

НА ЗАВТРАК / BREAKFAST

Каша овсяная на завтрак (до 12:00) <i>Porridge for mornings / 300 gr</i>	79 p
Горячий бутерброд с карбонадом и сыром <i>Hot sandwich with carbonade and cheese / 120 gr</i>	210 p
Бутерброд с сыром <i>Cheese sandwich / 79 gr</i>	95 p
Бутерброд с языком <i>Beef tongue sandwich / 79 gr</i>	130 p
Бутерброд с лососем <i>Sandwich with light salty salmon / 71 gr</i>	170 p
Бутерброд с красной икрой <i>Red caviar sandwich / 69 gr</i>	220 p

ОМЛЕТЫ / OMELETS

Омлет на сливках с помидорами, каперсами и сыром пармезан <i>Omelette with cream, tomatoes, capers & cheese / 330 gr</i>	240 p
Омлет на молоке с лососем и сыром пармезан <i>Omelette with milk, salmon & cheese / 230 gr</i>	280 p
Топпинги на выбор к омлету: Бекон / Грибы / Пармезан <i>Choose toppings for Fried eggs or Omelette: Bacon / Mushrooms / Parmesan / 30 gr</i>	40 p

БЛИНЫ / PANCAKES

Блины с джемом <i>Pancakes with jam / 220 gr</i>	170 p
Блины со сметаной <i>Pancakes with sour cream / 220 gr</i>	170 p
Блинчики с грибами <i>Pancakes with mushrooms / 196 gr</i>	190 p
Блины с мясом и сметаной <i>Pancakes with meat / 216 gr</i>	220 p

Блины с лососем слабой соли 240 p
Pancakes with salmon / 201 gr

Блины с икрой 280 p
Pancakes with red caviar / 196 gr

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Овощная тарелка: огурцы, помидоры, перец, редис, зелень 210 p
Vegetable dish with cucumbers, tomatoes, peppers, radishes / 205 gr

Домашние разносолы. Капуста квашеная, клюква, солёные вешенки, вяленые томаты, огурцы солёные, морковь острая, чеснок солёный 340 p
Pickles. Sauerkraut, cranberry, salted mushrooms, sun-dried tomatoes, pickled cucumbers, carrot strong, garlic salt / 313 gr

Солёные хрустящие чёрные грузди с луком, со сметаной или маслом на выбор 340 p
Salted black milk mushrooms with onions. Served on choice with sour cream or oil / 181 gr

Маслины / Оливки гигантские 140 p
Olives / 111 gr

Моцарелла на томатах с базиликом и соусом Песто 330 p
Mozzarella on tomatoes with a basil & Pesto sauce / 262 gr

Сырное блюдо: рависман, мадурадо, чеддер, пармезан, рокфорти с грушей, мёдом, грецкими орехами 390 p
Cheese plate: ravismán, madurado, cheddar, parmesan, roquefort. Served with honey, pear, grapes / 205 gr

Домашнее сало с чесноком и сало копчёное с мороза с солёным огурцом и красным луком 240 p
Garlic lard, smoked lard, pickle, red onion / 150 gr

Мясная закуска: язык, буженина, куриный рулет, колбаса т/к. Подается с овощами и хреном 340 p
Slices of beef tongue, boiled pork, chicken roll & smoked sausage / 201 gr

Карпаччо из говядины с рукколой, пармезаном и соусом Песто 410 p
Beef carpaccio with rocket, parmesan and Pesto sauce / 145 gr

