

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ | Home-made pickles



Домашние соленья
Home-made pickles

950



Огурцы
свежепросольные
Freshly-salted cucumbers

450

Огурцы
солёные
Salted cucumbers

410



Грибы солёные
Salted mushrooms

740



Капуста квашеная
с клюквой
Sauerkraut with cranberries

Капуста
по-грузински
Georgian sauerkraut

450



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ | Salads and snacks

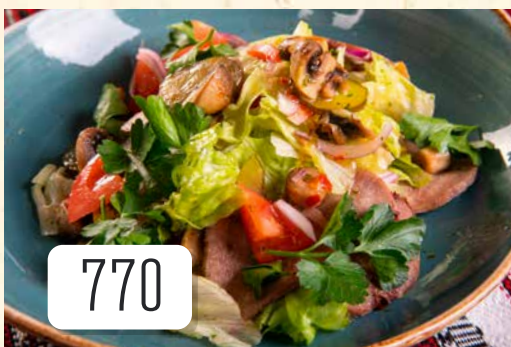


Салат «Крещатик»

с говядиной, бужениной и яблоком,
майонезно-сметанная заправка

Salad "Kreschatik"

beef, boiled pork and apple, mayonnaise
and sour cream dressing



Салат от бабы Шуры

с языком, помидором, солеными
огурцами, шампиньонами
и кисло-сладким соусом

Salad from Baba Shura

with tongue, tomato, pickles,
champignons and sweet and sour sauce



Тёплый салат

с хрустящими баклажанами
и брынзой

Warm salad with crispy eggplant
and cheese



Селёдка под шубой

Salad with herring



Салат «Ялта»
из свежих овощей
Salad "Yalta"
from fresh vegetables

660



Салат
«Оливье»
со шпротами
или говядиной
Olivier with
sprats/beef

670



730

Салат «Тарас Бульба» с копчёной курицей,
черносливом и сметанно-майонезной заправкой

Taras Bulba salad with smoked chicken,
prunes and sour cream and mayonnaise dressing



690/740

Тёплый салат с курицей или креветками
куриное филе/креветки, свежий салат, сыр пармезан,
с соусом Цезарь

Warm salad with chicken/shrimps
chicken fillet/shrimps, fresh salad, parmesan cheese, with Caesar sauce



Рыбный сет
Fish appetize

980





Сельдь с тёплым картофелем

Herring with warm potatoes and pickled onions rings

680

Форшмак из сельди с бородинским хлебом

Forshmak of herring with Borodino bread

670



Форшмак (нем. Vorschmack — «закуска») — блюдо из рубленого мяса или сельди, запекаемого с картофелем, сметаной, луком и перцем, относящееся к закускам. В прусской и шведской кухнях форшмак — горячая закуска. Форшмак из сельди относят к классической еврейской кухне. В нём часто не содержится мяса, однако в рецепт, помимо сельди, входят яйца, яблоко, лук, белый хлеб и сливочное масло.

Студень приготовленный по домашнему рецепту

Jellied minced meat cooked by home recipe with mustard and horseradish



750

ЗАКУСКИ Snacks



Рулетики из баклажанов 690

Eggplant rolls

Мясная тарелка 1020

Meat dish

Сало копчёное 580

Smoked lard

Сало с красным перцем 580

Lard with red pepper

Сало с чёрным перцем 580

Lard with black pepper

Сало с чесноком 580

Lard with garlic



Запечённые
МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ

Baked brain bones

1120

Сало от Сало
Lard from Salo

1180



ПЕРВЫЕ БЛЮДА | Entrees



680

Суп Харчо

Soup «Kharcho» with pork



670

Суп-гуляш пряный с говядиной

Spicy goulash soup with beef



720

Сливочная уха с белой рыбой

Creamy ear with white fish



590

Бульон куриный с домашней лапшой

Chicken broth with homemade noodles



Борщ украинский со смальцем
и пампушкой

Ukrainian soup «Borsch» with lard
and a pampushka

690

Суп гороховый с копчёностями
Pea soup with smoked meat

690

Солянка мясная

Soup with meat «Solyanka»

660



Борщ украинский в хлебе

Ukrainian Borsch in bread

1200

Разговоры о том, кому именно принадлежит рецепт приготовления борща, продолжают и по сей день. И уступить в таком вопросе, конечно, никто не хочет. В Украине борщ справедливо считается национальным блюдом, однако и литовцы, поляки и румыны — претендуют на право считаться изобретателями этого оригинального рецепта. В Польше, первые упоминания о борще, датируются восемнадцатым веком — меж тем как аналогичные упоминания в истории Украины, говорят о борще в четырнадцатом веке. Четыреста лет разницы — говорят сами за себя. Поэтому уверенность украинцев, в том что борщ является их национальным блюдом, вполне обоснована.

