150 гр.....	600
STUFFED CHICKEN NECK		
Ассорти сыров	200 гр.....	850
(маасдам, пармезан, камамбер, сыр с голубой плесенью)		
CHEESE PLATE		
Капрезе по-Одесски	200 гр.....	440
(маасдам, пармезан, камамбер, сыр с голубой плесенью)		
CAPRESE IN ODESSA		
Аджапсандал	150 гр.....	250
(баклажан, томаты, перец, лук, морковь томленные в собственном соку)		
AJAPSANDAL		
Перцы в медовом маринаде	150 гр.....	350
PAPRIKA IN HONEY MARINADE		
Карпаччо из печеной свеклы с брынзой	150 гр.....	300
BAKED BEET CARPACCIO WITH HOMEMADE CHEESE		



Cold starters

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти Одесских закусок	240 гр.....	550
<small>(шейка куриная фаршированная, гефилте-фиш, икра из «синеньких», форшмак, карпаччо из печеной свеклы)</small>		
ODESSA ASSORTED SNACKS		
Гастрономическое ассорти	150 гр.....	600
<small>(маринованные артишоки, оливки «Гигант», сыровяленый окорок, вяленые томаты)</small>		
GASTRONOMIC ASSORTED		
Икра из «синеньких» (из баклажанов)	150 гр.....	350
CAVIAR OF EGGPLANT		
Ассорти солений	300 гр.....	350
<small>(огурцы, чеснок, томаты, черемша)</small>		
ASSORTED PICKLED VEGETABLES		
Ассорти свежих овощей	200 гр.....	400
ASSORTED FRESH VEGETABLES		
Печеные перцы под чесночным соусом / с домашней брынзой / с томатами	200 гр.....	400
ROASTED PEPPERS IN A GARLIC SAUCE / WITH HOMEMADE CHEESE / WITH TOMATOES		
Оливки	80 гр.....	180
OLIVES		
Домашняя буррата с томатами и оливками	260 гр.....	490
<small>(подается с маслом на Ваш выбор: оливковое или подсолнечное)</small>		
HOMEMADE BURRATA WITH TOMATOES AND OLIVES		



Hot starters

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из рапанов с пармезаном	170 гр.....	500
RAPANA JULIENNE WITH PARMESAN		
Блины :		
с рубленой сельдью 2 шт	150 гр.....	250
PANCAKES WITH CHOPPED HERRING		
с лососем 2 шт	130 гр.....	420
PANCAKES WITH SALMON		
с красной икрой 2 шт	110 гр.....	390
PANCAKES WITH RED CAVIAR		
с черной икрой 3 шт	100/50 гр.....	3000
PANCAKES WITH CAVIAR		
Драники со сметаной 2 шт	200 гр.....	290
POTATO PANCAKES		
Хачапури по-мегрельски	300 гр.....	390
MEGRELIAN KHACHAPURI		
Хачапури по-аджарски	350 гр.....	390
ADJARIAN KHACHAPURI		
Драники с припёком из кефали	250 гр.....	320
POTATO PANCAKES WITH MULLET		
Кабачки жареные	150 гр.....	270
FRIED ZUCCHINI		
или оладьи из них	150 гр.....	270
OR FRITTERS		
Рапаны жареные с луком	150 гр.....	500
RAPANA FRIED WITH ONIONS		
Шницель из рапанов	150 гр.....	500
RAPANA SCHNITZEL		



Soups

СУПЫ

Черноморская уха	350 мл	490
BLACK SEA FRESH-SOUP		
Раковый суп	350 мл	650
CRAWFISH SOUP		
Суп гороховый с подкопченной пуляркой	350 мл	320
PEA SOUP WITH SMOKED POULARD		
Щи кислые из телячей головизны с белыми грибами	350 мл	380
RUSSIAN STYLE SOUR CABBAGE SOUP WITH PORCINI		
Суп из белых грибов с луком-фри	350 мл	450
PORCINI SOUP WITH FRIED ONION		
Борщ «Московский» с пампушками	350 мл	480
BORSCH «MOSKOVSKIY» WITH BUNS		
Солянка мясная	350 мл	450
MEAT SOLYANKA		
Супы дня (уточняйте у официантов)		
SOUPS OF THE DAY (ASK THE WAITERS)		



