

# Салаты

## Salads

### Винегреты:

|                                                          |             |            |
|----------------------------------------------------------|-------------|------------|
| <b>с килькой</b> .....                                   | 180 гр..... | <b>200</b> |
| «Vinaigrette» with sprat                                 |             |            |
| <b>с сельдью</b> .....                                   | 180 гр..... | <b>200</b> |
| «Vinaigrette» with herring                               |             |            |
| <b>с груздями</b> .....                                  | 180 гр..... | <b>350</b> |
| «Vinaigrette» with milk musrooms                         |             |            |
| <b>Салат из морской капусты с кальмарами</b> .....       | 150 гр..... | <b>220</b> |
| Sea cabbage with squids                                  |             |            |
| <b>Сельдь под шубой</b> .....                            | 150 гр..... | <b>290</b> |
| Salad «Herring with beets & potato»                      |             |            |
| <b>Цезарь с креветками</b> .....                         | 250 гр..... | <b>470</b> |
| Cesar with shrimps                                       |             |            |
| <b>Салат «Сифуд» с авокадо и вялеными томатами</b> ..... | 200 гр..... | <b>560</b> |
| Seafood salad with avocado and dried tomatoes            |             |            |
| <b>Салат Столичный с крабом</b> .....                    | 170 гр..... | <b>500</b> |
| Stolichniy salad with crab                               |             |            |
| <b>Икорный салат</b> .....                               | 200 гр..... | <b>560</b> |
| Salad with caviar                                        |             |            |
| <b>Шеф-салат с копчеными мидиями</b> .....               | 200 гр..... | <b>450</b> |
| Chief`s salad with smoked mussels                        |             |            |
| <b>Оливье с курицей</b> .....                            | 200 гр..... | <b>240</b> |
| Russian salad with chicken                               |             |            |
| <b>Цезарь с курицей</b> .....                            | 250 гр..... | <b>380</b> |
| Cesar with chicken                                       |             |            |
| <b>Греческий салат</b> .....                             | 200 гр..... | <b>400</b> |
| Greek salad                                              |             |            |
| <b>Микс салатов</b>                                      |             |            |
| Mix of salads                                            |             |            |
| <b>с брынзой</b> .....                                   | 150 гр..... | <b>350</b> |
| with sheep cheese                                        |             |            |
| <b>с пармезаном</b> .....                                | 150 гр..... | <b>350</b> |
| with Parmesan                                            |             |            |
| <b>Ваш-салат</b> .....                                   | 175 гр..... | <b>350</b> |
| Your`s salad                                             |             |            |



# Холодные закуски

## Cold starters

|                                                                       |              |            |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| <b>Лосось слабой соли</b> .....                                       | 60 гр .....  | <b>300</b> |
| <i>Home-made salted salmon</i>                                        |              |            |
| <b>Тар-тар из лосося</b> .....                                        | 150 гр ..... | <b>380</b> |
| <i>Tar-tar of salmon</i>                                              |              |            |
| <b>Форшмак из сельди с картофелем</b> .....                           | 150 гр ..... | <b>250</b> |
| <i>Chopped herring with potatoes</i>                                  |              |            |
| <b>Сельдь с луком и гарниром</b> .....                                | 180 гр ..... | <b>250</b> |
| <i>Herring with onion and garnish</i>                                 |              |            |
| <b>«Гефилте-фиш»</b> .....                                            | 150 гр ..... | <b>450</b> |
| <i>Stuffed fish</i>                                                   |              |            |
| <b>Ассорти рыбных закусок</b> .....                                   | 180 гр ..... | <b>800</b> |
| <i>(лосось слабой соли, фаршированная рыба, палтус слабой соли)</i>   |              |            |
| <i>Fish plate</i>                                                     |              |            |
| <b>Куриный рулет</b> .....                                            | 80 гр .....  | <b>200</b> |
| <i>Chicken roll</i>                                                   |              |            |
| <b>Домашняя буженина</b> .....                                        | 80 гр .....  | <b>320</b> |
| <i>Homemade baked ham</i>                                             |              |            |
| <b>Язык телячий</b> .....                                             | 80 гр .....  | <b>380</b> |
| <i>Veal tongue</i>                                                    |              |            |
| <b>Ассорти мясных закусок</b> .....                                   | 210 гр ..... | <b>800</b> |
| <i>(домашняя буженина, языки телячьи, куриный рулет)</i>              |              |            |
| <i>Meat plate</i>                                                     |              |            |
| <b>Тар-тар из говядины</b> .....                                      | 150 гр ..... | <b>380</b> |
| <i>Tartar beef</i>                                                    |              |            |
| <b>Шейка фаршированная</b> .....                                      | 150 гр ..... | <b>600</b> |
| <i>Stuffed neck</i>                                                   |              |            |
| <b>Ассорти сыров</b> .....                                            | 150 гр ..... | <b>600</b> |
| <i>Cheese plate</i>                                                   |              |            |
| <b>Капрезе по-Одесски</b> .....                                       | 200 гр ..... | <b>350</b> |
| <i>Caprese in Odessa</i>                                              |              |            |
| <b>Осенние овощи по сезону</b> .....                                  | 150 гр ..... | <b>150</b> |
| <i>Autumn vegetables seasonable</i>                                   |              |            |
| <b>Карпаччо из печеной свеклы с домашней брынзой</b> .....            | 150 гр ..... | <b>250</b> |
| <i>Baked beet carpaccio with homemade cheese</i>                      |              |            |
| <b>Икра из «синеньких» (из баклажанов)</b> .....                      | 150 гр ..... | <b>250</b> |
| <i>Caviar of eggplant</i>                                             |              |            |
| <b>Ассорти солений</b> .....                                          | 150 гр ..... | <b>290</b> |
| <i>Assorted pickled vegetables</i>                                    |              |            |
| <b>Ассорти свежих овощей</b> .....                                    | 200 гр ..... | <b>400</b> |
| <i>Assorted fresh vegetables</i>                                      |              |            |
| <b>Печеные перцы</b> .....                                            |              |            |
| <i>(в меду; под чесночным соусом; с домашней брынзой; с томатами)</i> |              |            |
| <i>Baked peppers</i>                                                  |              |            |
| <b>Оливки</b> .....                                                   | 50 гр .....  | <b>120</b> |
| <i>Olives</i>                                                         |              |            |