Борщ приготовленный по древнему литовскому рецепту, отличается от классического украинского варианта, наличием

в супе белых грибов. Они отвариваются отдельно, и добавляются в борщ на завершающем этапе приготовления, вместе с тмином в качестве специй. Однако наибольшей популярностью в ряде славянских стран, пользуется именно украинский вариант, и это вполне объясняется его древностью.

По ряду исторических документов, принято считать что борщ, впервые был приготовлен украинскими казаками, при осаде Азовской крепости. По приданию, в большой котел были сложены все оставшиеся припасы, коих к тому моменту осталось не много — а результатом стало блюдо, от которого сложно отказаться, вот уже на протяжении многих столетий!



Вареники, галушки и пельмени

Vareniki, Galyshki and pelmeni



Вареники с картофелем и грибами, обжаренные в соевом соусе	650
Vareniki with potatoes and mushrooms in soy sauce	
Вареники с куриной печенью и жареным луком.....	650
Vareniki with chicken liver and fried onions	
Вареники с картофелем и грибами	650
Vareniki with potatoes and mushrooms	
Вареники с картофелем, шкварками и жареным луком	650
Vareniki with potatoes, bacon and fried onions	
Вареники с квашеной капустой	650
Vareniki with sauerkraut	
Вареники с солёным творогом и укропом	650
Vareniki with salty cottage cheese and dill	
Вареники со сладким творогом и вишнёвым киселём.....	650
Vareniki with sweet cottage cheese and cherry kissel	
Вареники с сулугуни и зеленью.....	650
Vareniki with Suluguni and greens	
Вареники с вишней и вишнёвым киселём.....	650
Vareniki with cherry and cherry kissel	
Пельмени «украинские» (на выбор: отварные, жареные, с бульоном)	710
Ukrainian pelmeni (steamed, with broth, fried)	
Галушки с грибами в сливочном соусе запечённые с сыром	740
Galyshki with mushrooms in a creamy sauce baked with cheese	

ГАЛУШКИ

Галушки — весьма популярное кушанье в Украине, представляющее собой «подушечки» из пресного теста. Внешне они очень напоминают клецки, однако готовятся из более крутого и плотного теста. Впрочем, у каждого народа имеются свои рецепты приготовления галушек и называются у всех они по-разному. Объединяет разновидности лишь одно — это наличие яиц, муки, нередко молока (сливок) и масла в их составе. Многие для аромата и специфического вкуса в основную массу добавляют специи, пряные травы, а некоторые кухни — измельченные овощи, творог, мясо или колбаски.



ГОРЯЧЕЕ | Hot dishes



Колбаса «Кровянка»
с толченым картофелем
Sausage «Krovyanka»

