

ЗАВТРАКИ С 10:00 ДО 12:00 / BREAKFAST FROM 10:00 TO 12:00

Каши по-домашнему рецепту: Четыре злака / Овсяная / Манная <i>«Four cereals» porridge / Oatmeal porridge / Semolina</i>	60 p
Яичница из двух яиц <i>Fried eggs</i>	85 p
Скрэмбл <i>Scramble</i>	85 p
Омлет на молоке <i>Omelette with milk</i>	85 p
Выберите топпинги к яичнице и омлету: Ветчина / Помидоры / Сыр / Бекон / Грибы / Лук <i>Choose toppings for Fried eggs or Omelette: Ham / Tomatoes / Cheese / Bacon / Mushrooms / Onion</i>	35 p
Горячий тост с ветчиной, помидорами и сыром <i>Hot toast with ham, tomatoes and cheese</i>	120 p

СНЭКИ / SNACKS

Гренки с сырным соусом <i>French toast with cheese sauce</i>	95 p
Картофельные крокеты с сырным соусом <i>Potato croquettes with cheese sauce</i>	130 p
Луковые кольца с сырным соусом <i>Onion rings with cheese sauce</i>	140 p
Сырные крокеты с клюквенным соусом <i>Cheese croquettes with cranberry sauce</i>	160 p
Кольца кальмара с сырным соусом <i>Squid rings with cheese sauce</i>	160 p
Куриные крылышки BBQ с домашним острым соусом <i>Chicken wings BBQ with homemade spicy sauce</i>	220 p
Свинные рёбрышки с томатным соусом	280 p

Pork ribs with tomato sauce

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / SALADS AND COLD STARTERS

Винегрет с мочёными яблоками и грибами 130 p
Old-style Russian salad with pickled apples and mashrooms

Салат Греческий классический с заправкой на основе оливкового масла
и мяты 190 p
Classic Greek salad with an olive-mint dressing

Оливье с телячьим языком 180 p
The Russian salad «Olivier» with beef tongue

Фирменный салат «Распутин» с домашней бужениной и молодым
картофелем 250 p
«Rasputin» salad with homemade pork and potatoes

Сельдь под шубой 150 p
Herring with beetroot, potatoes, eggs and mayonnaise

Сельдь в пряном маринаде с горячим картофелем 160 p
Spicy marinated herring with fried hot potatos

Салат Ниссуаз с тунцом, картофелем и листьями салата 240 p
Salad Nissuaz with tuna, potatoes and lettuce

Рулетики с лососем, сыром фета, стеблем сельдерея и кисло-сладким
соусом 260 p
Rolls with salmon, feta cheese, celery and sour-sweet sauce

Икра красная с гренками 260 p
Red caviar with toast

Салат Цезарь с филе кури 250 p
Caesar salad with chicken fillet

Салат Цезарь с беконом 280 p
Caesar salad with bacon

Салат Цезарь с тигровыми креветками 340 p
Caesar salad with tiger shrimps

Русские соленья. Квашеная капуста, острая морковь, маринованные огурцы, солёные грибы, мочёные яблоки <i>Russian pickles. Sauerkraut, spicy carrots, marinated cucumbers, pickled mushrooms, soused apples</i>	210 p
Сырная тарелка. Грана Падано, Горгонзола, Азиаго, Пекорино Романо. Подается с мёдом и винной грушей <i>Cheese plate. Grana Padano, Gorgonzola, Asiago, Pecorino Romano. Served with honey and wine pear</i>	270 p
Мясная тарелка. Буженина, говяжий язык и ростбиф, приготовленные по домашнему рецепту с маринованными огурчиками <i>Home made pork, beef tongue and roast beef with marinated cucumbers</i>	370 p
Рыбные деликатесы. Лосось шеф-посола, сибас холодного копчения, сёмга холодного копчения <i>Fish plate. Salted salmon, smoked sea bass, cold smoked salmon</i>	380 p

