

THE RÉPA
RUSSIAN TASTE

designed by
ALENA AKHMADULLINA

ЛЕЙТМОТИВ РЕСТОРАНА THE REPA — ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПРИНЦИП «РЕАЛЬНЫЙ КИЛОМЕТР», КОТОРЫЙ ПОДЧЕРКИВАЕТ ПРОДУКТ И МЕСТО ЕГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. МЫ ТЩАТЕЛЬНО ВЫБИРАЕМ ПРОДУКТЫ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, ХОЗЯЙСТВ И ФЕРМ СО ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ РОССИИ И СТРАН ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА, КОТОРЫЕ СОХРАНЯЮТ ТРАДИЦИИ И НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ЛЮБЯТ СВОЕ ДЕЛО И ЗАБОТЯТСЯ О ПОТРЕБИТЕЛЕ. ВСЕ БЛЮДА В МЕНЮ СОЗДАНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АУТЕНТИЧНЫХ ПРОДУКТОВ И СЕЗОННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, ЧТО ДЕЛАЕТ ЕГО ПО-НАСТОЯЩЕМУ УНИКАЛЬНЫМ.

THE MAIN IDEA OF REPA RESTAURANT IS GASTRONOMIC PRINCIPLE WHICH NAME IS "REAL KILOMETRE". THIS PRINCIPLE EMPHASIZES PRODUCTS AND PLACE OF THEIR ORIGIN. WE CAREFULLY SELECT PRODUCTS FROM MANUFACTURERS, GROWERS AND FARMS WITH THE ENTIRE TERRITORY OF RUSSIA AND COUNTRIES OF THE CUSTOMS UNION. WE SELECT THOSE WHO RESPECT TRADITION AND NEW TECHNOLOGIES, LOVE THEIR JOB AND CARE ABOUT THE CONSUMER. ALL DISHES IN OUR MENU ARE CREATED USING AUTHENTIC PRODUCTS AND SEASONAL INGREDIENTS, WHICH MAKES IT UNIQUE.

РУССКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ | RUSSIAN SPECIALTIES

УСТРИЦЫ (1 ШТ.) – 320 –

Oysters (1 pcs)

ЛОСОСЕВАЯ ИКРА (100 Г) С БЛИНАМИ И СМЕТАНОЙ – 980 –

Salmon caviar (100 g) with fritters and sour cream

ОСЕТРОВАЯ ИКРА (50 Г) С ОЛАДЬЯМИ И СМЕТАНОЙ – 2500 –

Sturgeon caviar (50 g) with fritters and sour cream

КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ТОПЛЕННЫМ ВОЛОГОДСКИМ МАСЛОМ – 1500 –

King crab with baked Vologda butter

ДЕГУСТАЦИЯ | DEGUSTATION

ФЕРМЕРСКИЕ КОЛБАСЫ, СЫРОВЯЛЕННОЕ МЯСО, КОНИНА – 850 –

Farm sausages, jerked meat, horse meat

ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ – 1800/900 (½ порции) –

Farm cheese

ЗАКУСКИ | APPETIZERS

МОЧЕНАЯ СЛИВА, ГРУША, ВИШНЯ – 350 –
Preserved plums, pears, cherries

**ЧЕРНОМОРСКАЯ ТЮЛЬКА С КАРТОФЕЛЕМ
И МАРМЕЛАДОМ ИЗ КАПУСТЫ – 390 –**
Black Sea sprat with potatoes and cabbage chutney

ЯЗЫК С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ И МУССОМ ИЗ ХРЕНА – 450 –
Tongue with pickled mushrooms and horseradish mousse

ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ С СОЛЕНЫМ ЖЕЛТКОМ – 480 –
Wild mushrooms with salted egg yolk

КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ – 490 –
Foie gras crème brûlée

БЫЧКИ В ТОМАТЕ – 560 –
Goby fish in tomato sauce

БРЯНСКАЯ ГОВЯДИНА С МАРИНОВАННЫМИ ЛИСИЧКАМИ – 590 –
Bryansk beef with marinated chanterelle mushrooms

СТРОГАНИНА ИЗ ЯМАЛЬСКОГО МУКСУНА – 760 –
Sliced Yamal whitefish

АССОРТИ СВЕЖЕПРОСОЛЕННОЙ РЫБЫ – 790 –
Assorted fresh, salted fish

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ - 350 -

Potato and mushroom stuffed dumplings

РЫБНОЕ ТЕЛЬНОЕ В РАКОВОМ СОУСЕ - 560 -

Minced fish in crayfish sauce

ХРУСТЯЩИЕ ПИРОЖКИ С УТКОЙ - 580 -

Crispy duck pies

ПЕЛЬМЕНИ С ОЛЕНИНОЙ - 590 -

Pelmeni with venison

**ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ ГРЕБЕШКИ С МОЧЕНОЙ
МОРОШКОЙ И КРЕМОМ ИЗ ТОПИНАМБУРА - 890 -**

Far East scallops with preserved cloudberries
and cream of Jerusalem artichoke

САЛАТЫ | SALADS

ТОМАТЫ С ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ И ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ - 350 -