960



Колбаса «Домашняя»
с тушёной капустой
Home made sausage
with stewed cabbage

1150



Мясная котлета
с картофельным пюре
и солёным огурцом

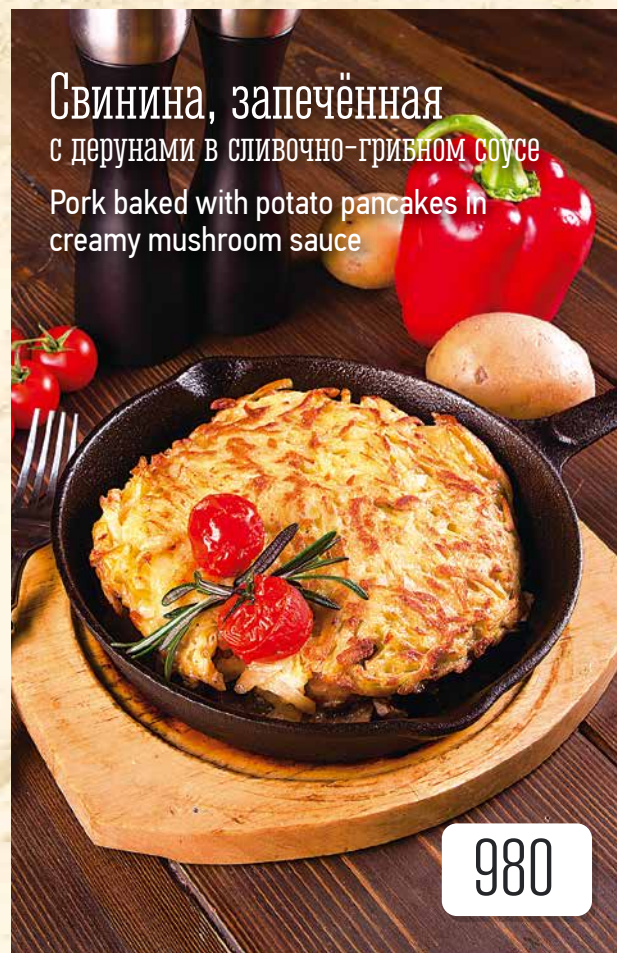
Meat cutlet with mashed
potatoes and pickles

820

Котлета по-пожарски
с картофельным пюре
и соусом

Pozharsky cutlet
with mashed potatoes
and sauce

780



Свинина, запечённая
с дерунами в сливочно-грибном соусе
Pork baked with potato pancakes in
creamy mushroom sauce

980



Цыплёнок на гриле
Chicken on grill

1700



Деруны
картофельные
со сметаной

Potato pancakes with
sour cream

590

Сковорода жареного
картофеля с луком

Fried potatoes with onion

520

Сковорода жареного
картофеля с грибами

Fried potatoes with mushrooms

540



Блюдо на компанию
Dish for the company

2800



Котлета по-киевски
с картофельным пюре,
шпинатом и брусничным
соусом

Chicken cutlet "Kiev" with mashed
potatoes, spinach and cranberry
sauce

890

Существует версия, что котлеты по-киевски являются дальними родственниками французских *côtelette de volaille* — то есть котлет из птицы. И отличаются от них только традицией оставлять с одного конца для удобства поедания косточку, обернутую бумажной папильоткой. Правда или нет, но технология приготовления киевских котлет действительно очень напоминает французскую: «зеленое» сливочное масло, рулет из отбитой курятины да панировка.



Щучьи котлеты с овощами гриль и соусом из свежих томатов

Pike cutlets with grilled vegetables
and fresh tomato sauce

920



950

Форель, запечённая с брокколи в сливочном соусе

Trout baked with broccoli in a creamy sauce



940

Филе белой рыбы с картофельными галушками в грибном соусе

White fish fillet with potato dumplings in mushroom sauce



980

Скумбрия, фаршированная овощами Mackerel stuffed with vegetables



Стейк из свиной шеи
с картофелем бэби и майонским соусом
Pork steak with baby potatoes
and Mayonnaise sauce

