



ИКРА / CAVIAR



ИКОРНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ / CAVIAR TASTING PLATE

Блюдо для 3–4х персон / For 3–4 person

**Икра осетровая, стерляжья, горбуши, щучья;
блины, масло сливочное, яйцо рубленое.**

Подается с бокалом игристого вина / стопкой водки

*Caviar: sterlet, sturgeon, pink salmon, pike;
blini (Russian pancakes), butter, chopped boiled egg.*

*Served with a glass of sparkling wine
or vodka shot (for your choice)*

9000,-

Вся икра подается со стопкой водки / Caviar is served with vodka shot

Икра щучья, 40 г 740,-

Pike caviar, 40 g

Икра красная горбуши, 40 г 900,-

Pink salmon red caviar, 40 g

Икра черная осетровая, 20 г 2500,-

Sturgeon black caviar, 20 g

Икра черная стерляжья, 28 г 2900,-

Sterlet black caviar, 28 g

*Caviar has been a symbol of elegance for centuries — a way to boast your
cultured palate as well as your prosperous fortune.*

*When it comes to complementary food items for caviar, the golden rule is —
keep it simple! Traditional Russian caviar service involves serving caviar
with warm Russian blini. In the Soviet era, caviar was a requirement
for any special occasion. There were two ways of serving it. One was slices
of white bread with some butter and caviar on top. Or it was halves
of boiled eggs topped with caviar.*

*Tasting different caviar varieties will be an exciting form of entertainment,
you will enjoy comparing flavors and aromas in the whole spectrum
of caviar varieties.*



ЗАКУСИТЬ / START



Дегустационный сет

3 вида настоек по 20 г

(на выбор из 8 вкусов: хренная / клюквенная / облепиховая / ореховая / калган / Ерофеич / имбирно-медовая / сезонная)

и 3 традиционные русские закуски

(канане с балтийской килькой / сало домашнее / соленый огурчик)

Tasting Set

Any 3 kinds of "nastoyka" (flavoured vodka), 20g each

(of your choice between 8 varieties: horseradish / cranberry / sea-buckthorn / nuts / tormentil (galangal) / Yeropheyich / ginger-honey / seasonal flavor)

with 3 traditional Russian starts

(canape with salted Baltic sprat / homemade salo (the Germans call it Speck) / salted cucumber)

280,-



Большой дегустационный сет

6 видов настоек по 20 г

(на выбор из 8 вкусов: хренная / клюквенная / облепиховая / ореховая / калган / Ерофеич / имбирно-медовая / сезонная)

и 6 традиционных русских закусок

(канане с балтийской килькой / сало домашнее / соленый огурчик / буженина / форшмак / сельдь малосоленая)

Big tasting Set

6 kinds of "nastoyka" (flavoured vodka), 20g each

(of your choice between 8 varieties: horseradish / cranberry / sea-buckthorn / nuts / tormentil (galangal) / Yeropheyich / ginger-honey / seasonal flavor)

with 6 traditional Russian starts

(canape with salted Baltic sprat / homemade salo (the Germans call it Speck) / salted cucumber / cold baked ham / forshmak / mild salt herring)

550,-



ЗАКУСИТЬ / COLD STARTERS



Форшмак по классическому рецепту на тостах из солодового хлеба

220,-

Traditionally made forshmak (mixture of minced salted herring and boiled eggs) served on toasts of malted bread

Домашние соленья

240,-

(помидоры, огурцы, капуста, чеснок)

Assorted salted vegetables

(tomatoes, cucumbers, sauerkraut, garlic)

Сельдь малосоленая с картофелем и маринованным луком

270,-

Mild cured herring with boiled potatoes and pickled onions

Сезонные корни, запеченные в меду, с рассольным сыром и тыквенными семечками

290,-

Honey-roasted seasonal roots with brined cheese and pumpkin seeds

Сало двух видов с тостами из солодового хлеба

290,-

Two kinds of "salo" (frozen salty lard) served with toasts of malted bread

Буженина своего производства с хреном и горчицей

320,-

Buzhenina (baked silverside pork) of own production with horseradish and mustard

Грибы холодного посола со сметаной

420,-

Salted mushrooms with sour cream

Сет русских закусок на компанию

550,-

(буженина, сало двух видов, сельдь

малосоленая, скумбрия горячего копчения, соленые грибы, соленья)

