



Ferma

Restaurant

NATURAL FOOD



САЛАТЫ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
SALADS
COLD DISHES



УСТРИЦЫ
OYSTERS

ХАСАНСКАЯ
HASAN

ИМПЕРАТОРСКАЯ
IMPERIAL



370 Р / ШТ.

ОВОЩНАЯ КОРЗИНА
VEGETABLE BASKET

 460 Р



ЛИСИЧКИ
СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА
CHANTERELLES

510 Р



ФЕРМЕРСКИЕ СОЛЕНЬЯ
малосольные помидоры и огурцы
PICKLES FROM THE FARM

390 Р

СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ
СО СМЕТАНОЙ
SALTY MILK MUSHROOM
WITH SOUR CREAM

680 Р



ДОМАШНИЙ САЛАТ
из свежих овощей с греческим сыром,
оливками и красным луком

HOME SALAD
fresh vegetables, greek cheese, olives and
red onion

470 Р



СОЧНЫЙ АЙСБЕРГ

с ростками фасоли, кедровыми орешками, томатами и стеблями сельдерея, заправленный оливковым маслом и бальзамическим кремом

JUICY ICEBERG

string bean sprouts, cedar nutlets, cherry tomatoes, celery stalks, filled with olive oil and balsamic cream

 510 Р

САЛАТ С ТЕПЛЫМ КРАБОМ

дольками спелого манго и авокадо с апельсиново-горчичной заправкой

WARM CRAB SALAD

with mango, avocado and orange-mustard seasoning

 1220 Р



ЗАПЕЧЕННАЯ ХУРМА С БУРАТТОЙ

NEW

BAKED PERSIMMON WITH BURRATA

 560 Р





ФЕРМЕРСКОЕ АССОРТИ ЗАКУСОК К ВИНУ
ASSORTED APPETIZERS TO WINE FROM FERMA

 **5100 Р**

НА 4-6 ЧЕЛОВЕК
FOR 4-6 PERSONS

 **1/2 2750 Р**

НА 2-3 ЧЕЛОВЕК
FOR 2-3 PERSONS



ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И
ОВОЩАМИ
WARM CHICKEN LIVER SALAD

 **540 Р**

ЗАКУСКА ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ УТКИ
ROASTED DUCK APPETIZER
with honey-mustard dressing and salad mix

 **710 Р**





**САЛАТ С ЛОСОСЕМ
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И
КРЕМ-СЫРОМ**
**SMOKED SALMON SALAD
PLATTER WITH CREAM CHEESE**

 **690 Р**



САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ
грушей, свежими ягодами и миксом
разных салатов, заправленный
ароматным маслом с белым трюфелем

SALAD WITH GOAT CHEESE
pear, fresh berries, mix of salad, filled with
aroma oil and white truffle

 **750 Р**



**САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ И
СВЕКЛОЙ И ГРЕЧЕСКИМ СЫРОМ**
**SALAD WITH BAKED BEET
PUMPKIN AND GREEK CHEESE**

 **510 Р**



САЛАТ ИЗ ЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАН

с крем-сыром и грецким орехом

SALAD WITH FRIED EGGPLANT

with cottage cheese and walnut

 **540 Р**

NEW

**САЛАТ С ТЕПЛЫМИ
КАЛЬМАРАМИ В СОУСЕ ПЕСТО**
**SALAD WITH WARM SQUIDS IN
PESTO SAUCE**

 **650 Р**



ТАР-ТАР ИЗ АВОКАДО
AVOCADO TARTAR

 **480 Р**



ВИНЕГРЕТ С ЛИСИЧКАМИ

**VINAIGRETTE SALAD
WITH CHANTERELLES**

 **380 Р**



АССОРТИ СЫРОВ
CHEESE PLATE

🏠 890 Р



**РОМЕЙН С СОУСОМ ЦЕЗАРЬ
И КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ**

листья салата «Ромейн» с соусом «Цезарь»,
томатами черри, крутонами, креветками
гриль и листиком свежего базилика