960

Филе бычка по-закарпатски

с припущенными овощами
в сливочно-соевом соусе

Fillet of goby in Transcarpathian
with steamed vegetables in creamy soy sauce

1080



Сковлянка

с курицей и овощами

Skoblyanka with chicken
and vegetables

890

Говяжья вырезка в кисло-сладком соусе с овощами

Beef tenderloin in sweet'n'sour sauce
with vegetables

980





Полоницы с картофелем,
сыром и укропом

Polonitci with potatoes, cheese and dill

660

Полоницы с сыром сулугуни
и эстрагоном

Polonitci with suluguni and tarragon

660

Полоницы с картофелем
и грибами

Polonitci with potatoes and mushrooms

660

Полоницы с мясом и аджикой

Polonitci with meat and adjika

660

Хачапури
с сыром
и ветчиной

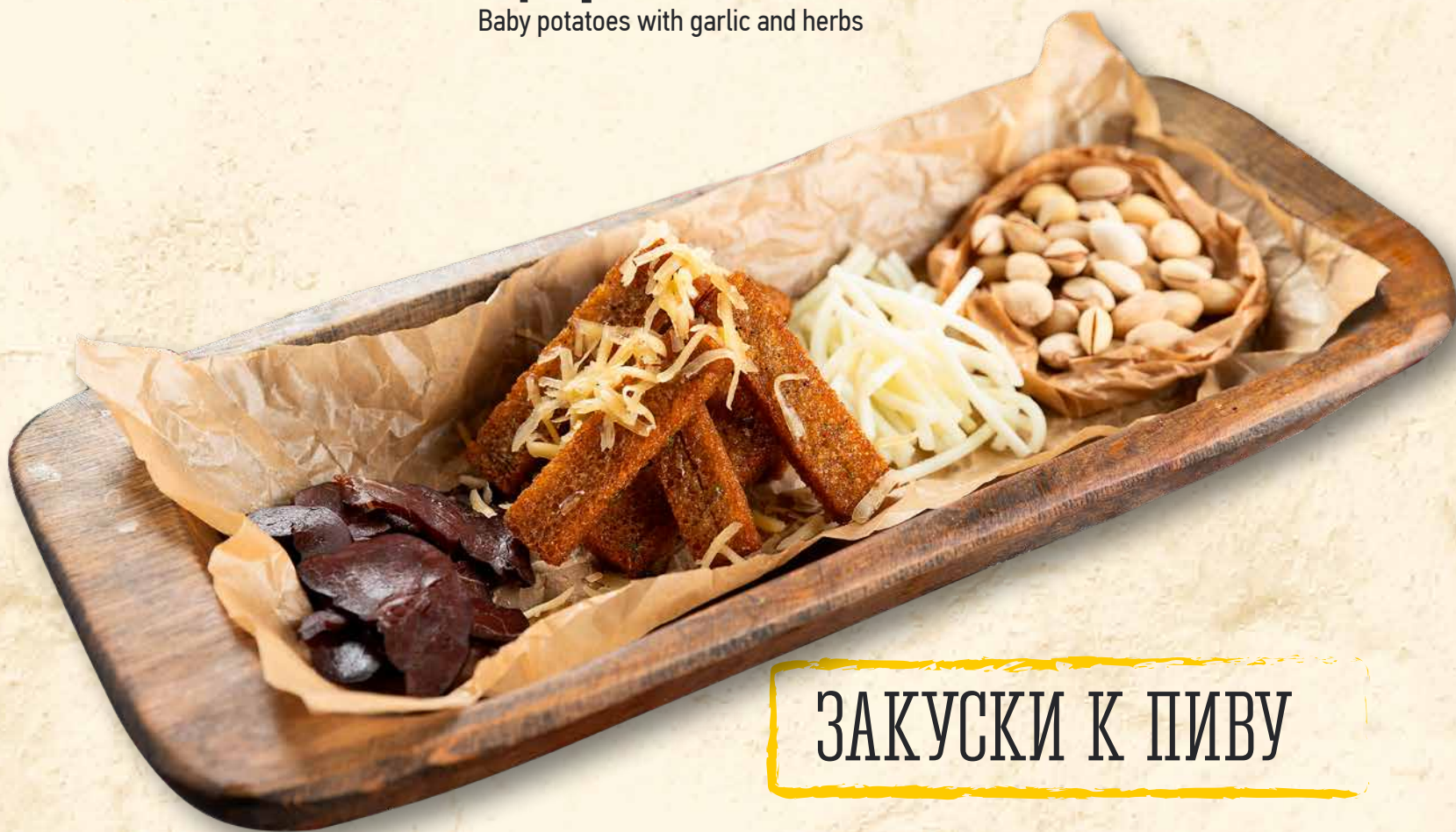
Khachapuri
with cheese
and ham

690



ГАРНИРЫ

Овощи гриль	460
Grilled vegetables	
Картофель фри с кетчупом	320
French fries	
Капуста тушёная	260
Stewed cabbage	
Картофель бэби с чесноком и зеленью	300
Baby potatoes with garlic and herbs	



ЗАКУСКИ К ПИВУ

Пивной набор	1190
Beer Set	
Куриные крылья в остром соусе ...	560
Chicken wings in hot sauce	
Сырные палочки	560
Cheese sticks	
Куриные сердечки фри	620
Chicken hearts fries	
Гренки чесночные с сыром и чесночным соусом	480
Garlic croutons with cheese and garlic sauce	

ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Чиабатта (1 шт.)	80
Ciabatta (1 pcs)	
Хлебная корзина со смальцем ...	380
Bread basket with smalec (melted lard), 2 types of bread	