# Горячие закуски

## Hot starters

|                                           |                |             |
|-------------------------------------------|----------------|-------------|
| <b>Ачма</b> .....                         | 130 гр.....    | <b>180</b>  |
| <i>Achma (Georgian cheese pie)</i>        |                |             |
| <b>Блины :</b>                            |                |             |
| <b>с рубленой сельдью 2 шт</b> .....      | 150 гр.....    | <b>250</b>  |
| <i>Pancakes with chopped herring</i>      |                |             |
| <b>с лососем 2 шт</b> .....               | 130 гр.....    | <b>350</b>  |
| <i>Pancakes with salmon</i>               |                |             |
| <b>с красной икрой 2 шт</b> .....         | 110 гр.....    | <b>350</b>  |
| <i>Pancakes with red caviar</i>           |                |             |
| <b>с черной икрой 3 шт</b> .....          | 100/50 гр..... | <b>3000</b> |
| <i>Pancakes with caviar</i>               |                |             |
| <b>Драники со сметаной 2 шт</b> .....     | 200 гр.....    | <b>230</b>  |
| <i>Potato pancakes</i>                    |                |             |
| <b>Драники с припёком из кефали</b> ..... | 200 гр.....    | <b>280</b>  |
| <i>Potato pancakes with mullet</i>        |                |             |
| <b>Кабачки жареные</b> .....              | 150 гр.....    | <b>270</b>  |
| <i>Fried zucchini</i>                     |                |             |
| <b>или оладьи из них</b> .....            | 150 гр.....    | <b>270</b>  |
| <i>or fritters</i>                        |                |             |
| <b>Рапаны жареные с луком</b> .....       | 150 гр.....    | <b>500</b>  |
| <i>Rapana fried with onions</i>           |                |             |
| <b>Мидии жареные с луком</b> .....        | 150 гр.....    | <b>400</b>  |
| <i>Fried mussels with onions</i>          |                |             |



# Супы

## Soups

|                                                                  |              |            |
|------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| <b>Черноморская уха</b> .....                                    | 300 мл ..... | <b>600</b> |
| <i>Black Sea fresh-soup</i>                                      |              |            |
| <b>Раковый суп с печенью налима</b> .....                        | 300 мл ..... | <b>700</b> |
| <i>Crawfish soup with liver burbot</i>                           |              |            |
| <b>Суп гороховый с подкопченной пуляркой</b> .....               | 350 мл ..... | <b>320</b> |
| <i>Pea soup with smoked poulard</i>                              |              |            |
| <b>Щи кислые из телячей головизны<br/>с белыми грибами</b> ..... | 350 мл ..... | <b>380</b> |
| <i>Russian style sour cabbage soup with porcini</i>              |              |            |
| <b>Борщ «Московский»</b> .....                                   | 350 мл ..... | <b>380</b> |
| <i>Borsch «Moskovskiy»</i>                                       |              |            |
| <b>Суп из белых грибов с домашней лапшой</b> .....               | 350 мл ..... | <b>350</b> |
| <i>Porcini soup with homemade noodles</i>                        |              |            |
| <b>Суп маисовый с утиной печенью</b> .....                       | 300 мл ..... | <b>600</b> |
| <i>Maize soup with duck liver</i>                                |              |            |
| <b>Супы дня</b>                                                  |              |            |
| <i>Soups of the day</i>                                          |              |            |

# Основные блюда

## Main dishes

### Черноморская рыба по сезону:

Информацию о наличии черноморской рыбы спрашивайте у официантов

*Black Sea fish of the season:*

**Кефаль** ..... 150 гр ..... **480**

*Mullet*

**Барабулька жареная** ..... 180 гр ..... **450**

*Fried red mullet*

**Луфарь жареный** ..... 180 гр ..... **390**

*Fried bluefish*

**Черноморская акула Катран** ..... 100 гр ..... **300**

*Black Sea shark Qatran*

**Шницель из рапанов** ..... 150 гр ..... **500**

*Schnitzel of Rapana*

**Сарган жареный** ..... 150 гр ..... **600**

*Needle fish*

**Рыбная котлета из черноморской мелочи  
с гарниром из тушеных овощей** ..... 150/100 гр ..... **490**

*(рыба выловлена собственноручно владельцем ресторана в Черном море, подается с овощами по его рецепту)*

*/Black sea fish cutlet (fish caught by restaurateur from Black Sea, served with vegetables)/*

**Мидии припущенные в казанчике  
в белом вине с имбирем и чесноком  
или в томатном соусе с чесноком и зеленью** ..... 250 гр ..... **550**