Main dishes

О С Н О В Н Ы Е Б Л Ю Д А

Черноморская рыба по сезону:

Информацию о наличии черноморской рыбы уточняйте у официантов

BLACK SEA FISH OF THE SEASON:

Кефаль	150 гр.....	550
MULLET		
Барабулька жареная	150 гр.....	490
FRIED RED MULLET		
Луфарь жареный	180 гр.....	530
FRIED BLUEFISH		
Черноморская акула Катран (цена за 100 гр).....	100 гр.....	300
BLACK SEA SHARK QATRAN (PRICE PER 100 G)		
Ставридка	150 гр.....	380
SCAD		
Бычки	200 гр.....	380
BULLHEAD		
Камбала Калкан (цена за 100 гр).....	100 гр.....	440
FLATFISH KALKAN (PRICE PER 100 G)		
Рыбная котлета из черноморской мелочи с пюре из пастернака	150/100 гр.....	490
BLACK SEA FISH CUTLET WITH PARSNIP PUREE		

Мидии припущенные в казанчике350 гр..... **590**

(белое вино, томаты, имбирь, чеснок, зелень, морковь, сладкий перец, лук репчатый, сливки)

MUSSELS POACHED IN CAULDRON WITH WHITE WINE, GARLIC, GINGER, CARROTS, SWEET PAPPER, ONION HERBS AND CREAM

Лосось на Ваш вкус:

с соусом Тар-тар, терияки, мятно-лаймовым 180 гр..... **850**

FRIED SALMON ON YOUR CHOICE WITH SAUSE: TARTAR, TERIYAKI OR MINT-LIME

Онежский судак с омаровым соусом 180 гр..... **590**

PERCH FILLET WITH LOBSTER SAUSE

Зразы из щуки 150 гр..... **450**

PIKE CUTLETS

Пельмени :

из щуки..... 7 /10 шт **330/480**

HOMEMADE DUMPLINGS WITH PIKE

домашние 15 /22 шт..... **330/480**

HOMEMADE MEAT DUMPLINGS

с индейкой..... 15 /22 шт..... **330/480**

HOMEMADE DUMPLINGS WITH TURKEY



Main dishes

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рубленая мраморная говядина с луково-перечным маремеладом из чернослива 180 гр.....	650
MINCED BEEF MARBLE WITH ONION AND PEPPER MARMALADE OF PRUNES	
Фирменная куриная котлета, с печенью индейки 170 гр.....	420
CHICKEN CUTLET STUFFED WITH TURKEY LIVER PATE	
Котлета из рубленой баранины, фаршированная вишней и сливой 150 гр.....	550
PATTY OF MINCED LAMB WITH CHERRY AND PLUM	
Телячий язык с белыми грибами в сметанном соусе 150/100 гр.....	650
VEAL TONGUE WITH PORCINI MUSHROOMS IN CREAM SAUCE	
Котлета Киевская с брынзой 180 гр.....	450
KIEV CUTLET WITH FETA	
Бефстроганов с грибами 250 гр.....	590
BEEF STROGANOFF WITH MUSHROOMS	
Стейк медальон (филе-миньон) 150 гр.....	790
STEAK MEDALLION	
Стейк чак-ролл (шейный отруб мраморной говядины) 230 гр.....	850
CHUCK ROLL STEAK	
Флэнк стейк (брюшная часть мраморной говядины) 230 гр.....	850
FLANK STEAK (THE VENTRAL PORTION OF THE MARBLED BEEF)	
Кисло-сладкое из говядины «Цимес» 400 гр.....	550
SWEET AND SOUR BEEF «TSYMES»	
Битки из свинины по-Одесски 100/50/30 гр.....	450
ODESSA PORK CHOPS	
Ножка ягненка 300 гр.....	850
LEG OF LAMB	
Цыпленок тапака 350 гр.....	550
SPICY CHICKEN «ТАПАКА»	
Свиная грудинка «Сю Вид» 200 гр.....	550
(томленая свиная грудинка в горчичном соусе) PORK BRISKET «SOUS VIDE»	
Вареники с картофелем и жареным луком 6 шт.....	330
DUMPLINGS WITH POTATOES AND FRIED ONIONS	
Картофель жаренный с белыми грибами 200 гр.....	390
FRIED POTATOES WITH PORCINI	
Утиное магре с пьяной грушей и малиновым соусом 200 гр.....	790
MAGRET DE CANARD WITH BRANDIED PEAR AND RASPBERRY SAUCE	