СУПЫ / SOUPS

Борщ из свежей капусты с курицей. Подается со сметаной «Borsch». <i>Russian cabbage soup with chicken. Served with sour cream</i>	100 p
Бульон куриный с яйцом и гренками <i>Chicken broth with an egg and croutons</i>	130 p
Гренки к супу <i>Mini toasts to the soup</i>	15 p
Харчо а-ля Руссо «Kharcho a-la Russo»	140 p
Уха из лосося и белой рыбы с томатами и луком порей «Ukha». <i>Russian traditional fish soup of salmon and white fish with tomato and leek</i>	180 p
Крем-суп грибной <i>Cream of mushroom soup</i>	190 p
Солянка по старорусски со сметаной "Solyanka«. <i>Russian traditional mixed meat soup (chef recipe)</i>	230 p

БЛИНЫ / PANCAKES

Блины <i>Pancakes</i>	70 p
--------------------------	------

Топпинги к блинам: Сметана / Джем / Сгущенка <i>Topping for pancakes: Sour-cream / Jam / Condensed milk</i>	30 p
Топпинги к блинам: Мёд / Шоколад / Фета с зеленью <i>Topping for pancakes: Honey / Chocolate / Feta cheese with greens</i>	50 p
Блинчик с ветчиной, сыром и соусом сливочный хрен <i>Pancake with ham, cheese and and creamy horseradish sauce</i>	140 p
Блинчик с куриным филе и маринованным огурчиком <i>Pancake with chicken and pickled cucumber</i>	150 p
Блинчик с грибным жульеном, беконом и сыром <i>Pancake with mushroom julienne, bacon and cheese</i>	150 p
Блинчик с лососем, сыром фета и зеленью. Подается холодным <i>Pancake with salmon, feta cheese and greens. Served cold</i>	180 p
Блины с красной икрой и сметаной <i>Pancakes with red caviar and sour cream</i>	290 p

ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ РАБОТЫ / HANDMADE DUMPLINGS.

ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ / SERVED WITH SOUR CREAM AND GREENS

С картофелем и беконом <i>With potatoes and bacon</i>	150 p
С грибами и луком <i>With mushrooms and onions</i>	170 p
Русские традиционные из свинины и говядины <i>Russian traditional dumplings with pork and beef</i>	230 p
Жареные из свинины и говядины <i>Fried dumplings with pork and beef</i>	230 p
С лососем и судаком в сливках <i>With salmon and zander in cream</i>	260 p

КОЛБАСЫ ДОМАШНИЕ / HOMEMADE SAUSAGE

ПОДАЮТСЯ С ГАРНИРОМ НА ВАШ ВЫБОР: КАРТОФЕЛЬ

**ПО-ДЕРЕВЕНСКИ, КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, ТУШЁНАЯ
КВАШЕНАЯ КАПУСТА / SERVED WITH A SIDE DISH OF
YOUR CHOICE: COUNTRY-STYLE POTATOES, MASHED
POTATOES, STEWED SAUERKRAUT**

Из говядины и свинины с базиликом 270 p
Beef and pork with basil

Из баранины с пряными травами 270 p
Lamb with herbs

Из телятины с курой и каперсами 270 p
Veal with chicken and capers

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

Картофельные драники по-деревенски со сметаной 210 p
Potato pancakes with sour cream

Обжаренный картофель со свежими шампиньонами 210 p
Roasted potatoes with fresh mushrooms

Овощи-гриль в розмариновом соусе 230 p
Grilled vegetables with rosemary sauce

Жульен грибной запеченный в бриоши под сыром 290 p
Mushroom julienne baked in brioche with cheese

Котлетки из зубатки и судака с картофельным пюре и соусом Белое вино 310 p
Fish cutlets with white wine sauce

Атлантическая зубатка с фасолью, фенхелем и цукини 390 p
Atlantic wolffish with beans, fennel and zucchini

Филе судака с картофельным пюре и соусом Берблан 390 p
Perch fillet with mashed potatoes and Berblan sauce