*Mussels poached in kazanchike in white wine with garlic and ginger  
or in tomato sauce with garlic and herbs*

**Лосось жареный** ..... 180 гр ..... **520**

*Fried salmon*

**Онежский судак** ..... 180 гр ..... **380**

*Perch fillet*

**Креветки жареные** ..... 1 шт. .... **190**

*Fried shrimp*

**Рубленая котлета из мраморной говядины,  
начиненная луковым мармеладом** ..... 150 гр ..... **450**

*Minced Beef cutlet stuffed onion marmalad*



# Основные блюда

## Main dishes

|                                                                           |               |     |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------|-----|
| <b>Куриная котлета, начиненная паштетом из печени индейки</b> .....       | 170 гр.       | 380 |
| <i>Chicken cutlet stuffed turkey liver pate</i>                           |               |     |
| <b>Котлета из рубленной баранины, фаршированная вишней и сливой</b> ..... | 150 гр.       | 450 |
| <i>Patty of minced lamb with cherry and plum</i>                          |               |     |
| <b>Язык телячий с белыми грибами в сметанном соусе</b> .....              | 100/ 100 гр.  | 650 |
| <i>Veal tongue with porcini mushrooms in cream sauce</i>                  |               |     |
| <b>Котлета Киевская с брынзой</b> .....                                   | 180 гр.       | 380 |
| <i>Kiev cutlet with feta</i>                                              |               |     |
| <b>Котлета из дичи</b> .....                                              | 120 гр.       | 530 |
| <i>Burger of bushmeat</i>                                                 |               |     |
| <b>Бефстроганов с белыми грибами</b> .....                                | 170 гр.       | 420 |
| <i>Beef stroganoff with porcini</i>                                       |               |     |
| <b>Стейк медальон</b> .....                                               | 150 гр.       | 520 |
| <i>Steak medallion</i>                                                    |               |     |
| <b>Кисло-сладкое из говядины «Цимес»</b> .....                            | 350 гр.       | 380 |
| <i>Sweet and sour beef «Tsymes»</i>                                       |               |     |
| <b>Битки из свинины по-Одесски</b> .....                                  | 100/50/30 гр. | 450 |
| <i>Odessa pork chops</i>                                                  |               |     |
| <b>Ножка ягненка</b> .....                                                | 300 гр.       | 800 |
| <i>Leg of lamb</i>                                                        |               |     |
| <b>Цыпленок тапака</b> .....                                              | 350 гр.       | 400 |
| <i>Spicy chicken «Tapaka»</i>                                             |               |     |
| <b>Пельмени домашние</b> .....                                            | 200 гр.       | 280 |
| <i>Homemade meat dumplings</i>                                            |               |     |
| <b>Пельмени с индейкой</b> .....                                          | 200 гр.       | 280 |
| <i>Homemade dumplings with turkey</i>                                     |               |     |
| <b>Пельмени из дичи</b> .....                                             | 200 гр.       | 280 |
| <i>Homemade dumplings with bushmeat</i>                                   |               |     |
| <b>Вареники с картофелем и жареным луком</b> .....                        | 200 гр.       | 290 |
| <i>Dumplings with potatoes and fried onions</i>                           |               |     |
| <b>Картофель жаренный с грибами</b> .....                                 | 200 гр.       | 390 |
| <i>Fried potatoes with mushrooms</i>                                      |               |     |

## Мангал

### Grill

|                                     |              |            |
|-------------------------------------|--------------|------------|
| <b>Шашлык из свинины</b> .....      | 230 гр ..... | <b>650</b> |
| <i>Skewers of pork</i>              |              |            |
| <b>Шашлык куриный</b> .....         | 230 гр ..... | <b>500</b> |
| <i>Skewers of chicken</i>           |              |            |
| <b>Шашлык из говядины</b> .....     | 230 гр ..... | <b>750</b> |
| <i>Skewers of beef</i>              |              |            |
| <b>Люля-кебаб из баранины</b> ..... | 180 гр ..... | <b>650</b> |
| <i>Kebab lamb</i>                   |              |            |
| <b>Овощи гриль</b> .....            | 300 гр ..... | <b>350</b> |
| <i>Grilled vegetables</i>           |              |            |

## Гарниры

### Garnish

|                                                      |              |            |
|------------------------------------------------------|--------------|------------|
| <b>Картофельное пюре</b> .....                       | 150 гр ..... | <b>70</b>  |
| <i>Mashed potatoes</i>                               |              |            |
| <b>Картофель отварной с зеленью</b> .....            | 150 гр ..... | <b>70</b>  |
| <i>Boiled potatoes</i>                               |              |            |
| <b>Картофель Дофенуа</b> .....                       | 150 гр ..... | <b>100</b> |
| <i>Potatoes Dofenua</i>                              |              |            |
| <b>Рис припущенный с шафраном</b> .....              | 100 гр ..... | <b>60</b>  |
| <i>Steamed rice with saffron</i>                     |              |            |
| <b>Капуста тушеная со свеклой</b> .....              | 120 гр ..... | <b>120</b> |
| <i>Braised cabbage with beets</i>                    |              |            |
| <b>Фирменная перловка с беконом и капустой</b> ..... | 120 гр ..... | <b>160</b> |
| <i>Branded barley with cabbage and bacon</i>         |              |            |
| <b>Овощи гриль или на пару</b> .....                 | 150 гр ..... | <b>180</b> |
| <i>Grilled or steamed vegetables</i>                 |              |            |