Grill

М А Н Г А Л

Шашлык из свинины	230 гр.....	650
SKEWERS OF PORK		
Шашлык куриный	230 гр.....	500
SKEWERS OF CHICKEN		
Шашлык из говядины	230 гр.....	750
SKEWERS OF BEEF		
Люля-кебаб из баранины	180 гр.....	650
KEBAB LAMB		



Г А Р Н И Р Ы

Картофельное пюре	150 гр.....	80
MASHED POTATOES		
Картофель отварной с зеленью	150 гр.....	80
BOILED POTATOES		
Картофель Дофенуа	150 гр.....	100
(картофель, запеченный в сливках с тимьяном)		
POTATOES DOFENUA		
Картофель фри / Айдахо	150 гр.....	150
FRENCH FRIES / IDAHO		
Рис припущенный с шафраном	150 гр.....	60
STEAMED RICE WITH SAFFRON		
Капуста тушеная со свеклой	120 гр.....	120
BRAISED CABBAGE WITH BEETS		
Фирменная перловка с беконом и капустой	120 гр.....	160
BRANDED BARLEY WITH CABBAGE AND BECON		
Овощи на пару	200 гр.....	180
STEAMED VEGETABLES		
Овощи на сковороде-гриль	300 гр.....	390
VEGETABLES ON THE GRILL PAN		



Pasta

ПАСТА

Наша паста или любая паста на Ваш выбор:

OUR PASTA OR OTHER ONE AS YOU WANT:

Наша паста	150 гр.....	200
«OUR PASTA»		
Спагетти №12	150 гр.....	200
SPAGHETTI №12		
Пенне	150 гр.....	200
PENNE		
Фарфалле	150 гр.....	200
FARFALLE		
Тальятелле	150 гр.....	200
TAGLIATELLE		
Папарделле	150 гр.....	200
PAPPARDELLE		
Фузилли	150 гр.....	200
FUSILLI		
Лингвини	150 гр.....	200
LINGUINE		



Pasta

ПАСТА

Соус к пасте:

PASTA SAUCE:

Карбонара (рекомендуем к спагетти)	150 гр.....	220
CARBONARA (RECOMMEND FOR SPAGHETTI)		
Аррабиата (рекомендуем к нашей пасте или пенне)	140гр.....	220
ARRABIATA (RECOMMEND FOR «OUR PASTA» OR PENNE)		
Болоньезе (рекомендуем к спагетти)	150 гр.....	250
BOLOGNESE (RECOMMEND FOR SPAGHETTI)		
Песто (рекомендуем к нашей пасте или фузилли)	75 гр.....	200
PESTO (RECOMMEND FOR «OUR PASTA» OR FUSILLI)		
Сливочный с белыми грибами	200 гр.	250
(рекомендуем к нашей пасте или фарфале) CREAM SAUCE WITH PORCINI MUSHROOMS (RECOMMEND FOR «OUR PASTA» OR FARFALLE)		
С морепродуктами (рекомендуем к лингвини)	200 гр.	350
WITH SEAFOOD (RECOMMENDED FOR LINGUINE)		
Але Олио (рекомендуем к нашей пасте и спагетти)	50 гр.....	100
ALE OLIO (RECOMMEND FOR «OUR PASTA» OR SPAGHETTI)		
Сливочный с рапанами (рекомендуем к спагетти)	150 гр.....	250
CREAMY SAUCE WITH RAPANU (RECOMMEND FOR SPAGHETTI)		
Топленое масло или сметана (рекомендуем к ленивым вареникам) ...	50 гр.....	50
MELTED BUTTER OR SOUR CREAM (RECOMMEND FOR BOILED PASTRY WITH CHEESE)		