Set of traditional Russian starters to share (buzhenina (baked silverside pork), mild salted herring, smoked mackerel, salted mushrooms, assorted salted vegetables)



САЛАТЫ / SALADS



- Винегрет с солеными грибами и канapé из балтийской кильки** 270,-
Russian beet salad Vinegret with salted mushrooms, served with canapé of salted Baltic sprat
- Овощной салат с соусом из красной смородины** 330,-
Fresh vegetables salad with redcurrant dressing
- «Шуба» с малосольной сельдью** 330,-
Mixture of boiled chopped vegetables (“Fur coat”) with mild cured herring
- Салат со скумбрией горячего копчения, обжаренным картофелем и зеленым горошком** 330,-
Salad of smoked mackerel, roasted potatoes and green peas
- Салат «Столичный» с печеным цыпленком** 330,-
The Russian salad with baked chicken meat
- Салат с разварной говядиной, зеленым яблоком и сельдереем, с соусом сметана-хрен** 370,-
Salad with stewed beef, green apple, celery and dressing of sour cream and horseradish
- «Оливье» с говядиной, раковыми шейками и красной икрой** 430,-
The traditional Russian “Olivier” salad with crayfish tail and red caviar

ВИНЕГРЕТ

Самый русский из всех салатов — винегрет — привез свое название, видимо, в качестве сувенира из Франции. Шутки шутками, но слово винегрет (vinaigrette) — французского происхождения и обозначает салатный соус на основе уксуса – vinaigre.

VINEGRET

Russian beet salad Vinegret — perhaps one of the popular salad in Russian cuisine — brought its name, apparently, as a souvenir from France. The naming comes from French word vinaigrette which is used as a salad dressing based on vinegar.



БЛИННОЕ МЕНЮ / BLINI (PANCAKES)



Ко всем блинам рекомендуем 50 г охлажденной водки
50g of cold vodka is strongly recommended to any kind of blini

Блины с икрой горбуши и щуцъей икрой, подаются с традиционным русским гарниром (рубленое яйцо, лук, зелень, сметана)

Pancakes with pink salmon caviar and pike caviar served with traditional Russian side dish (boiled egg, onion, herbs, sour cream)

820,-

Блины с добавками на Ваш выбор (сметана, варенье, топленое масло) 250,-
Pancakes with toppings of your choice (sour cream, jam, melted butter)

Блины с томленным в сливочном соусе куриным филе 370,-
Pancakes with chicken breast fillet sautéed in cream sauce

Блины с тушеными в сливках лесными грибами 370,-
Pancakes with mushrooms sautéed in cream sauce



СУПЫ / SOUPS



Куриный бульон с домашней лапшой 270,-
Chicken broth with homemade noodles

Суп из белых грибов с полбой 320,-
Porcini mushroom soup with spelt wheat

Гороховый суп на копченых свиных костях 320,-
Pea soup with smoked bacon

Борщ с говядиной и красной фасолью 350,-
Borsch with beef and kidney beans

Щи из квашеной капусты и говядины, запеченные под шапкой из слоеного теста 390,-
Schi-soup of sauerkraut and beef, served with baked puff pastry on top



ЛЕПНЫЕ ИЗДЕЛИЯ / DUMPLINGS



*Все пельмени и вареники подаются со сметаной
Pelmeni or vareniki are served with sour cream*

Пельмени из говядины и свинины 420,-
(подаются в бульоне или со сливочным маслом)
Pelmeni with minced meat filling
(served in broth or with butter)

Пельмени из оленины 420,-
(подаются в бульоне или со сливочным маслом)
Pelmeni with venison filling
(served in broth or with butter)

Вареники с картофелем и лесными грибами 370,-
Vareniki with filling of mashed potatoes with mushrooms

Вареники с тыквой и мягким сыром 370,-
Vareniki with filling of pumpkin and soft cheese

Вареники с творогом и вишневым соусом 370,-
Vareniki with cottage cheese and cherry sauce



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS



**Сыр Адыгейский жареный,
с брусничным соусом** 290,-
Fried Adygeysky (Circassian-type) cheese
garnished with cowberry jam