# Вок

## Wok

**Вок стандарт** ..... 280 гр. .... **200**

Лапша на выбор: харусамэ, яичная, домашняя, удон

Соус на выбор: терияки, пряный, классический, сливочный

Овощной гарнир: морковь, китайская капуста, репчатый лук, болгарский перец

*Wok standart*

Noodles on a choice: harusame, egg, home, udon

Sauce on a choice: teriyake, spicy, classic, creamy

Vegetable garnish: carrot, Chinese cabbage, onion, bell pepper

### Топпинги:

**Говядина** ..... 80 гр. .... **110**

*Beef*

**Курица** ..... 80 гр. .... **100**

*Chicken*

**Свинина** ..... 80 гр. .... **100**

*Pork*

**Креветки** ..... 60 гр. .... **110**

*Shrimp*

**Лосось** ..... 80 гр. .... **180**

*Salmon*

**Баклажан** ..... 30 гр. .... **60**

*Eggplant*

**Цукини** ..... 30 гр. .... **60**

*Zucchini*

**Шампиньон** ..... 30 гр. .... **60**

*Champignon*

**Яйцо** ..... 1 шт. .... **40**

*Egg*

### Дополнительный соус:

**Терияки** ..... 70 гр. .... **50**

*Teriyaki*

**Сливочный** ..... 70 гр. .... **50**

*Creamy*

**Пряный** ..... 70 гр. .... **50**

*Spicy*

**Классический** ..... 70 гр. .... **50**

*classic*

**Ширача (острый)** ..... 10 гр. .... **50**

*Shiracha (hot sauce)*

# Паста

## Pasta

### Наша паста или любая паста на Ваш выбор:

Our pasta or other one as you want:

|                               |             |            |
|-------------------------------|-------------|------------|
| <b>Наша паста</b> .....       | 150 гр..... | <b>200</b> |
| «Our pasta»                   |             |            |
| <b>Ленивые вареники</b> ..... | 150 гр..... | <b>200</b> |
| Boiled pastry with cheese     |             |            |
| <b>Спагетти №12</b> .....     | 150 гр..... | <b>200</b> |
| Spaghetti №12                 |             |            |
| <b>Пенне</b> .....            | 150 гр..... | <b>200</b> |
| Penne                         |             |            |
| <b>Фарфалле</b> .....         | 150 гр..... | <b>200</b> |
| Farfalle                      |             |            |
| <b>Тальятелле</b> .....       | 150 гр..... | <b>200</b> |
| Tagliatelle                   |             |            |
| <b>Папарделле</b> .....       | 150 гр..... | <b>200</b> |
| Pappardelle                   |             |            |
| <b>Фузилли</b> .....          | 150 гр..... | <b>200</b> |
| Fusilli                       |             |            |
| <b>Лингвини</b> .....         | 150 гр..... | <b>200</b> |
| Linguine                      |             |            |

### Соус к пасте:

Pasta sauce:

|                                                                            |             |            |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| <b>Карбонара</b> (рекомендуем к спагетти) .....                            | 150 гр..... | <b>150</b> |
| Carbonara (recommend for spaghetti)                                        |             |            |
| <b>Аррабиата</b> (рекомендуем к нашей пасте или пенне) .....               | 140 гр..... | <b>150</b> |
| Arrabiata (recommend for «Our pasta» or penne)                             |             |            |
| <b>Болоньезе</b> (рекомендуем к спагетти) .....                            | 150 гр..... | <b>150</b> |
| Bolognese (recommend for spaghetti)                                        |             |            |
| <b>Песто</b> (рекомендуем к нашей пасте или фузилли) .....                 | 75 гр.....  | <b>120</b> |
| Pesto (recommend for «Our pasta» or fusilli)                               |             |            |
| <b>Сливочный с белыми грибами</b> .....                                    | 200 гр..... | <b>250</b> |
| (рекомендуем к нашей пасте или фарфале)                                    |             |            |
| Cream sauce with porcini mushrooms (recommend for «Our pasta» or farfalle) |             |            |