**ROMAINE WITH CAESAR SAUCE
WITH SHRIMPS**

 **750 Р**



**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ
ЦЫПЛЕНКОМ**

**SALAD WITH CRISPY
CHICKEN**

 **540 Р**



**БУРАТТА С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ
НА ФОКАЧЧЕ**

**BURRATA WITH TOMATO SALSA
AND WARM FOCACCIA**

 **720 Р**



САЛАТ ИЗ СЕМГИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

с молодым картофелем, оливками, томатами
и заправкой на основе оливкового масла и
ароматных трав

HOT SMOKED SALMON SALAD

young potatoes, olives, tomatoes, herbed olive oil

 710 Р



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

форель холодного копчения, семга
горячего копчения, палтус холодного
копчения, осетрина горячего
копчения

FISH PLATE FROM OUR SMOKING SHED

cold-smoked trout, hot smoked salmon,
cold-smoked halibut, hot smoked
sturgeon

 1280 Р



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ TRADITIONAL PICKLED HERRING SALAD

 410 Р





**СЕЛЬДЬ С ДЫМКОМ
ПРЯНОГО ПОСОЛА**

с теплым картофелем и
маринованным луком

HERRING WITH SMOKE

warm potato, marinated onions

 **430 Р**

**САЛАТ ИЗ ТУНЦА И
ГРЕЙПФРУТА С ГУАКАМОЛЕ
TUNA SALAD WITH GRAPEFRUIT
AND GUACAMOLE**

 **720 Р**



**ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ
С АВОКАДО**

**SALMON TAR-TAR
WITH AVOCADO**

 **770 Р**



АССОРТИ САЛО
ASSORTED LARD

 380 ₺



ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА
TUNA TARTAR

 650 ₺



ФОРШМАК
FORSHMAK

 450 ₺



СТУДЕНЬ
MEAT-JELLY

 430 Р



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
с маковой бриошью и малиновым
конфитуром

CHICKEN LIVER PATE
with raspberry confiture

 460 Р

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.

**МЯСНАЯ ТАРЕЛКА
ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ**

грудка индейки горячего копчения, телятина, запеченная с дымком, сырокопченая говядина, сыровяленая баранина