Assorted tomatoes with Yalta's onions and sunflower oil

**ПЕЧЕННЫЕ КОРНЕПЛОДЫ С БОЧКОВЫМИ ОГУРЦАМИ,
МЕДОВОЙ КАРАМЕЛЬЮ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ - 360 -**

Baked root vegetables with cask pickles, honey caramel, and pumpkin seeds

**КОПЧЕНАЯ ОЛЕНИНА С МОЧЕНОЙ СЛИВОЙ,
ИНЖИРОМ, ШПИНАТОМ И МАЛИНОВОЙ ЗАПРАВКОЙ - 480 -**

Smoked venison with preserved plums, figs, spinach, and raspberry dressing

**ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ СО ШПИНАТОМ, ПРЯНОЙ
ЗЕЛЕНЬЮ И СОУСОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО ЯБЛОКА - 490 -**

Foie gras with spinach, fresh herbs, and baked apple sauce

СУПЫ | SOUPS

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КОПЧЕНОЙ СЕЛЕДКОЙ – 360 –
Sour cabbage soup and smoked herring

ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ГРУШЕЙ – 400 –
Cauliflower and pear velouté

**ПОХЛЕБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ФУА-ГРА
И ФЕРМЕРСКОЙ ЦЕСАРКОЙ** – 550 –
White mushroom broth with foie gras
and farm-raised guinea fowl

КАШИ | PORRIDGE

КУКУРУЗНАЯ КАША С ФЕРМЕРСКОЙ ЦЕСАРКОЙ – 320 –
Cornmeal with farm-raised guinea fowl

ТОМЛЕНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ТУШЕНКОЙ ИЗ КРОЛИКА – 390 –
Stewed buckwheat and rabbit stew

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ «БОРОДИНСКИЙ» И СЛИВОЧНЫЙ – 170 –
Homemade «Borodinsky» and creamy bread

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | HOT DISHES

**МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА, ПРИПУЩЕННАЯ В КОЗЬЕЙ
СЫВОРОТКЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** – 570 –

Murmansk cod stewed in goat's milk whey with mashed potato

**ФЕРМЕРСКАЯ ЦЕСАРКА С ЯБЛОКАМИ
В СОУСЕ «МЕДОВЫЙ ШАЛФЕЙ» И МИНДАЛЕМ** – 590 –

Farm-raised guinea fowl with apples in honey sage sauce and almonds

КОТЛЕТЫ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА – 590 –

Cutlets of chicken farm

**ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК В ПИВНОЙ КАРАМЕЛИ
С ЯЧМЕНЕМ И КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ** – 620 –

Beef tongue cooked in beer with barley and celery cream

**ТОМЛЕННОЕ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ
СВИНОЕ РЕБРО С МОЧЕНОЙ СЛИВОЙ** – 650 –

Slow-cooked pork ribs with preserved plums

**СИБИРСКИЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ С ПЕЧеныМ
КАРТОФЕЛЕМ И БРУСНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ** – 690 –

Siberian venison cutlets with baked potatoes and cowberry jam

**РЖАНЫЕ ВАРЕНИКИ С КРОЛИКОМ
И СОУСОМ ИЗ КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКИ** – 720 –

Rye dumplings stuffed with rabbit in a bacon sauce

**ЧЕРНОМОРСКАЯ КАМБАЛА С ПЕЧеныМ
ЛУКОМ И КРЕМОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ** – 860 –

Black Sea sole with roasted baby onions and cauliflower cream

КАРЕ ЯГНЁНКА С ПЕЧёНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ И ЛЕЧО – 1650 –

Lamb rack with roasted eggplants, tomatoes and pepper

**ТОЛСТЫЙ КРАЙ БРЯНСКОГО БЫЧКА,
ЗАЖАРЕННЫЙ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ** – 1950 –

Grilled farmers beef fillet from Bryansk

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

СОРБЕТ | МОРОЖЕНОЕ – 150 –

Sorbet | Ice cream

**БИСКВИТ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА
С МОЧЕНОЙ ВИШНЕЙ И СМЕТАННЫМ КРЕМОМ – 390 –**

Pickled cherries on a Borodinsky rye bread base with sour cream frosting

ИНЖИР С МУССОМ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА – 390 –

Figs with goat's cheese mousse

МЕДОВИК С АБРИКОСАМИ И ЖЕЛЕ ИЗ КРЫМСКОЙ ЛАВАНДЫ – 420 –

«Medovik» with apricots and jelly from crimean lavender

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С ПРЯНЫМ МАРМЕЛАДОМ – 420 –

Chocolate dessert with a spicy marmalade

«ПАВЛОВА» – 450 –

Pavlova

РОМОВАЯ БАБА С АНГЛИЙСКИМ КРЕМОМ И РОМОМ ZACAPA – 690 –

Baba with cream and Zacapa rum

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.
Цены указаны в рублях с учетом НДС. Данный буклет не является рекламным материалом.

Please tell your waiter if you have any food allergy.

Prices are in rubles, VAT included. This booklet is not a promotional material.

Департамент сервиса | Service department

+7 (921) 953-63-90