Жульен грибной с тостами из Велетского хлеба 320,-
Mushroom Julienne with Veletsky bread toasts

**Картофель запеченный в мундире, с начинкой
из копченой индейки, грибов, томатов и сыра** 350,-
Jacket potato with filling of smoked turkey,
mushrooms, tomatoes and cheese

**Драники из картофеля с ржаной мукой
и копченой грудинкой, подаются со сметаной** 370,-
Potatoes with rye flour and bacon pancakes
served with sour cream



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN COURSE



**Подкопченный куриный рулет,
с картофелем на манер «гратен»
или гречей с грибами (на Ваш выбор)** 450,-

Soft smoked chicken roll served with potatoes gratin
or buckwheat with mushrooms for your choice

**Филе утки с пюре из сельдерея и картофеля,
с соусом демиглас** 690,-
Duck fillet served with mashed potatoes with celery
and demi-glace sauce

Судак по-польски с картофельным пюре 670,-
Polish-style pikeperch served with mashed potatoes

**Форель, запеченная в пергаменте,
на подушке из овощей и полбы** 720,-
Trout fillet baked in parchment paper on vegetables and spelt

**Филе свинины с соусом из растомленного
чернослива, подается с фаршированным перцем** 650,-
Pork fillet with melted plum sauce,
served with stuffed sweet pepper

**Говяжьи щечки с томленным картофелем
на манер «гратен»** 750,-
Beef cheeks served with simmered potatoes gratin

**Бефстроганов с белыми грибами
и картофельным пюре** 850,-
Beef Stroganoff with porcini served with mashed potatoes

**Оленина с картофельными драниками
и запеченными кореньями** 890,-
Venison fillet served with potato and bacon pancakes
and baked roots

*К Вашему заказу мы подаем свежий хлеб, который мы печём
сами с любовью и заботой, и натуральное сливочное масло.*

*As a free addition to any dish you order we serve fresh bread
we bake with love and a lot of care in our own bakery
and some organic farm-made butter.*



КОТЛЕТНОЕ МЕНЮ / CUTLETS



Зраза из цыпленка с яйцом пашот и рассольным картофельным пюре Russian "Zraza" chicken cutlet filled with poached egg served with mashed potato with pickle-water	420,-
Котлеты домашние из говядины и свинины с картофельным пюре "Domashniye" meat cutlets served with mashed potatoes	490,-
Щучьи котлеты с картофельным пюре и икорным соусом Pike cutlets served with mashed potatoes and caviar sauce	590,-
Котлеты «Пожарские» с жареным картофелем и лесными грибами "Pozharskiye" meat cutlets served with roasted potatoes and wild mushroom sauce*	620,-

* A "Pozharskiye" meat cutlet is a traditional Russian cuisine dish. It has become popular at the beginning of the 19th century. Not quite croquettes and quite chicken "Kiev", these rich, butter-stuffed cutlets we prepare with locally produced chicken. Thanks to a perfect proportion of meat and other ingredients we use, these cutlets are extraordinarily juicy, buttery and tender.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО / SIDE DISHES

Рис отварной White rice	120,-
Полба со сливочным маслом Spelt with butter	150,-
Греча обжаренная с луком и грибами Buckwheat roasted with onions and mushrooms	150,-
Картофель отварной / запеченный в мундире Boiled / baked with skin potatoes	120,-
Картофельное пюре Mashed potatoes	120,-
Картофель на манер «гратен» Potatoes gratin-style	170,-



СЛАДОСТИ / SWEET-STUFF



Кисель ягодный с шариком мороженого Russian jelly-like soft drink (Kissel) made of mixed berries, served with an ice-cream scoop	220,-
Русский «Тирамису» Russian-style Tiramisu	250,-
Морковный десерт Dessert a-la carrot cake	250,-
Сезонный домашний пирог с шариком мороженого Seasonal homemade cake served with ice-cream scoop	250,-
Медовик Medovik (Russian honey cake)	250,-
Муравейник Funnel cake	250,-
Шарик мороженого с домашним вареньем Ice-cream scoop served with homemade jam	120,-
Колбаска сливочная / пирожное «картошка» Small sweets (toffee / chocolate)	100,-