**MEAT PLATE
FROM OUR SMOKING SHED**

hot - smoked turkey breast, roasted veal with smoke, slow-smoked veal and mutton

 **930 Р**



КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

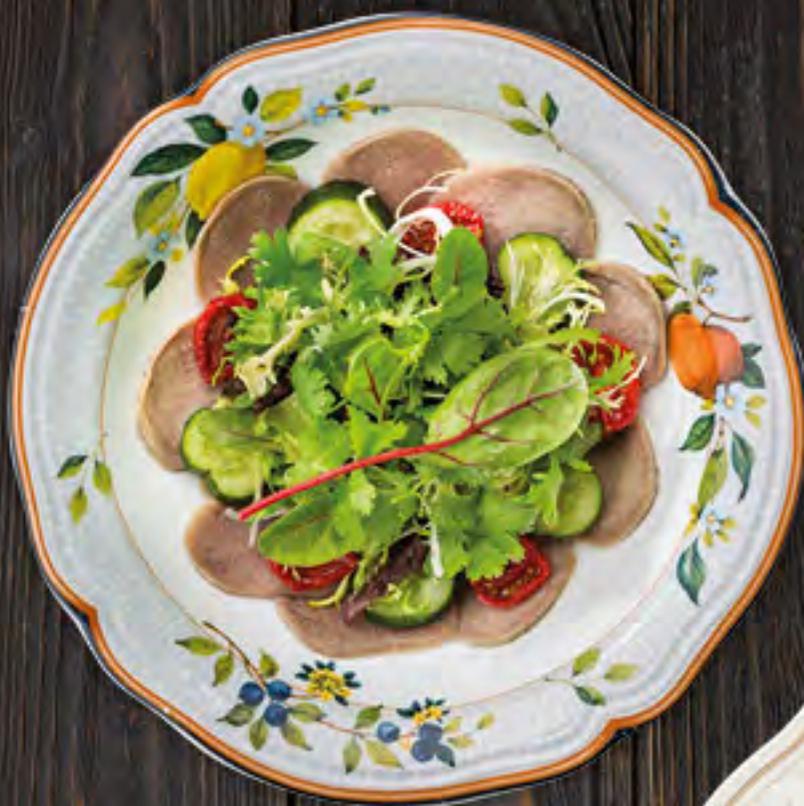
с рукколой и пармезаном

BEEF CARPACCIO

with rucola and parmesan

 **650 Р**





САЛАТ С ЯЗЫКОМ

с малосольными огурцами, вялеными
томатами и соусом тоннато

SALAD WITH TONGUE

with freshly salted cucumbers, sun-dried
tomatoes and tonnato sauce

 550 Р

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КОСТНЫМ МОЗГОМ

BEEF TAR-TAR
WITH MARROW BONES

 720 Р



ЯЗЫК КОПЧЕНЫЙ С ХРЕНОМ SMOKED TONGUE

 570 Р

**РОМЕЙН С СОУСОМ ЦЕЗАРЬ
И КОПЧЕНОЙ ГРУДКОЙ ИНДЕЙКИ**

листья салата «Ромейн» с соусом «Цезарь»,
томатами черри, крутонами, копченой
грудкой индейки и листиком свежего
базилика

**ROMAINE WITH CAESAR SAUCE
WITH SMOKED TURKEY BREAST**

 **610 Р**



**ТРАДИЦИОННЫЙ «ОЛИВЬЕ»
из индейки с перепелиным яйцом**

RUSSIAN TRADITIONAL OLIVIE
turkey, quail egg

 **430 Р**



**ЛОМТИКИ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ
ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ**

с крем-соусом из тунца и каперсов

**SLICES OF TURKEY BREAST
FROM OUR SMOKING SHED**

cream-sause from a tuna and capers

 **540 Р**



СУПЫ SOUPS



ДЕРЕВЕНСКИЙ СУП ИЗ ТЫКВЫ
с копченым лососем и свежей зеленью

COUNTRY-STYLE PUMPKIN SOUP
with smoked salmon and fresh parsley

 **530 Р**



ТОМАТНЫЙ СУП С БАРАНИНОЙ
с печеными баклажанами, паприкой и
ароматной зеленью

TOMATO SOUP WITH MUTTON
with baked eggplant and peppers

 **450 Р**



ПОХЛЕБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

с перловой крупой, ароматной зеленью и деревенской сметаной

RUSSIAN MUSHROOM SOUP

porcini, pearl barley, fresh herbs and farm sour-cream

 **470 Р**



ФЕРМЕРСКИЙ БОРЩ

с говяжьей грудинкой, приготовленный
с запеченными овощами и сушеными сливами

FARM-STYLE BORSCH

beef brisket, oven-baked vegetables, prune plums

 **410 Р**



СОЛЯНКА НА КРЕПКОМ БУЛЬОНЕ

с копчеными колбасками и каперсами

RUSSIAN SOLIANKA SLOW-SIMMERED

with smoked sausages and capers

 **410 Р**

КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
CEPS CREAM SOUP

 520 Р



БУЛЬОН С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА
перепелиными яйцами и зеленью
CHICKEN SOUP LINGUINI, QUAIL EGGS