Pizza

ПИЦЦА

Вегетарианская 30/45/ГИГАНТ **380/570/1300**

(тесто, томатный соус, красный лук, перец болгарский, шампиньоны, помидоры, маслины)

VEGETARIAN

(DOUGH, TOMATO SAUCE, RED ONION, PAPRIKA, MUSHROOMS, TOMATOES, BLACK OLIVES)

Маргарита 30/45/ГИГАНТ **290/490/1200**

(тесто, томатный соус, моцарелла рассольная)

MARGARITA (DOUGH, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA)

Маринара 30/45/ГИГАНТ **650/990/1800**

(тесто, томатный соус, кальмар, креветки салатные, сыр моцарелла, маслины)

MARINARA (DOUGH, TOMATO SAUCE, SQUID, SHRIMP, MOZZARELLA CHEESE, OLIVES)

Пепперони 30/45/ГИГАНТ **450/690/1680**

(тесто, томатный соус,

сыр Моцарелла, колбаса Пепперони)

PEPPERONI (DOUGH, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, PEPPERONI)

Болоньезе 30/45/ГИГАНТ **450/690/1680**

(тесто, соус Болоньезе, сыр Моцарелла)

BOLOGNESE (DOUGH, SAUCE BOLOGNESE, MOZZARELLA)

Пицца Цезарь 30/45/ГИГАНТ **450/690/1680**

(тесто, специальный соус, курица, бекон, томаты, сыр Моцарелла, руккола, Пармезан)

CAESAR (DOUGH, SPECIAL SAUCE, CHICKEN, BACON, TOMATOES, MOZZARELLA, ROCKET, PARMESAN)

Фокачча 150 **250**

(с вяленными томатами или с розмарином и солью, подается с соусом Арабиата)

FOCACCIA (WITH SUN-DRIED TOMATOES OR ROSEMARY AND SALT)

ВАША пицца 30/45/ГИГАНТ **300/490/1200**

(тесто, томатный соус, сыр Моцарелла)

YOUR PIZZA (DOUGH, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE)

Дополнительные ингредиенты:

EXTRA INGREDIENTS:

Лук красный 30/45/100 **60/90/200**

RED ONION

Перец болгарский 30/45/100 **60/90/200**

PAPRIKA



Pizza

ПИЦЦА

Помидоры	50/75/150.....	60/90/180
TOMATOES		
Шампиньоны свежие	30/45/100.....	60/90/200
FRESH CHAMPIGNON		
Маслины	15/25/50.....	60/90/180
OLIVES		
Острый перец «Халопеньо»	20/30/60.....	80/110/220
HOT PEPPER "HALOPENO"		
Бекон	30/50/100 гр.....	80/110/220
BACON		
Курица	60/90/180 гр.....	70/100/200
CHICKEN		
Сыр Моцарелла	30/45/100 гр.....	80/110/240
MOZZARELLA CHEESE		
Микс копченостей	50/75/150 гр.....	80/110/220
ASSORTED SMOKED MEAT		
Филе лосося	50/75/150 гр.....	120/170/330
SALMON FILLETS		
Ананас	30/45/100 гр.....	60/90/200
PINEAPPLE		
Пицца дня (уточняйте у официантов)		
PIZZA OF THE DAY		



Wok

В О К

Вок стандарт 280 гр..... **250**

Лапша на выбор: харусамэ, яичная, домашняя, удон, или рис.

Соус на выбор: терияки, пряный, классический, сливочный.

Овощной гарнир: морковь, китайская капуста, болгарский перец.

WOK STANDART

Noodles: harusame, egg, homemade, udon or rice.

Sauce: teriyake, spicy, classic, creamy.

Vegetable garnish: carrot, chinese cabbage, bugarian pepper.