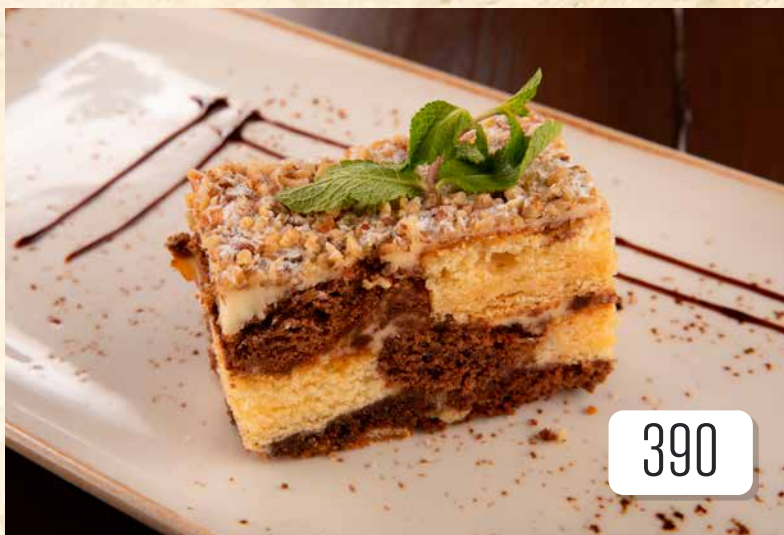


ДЕСЕРТЫ



Вишнёвый холодец
Cherry jelly

390



390

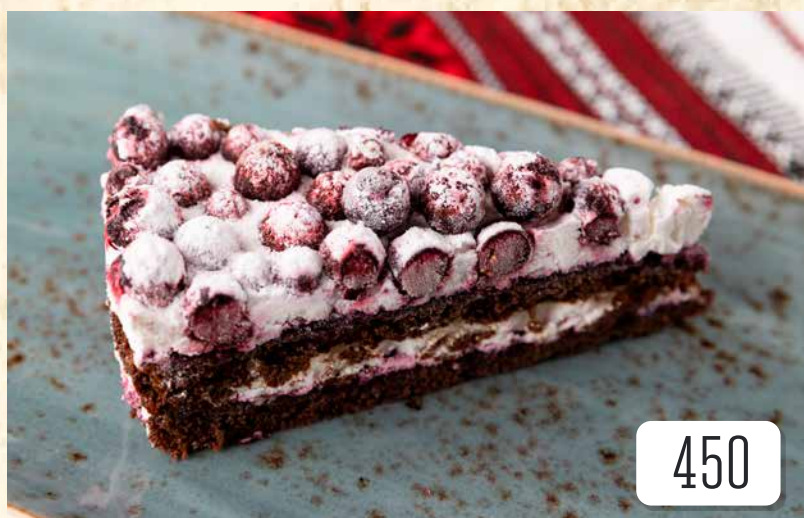
Торт
Сметанник
Cake «Smetannik»



410

Маковый торт

Poppy seed cake



450

Торт с чёрной смородиной

Blackcurrant Cake



520

Киевский торт

Kiev cake

Мороженое в ассортименте (1 шарик)

Ice cream in assortment

310



Торт-ошибка

Если верить самой распространенной версии, первый «Киевский» торт был приготовлен в результате ошибки – или благодаря забывчивости сотрудников кондитерской фабрики. Как-то раз на фабрике подготовили крупную партию яичного белка, которая предназначалась для приготовления бисквита. Вот только один из кондитеров забыл убрать ее в холодильник – она осталась на столе на всю ночь, и по прибытии на работу работники утренней смеси обнаружили в емкостях застывший крем. Как быть? Ведь в то время за партию испорченных ингредиентов можно было получить строгое наказание – от выговора до увольнения.



Блинчики со сгущёнкой

Pancakes with condensed milk

380

Блины — русское национальное блюдо, которое пришло в наши дома из глубины веков. Каких только разновидностей этого кулинарного изыска не придумали наши предки. В каждом доме у хозяйки был свой особый, передаваемый из поколения в поколение, рецепт. Конечно, нельзя отрицать, что и другие народы имеют сходные с аналогом изделия из муки. Но самыми известными стали тонкие и ароматные, так напоминающие ласковое весеннее солнышко, русские блины. Их подают во многих ресторанах мира с икрой и сметаной, с медом и творогом.