 370 Р

УХА НА МОЛОКЕ С СУДАКОМ И ЛОСОСЕМ
FINNISH FISH SOUP WITH MILK

 620 Р



СУП ИЗ МИДИЙ
MUSSEL SOUP

 480 Р



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
ПАСТА
HOT STARTERS
PASTA



РАВИОЛИ С КОЗЬИМ СЫРОМ И
КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ
RAVIOLI WITH GOAT CHEESE AND CEDAR NUTS

 480 Р



ПЕЛЬМЕНИ

с говядиной и свиной, с
топленным маслом и сметаной

**DUMPLINGS WITH BEEF,
PORK AND OIL**

 **490 Р**

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ И БЕКОНОМ

подаются со сметаной

**DUMPLINGS
WITH POTATO AND BACON**

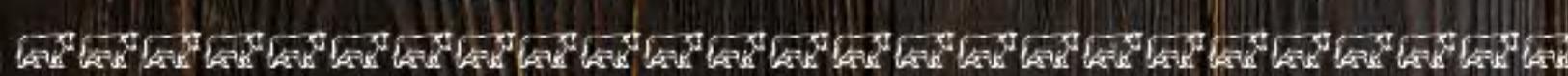
 **490 Р**



**РАВИОЛИ С БЫЧЬИМИ
ХВОСТАМИ И СОУСОМ ИЗ
СЫРА СКАМОРЦА**

**RAVIOLI WITH OXTAILS AND
SCAMORZA CHEESE SAUCE**

 **530 Р**





ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ИНДЕЙКОЙ
тыквой и шпинатом в сливочном соусе

TAGLIATELLE WITH TURKEY

 **540 Р**



ГОВЯДИНА С БАКЛАЖАНАМИ
BEEF WITH AUBERGINE

 **640 Р**



СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»
SPAGHETTI «CARBONARA»

 **610 Р**



МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТСКИ
с уткой и вялеными томатами
**PASTA WITH DUCK MINCE AND
DRIED TOMATOES**

 **670 Р**



**ПАСТА С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ**
**SPAGHETTI WITH TIGER
PRAWNS**

 **820 Р**



**ПЕННЕ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ
НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ**
**PENNE WITH CHERRY TOMATOES
WITH BASIL AND OLIVE OIL**

 **490 Р**



БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ
со сметаной и зеленым луком

PANCAKES WITH RED CAVIAR
with sour cream and chopped onion

 **650 Р**



ГРЕЧНЕВАЯ КАША
жаренная с белыми грибами

STIR-FRIED BUCKWHEAT CEREAL
with white mushrooms

 **410 Р**



ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ
с лососем холодного копчения

VEGETABLE MARROW PANCAKES
with cold-smoked salmon

 **650 Р**

ОЛАДЬИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ
с пюре из сельдерея и зеленого яблока

CHICKEN FRITTERS
with puree from celery and apple

 **540 Р**



**БАКЛАЖАНЫ,
ЗАПЕЧЕННЫЕ С ТОМАТАМИ**

с домашним сыром и соусом из трав и томатов

BAKED EGGPLANT FRESH TOMATOES
home cheese, herbed tomato sauce

 **580 Р**



ОМЛЕТ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ СО СЛИВКАМИ
OMELET 3 EGGS WITH CREAM