КОФЕ / COFFEE

Эспрессо / Американо Espresso / Americano	150,-
Капучино / Латте Cappuccino / Latte	200,- / 220,-

ЧАЙ / TEA

Иван-чай в чайнике (на 2 / на 4 чашки) Russian herbal tea in a pot (for 2 cups / for 4 cups)	170,- / 290,-
Чай классический (на 2 / на 4 чашки) на выбор: черный, черный с бергамотом, зеленый, зеленый с жасмином Classic tea in a pot (for 2 cups / for 4 cups) for your choice: black, Earl Grey, green, green with jasmine	170,- / 290,-



НАПИТКИ / SOFT DRINKS



Морс клюквенный 250 мл Mors — traditional juice of cranberry, 250 ml	130,-
Морс облепиховый, 250 мл Mors — traditional juice of sea-buckthorn, 250 ml	130,-
Квас, 250 мл Kvass (beverage made from fermented bread), 250 ml	130,-
Сок в ассортименте, 200 мл Fruit juice in assortment, 200 ml	150,-
Минеральная вода «Байкал», 250 мл Russian premium mineral water “Baikal”, 250 ml	170,-
Минеральная вода «Байкал», 530 мл Russian premium mineral water “Baikal”, 530 ml	290,-
Минеральная вода «Боржоми», 500 мл Russian premium mineral water “Borjomi”, 500 ml	290,-
Кока-Кола / Фанта / Спрайт / Швепс, 250 мл Coca-Cola / Fanta / Sprite / Schweppes, 250 ml	190,-
Домашний Лимонад, 1 л клюква с мятой Homemade lemonade (cranberries & mint), 1 l	520,-
Домашний Лимонад, 1 л облепиха с розмарином Homemade lemonade (sea-buckthorn & rosemary), 1 l	520,-



ПИВО / BEER



300 мл / 500 мл

«Ять», светлое нефilterованное YAT beer, the local weissbier	180,- / 280,-
«Ять», светлое filterованное YAT beer, the local lager	180,- / 280,-
Медовуха Medovukha (honey beer)	180,- / 280,-

СЕЗОННЫЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / SEASONAL HOT DRINKS

Ораниенбаум (отвар шиповника, апельсиновый сок, мёд, изюм, апельсин) Oranienbaum (rose hip, orange juice, honey, raisins, orange)	270,-
Красная площадь (клюквенный морс, апельсиновый сок, яблочный сок, клюква, корица) The Red Square (cranberry juice, orange juice, apple juice, cranberry, cinnamon)	270,-
Восток-Запад (имбирь, мёд, мята, лимон) East-West (ginger, honey, mint, lemon)	270,-



НАПИТКИ ГОРЯЧИТЕЛЬНЫЕ / SEASONAL DRINKS WITH ALCOHOL



Щелкунчик (молоко, ореховая настойка, корица, кардамон, мускатный орех) The Nutcracker (milk, nut flavoured vodka, cinnamon, cardamom, nutmeg)	290,-
Глинтвейн на белом вине с ромашковым мёдом (белое вино, яблочный сок, ромашковый мёд, яблоко, специи) Mulled white wine with camomile honey (white wine, apple juice, camomile honey, apple, spices)	320,-
Глинтвейн на красном вине (красное вино, вишневый сок, мёд, апельсин, специи) Mulled red wine (red wine, cherry juice, honey, orange, spices)	320,-

АЛКОГОЛЬНОЕ МЕНЮ / ALCO MENU

ВИНО БЕЛОЕ / WHITE WINE

Вино месяца

(спрашивайте у вашего официанта)

The wine of the month (ask your waiter)

290,- / 1450,-

150 мл / 750 мл

Премиум Резерв Шардоне, сухое, Россия **330,- / 1650,-**
Chardonnay Reserve Premier, dry, Russia

Винья Майпо Совиньон, сухое, Чили **350,- / 1750,-**
Vina Maipo Sauvignon, dry, Chile

Сиело Пино Гриджио, полусухое, Италия **370,- / 1850,-**
Cielo, Pinot Grigio, semidry, Italy

Талисман Цинандали, сухое, Грузия **370,- / 1850,-**
Talisman Cinandali, dry, Georgia

Энтонис Хилл Шардоне, полусухое, Калифорния **2200,-**
Anthony's Hill Chardonnay, semidry, California

Раевское Шардоне, **2450,-**
сухое, Краснодарский край, Россия
Raevskoe Chardonnay, dry, Krasnodar Krai, Russia*

* The area gets its name from General Nicholas Raevskii Jr., a commander of the Black Sea coast. The winery was established in middle of XIX century on north-west seacoast of Caucasus. Nowadays Raevskoe has about 150 hectares vineyards. The vineyards consist of 19 varieties wines, including Chardonnay (16 ha). The Raevskoe Chardonnay was produced in limited edition of 10 000 bottles.

