

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

<b>Кубанское сало двух видов с датским хлебом</b> Two kinds of Kuban tallow with danish grain bread / 222 rp	420
<b>Тартар из лосося слабой соли с авокадо и икрой</b> Tartar of light-salted and cold smoked salmon with avocado and salmon caviar / 176 rp	580
<b>Солёные грузди в сметане с луком и обжаренным картофелем VEG</b> Milk mushrooms in sour cream with onions and fried potatoes / 252 rp	460
<b>Томлёная телятина Вителло Тоннато с рукколой и вялеными томатами</b> Veal Vitello Tonnato with argulla and sun dried tomatoes / 168 rp	530
<b>Икра камчатская, подовый хлеб и трюфельное масло</b> *Двойная порция икры +390Р к стоимости Kamchatka salmon caviar, hearth bread and truffel butter / 114 rp	580
<b>Крудо из креветок в цитрусовом соусе с томатами черри в сиропе</b> Shrimp crudo in citrus sauce with cherry tomatoes in syrup / 126 rp	390
<b>Атлантическая сельдь с горячим картофелем и соусом айоли</b> Atlantic herring with fried potatoes and aioli sauce / 242 rp	420
<b>Тартар из говядины с вялеными томатами и пармезаном</b> Beef tartar with dried tomatoes and parmesan / 216 rp	490

## АССОРТИ / ASSORTED

<b>Русские засолы и маринады. Капуста квашеная, маринованные огурцы, солёные грузди, маринованные томаты, красная маринованная капуста VEG</b> Russian pickles and marinades. Sauerkraut, cucumbers, tomatoes and red cabbage / 212 rp	410
<b>Буженина, ростбиф и томлёная телятина</b> Home made pork, roast beef and stewed veal / 153 rp	560
<b>Свежие овощи. Огурцы, томаты, сладкий перец</b> Fresh vegetables: cucumbers, tomatoes, sweet pepper / 182 rp	360
<b>Лосось слабой соли и семга холодного копчения</b> Light-salted and cold smoked salmon / 143 rp	720
<b>Ассорти сыров с медом и миндалём. Грана Падано, Горгонзола, Таледжио</b> Assorted cheeses with honey and almond. Grana Padana, Gorgonzolla, Talegio / 127 rp	670

## САЛАТЫ / SALADS

<b>Русский салат с ростбифом и овощами</b> Russian salad with roast beef and vegetables / 270 rp	480
<b>Салат Оливье с томлёной телятиной</b> The Russian salad with stewed veal / 201 rp	420
<b>Цезарь LA RUSS с мясом цыпленка</b> Caesar with chicken fillet / 184 rp	480
<b>Цезарь LA RUSS с тигровыми креветками</b> Caesar with tiger prawns / 204 rp	620
<b>Салат Греческий с маслинами Каламата VEG</b> Greek salad with Feta cheese and Calamata olives / 280 rp	460
<b>Традиционный салат "Сельдь под шубой"</b> Traditional Russian salad "Dressed herring" / 282 rp	390
<b>Листовой салат с лососем слабой соли, авокадо и яйцом пашот</b> Salad of mixed leaves with slightly salted salmon, avocado and poached egg / 252 rp	560
<b>Тёплый салат с говядиной татаки и ферментированной сливой</b> Steak salad with grilled beef and marinated plum / 258 rp	590

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

<b>Рулетики из телятины в беконе на огненной сковороде</b> Rolls of veal wrapped in bacon on a fired pan / 125 rp	430
<b>Блины с жульеном из свежих шампиньонов VEG</b>	410

Pancakes with julienne of fresh champignons / 246 rp	
<b>Блины с камчатской икрой и лососем холодного копчения</b>	<b>560</b>
Pancakes with Kamchatka caviar and cold-smoked salmon / 231 rp	
<b>Овощи гриль. Кабачок, баклажан, сладкий перец, шампиньон и томат VEG</b>	<b>410</b>
Grilled vegetables. Zucchini, eggplant, sweet pepper, champignon, tomatoe / 158 rp	
<b>Креветки, обжаренные на гриле в чесночном масле</b>	<b>570</b>
Shrimp, grilled in garlic oil / 90 rp	