 **330 Р**

ТОППИНГИ К ОМЛЕТУ

бекон, лосось, сыр, грибы, томаты, авокадо

OMELET TOPPINGS

bacon, salmon, cheese, mushrooms, tomatoes, avocado

 **150 Р**



ПИЦЦА PIZZA



С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

тигровые креветки, руккола, сыр моцарелла

TIGER SHRIMPS WITH RUCOLA



Ø 30 см/см **790 Р**

Ø 50 см/см **1550 Р**



МАРГАРИТА
сыр моцарелла, соус наполи

MARGHERITA



Ø 30 см/см **450 Р**

Ø 50 см/см **860 Р**

**ПИЦЦА С ТОМАТАМИ И
СТРАЧАТЕЛЛОЙ**



**PIZZA WITH TOMATOES AND
STRACCIATELLA**



Ø 30 см/см **560 Р**

Ø 50 см/см **980 Р**



ПЕППЕРОНИ
салами пепперони, сыр моцарелла

PEPPERONI SALAME PICCANTE



Ø 30 см/см **540 Р**

Ø 50 см/см **930 Р**



ПРОШУТТО ФУНГИ

ветчина, шампиньоны, сыр
моцарелла

PROSCIUTTO AND MUSHROOMS



Ø 30 см/см **680 Р**

Ø 50 см/см **1310 Р**



КВАТРО ФОРМАДЖИ

горгонзола, эменталь, пармезан, моцарелла

QUATTRO FORMAGGI



Ø 30 см/см **730 Р**

Ø 50 см/см **1350 Р**



ПИЦЦА С БАКЛАЖАНАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

PIZZA WITH AUBERGINE AND STRACCIATELLA CHEESE



Ø 30 см/см **680 Р**

Ø 50 см/см **1210 Р**



КАЛЬЦОНЕ

грибы, ветчина, паприка, яйцо, сыр
моцарелла, салями пепперони

CALZONE FOLDED PIZZA

filled with mushrooms, ham, sweet peppers
and mozzarella



Ø 30 cm/cm **680 ₺**

Ø 50 cm/cm **1320 ₺**



ФОКАЧЧА

с соусом песто и розмарином

FOCACCIA

 **230 ₺**



ДОБАВКИ К ПИЦЦЕ

PIZZA TOPPINGS

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ВЕТЧИНА
TIGER SHRIMPS, HAM



250 ₺

МОЦАРЕЛЛА, ГОРГОНЗОЛА, ЭМЕНТАЛЬ, СКАМОРЦА, ПЕППЕРОНИ
DOUBLE MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTALER, SCAMORZA,
PEPPERONI



150 ₺

ТОМАТЫ, РУККОЛА, ШАМПИНЬОНЫ, МАСЛИНЫ, ХАЛАПЕНЬО,
ПАПРИКА, ЦУКИНИ, БАКЛАЖАНЫ

TOMATOES, RUCOLA, MUSHROOMS, BLACK OLIVES, JALAPENO PEPPERS,
SWEET PEPPERS, ZUCCHINI, EGGPLANT AUBERGINE



100 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT MAIN DISHES



ЖАРЕНАЯ В ПЕЧИ УТКА

с соусом из портвейна и черной смородины;
подается со штруделем из капусты и яблок

ROAST DUCK

savoury apple strudel with braised cabbage

 **1410 Р**



СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА

приготовленный в нашей коптильне с
пюре из свежего горошка и молодого
картофеля

HALIBUT STEAK

mixed peas and mashed potatoes

 **870 Р**

ЖАРЕННЫЙ БАКЛАЖАН
с молодым сыром, томатами и кинзой

FRIED EGGPLANT
with young cheese and tomatoes

 **520 Р**



ФИЛЕ ЛОСОСЯ ГРИЛЬ

в соусе терияки с салатом из огурца и
водорослей

GRILLED SALMON FILLET

in Teriyaki sauce with cucumber and algae
salad

 **1040 Р**



**КОТЛЕТКИ ИЗ СУДАКА С ПЮРЕ
CUTLETS FROM PIKE PERCH WITH
MASHED POTATOES**

 **750 Р**



**СУДАК В ЧЕШУЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ
С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ
В СЛИВКАХ**

**PIKE PERCH UNDER A POTATO
CRUST WITH CAULIFLOWER IN
CREAM**

 **790 Р**



ФИЛЕ ТРЕСКИ

в соусе из свежих томатов с вялеными
оливками и пюре из свежего горошка и
молодого картофеля

COD FILLET

with fresh tomato and dried olive
seasoning served with green peas puree

 **850 Р**





ОКОРОК ЯГНЕНКА

в пряных травах с маринованным виноградом и сырным пирогом
(рекомендуется на две персоны)

ROAST LEG

of herbed lightly smoked lamb cream cheese pie and Ferma's luscious marinated grapes