Лосось гриль с рисом песто и соусом белое вино 450 p
Grilled salmon with rice pesto and a white wine sauce

Грудка цыплёнка с булгуром и грибным соусом 320 p
Chicken breast with mushroom sauce and bulgur

Цыпленок табака с печеным картофелем, патиссонами и пикантными
соусами. Время приготовления: 35 мин. 340 p

Fried chicken with baked potatoes, patissons and 2 sauces

Спагетти Карбонара 230 p
Spaghetti Carbonara

Гамбургер с говядиной с картофелем фри и острым соусом 250 p
Hamburger with french fries and spicy sauce

Свинина а-ля Руссо с обжаренным молодым картофелем 330 p
Pork «a-la Russo» with roasted young potatoes

Мясо по-строгановски. Подается с картофельным пюре и огурчиком 380 p
Traditional beef «Stroganoff». Served with mashed potatoes and cucumber

Перерг стейк из говядины с картофелем Айдахо и домашним острым соусом 470 p
Pepper steak with «Idaho» potatoes and homemade spicy sauce

Double Перерг стейк с томатами черри и острым соусом 690 p
Double Pepper steak with cherry tomatoes and spicy sauce

Пшеничная лепешка с курицей/БУРИТО 195 p
Burritos with chicken

WOK с овощами 230 p
WOK with vegetables

WOK с курицей 250 p
WOK with chicken

WOK с говядиной 270 p
WOK with beef

WOK с тигровыми креветками 360 p
WOK with tiger shrimps

ГАРНИРЫ И ХЛЕБ / GARNISH AND BREAD

Овощи свежие 70 p
Fresh vegetables

Тушёная квашеная капуста 70 p
Stewed sauerkraut

Картофельное пюре 70 p

Mashed potatoes

Картофель по-деревенски 70 p
Country-style potatoes

Картофель фри 99 p
French fries

Хлебная корзинка из двух булочек с муссом из феты 40 p
Bread basket (2 pieces) with feta mousse

Хлебная корзинка из четырёх булочек с муссом из феты 80 p
Bread basket (4 pieces) with feta mousse

Багет с чесночным маслом 150 p
Baguette with garlic butter

СОУСЫ / SAUCES

Соус Белый с каперсами / Песто / Грибной 55 p
White sauce with capers / Pesto / Mushrooms

Острый томатный / Кисло-сладкий / Сырный / Клюквенный / Масло сливочное 35 p
Spicy tomato / Sour-sweet / Cheese / Tartar / Cranberry / Butter

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Трюфель ручной работы 60 p
Handmade truffles

Мороженое в ассортименте: Ваниль / Клубника / Черная смородина / Шоколад 110 p
Ice-cream in assortment: Vanilla / Strawberry / Black currant / Chocolate

Топпинги к мороженому: Джем / Взбитые сливки / Шоколадная крошка / Ореховая крошка 30 p
Topping for ice-cream: Jam / Whipped cream / Chocolate / Nuts

Сиропы к мороженому: Блю Кюрасао / Гренадин / Кокосовый 30 p
Syrups for ice cream: Blue Curacao / Grenadine / Coconut syrups

Морковный торт 190 p
Carrot cake

Горячие блинчики с апельсиновым соусом и шариком мороженого 210 p

Hot pancakes with orange sauce and ice-cream dipper

Торт Малиновый чизкейк с ягодным соусом <i>Raspberry cheesecake</i>	220 p
--	-------

Торт Тирамису <i>Tiramisu</i>	220 p
----------------------------------	-------

Шоколадный фондан со сливочным пломбиром и черничным соусом <i>Chocolate fondant with cream sundae and blueberry sauce</i>	240 p
---	-------

Штрудель яблочный с мороженым и черничным соусом <i>Apple strudel with ice cream and blueberry sauce</i>	240 p
---	-------

Фруктовая тарелка. Ананас, апельсин, виноград, груша <i>Fruit platter. Pineapple, orange, grapes, pear.</i>	180 p
--	-------