Топпинги:

Говядина 80 гр..... **110**

BEEF

Курица 80 гр..... **110**

CHICKEN

Свинина 80 гр..... **110**

PORK

Креветки 60 гр..... **110**

SHRIMP

Лосось 80 гр..... **180**

SALMON

Баклажан 30 гр..... **60**

EGGPLANT

Цукини 30 гр..... **60**

ZUCCHINI

Шампиньон 30 гр..... **60**

CHAMPIGNON

Яйцо 1 шт..... **40**

EGG

Дополнительный соус:

Терияки 70 гр..... **50**

TERIYAKI

Сливочный 70 гр..... **50**

CREAMY

Пряный 70 гр..... **50**

SPICY

Классический 70 гр..... **50**

CLASSIC

Ширача (острый) 10 гр..... **50**

SHIRACHA (HOT SAUCE)



Desserts

ДЕСЕРТЫ

Жареное мороженое с малиновым соусом 150 гр.....	250
FRIED ICE CREAM WITH RASPBERRY SAUCE	
Домашний чизкейк 150 гр.....	250
HOMEMADE CHEESECAKE	
Яблоко запеченное с орехами и медом 150 гр.....	250
BAKED APPLE WITH NUTS AND HONEY	
Блинчики с маком 120 гр.....	300
(подаются с медом и сгущенным молоком)	
PANCAKES WITH POPPY	
(SERVED WITH HONEY AND CONDENSED MILK)	
Вареники с вишней 6 шт 200 гр.....	330
DUMPLINGS WITH CHERRY	
Мороженое в бисквите, запеченное в дровяной печи, под белковым кремом, подается с облепиховым соусом 150 гр.....	450
BACKED BISCUIT WITH ICE CREAM	
AND CREAM OF SERVED WITH SEA BUCKTHORN SAUCE	
«Графские развалины» 150 гр.....	350
«COUNTS RUINS»	
Наполеон 150 гр.....	180
NAPOLEON CAKE	
Медовик 150 гр.....	180
HONEY CAKE	
Муравейник 100 гр.....	150
CAKE «ANTHILL»	
Домашнее мороженое: халва, фисташковое, облепиховое 1 шар.....	100
HOMEMADE ICE CREAM: HALVA, PISTACHIO, SEA-BUCKTHORN	
Мороженое в ассортименте: пломбир, крем-брюлле, шоколадное, клубничное 1 шар.....	60
ICE CREAM IN ASSORTMENT: ICE CREAM, CREME BRULEE, CHOCOLATE, STRAWBERRY	
Сорбет: лайм-лимон, манго 1 шар.....	100
SORBET: LIME-LEMON, MANGO	
Топпинги к мороженому на Ваш выбор: тертый шоколад, орехи, фрукты 30 гр.....	50
Ленивые вареники с клубнично-апельсиновым вареньем и сметаной 150 гр.....	200
BOILED PASTRY WITH STRAWBERRY-ORANGE JAM AND SOUR CREAM	
Десерты дня (уточняйте у официанта)	
DESSERTS OF THE DAY (ASK THE WAITERS)	



Soft drinks

Б Е З А Л К О Г О Л Ь Н Ы Е Н А П И Т К И

Кофе Американо, Эспрессо	200 / 50 мл.....	150
COFFEE AMERICANO, ESPRESSO		
Кофе Латте, Капучино	250 мл.....	200
COFFEE LATTE, CAPUCCINO		
Чай в чайнике	400 мл	150
(С МЯТОЙ, С ЧАБРЕЦОМ, ЛИМОНОМ)	1100 мл.....	400
TEA IN A TEAPO (MINT, THYME, LEMON)		
Индия: черный «Ассам», черный байховый с бергамотом «Эрл Грей», зеленый байховый «Зеленая сенча», зеленый с цветками жасмина, фруктовый.		
INDIA: BLACK «ASSAM» BLACK TEA WITH BERGAMOT EARL GREY, GREEN TEA «SENCHA GREEN», GREEN WITH JASMINE FLOWERS, FRUIT.		
Китай: зеленый «Ганпаудер», зеленый «Бай Му Дань Ван», бирюзовый «Красный Улун», бирюзовый «Молочный Улун», черный Пуэр с чайной розой.		
CHINA: GREEN «GUNPOWDER» GREEN «BAI MU DAN WANG», TURQUOISE «RED OOLONG», TURQUOISE «MILK OOLONG» BLACK TEA WITH A TEA ROSE.		
Россия: Иван-чай		
RUSSIA: IVAN-TEA		
Минеральная вода «Боржоми» (газированная)	500 мл.....	150
MINERAL WATER «BORJOMI»		
Минеральная вода «Сурджива» (гаированная)	250 / 750 мл.....	120/350
MINERAL WATER «SURGIVA»		
Кока-кола	330 мл.....	150
COCA-COLA		
Спрайт, Фанта	250 мл.....	150
SPRITE, FANTA		
Лимонад «Fentimans»	275 мл.....	350
LEMONADE «FENTIMANS»		
Сок Rich	200 мл.....	80
JUICE		
Сок свежавыжатый	200 мл.....	200
FRESH JUICE		
Морс клюквенный	200/300 мл.....	70/100
CRANBERRY JUICE		
Компот в ассортименте	200/300 мл.....	70/100
COMPOTE IN ASSOTMENT		