# Паста

## Pasta

**С морепродуктами** (рекомендуем к лингвини) ..... 200 гр. .... **300**

*With seafood (recommended for linguine)*

**Але Олио** (рекомендуем к нашей пасте и спагетти) ..... 50 гр. .... **70**

*Ale Olio (recommend for «Our pasta» or spaghetti)*

**Сливочный с рапанами** (рекомендуем к спагетти) ..... 150 гр. .... **250**

*Creamy sauce with rapanu (recommend for spaghetti)*

# Пицца

## Pizza

|                                                                                                                                                                                                             |               |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|
| <b>Вегетарианская</b><br>(тесто, томатный соус, красный лук, перец болгарский, шампиньоны, помидоры, маслины)<br>Vegetarian<br>(dough, tomato sauce, red onion, paprika, mushrooms, tomatoes, black olives) | 30/45/ ГИГАНТ | 380/570/1300 |
| <b>Маргарита</b><br>(тесто, томатный соус, моцарелла рассольная)<br>Margarita (dough, tomato sauce, mozzarella)                                                                                             | 30/45/ГИГАНТ  | 290/430/950  |
| <b>Маринара</b><br>(тесто, томатный соус, кальмар, креветки салатные, сыр моцарелла, маслины)<br>Marinara (dough, tomato sauce, squid, shrimp, mozzarella cheese, olives)                                   | 30/45/ГИГАНТ  | 500/750/1500 |
| <b>Пепперони</b><br>(тесто, томатный соус, сыр Моцарелла, колбаса Пепперони)<br>Pepperoni (dough, tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni)                                                               | 30/45/ГИГАНТ  | 380/570/1650 |
| <b>Болоньезе</b><br>(тесто, соус Болоньезе, сыр Моцарелла)<br>Bolognese (dough, sauce Bolognese, mozzarella)                                                                                                | 30/45/ГИГАНТ  | 420/630/1400 |
| <b>ВАША пицца</b><br>(тесто, томатный соус, сыр Моцарелла)<br>YOUR pizza (dough, tomato sauce, mozzarella cheese)                                                                                           | 30/45/ГИГАНТ  | 250/370/850  |
| <b>Дополнительные ингредиенты:</b><br>Extra ingredients:                                                                                                                                                    |               |              |
| <b>Лук красный</b><br>Red onion                                                                                                                                                                             | 30/45/100     | 60/90/200    |
| <b>Перец болгарский</b><br>Paprika                                                                                                                                                                          | 30/45/100     | 60/90/200    |
| <b>Помидоры</b><br>Tomatoes                                                                                                                                                                                 | 50/75/150     | 60/90/180    |
| <b>Шампиньоны свежие</b><br>Fresh champignon                                                                                                                                                                | 30/45/100     | 60/90/200    |
| <b>Маслины</b><br>Olives                                                                                                                                                                                    | 15/25/50      | 60/90/180    |
| <b>Острый перец «Халопеньо»</b><br>Hot pepper "Halopeno"                                                                                                                                                    | 20/30/60      | 80/110/220   |



# Пицца

## Pizza

|                               |                    |                    |
|-------------------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Бекон</b> .....            | 30/50/100 гр ..... | <b>80/110/220</b>  |
| Bacon                         |                    |                    |
| <b>Курица</b> .....           | 60/90/180 гр ..... | <b>70/100/200</b>  |
| Chicken                       |                    |                    |
| <b>Сыр Моцарелла</b> .....    | 30/45/100 гр ..... | <b>80/110/240</b>  |
| Mozzarella cheese             |                    |                    |
| <b>Микс копченостей</b> ..... | 50/75/150 гр ..... | <b>80/110/220</b>  |
| Assorted smoked meat          |                    |                    |
| <b>Филе лосося</b> .....      | 50/75/150 гр ..... | <b>100/150/300</b> |
| Salmon fillets                |                    |                    |
| <b>Ананас</b> .....           | 30/45/100 гр ..... | <b>60/90/200</b>   |
| Pineapple                     |                    |                    |
| <b>Пицца дня</b>              |                    |                    |
| Pizza of the day              |                    |                    |

# Десерты

## Desserts

|                                                                                                                          |             |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| <b>Жареное мороженое с малиновым соусом</b> .....                                                                        | 150 гр..... | <b>250</b> |
| <i>Fried ice cream with raspberry sauce</i>                                                                              |             |            |
| <b>Яблоко запеченное с орехами и медом</b> .....                                                                         | 150 гр..... | <b>250</b> |
| <i>Baked apple with nuts and honey</i>                                                                                   |             |            |
| <b>Блинчики с маком</b> .....                                                                                            | 120 гр..... | <b>300</b> |
| <i>(подаются с медом и сгущенным молоком)</i>                                                                            |             |            |
| <i>Pancakes with poppy</i>                                                                                               |             |            |
| <i>(served with honey and condensed milk)</i>                                                                            |             |            |
| <b>Вареники с вишней</b> .....                                                                                           | 200 гр..... | <b>290</b> |
| <i>Dumplings with cherry</i>                                                                                             |             |            |
| <b>Мороженое в бисквите, запеченное в дровяной печи,<br/>под белковым кремом,<br/>подается с шоколадным соусом</b> ..... | 150 гр..... | <b>450</b> |
| <i>Baked biscuit with ice cream and cream of served with chocolate sauce</i>                                             |             |            |
| <b>“Графские развалины”</b> .....                                                                                        | 150 гр..... | <b>350</b> |
| <i>“Counts ruins”</i>                                                                                                    |             |            |
| <b>Десерты дня</b>                                                                                                       |             |            |
| <i>Desserts of the day</i>                                                                                               |             |            |