Фирменная мясная закуска от ШЕФ ПОВАРА. Куриные роллы с овощами, язык говяжий, томаты, маринованный огурчик <i>Chicken roll with vegetables, beef tongue, tomatoes, pickled cucumber / 423 gr</i>	520 p
Закуска мясная на компанию. Галанти куриный, роллы из карбонада со свежими овощами в лаваше, язык фаршированный острой фетой с грецкими орехами, балык <i>Chicken roll, carbonado roll with vegetables in an unleavened wheat cake , beef tongue filled with Feta cheese, baked ham / 805 gr</i>	720 p
Закуска русская. Филе сельди с картофелем и луком <i>Herring fillet with boiled potatoes & onion / 311 gr</i>	220 p
Икра красная <i>Red caviar / 61 gr</i>	340 p
Рыбная закуска: лосось с/соли, клыкач х/к, маслины, лимон <i>Slices of lightly salted salmon, cold-smoked toothfish / 161 gr</i>	430 p
Морской копчёный угорь в устричном соусе <i>Smoked sea eel in oyster sauce / 111 gr</i>	450 p
Тар-Тар из лосося шеф-посола на подушке из авокадо с соусом Айоле <i>Salmon Tar-tar with avocado / 220 gr</i>	470 p
Фирменная рыбная закуска от шеф повара. Клыкач холодного копчения, лосось с/соли, тигровые креветки, авокадо, грейпфрут, соус имбирный <i>Cold-smoked toothfish, lightly salted salmon, tiger shrimps, avocado & grapefruit and ginger sauce / 472 gr</i>	760 p

САЛАТЫ / SALADS

Салат Фитнес из овощей и зелени со сметаной <i>Vegetable & greens salad with sour cream / 281 gr</i>	260 p
«Фитнес» из овощей и зелени с оливковым маслом. <i>Vegetable & greens salad with olive oil / 281 gr</i>	260 p
Салат по-гречески с бапльзамической заправкой <i>Classic Greek salad with balsamic dressing / 280 gr</i>	270 p
«Оливье» с языком и свежим горошком <i>Russian «Olivier» salad with beef tongue, vegetables & mayonnaise / 220 gr</i>	240 p
«Старорусский» с домашней бужениной, чёрными груздями, квашеной	240 p

капустой, маринованным луком

Old Russian style salad with home-boiled pork & black milk mushrooms / 211 gr

Салат из индейки с ломтиками яблока, черносливом, салатной зеленью, паприкой и грецким орехом

260 p

Salad with turkey, apple, prunes, paprika & walnuts / 200 gr

Тёплый салат из баклажан с языком, грецкими орехами, сыром, чесноком, зеленью кинзы и петрушки

410 p

Warm salad with beef tongue, eggplant, cheese, walnuts, greens, garlic / 208 gr

«Цезарь» с куриным филе

350 p

Caesar salad with chicken fillet / 225 gr

«Цезарь» с тигровыми креветками

380 p

Caesar salad with tiger shrimps / 175 gr

Салат из домашних буженины и языка со свежими овощами, сыром, грецкими орехами и базиликовой заправкой

320 p

Salad from home-boiled cold pork with beef tongue, fresh vegetables, cheese, walnuts and basil dressing / 181 gr

Салат с жареным сыром и кедровыми орехами

280 p

Salad with grilled cheese, Mungo bean sprouts, mushroom, fresh vegetables, pine nuts and ginger dressing / 270 gr

Тёплый стейк-салат с говядиной, айсбергом, каперсами, сырыми шампиньонами, паприкой, окурцами, помидорами под горчиочно-анчоусовым соусом с табаско

430 p

Hot beef steak, served with fresh vegetables, mushrooms, capers & mustard-anchovy sauce / 230 gr

Салат из филе кальмара и кури с салатной зеленью, острой морковью, огурцами, кунжутом и соусом Айоле

270 p

Squid & chicken fillet, Korean carrot, cucumbers, Aioli sauce / 201 gr

Салат с тигровыми креветками на зелени рукколы, шпината с пармезаном и Сицилийским соусом

470 p

Salad with tiger shrimps with lettuce rocket, spinach, Parmesan & Sicilian sauce / 170 gr

Фирменный салат из тёплой утки с рукколой, апельсинами и солёными вешенками

490 p

COOK CHEF's special salad from a warm duck fillet with oranges, arugula

& sault mushrooms / 250 gr

Фирменный салат с тёплым жареным угрём, миксом овощей, кунжутом
и сицилийским соусом 490 p
*COOK CHEF's special salad with a warm smoked sea eel, greens, spicy carrot,
cheese & Sicilian sauce / 250 gr*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

Вареники картофельные с луком и сметаной 200 p
Potato dumplings with sour cream / 251 gr