Именно русские блины славятся своей особой консистенцией, которая дает возможность приготовить мягкие, пышные, ноздреватые и рыхлые, похожие на легкую губку кулинарные шедевры. Способ приготовления, не зависимо от содержимого теста, всегда одинаковый, и чтобы добиться необходимого эффекта,

надо очень постараться. А вот процесс употребления может быть для каждого свой, отличающийся разнообразием. Готовые блины можно макать в топленое масло или мед, смазывать их сметаной или вареньем, начинять икрой или фаршем, и каждый из этих способов приносит неизменное наслаждение истинному гурману. Исконно русское блюдо подавалось со многими добавками, но особенно распространено было употребление его с творогом в различных вариациях. Блины, предназначенные для начинки, выпекались очень тонкие, а для макания, наоборот, пышные.



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

КОФЕ



Эспрессо.....	260
Espresso	
Американо.....	260
Americano	
Капучино	300
Cappuccino	
Латте	320
Latte	



ЧАЙ

В ассортименте
Tea in assortment



410



580



Авторские чай 690



Original teas

Имбирный цитрус

Ginger Citrus

Брусничный розмарин

Lingonberry rosemary

Малиновый чай

Raspberry tea

Облепихово-медовый

Sea buckthorn honey tea



НАПИТКИ ОТ КОРЧМЫ «САЛО»

СОГРЕВАЮЩИЕ

300 ml



Глинтвейн классический.....	480
Classic Mulled wine	
Глинтвейн на белом вине.....	480
White Mulled wine	
Глинтвейн безалкогольный.....	450
Non-alcoholic Mulled wine	

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

100 ml/200 ml



Морковь Carrot fresh.....	190/380
Сельдерей Celery fresh.....	200/400
Апельсин Orange fresh.....	200/400
Яблоко Apple fresh.....	190/380
Грейпфрут Grapefruit fresh.....	210/420

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ



Кока-Кола Coca-cola.....	380
Боржоми Borjomi.....	360
Russe Quelle газ/негаз Russe Quelle.....	360

МАЛИНОВЫЙ ЛИМОНАД

Crimson lemonade

0,4 L 390

1 L 900

ДОМАШНИЙ ТАРХУН

Homemade estragon

0,4 L 390 1 L 900

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ

300 ml

1 L



Морс Homemade drink.....	320	900
--------------------------	-----	-----

КЛЮКВЕННЫЙ Cranberry
БРУСНИЧНЫЙ Cowberry
СМОРОДИНОВЫЙ Currant
ОБЛЕПИХОВЫЙ Sea buckthorn

Квас хлебный Homemade kvas.....	300
---------------------------------	-----

Квас хлебный в бидоне kvas in cans (2L)...	1600
--	------

Соки в ассортименте.....	290
Assorted juices	

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

С МАРШМЕЛЛОУ

400 ml



Ванильный Vanilla.....	420
Шоколадный Chocolate.....	420
Клубничный Strawberry.....	420

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

Homemade lemonade

0,4 L 390

1 L 900

КРАСНЫЕ ВИНА | Red wine

ЧИЛИ / Chili

Лонгитуд Карменер сух. |

Longitude Carmenere dry

Сорт винограда Карменер. С пряным ягодным вкусом

150 ml 750 ml



560..2700

ИТАЛИЯ / Italy

Кьянти ДОКГ Поджио су Винчи сух. | Chianti DOCG Poggio su Vinci dry.....

В аромате красные молодые ягоды, фиалки и перечные ноты



690 3400

ГРУЗИЯ / Georgia

Саперави сух. | Saperavi dry

Терпкое с обволакивающим послевкусием и яркими тонами черных ягод

Киндзмараули п/сл | Kindzmarauli semisweet

Сочетание естественной сладости и легкой кислинки с нотами сливы и ежевики



650 3200

650 3200

АРМЕНИЯ / Armenia

Плодовое вино

Ежевика / Blackberry.....

Насыщенный аромат вина изобилует оттенками спелой ежевики.

Вино с ярким послевкусием

Гранат / Pomegranate

Насыщенный аромат вина изобилует оттенками спелого граната..