# Безалкогольные напитки

## Soft drinks

|                                                              |                      |                |
|--------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|
| <b>Кофе Американо, Эспresso</b> .....                        | 200 / 50 мл.....     | <b>150</b>     |
| Coffee Americano, Espresso                                   |                      |                |
| <b>Кофе Латте, Капучино</b> .....                            | 250 мл.....          | <b>200</b>     |
| Coffee Latte, Cappuccino                                     |                      |                |
| <b>Чай Гринфилд</b> .....                                    | 200 мл.....          | <b>80</b>      |
| Tea Greenfield                                               |                      |                |
| <b>Чай в чайнике</b> .....                                   | на 1 персону .....   | <b>120</b>     |
| Tea in a teapot (for one person)                             |                      |                |
| <b>Чай в чайнике</b> .....                                   | на 2-3 персоны ..... | <b>250</b>     |
| Tea in a teapot (for 2-3 persons)                            |                      |                |
| <b>Минеральная вода «Сан-Пелегрино»</b> (газированная) ..... | 250 / 750 мл. ....   | <b>120/350</b> |
| Mineral water «San Pellegrino»                               |                      |                |
| <b>Минеральная вода «Аква Панна»</b> (негазированная) .....  | 250 / 750 мл. ....   | <b>120/350</b> |
| Mineral water «Acqua Panna»                                  |                      |                |
| <b>Кока-кола, Спрайт, Фанта</b> .....                        | 250 мл.....          | <b>120</b>     |
| Coca-cola, Sprite, Fanta                                     |                      |                |
| <b>Сок</b> .....                                             | 200 мл.....          | <b>80</b>      |
| Juice                                                        |                      |                |
| <b>Сок свежесжатый</b> .....                                 | 200 мл.....          | <b>200</b>     |
| Fresh juice                                                  |                      |                |
| <b>Морс клюквенный</b> .....                                 | 200 / 300 мл. ....   | <b>70/100</b>  |
| Cranberry juice                                              |                      |                |
| <b>Компот</b> .....                                          | 200 / 300 мл. ....   | <b>70/100</b>  |
| Compote                                                      |                      |                |

# Вино

## Wine

### Шампанское

Champagne

**Моет и Шандон** (Франция) ..... 750 мл ..... **6500**  
Moet & Chandon

**Моет и Шандон. Брют** (Франция) ..... 200 мл ..... **2000**  
Moet & Chandon

**Леон Лонуа** (Франция) ..... 375 мл ..... **1400**  
Leon Launois ..... 750 мл ..... **2500**

### Игристое вино

Sparkling wines

**Мартини Асти** (Италия) ..... 200/750 мл ..... **480/1800**  
Asti Martini

**Мартини Просекко** (Италия) ..... 200/750 мл ..... **320/1300**  
Martini Prosecco

**Просекко Каза Дефра** (Италия) ..... 750 мл ..... **1500**  
Prosecco Casa Defra

**Абрау Дюрсо** (Россия) ..... 750 мл ..... **550**  
Abrau Durso (Rus.)

**Кава Нувиана розовое** (Испания) ..... 750 мл ..... **900**  
Cava Nuviana rose

### Белое вино

White wine

**Сансер Анри Буржуа** (Франция) ..... 750 мл ..... **3000**  
Sancerre Henri Bourgeois (Fr.)

**Шабли Гран Крю. Ле Кло. Ламблен Фис** (Франция) ..... 750 мл ..... **4600**  
Chablis Grand Cru Les Clos (Fr.)

**Шабли Премьер Крю. Вайон. Ламблен Фис** (Франция) ..... 750 мл ..... **3800**  
Chablis Grand Cru Les Clos (Fr.)

**Шабли Гийоле Вриньо** (Франция) ..... 750 мл ..... **2000**  
Chablis Guilanme Vrignaud (Fr.)

**Рислинг. Домен Зинк** (Франция) ..... 750 мл ..... **1700**  
Riesling.Domaine Zinck

**Гевюрцтраминер. Домен Зинк** (Франция) ..... 750 мл ..... **1800**  
Gewurztraminer.Domene Zinck

**Шато Л`Оранжери** (Франция) (п/сл.) ..... 150 / 750 мл ..... **300/1500**  
Chateau de l Orngerie(Fr.) (s/sweet)



# Вино

## Wine

**Классик де Мари Монес** (Франция)..... 750 мл ..... **1300**  
*Classique de Marie Manhes (It.)*

**Ла Тунелла. Совиньон** (Италия)..... 750 мл ..... **2000**  
*La Tunella. Sauvignon (It.)*

**Соаве Монто Тондо** (Италия)..... 375 мл ..... **950**  
*Soave Monto Tondo (It.)*

**Гави Ла Райа** (Италия)..... 750 мл ..... **1900**  
*Gavi La Raia (It.)*

**Пино Гриджио Ла Казада** (Италия)..... 750 мл ..... **1200**  
*La Casada Pinot Grigio(It.)*

**Чело Пино Гриджио** (Италия) ..... 150 / 750 мл ..... **240/1200**  
*Chielo Pinot Gridgio(It.)*

**Вале де Кабанас** (Португалия) ..... 750 мл ..... **1200**  
*Vale de Cabanas(Portugal)*

**Санта Рита. 120. Шардоне** (Чили) ..... 150 / 750 мл ..... **190/950**  
*Santa Rita. 120. Chardonnay (Chile)*

### Розовое вино

*Rose wine*

**Палаццо Гримани Бардолино** (Италия) ..... 150 / 750 мл ..... **250/1250**  
*Palazzo Grimani Bardolino(It.)*

**Шато де Мони Каберне д Анжу** (Франция)..... 150 / 750 мл ..... **270/1350**  
*Chateau de Mauny Cab. De Anjou (Fr.)*

### Красные Вина

*Red wine*

#### Шатенеф дю Пап Гран Классик.

**Домен де ля Президент** (Франция)..... 750 мл ..... **3200**  
*Chateaneuf du Pape.Grands Classiques. Domene de la President (Fr.)*