Вареники с вишней и сметаной 250 p
Dumplinge with cherry & sour cream / 300 gr

Драники картофельные с лососем шеф-посола. Подаются со сметаной 310 p
Potato pancakes with salted salmon & sour cream / 283 gr

Деруны из кабачка цукини со сметаной 270 p
Zucchini pancakes with sour cream / 333 gr

Жюльен грибной 270 p
Mushrooms julienne / 181 gr

Жареный сыр моцарелла. Подаётся с томатами черри и соусом Цацики 340 p
Fried Mozzarella. Served with tomatoes & Tzatziki sauce / 221 gr

Теплый говяжий язык. Подаётся с хреном, маринованным огурцом
и свежими томатами 310 p
Warm beef tongue with pickled cucumbers & fresh tomatoes / 171 gr

Рёбрышки свиные с маринованным луком и соусом домашняя Аджика 370 p
Pork ribs with pickled onions and home Adjika sauce / 331 gr

Кокиль из кальмара с судаком в сливочном соусе под сыром 220 p
Squid & pike perch stewed in cream sauce with cheese / 131 gr

Бургундские улитки в чесночном соусе 1 шт. 95 p
Burgundian snails in garlic sauce / 18 gr

СУПЫ / SOUP

Суп-крем грибной с гренками 240 p
Porcini & champignon mushrooms cream soup / 211 gr

Суп-крем «Дуэт» из шпината со спаржей и тыквы с перепелиным яйцом на сливках «A Duet». Cream soup of spinach with asparagus, pumpkin & almond / 211 gr	250 p
Овощной суп с языком Vegetables soup with beef tongue / 350 gr	190 p
Бульон куриный с домашней лапшой и перепелиным яйцом Chicken broth with noodles and quail egg / 300 gr	230 p
Рассольник по-русски с почками и сердцем «Rassolnik». Traditional Russian soup with giblets / 380 gr	230 p
Щи из квашеной капусты с белыми грибами и домашней бужениной «Sshi». Soup of sauerkraut with ceps, home-made boiled pork & sour cream / 380 gr	250 p
Солянка мясная со сметаной «Solyanka». Russian traditional mixed meat soup with sour cream / 340 gr	320 p
Уха «Поморская» из лосося, судака, тигровых креветок, оливок, моркови и стебля сельдерея «Ukha» Pomor fish soup from salmon, pike perch, tiger shrimps & vegetables / 350 gr	350 p
Уха «Финская» из лосося на сливках «Ukha». Finnish fish soup with salmon & cream / 350 gr	350 p

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА / MAIN COURSE MEAT

Жареная говяжья печень с овощами-гриль Fried beef liver with grilled vegetables / 241 gr	310 p
Пельмени самолепные из свинины и говядины со сметаной Traditional Russian home-made dumplings of pork & beef with sour cream / 301 gr	340 p
Котлета рубленая из свинины, говядины и копчёного сала. Подаётся с брокколи, Черри и гранатовым соусом Cutlet of pork & beef with smoked bacon. Served with broccoli, tomatoes & adjika sauce / 261 gr	380 p
Свинина по-французски с грибами под сыром Pork «a la franchise» with mushrooms & cheese / 241 gr	380 p

Медальоны из свинины под горчиично-сырным соусом <i>Pork medallions in mustard & cheese sauce / 210 gr</i>	410 p
Свинина Баварская в беконе, фаршированная квашеной капустой <i>Bavarian pork wrapped in bacon, stuffed sauerkraut / 292 gr</i>	480 p
Бефстроганов с пюре и солёным огурцом <i>Beef Stroganoff with mashed potatoes & pickles / 351 gr</i>	460 p
Стейк из говядины с сыром моцарелла. Подаётся с жареными цукини и ягодно-имбирным соусом <i>Beef steak. Served with Mozzarella, ried zucchini, red bilberry — gingery sauce / 331 gr</i>	860 p
Мраморный ребай стейк запечённым картофелем и соусом «Порто» <i>Ribeye beef steak with port sauce / 381 gr</i>	1350 p
Люля-кебаб со сливовым соусом. Подаётся с кинзой, морковью по-корейски, маринованным луком и томатами <i>Lula-kebab of lamb with Korean carrot, pickled onions & plum sauce / 323 gr</i>	420 p
Каре барашка с овощами гриль и гранатовым соусом <i>Rack of lamb ribs with grilled vegetables & pomegranate sauce / 277 gr</i>	980 p
«Мясной пир». Каре ягнёнка, люля-кебаб, куриное филе в беконе, свиные рёбрышки. Блюдо на две персоны <i>Lamb ribs, Lula-kebab, chicken fillet in bacon, pork ribs. Dish for two persons / 1055 gr</i>	2800 p