Вино с ярким послевкусием

РОССИЯ, КУБАНЬ /

Russia, Cuban

Домашнее вино

Homemade wine, semisweet

Белое/красное полусладкое

150 ml 750 ml



550...2600

550...2600

150 ml 500 ml 1 l



350 .. 950... 1800



БЕЛЫЕ ВИНА | White wine

ЧИЛИ / Chili

Лонгитуд Шардоне сух. 150 ml 750 ml
560..2700

Longitude Chardonnay dry

Сорт винограда Шардоне. С цитрусовыми и цветочными нотками

ИТАЛИЯ / Italy

Пино Гриджио белое сух. | Pinot Grigio white, dry 690 3400

Сорт винограда Пино-Гриджио. Легкое, фруктовое-цветочное

ГРУЗИЯ / Georgia

Цинандали сух. | Tsinandali dry 650 3200

Сорт винограда Ркацители, Мцване. Обладает оригинальным ярким вкусовым колоритом

Триши п/сл | Trishi semisweet ... 650 3200

Сорт винограда Ркацители, соломенного цвета и фруктовый аромат

ИГРИСТЫЕ ВИНА | Sparkling wine

РОССИЯ / Russia

Буржуа сухое/полусладкое | Bourgeois dry/semi-sweet 2100

Сорт винограда Рислинг, Шардоне. С нотками белых цветов, грейпфрута и персика

ИТАЛИЯ / Italy

Просекко белое сух. | Prosekko white dry 3500

Сорт винограда Глера, элегантный, чистый аромат наполнен фруктовыми оттенками



АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

РАЗЛИВНОЕ ПИВО | Draught beer

приготовлено специально для нашего ресторана



Черниговское светлое <i>Lght 4,7%</i>	410	1550
Черниговское светлое н/ф <i>Light n/f 4,7%</i>	410	1550
Черниговское тёмное <i>Dark 6,5%</i>	410	1550

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО | Bottled beer



Клаусталер б/а <i>Clausthaler n/a</i>	0,33	410	
---	------	-----	--

Сидр и медовуха | Cider & Mead



Бюльви 1883 яблочный п/сл, п/с <i>Bulvi 1883 s/s, s/d</i> ..	520
Бюльви 1883 грушевый п/с <i>Bulvi 1883 pear s/dry</i>	520
Медовуха «Рецепт Медовара» <i>Mead</i>	480

КОНЬЯК | Cognac



Арарат 3* <i>Ararat 3*</i>	420
Арарат 5* <i>Ararat 5*</i>	450

РОМ | Rum



Олд Монк белый <i>Old Monk white</i>	420
--	-----

ВИСКИ | Whisky



Маклинтекс <i>Mclintex</i>	450
Баллантайнс <i>Ballantine's</i>	490

ТЕКИЛА | Tequila



Текила Бланко <i>Tequila Blanco</i>	370
---	-----

КОКТЕЙЛИ | Cocktails



Мартини Фиеро-тоник <i>Martini Fiero-tonic</i>	620
Апероль Спритц <i>Aperol spritz</i>	620

ФИРМЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ ОТ КОРЧМЫ «САЛО» Specialty cocktails from Tavern «Salo»



Коктейль хренный <i>Cocktail with horseradish</i>	300
Коктейль облепиховый <i>Cocktail seabuckthorn</i>	300
Коктейль лимонный <i>Lemon cocktail</i>	300
Коктейль вишневый <i>Cherry cocktail</i>	300
Коктейль сезонный <i>Seasons cocktail</i>	300
Коктейль «Рассол» <i>Cocktail "Brine"</i>	300
Сет из 6 коктейлей <i>Set of 6 cocktails</i>	1500

Водка/Дистилляты | Vodka/Distillates



Самогон традиционный <i>Traditional samogon</i>	380
Самогон тутовый <i>Mulberry samogon</i>	380
Самогон ржаной <i>Rye samogon</i>	380
Самогон абрикосовый <i>Apricote samogon</i>	380
Самогон виноградный <i>Samogon from grapes</i>	380
Горилка медовая с перцем <i>HORILKA honey & pepper</i> ..	310
Хорта серебряная <i>HORTA Silver</i>	310
Белуга <i>BELUGA</i>	460
Водка Лесная на минеральной воде	310
<i>Forest vodka with mineral water</i>	
Чача «Фанагория» <i>Chacha Fanagoria</i>	360
Горькая 7 овощей <i>Bitter 7 vegetables</i>	290