## СУПЫ / SOUPS

<b>Суп из дикого лося с грибами и корнеплодами</b>	<b>470</b>
Moose soup with mushrooms and root vegetables / 302 rp	
<b>Уха из петуха с лососем и треской</b>	<b>450</b>
Russian traditional fish soup "Ukha" / 300 rp	
<b>Борщ с говядиной и тостами из датского хлеба с солёным салом</b>	<b>420</b>
Borscht with beef and toast with salted lard / 405 rp	
<b>Мясная солянка с копчёными рёбрами и ростбифом</b>	<b>450</b>
Russian traditional mixed meat soup "Solyanka" / 330 rp	
<b>Похлебка из боровиков и свежих шампиньонов VEG</b>	<b>390</b>
Mushroom soup with boletus and fresh champignons / 330 rp	

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ / MAIN COURSE FISH

<b>Котлета из щуки с цукини и тайским соусом</b>	<b>560</b>
Pike cutlet with zucchini and thai sauce / 300 rp	
<b>Дикий сибас с кремом из моркови и юдзу</b>	<b>880</b>
Fried sea perch with carrot and yuzu cream / 306 rp	
<b>Стейк из лосося с бурым рисом и соусом берблан</b>	<b>870</b>
Salmon steak with brown rice and white wine sauce / 316 rp	
<b>Филе трески с овощами и соусом шампань</b>	<b>660</b>
Codfish fillet with fried vegetables and champagne sauce / 270 rp	

## БЛЮДА ИЗ МЯСА / MAIN COURSE MEAT

<b>Кейк из цыпленка с картофельным пюре и грибным соусом с горгонзоллой</b>	<b>580</b>
Chicken cake with mashed potatoes and mushroom sauce with blue cheese / 326 rp	
<b>Цыпленок тапака, выдержанный в рассоле и травах с печеным картофелем</b>	<b>690</b>
Tobacco chicken, marinated in brine and herbs, with baked potatoes / 462 rp	
<b>Самолепные пельмени из свинины и говядины</b>	<b>490</b>
Traditional homemade Russian dumplings / 242 rp	
<b>Свиная грудинка со сливовой полбой и тайским соусом</b>	<b>570</b>
Pork brisket with plum spelt and thai sauce / 291 rp	
<b>Котлета из лосятины и оленины со сливочным булгуром и клюквенным соусом</b>	<b>690</b>
Cutlets of moose and deer with cream bulgur and cranberry sauce / 302 rp	

<b>Говядина по-строгановски. Подаётся с картофельным пюре</b> Beef stroganoff served with mashed potatoes / 357 rp	<b>670</b>
<b>Стейк Шатобриан с карамелизованной морковью и перечным соусом</b> *Двойная порция стейка +550Р к стоимости Beef steak chateaubriand with caramelized carrot and pepper sauce / 266 rp	<b>980</b>
<b>Стейк Флэт-айрон с шампиньонами гриль и соусом порто</b> Beef steak flat-iron with grilled champignons and porto sauce / 280 rp	<b>790</b>
<b>Филе карельского оленя с булгуром и перечным порто</b> Karelian deer fillet with bulgur and pepper sauce / 351 rp	<b>1,190</b>
<b>Филе ростовской утки с пюре из корнеплодов, апельсиновым чатни и клюквенным соусом</b> Duck breast with carrot puree, orange chutney and cranberry sauce / 286 rp	<b>780</b>

## ХЛЕБ / BREAD

<b>Багет с чесночным маслом</b> Baguette with garlic butter / 175 rp	<b>350</b>
<b>Хлеб. Датский зерновой и ремесленный подовый</b> Bread basket / 120 rp	<b>170</b>
<b>Трюфельное масло к хлебу</b> Truffel butter / 33 rp	<b>90</b>

## ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

<b>Трюфели ручной работы</b> Handmade truffles / 30 rp	<b>130</b>
<b>Торт а-ля Наполеон с кремом из антоновки и груши</b> Napoleon cake with cream of baked pears and apples / 137 rp	<b>350</b>
<b>Мороженое Ванильное / Клубничное / Шоколадное / Сорбет лимон-лайм</b> Ice-cream Vanilla / Strawberry / Chocolate / Sorbet lemon lime 42 rp	<b>130</b>
<b>Штрудель яблочный с мороженым и черничным соусом</b> Apple strudel with ice cream and blueberry sauce / 215 rp	<b>370</b>
<b>Шоколадный фондан со сливочным пломбиром и домашней карамелью</b> Chocolate fondant with ice-cream and caramel sauce / 157 rp	<b>370</b>
<b>Опалённый мраморный чизкейк с ягодным соусом</b> Burnt cheesecake with berry sauce / 172 rp	<b>350</b>
<b>Молочный коктейль</b> Milkshake / 250 rp	<b>250</b>