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ / MAIN COURSE CHICKEN & DUCK

Пикантные ломтики куриного филе, обжаренные с цукини, морковью с травами и кунжутом <i>Slices of chicken fillet with zucchini, carrot, mint, thyme, sesame / 211 gr</i>	320 p
Котлета по-киевски с гарниром из чечевицы с овощами <i>Chicken Kiev cutlet with lentils & vegetables / 331 gr</i>	380 p
Котлета из индейки чечевицей и сливочно-горчиичным соусом <i>Turkey cutlet. Served with lentil & boletus sauce / 336 gr</i>	380 p
Филе индейки тушёная с овощами и шампиньонами с добавлением сливок	430 p

Turkey fillet stewed in cream with vegetables & mushrooms / 301 gr

Филе утиной грудки с запечёнными яблоками, инжиром и черносливом
с соусом Чатни 860 p
Duck breast fillet with baked in honey apples, figs, prunes with Chutney sauce / 222 gr

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА / MAIN COURSE

FISH

Судак под польским соусом с картофельным пюре 380 p
Zander under Polish sauce with mashed potatoes / 361 gr

Котлеты на пару из трёх видов филе рыбы с пюре из картофеля
и шпината 370 p
Steam fish cakes with mashed of potatoes and spinach / 286 gr

Палтус жареный с драником из цукини и соусом Титаник 530 p
Steamed halibut ried with zucchini dranik & spinach with Titanic sauce / 205 gr

Стейк из лосося с миксом салатов, томатами Черри и грибным соус 560 p
Salmon stake, served with mix salad greens & mushroom sauce / 270 gr

Розы из запеченого лосося. Подаются с жареными овощами 570 p
Baked salmon with fried vegetables & white sauce / 346 gr

Филе сибаса, приготовленный на пару. Подаётся со спаржей,
Голландским соусом и веточкой тимьяна
Fillet of seabass, steamed. Served with asparagus & Hollandaise sauce / 310 gr

Угорь обжаренный в кисло-сладком соусе. Подаётся с фунчозой
и жареными овощами 580 p
Roasted eel served on rice spaghetti with fried vegetables / 250 gr

Кальмар по-пекински с пикантными овощами: пекинская капуста,
ростки фасоли Мунго, цукини, перец сладкий, шампиньоны, стебель
сельдерея, кунжут, имбирь 390 p
Squid fillets with piquant vegetables: Chinese cabbage, bean sprouts, zucchini, wild rice, pepper, ginger, chili, soy sauce / 272 gr

Фирменная закуска. Тигровые креветки на брошете с диким рисом
и медовым соусом 530 p
Fried tiger shrimps. Served wild rice with & honey sauce / 195 gr

ПАСТА / PASTA

Паста с белыми грибами и сыром пармезан <i>Pasta with porcini mushrooms and Parmesan cheese / 322 гр</i>	340 p
Паста карбонара <i>Pasta alla carbonara / 282 гр</i>	380 p
Паста с лососем и пармезаном в сливочном соусе <i>Pasta with salmon in creamy sauce / 272 гр</i>	440 p