 **3250 Р**

ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛЕНЬ С КУС-КУСОМ

SLOW COOKED VEAL
WITH COUSCOUS

 **3250 Р**



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с картофельным пюре

BEEF STROGANOFF

with mashed potatoes

 870 ₽



КОТЛЕТКИ ИЗ ОЛЕНЯ

с брусничным соусом и картофельным пюре с грибным жульеном

VENISON CUTLETS

with cranberry sauce and mashed potatoes

 780 ₽



РЁБРЫШКИ ЯГНЕНКА

томленые с картофельным пюре и вялеными черри томатами

STEWED LAMB

ribs with mashed potatoes and sun-dried cherry tomatoes

 880 ₽





ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ
С КАРТОФЕЛЬНОЙ ШАРЛОТКОЙ

VEAL CHEEKS
WITH POTATO CHARLOTTE

 1040 Р



КОТЛЕТА ИЗ ЯГНЕНКА

с картофельным пюре и баклажановой
икрой

LAMB CUTLET

with potato puree and eggplant caviar

 780 Р



ГОВЯЖЬИ РЕБРА 
С ТЫКВОЙ ФРИ

BEEF RIBS
WITH PUMPKIN FRIES

 860 Р

**ИНДЕЙКА В ТРЮФЕЛЬНОМ
СОУСЕ С ВЕШЕНКАМИ**
**TURKEY WITH TRUFFLE SAUCE
AND OYSTER MUSHROOMS**

NEW

 **720 Р**



**КРОЛИК В ОРЕХОВОМ СОУСЕ
С КАРТОФЕЛЕМ**
**RABBIT IN NUT SAUCE WITH
POTATOES**

 **940 Р**



ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА
в остром маринаде, с соусом из томатов
и зелени, подается с деревенским
картофелем

HALF CHICKEN
spicy marinated with salsa sauce and
potatoes

 **760 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.

ГРИЛЬ И КОПТИЛЬНЯ GRILL AND SMOKING SHED



ФИЛЕ ОЛЕНЯ
С ВЕШЕНКАМИ
FILLET OF VENISON ON
OYSTER MUSHROOMS

 1480 Р



**ФОРЕЛЬ КАРЕЛЬСКАЯ
TROUT**

 **310 Р** (100 гр)



**ДОРАДА
DORADO**

 **330 Р** (100 гр)



**СИБАС
SEABASS**

 **250 Р** (100 гр)

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ
TIGER SHRIMPS

 **510 Р** (100 гр)



СТЕЙК ИЗ ТУНЦА
TUNA STEAK

 **1150 Р**



СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ
приготовленный на гриле с печеным яблоком
соусом «Красная смородина»

STEAK TURKEY
cooked on the grill with baked Apple and sauce
«Red currant»

 **770 Р**



СТЕЙК РИБАЙ
RIBEYE STEAK

 **2650 ₺**



СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
с картофельным пюре
и соусом из вишни

VEAL STEAK
with mashed potatoes and
cherry sauce

 **1150 ₺**



СВИНИНА ГРИЛЬ
НА КОСТИ
с печеным картофелем
и соусом BBQ

GRILLED PORK
ON THE BONE
with baked potatoes
and BBQ sauce

 **820 ₺**





СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF STEAK

 1150 Р



ТОЛСТЫЙ КРАЙ
ТРАВЯНОГО ОТКОРМА
SCOTCH FILLET

 1310 Р



КАРЕ БАРАШКА
RACK OF LAMB

 1480 Р



ДОПОЛНЕНИЯ К БЛЮДУ SIDE DISHES



КОРЗИНКА «ТЁПЛОГО» ХЛЕБА

солодовый хлеб с копченым салом; с оливками и сладкой паприкой; зерновой хлеб с курагой, черносливом и изюмом; сырный крем

BASKET OF SPECIALTY BREADS WITH HERBED FRESH CREAM CHEESE

olive bread with sweet peppers, Barley bread with home-smoked bacon, Whole-wheat bread with dried fruit and hazelnuts

 290 ₽

ПЮРЕ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ И ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

MIXED GREEN PEAS AND MASHED POTATOES

 200 ₽

ПОЧАТОК СЛАДКОЙ КУКУРУЗЫ НА ГРИЛЕ, С ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ

EAR OF GRILLED, BUTTERED CORN ON THE COB

 280 ₽

ОВОЩИ ГРИЛЬ

цукини, баклажаны, болгарский перец, лук

GRILLED VEGETABLES

zucchini, sweet peppers, eggplants, onion

 350 ₺



ТЫКВА ФРИ

PUMPKIN FRIES

 210 ₺

ШТРУДЕЛЬ

с тушеной капустой и яблоками

STRUDEL

with cabbage and apples

 190 ₺



ПИРОЖКИ

С грибами, с мясом, с капустой и яйцом

MINY PIES

Mushroom or Meat or Braised cabbage

 55 ₺ (1 шт.)