**Шато Гран Мулине . Помероль** (Франция)..... 750 мл ..... **2900**  
*Chateau Grand Moulinet.Pomerol (Fr.)*

**Шато ле Бурдьё. Крю Буржуа** (Франция) ..... 750 мл ..... **1900**  
*Chateau Le Bourdieu (Fr.)*

**Шато Пьер Плантэ** (Франция) ..... 750 мл ..... **1200**  
*Chateau Pierre Plantee (Fr.)*

**Божоле Альберт Бишо** (Франция) ..... 375 мл ..... **840**  
*Beaujolais Albert Bichot (Fr.)*

**Риоха Ондалан Крианса** (Испания) ..... 750 мл ..... **1600**  
*Ondalan Rioja Crianza (Sp.)*

# Вино

## Wine

|                                                                          |                         |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Матарромера Крианса Рибера дель Дуэро</b> (Испания)..... 750 мл ..... | <b>2700</b>             |
| <i>Matarromera Ribera del Duero Crianza (Sp.)</i>                        |                         |
| <b>Брунелло ди Монтальчино Банфи</b> (Италия)..... 750 мл .....          | <b>4500</b>             |
| <i>Brunello di Montalchino (It.)</i>                                     |                         |
| <b>Бегали Вальполичелла Классико</b> (Италия)..... 750 мл .....          | <b>1500</b>             |
| <i>Valpolicella Classico. Lorenzo Begali (It.)</i>                       |                         |
| <b>Баролло Подере Рокке Дей Мандзони</b> (Италия)..... 750 мл .....      | <b>6500</b>             |
| <i>Barolo Podere Rocche dei Manzoni (It.)</i>                            |                         |
| <b>Кьянти Кл. Ризерва М. Антинори</b> (Италия) ..... 750 мл .....        | <b>2800</b>             |
| <i>Chianti Cl. Riserva M. Antinori (It.)</i>                             |                         |
| <b>Монграна</b> (Италия) ..... 750 мл .....                              | <b>3000</b>             |
| <i>Mongrana (It.)</i>                                                    |                         |
| <b>Чело Мерло</b> (Италия) ..... 150 / 750 мл.....                       | <b>240/1200</b>         |
| <i>Chielo Merlot(It.)</i>                                                |                         |
| <b>Ла Казада Санджовезе</b> (Италия) ..... 750 мл .....                  | <b>1200</b>             |
| <i>La Casada Sangiovese(It.)</i>                                         |                         |
| <b>Вале де Кабанас</b> (Португалия) ..... 750 мл .....                   | <b>1200</b>             |
| <i>Vale de Cabanas(Portugal)</i>                                         |                         |
| <b>Санта Рита. 120. Каб. Сов.</b> (Чили)..... 150 / 750 мл.....          | <b>190/950</b>          |
| <i>Santa Rita. 120. Cab. Sauv. (Chile)</i>                               |                         |
| <b>Эразурис. Мерло. Макс Резерва</b> (Чили)..... 750 мл .....            | <b>1500</b>             |
| <i>Errazuriz.Merlot.Max Reserva (Chile)</i>                              |                         |
| <b>Деус Имигликос</b> (Греция) (п/сл) ..... 150 / 750 мл.....            | <b>190/950</b>          |
| <i>Deus Imiglikos (Gr.) (s/sweet)</i>                                    |                         |
| <b>Альта Виста Мальбек</b> (Аргентина) ..... 750 мл .....                | <b>1750</b>             |
| <i>Alta Vista Malbek (Arg.)</i>                                          |                         |
| <b>Петер Мертес</b> (безалкогольное) ..... 750 мл .....                  | <b>1100<sub>1</sub></b> |
| <i>Peter Mertes (n/a)</i>                                                |                         |



# Пиво

## Beer

|                                                                        |                    |                |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|
| <b>Балтика 7</b> .....                                                 | 330 / 500 мл. .... | <b>120/170</b> |
| <i>Baltika 7</i>                                                       |                    |                |
| <b>Будвайзер светлое</b> (Чехия) .....                                 | 330 / 500 мл. .... | <b>170/260</b> |
| <i>Budweiser light (Cz.)</i>                                           |                    |                |
| <b>Шпатен светлое</b> (Германия) .....                                 | 330/500 мл. ....   | <b>200/290</b> |
| <i>Spaten light (De.)</i>                                              |                    |                |
| <b>Эрдингер нефiltroванное</b> (тёмное, светлое, без алкогольное) .... | 500 мл. ....       | <b>280</b>     |
| <i>Erdinger unfiltered (dark, light, non-alcoholic)</i>                |                    |                |
| <b>Гриссини к пиву</b> .....                                           | 55 гр. ....        | <b>50</b>      |
| <i>Grissini for beer</i>                                               |                    |                |