ГАРНИРЫ / GARNISH

Картофель отварной <i>Boiled potatoes / 151 гр</i>	120 p
Картофельное пюре <i>Mashed potatoes / 151 гр</i>	120 p
Картофель «Айдахо» <i>Aidahoan potatoes / 155 гр</i>	120 p
Картофель жареный с луком <i>Potatoe fried with onion / 140 гр</i>	120 p
Рис Басмати <i>Basmati rice / 150 гр</i>	120 p
Цветная капуста отварная <i>Cauliflower boiled / 150 гр</i>	120 p
Овощи гриль: баклажаны, цукини, перец сладкий <i>Fried vegetables: eggplant, zucchini, sweet pepper / 171 гр</i>	170 p
Спаржа отварная с голландским соусом <i>Asparagus bouled with Holland sauce / 150 гр</i>	220 p
Багет с чесночным маслом <i>Baguette with garlic butter / 175 гр</i>	160 p
Хлебная корзина /4 горячие булочки/. Подаются с чесночным маслом <i>Bread /4 hot rolls with garlic butter / 190 гр</i>	160 p

СОУСЫ / SAUCES

Соус "Аджика" домашняя <i>«Ajika» spicy tomato sause / 50 gr</i>	60 p
Соус Ткемалевый /острый кисло-сладкий соус из сливы/ <i>Sweet and sour, plum & chilly / 50 gr</i>	80 p
Соус Габриель с белыми грибами <i>Gabriel (hot butter sauce with mushrooms) / 50 gr</i>	80 p
Соус Тар-Тар <i>Tar-tar / 50 gr</i>	60 p
Соус Хреновый <i>Horse-radish and garlic sauce / 50 gr</i>	45 p
Сметана <i>Cream sauce / 50 gr</i>	40 p

ДЕСЕРТЫ / DESERTS

«Райское яблочко» с черносливом, изюмом, мёдом с дуэтом сливочно-мятного соуса и шоколадного сиропа <i>«Paradise apple» with prunes, raisins, honey and chocolate syrup / 272 gr</i>	180 p
Чизкейк с клубничным или шоколадным сиропом на выбор <i>Cheese cake with raspberry or chocolate syrup / 122 gr</i>	240 p
Шоколадный чизкейк с клубничным или шоколадным сиропом на выбор <i>Chocolate cheese cake with raspberry or chocolate syrup / 142 gr</i>	240 p
Профитроли со сливками и домашним клубничным муссом <i>Cream Profiterole with home- made strawberry mousse / 122 gr</i>	210 p
Мороженое с физалисом <i>Ice-cream in assortment with physalis / 101 gr</i>	200 p
Брусничный кремовый пирог с белым шоколадом <i>Cranberry cream pie with white chocolate / 130 gr</i>	240 p
Торт с миндалём и клубничным топингом <i>Cake with almonds and strawberry topping / 110 gr</i>	260 p

Горячий слоёный пирог с яблоком и клюквой <i>Hot puff pie with apples and cranberries / 400 gr</i>	260 p
Горячий яблочный пирог с шариком мороженого <i>Hot apple pie with a scoop of ice cream / 232 gr</i>	310 p
Жгучая ягода -горячий десерт из ягод с мороженым <i>Hot berries in ginger & cream sauce. Served with Ice-cream / 242 gr</i>	270 p
Фруктовая тарелка /ананас, виноград, банан, яблоко, груша, апельсин, мята/ <i>Fresh fruits /pineapple, grapes, banana, apple, pear ,orange, mint/ / 487 gr</i>	330 p
Сироп Гренадин <i>Grenadine / 30 gr</i>	30 p
ДЕСЕРТ от ШЕФ ПОВАРА «Огненный дракон» Ананас, запечённый в коньяке и с яблоком и сыром Рависман <i>«Fire Dragon» pineapple cooked in brandy with apple & Ravisman cheese / 312 gr</i>	460 p
Сироп клубничный или шоколадный <i>Chocolate syrup / 30 gr</i>	30 p
Конфета ручной работы Трюфель из натурального шоколада <i>Handmade sweets in assortment / 15 gr</i>	40 p

ЗАКУСКИ К ПИВУ/ SNACKS

Гренки с чесноком, сыром и острым соусом <i>French toast with garlic, cheese and hot sauce / 251 gr</i>	230 p
Чипсы-снеки с доб каракатицы с соусом домашняя аджика <i>Chips with cuttlefish / 90 gr</i>	230 p
Тигровые креветки с соусом песто и черри на снеке с каракатицей <i>Snack with tiger shrimp, pesto sauce and cherry tomatoes snack / 80 gr</i>	260 p