Черная курица «У-ди»

«На востоке водятся птицы белые как снег, но, вместо перьев, покрытые шерстью подобно овцам».

Улиссе Альдрованди

Эта одна из древнейших пород кур происходит из Китая, где ее называют *wu gu ji* (烏骨鷄) «курица с черными костями» или просто *wu ji* (烏鷄). В Европе же она более известна как «силки» за свое шелковое оперение, больше напоминающее пух. Еще в работах Аристотеля можно найти упоминание о шелковых курах, чья «шерсть» напоминает на ощупь кошачью. В XIII веке легендарный мореплаватель Марко Поло во время путешествия по Китаю упоминает кур с похожим на мех оперением и необычным цветом кожи. В Европу «шелковые» куры попали через Великий шелковый путь. В Голландии долгое время считалось, что эти куры являются смесью курицы с кроликом.

Эту породу кур отличают нетипично пушистые шелковистые перья, темно-серая кожа, темное мясо и черные кости. Еще у куриц этой породы синий клюв, синие мочки ушей, похожий на грецкий орех гребень, по пять пальцев на каждой ноге (у обычных кур их, как известно, четыре).

Нежный пух черной курицы весьма высокого качества, в связи с чем этих птиц стригут аналогично овцам, примерно раз в месяц.

За 2 стрижки курица дает около 140 грамм пуха.

→
*Продолжение
на обороте*



←
*Начало
на обороте*

Силки имеют спокойный и дружелюбный характер. Они настолько дружелюбны, что позволяют себя погладить. Куры этой породы могут доставить радость любому владельцу просто своим присутствием. За ними интересно наблюдать, как они неуклюже передвигаются.

Мясо и яйца черных кур восточная медицина считает целебными подобно женьшеню. При употреблении в пищу мяса этой курицы можно продлить молодость, укрепить мышцы и кости. Оно оказывает заметный эффект для профилактики остеопороза и рахита. В медицинском трактате «Бэньцао Ганму» написанном Ли Шичженем в 1578 году говорится, что мясо черной курицы помогает при утомлении, лечит пищеварение, полезно для родивших женщин, останавливает кровотечение и предотвращает железодефицитную анемию. Лекарствами из мяса шелковых кур китайцы лечат туберкулез, мигрени, болезни почек, гинекологические и многие другие заболевания. Природа черной кожи исследовалась в университете в Йене, и зоологами в Бонне. Исследования показали, что она богата аминокислотами, витаминами (особенно группы В), кальцием, фосфором, железом, содержит никотиновую кислоту, а еще – вещества, очищающие кровь и повышающие количество эритроцитов и гемоглобина, активизирующие работу селезенки, почек, половых органов.

Питательная ценность черной курицы выше, чем у обычной, мясо ее нежнее и лучше усваивается. Еще в Древнем Китае изысканным деликатесом было мясо шелковых кур с белым соусом. Черных кур обычно тушат, жарят, делают из них карри, варят супы и бульоны. Их с удовольствием едят не только в Китае, но и в Малайзии, Японии, Корее, Вьетнаме.