# Крепкий алкоголь

## Spirits

|                                              |            |             |
|----------------------------------------------|------------|-------------|
| <b>Водка Царское Село</b> .....              | 50 мл..... | <b>250</b>  |
| <i>Vodka Tsarskoye Selo</i>                  |            |             |
| <b>Водка Абсолют</b> .....                   | 50 мл..... | <b>150</b>  |
| <i>Vodka Absolut</i>                         |            |             |
| <b>Водка Царская Оригинальная</b> .....      | 50 мл..... | <b>110</b>  |
| <i>Vodka Tsarskaya</i>                       |            |             |
| <b>Водка Царская Золотая</b> .....           | 50 мл..... | <b>130</b>  |
| <i>Vodka Tsarskaya</i>                       |            |             |
| <b>Водка Столичная</b> .....                 | 50 мл..... | <b>90</b>   |
| <i>Vodka Stolichnaya</i>                     |            |             |
| <b>Водка Финляндия</b> .....                 | 50 мл..... | <b>230</b>  |
| <i>Vodka Finland</i>                         |            |             |
| <b>Фрапен ВС.Гранд Шампань</b> .....         | 50 мл..... | <b>260</b>  |
| <i>Frapin VS. Grande Champagne</i>           |            |             |
| <b>Коньяк Хеннесси ВС</b> .....              | 50 мл..... | <b>340</b>  |
| <i>Hennessy VS</i>                           |            |             |
| <b>Коньяк Хеннесси ВСОП</b> .....            | 50 мл..... | <b>480</b>  |
| <i>Cognac Hennessi VSOP</i>                  |            |             |
| <b>Коньяк Хеннесси ХО</b> .....              | 50 мл..... | <b>1300</b> |
| <i>Cognac Hennessi XO</i>                    |            |             |
| <b>Коньяк Шато Де Монтифо ВСОП</b> .....     | 50 мл..... | <b>350</b>  |
| <i>Cognac Chateau de Montifaud VSOP</i>      |            |             |
| <b>Коньяк Фавро ВС</b> .....                 | 50 мл..... | <b>250</b>  |
| <i>Cognac Favraud VS</i>                     |            |             |
| <b>Коньяк Мартель ВС</b> .....               | 50 мл..... | <b>280</b>  |
| <i>Cognac Martell VS</i>                     |            |             |
| <b>Коньяк Арарат 5*</b> .....                | 50 мл..... | <b>150</b>  |
| <i>Cognac Ararat 5*</i>                      |            |             |
| <b>Виски Чивас Регал 12 лет</b> .....        | 50 мл..... | <b>350</b>  |
| <i>Whisky Chivas Regal 12</i>                |            |             |
| <b>Виски Чивас 18 лет</b> .....              | 50 мл..... | <b>680</b>  |
| <i>Whisky Chivas 18</i>                      |            |             |
| <b>Виски Макаллан 18 лет</b> .....           | 50 мл..... | <b>850</b>  |
| <i>Whisky MACALLAN SO 18 Y.O.</i>            |            |             |
| <b>Виски Макаллан 12 лет</b> .....           | 50 мл..... | <b>520</b>  |
| <i>Whisky Macallan Fine Oak 12 Years Old</i> |            |             |
| <b>Виски Гленкадам 15 лет</b> .....          | 50 мл..... | <b>360</b>  |
| <i>Whisky Glencadam 15 Year Old</i>          |            |             |



# Крепкий алкоголь

## Spirits

|                                                   |         |            |
|---------------------------------------------------|---------|------------|
| <b>Виски Ред Лейбл</b> .....                      | 50 мл.  | <b>200</b> |
| <i>Whisky Johnnie Walker Red Label</i>            |         |            |
| <b>Виски Джеймесон</b> .....                      | 50 мл.  | <b>200</b> |
| <i>Whisky Jameson</i>                             |         |            |
| <b>Виски Финнеган 8лет</b> .....                  | 50 мл.  | <b>170</b> |
| <i>Whisky Finnegan 8 Y.O</i>                      |         |            |
| <b>Виски Баллантайс</b> .....                     | 50 мл.  | <b>200</b> |
| <i>Whisky Ballantine's</i>                        |         |            |
| <b>Ром Бакарди светлый</b> .....                  | 50 мл.  | <b>170</b> |
| <i>Rum Bacardi Superior</i>                       |         |            |
| <b>Ром Гавана Клуб Аньехо Резерв</b> .....        | 50 мл.  | <b>300</b> |
| <i>Rum Havana Club Anejo Reserva</i>              |         |            |
| <b>Ром Гавана Клуб 3 года</b> .....               | 50 мл.  | <b>170</b> |
| <i>Rum Havana Club 3 Years</i>                    |         |            |
| <b>Ром Капитан Морган Пряный Золотой</b> .....    | 50 мл.  | <b>180</b> |
| <i>Rum Capitan Morgan</i>                         |         |            |
| <b>Мартини Бьянко</b> .....                       | 50 мл.  | <b>130</b> |
| <i>Martini Bianco</i>                             |         |            |
| <b>Текила Ольмека Золотая</b> .....               | 50 мл.  | <b>200</b> |
| <i>Tequila Olmeca Gold</i>                        |         |            |
| <b>Текила Ольмека Серебряная</b> .....            | 50 мл.  | <b>200</b> |
| <i>Tequila Olmeca Silver</i>                      |         |            |
| <b>Джин Гордонс</b> .....                         | 50 мл.  | <b>170</b> |
| <i>Gordon`s</i>                                   |         |            |
| <b>Джин Бифитер</b> .....                         | 50 мл.  | <b>180</b> |
| <i>Beefeater London Dry</i>                       |         |            |
| <b>Полугар в ассортименте</b> .....               | 100 мл. | <b>600</b> |
| <i>Polugar assortment</i>                         |         |            |
| <b>Портвейн Мускат белый Красного камня</b> ..... | 50 мл.  | <b>150</b> |
| <i>Crimean white Port Massandra</i>               |         |            |
| <b>Ликер Егермайстер</b> .....                    | 40мл.   | <b>150</b> |
| <i>Jagermeister</i>                               |         |            |
| <b>Бехеровка</b> .....                            | 50 мл.  | <b>170</b> |
| <i>Becherovka</i>                                 |         |            |
| <b>Самбука</b> .....                              | 50мл.   | <b>180</b> |
| <i>Sambuka</i>                                    |         |            |
| <b>Бейлиз</b> .....                               | 50мл.   | <b>150</b> |
| <i>Baileys</i>                                    |         |            |