**КАРТОФЕЛЬНАЯ ШАРЛОТКА
ЗАПЕЧЕННАЯ С ПАРМЕЗАНОМ
POTATO CHARLOTTE-PIE WITH
PARMESAN**

 **310 Р**



**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С
БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
POTATO PAN-FRIED WITH
RUSSIAN MUSHROOMS**

 **340 Р**



**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES**

 **200 Р**



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRENCH FRIES**

 **220 Р**

ДЕСЕРТЫ DESSERTS



ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ
С КРЕМОМ ШАНТИЛЬИ
CREAM PUFFS

 280 Р



ФИРМЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК
HOME MADE CHEESECAKE
ON OAT STREUSEL

 390 Р

ЧЕРНИЧНАЯ ПАННА КОТТА
С КРЕМОМ ИЗ БАЗИЛИКА
PANNA COTTA WITH BILLBERRY

 410 Р





СЫРНИКИ
COTTAGE CHEESE CROQUETTES
WITH SOUR CREAM AND
CONDENSED MILK

 **360 Р**

ПИРОЖНОЕ «КОРОВКА»

«COW» CAKE

 **380 Р**



ТИРАМИСУ

с ликёром «амаретто» и
кофейными зёрнами

AMARETTO TIRAMISU

 **390 Р**





ЛИМОННЫЙ ТАРТ

NEW

LEMON TART

 320 Р

ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»

NEW

DESSERT PAVLOVA

 290 Р



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

NEW

APPLE PIE

 340 Р



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

с карамельным кремом, подается в тележке

NATIONAL PASTRY POTATOES

with caramel cream



370 Р

МАЛИНОВЫЙ РУЛЕТ
с заварным кремом, беее и малиной

RASPBERRY ROLL

 **390 Р**



ТРУБОЧКА
TUBULE

 **310 Р**

ТОРТ «НАПОЛЕОН»
классический торт с заварным
кремом

«NAPOLEON» CAKE

 **290 Р**





ЭКЛЕР

с заварным кремом и темным шоколадом

ECLAIR

 **280 Р**

ДЕСЕРТ

ОБЛЕПИХОВО-ЯБЛОЧНЫЙ

мусс из облепихи с яблоками в кольце из
белого шоколада

**SEA-BUCKTHORN AND APPLE
DESSERT**

 **330 Р**



СМЕТАНИК С ВИШНЕЙ

**SOUR-CREAM PIE
WITH CHERRY**

 **350 Р**



БЛИНЧИКИ ФЛАМБЕ

с ягодным конфитуром и мороженым, обжариваются в карамели с апельсиновой цедрой и куантро

FLAMBE PANCAKES COOKED

with caramel and liqueur pointreau



450 Р



СЫРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ CHESSE TRUFFLES



380 Р





МАКОВЫЙ ТОРТ
с заварным кремом и шоколадом

POPPY SEED CAKE
with custard and chocolate

 **350 Р**

**ПИРОЖНОЕ ИЗ ЖАРЕННОГО
БЕЛОГО ШОКОЛАДА**
с маракуйей и миндальными
козинаками

**ROAST WHITE CHOCOLATE
PASTRY**

 **350 Р**



ДВА ШОКОЛАДА
мусс из тёмного и молочного
шоколада на шоколадном
бисквите

**DOUBLE CHOCOLATE
MOUSSE**

 **380 Р**





СОРБЕТ

манго-маракуйя, кокос, груша, черная смородина

SORBET

mango passion fruit, coconut, pear, black currant

 **150 Р**

МОРОЖЕНОЕ

ванильное, шоколадное, крем-брюле, пралине

ICE-CREAM

vanilla, chocolate, creme brulee, praline

 **150 Р**



ЧАЙ И АССОРТИ МИНИ-ДЕСЕРТОВ

TEA SET

 470 Р