**Такая вот красивая
и почти во всем необычная птица.**

堂
КИТАЙ
ЗАЛ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ 凉菜

Мраморные ароматные яйца:

- куриное 茶鸡蛋.....1 шт.....**100**
- утиное (по сезону) 茶鸭蛋 (根据不同的季节).....1 шт.....**120**

Салат с белыми коралловыми грибами и огурцами 银耳黄瓜.....200 гр.....**280**

Свинные уши с огурцами и кинзой 猪耳朵黄瓜.....220 гр.....**350**

Чипсы креветочные 虾片.....30 гр.....**190**

Битые огурцы 素拍黄瓜.....200 гр.....**230**

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА 蔬菜大全

Малатофу 麻辣豆腐.....350 гр.....**350**
(тофу, тушеный в остром соусе)

Хрустящие баклажаны 香酥茄子.....200 гр.....**350**

Баклажаны с арахисом 香茄拌花生.....180 гр.....**350**

Баклажаны в кляре 蒜香茄条.....180 гр.....**350**

Соевая спаржа в устричном соусе 红烧腐竹.....200 гр.....**300**

Рис китайский 米饭.....200 гр.....**100**

Рис китайский с яйцом 木须饭.....200 гр.....**120**

ЭКЗОТИКА 稀有菜品

Салат с тофу и «тысячелетними яйцами» 皮蛋豆腐.....250 гр.....**590**

Черная курица «У-ди» жареная 香辣乌鸡.....350 гр.....**850**

Суп с черной курицей «У-ди» 美味乌鸡汤.....350 гр.....**450**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 北方热菜

СЕВЕР

Кисло-острый суп (по-дунбэйски) 酸辣汤.....350 гр.....**380**

Курица в кисло-сладком соусе 糖醋凤脯.....150гр.....**390**

Утка с овощами 美极鸭脯肉.....250гр.....**550**

Рыба в кисло-сладком соусе 糖醋鱼.....150гр.....**390**

Рапаны в остром соусе 辣炒海鲜.....180гр.....**600**

Свинина по-пекински с блинчиками...250 гр.....**450**
京酱肉丝

Баоцзы (пирожок со свининой на пару или жареный) ...1 шт.....**170**
宝鸡 (蒸或炸猪肉派)

Судак «Беличий хвостик» 松鼠鱼.....1,2 кг.....**1900**
(на 2-3 персоны) (по предварительному заказу) (2-3 人吃)

Тхья Бань. 铁板

Мясо с овощами на горячей сковороде:

- свинина 猪肉.....250гр.....**420**

- баранина 羊肉.....250гр.....**490**

- курица 鸡肉.....250гр.....**380**

- говядина 牛肉.....250гр.....**450**

- с морепродуктами 海鲜.....250 гр.....**650**

Спринг-роллы (китайские пирожки): 春卷 (中式小饼)

- с древесными грибами Муэр и фунчозой 木耳粉丝.....150/50 гр.....**230**

- с курицей и пекинской капустой 鸡肉白菜.....150/50 гр.....**230**

Китайские пельмени (свинина с капустой)....260/70 гр.....**330**
中式饺子 (猪肉白菜)

Пельмени с креветками.....260/70 гр.....**380**
饺子 虾



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 南方热菜

ЮГ

Острый кокосовый суп 东洋汤.....350 гр.....**650**
(с морепродуктами)

Свинная грудка, томленая в соевых соусах «Хун Мен Жоу» 红烧肉.....180 гр.....**320**

Свинина или рыба с древесными грибами и пекинской капустой по-сычуаньски (Подается с рисом) 水煮肉片...300/150 гр.....**480**

Куриные сердечки и печень (по-сычуаньски) 孜然鸡杂.....150 гр.....**250**

Почки свиные или бараньи жаренные с овощами в остром соусе 火爆腰花(猪和羊).....250 гр.....**290**

Дорада по-хайнаньски 清蒸罗非.....220 гр.....**700**

Тигровые креветки (по-сычуаньски) 蒜香虾.....200 гр.....**590**

БЛЮДА СО СЛАДКИМ ВКУСОМ 甜品

Жареное молоко 脆皮鲜奶.....150 гр.....**150**

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ 酒水

Водка Конфуций. Белый Кувшин
Vodka Confucius. White jug 中国白酒度.50 мл.....**320**

Саке Красный Журавль
Sake Red Crane 日本清酒.....50 мл.....**220**

Пиво Харбин.....330/610 мл.....**200/290**