Премиум Резерв Каберне Фран, **330,- / 1650,-**
розовое, полусладкое, Россия
Premium Reserve Cabernet Franc,
rose, semisweet, Russia

ВИНО КРАСНОЕ / RED WINE

Вино месяца

(спрашивайте у вашего официанта)

The wine of the month (ask your waiter)

290,- / 1450,-

150 мл / 750 мл

Амирхан Шараб Мадраса, **330,- / 1650,-**
сухое, Азербайджан
Amirhan Sharab Madrasa, dry, Azerbaijan

Купаж № 22, сухое, Россия **330,- / 1650,-**
Blend № 22, dry, Russia

Бруни Неро д'Авола, сухое, Италия **350,- / 1750,-**
Bruni Nero d'Avola, dry, Italy

Метревели Саперави, сухое, Грузия **370,- / 1850,-**
Metreveli Saperavi, dry, Georgia

Санта Рита Карменер, сухое, Чили **370,- / 1850,-**
Santa Rita Carmenere, dry, Chile

Вега дель Рио Тинто, **370,- / 1850,-**
Темпранильо, Риоха, сухое, Испания
Vega del Rio Tinto, Tempranillo, Rioja, dry, Spain

Мукузани, сухое, Грузия **2200,-**
Mukuzani, dry, Georgia

Шато Тюильри Пажес Бордо, сухое, Франция **2350,-**
Chateau Tuilerie Pages Bordeaux, dry, France

Раевское Ренессанс, **2850,-**
сухое, Краснодарский край, Россия
Raevskoe Renaissance, dry, Krasnodar Krai, Russia*



* It was produced in limited edition of 45 000 bottles. The Raevskoe "Renaissance" is the winner in red wine category as "the best Russian wine for 2015". As well as it won a gold medal on MUVINA (Slovakia), the most important wine contest in Eastern Europe.

 ИГРИСТЫЕ ВИНА / SPARKLING WINES

150 мл / 750 мл

Советское Шампанское, **190,- / 950,-**
полусладкое / брют, Россия
Sovetskoye Shampanskoye, *semisweet / brut, Russia*

Талисман Блан де Блан, брют, Грузия **1750,-**
Talisman Blanc de Blancs, *brut, Georgia*

КРЕПЛЕННЫЕ И ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА /
FORTIFIED AND DESSERT WINES

Портвейн красный Крымский, Массандра, 100 мл **320,-**
Port Red Krimskiy, *Massandra, 100 ml*

Мадера Оригинальная, Массандра, 100 мл **320,-**
Wine Madera Original, *Massandra, 100 ml*

 КРЕПКИЕ / SPIRITS

50 мл

Коньяк Армянский, 3 года **290,-**
Armenian cognac, 3 years

Коньяк Принц Юбер де Полиньяк VSOP **450,-**
Prince Hubert de Polignac cognac VSOP

Джин Бифитер **250,-**
Gin Beefeater

Текила Сауза Серебро **320,-**
Tequila Sauza Blanco

Виски Джеймесон **320,-**
Jameson Irish Whiskey

Виски Джек Дэниэлс **350,-**
Jack Daniel's Tennessee Whiskey

Ром Капитан Морган черный / золотой **270,-**
Rum Captain Morgan Black / Gold

 НАСТОЙКИ / NASTOIKA (FLAVOURED VODKA)

Настойки по 50 г / 50 g each

Хренная / Horseradish**Клюквенная / Cranberry****Ореховая / Nuts****Облепиховая / Sea-buckthorn****Калган / Tomentil (galangal)****Ерофеич / Yeropheyich****Имбирно-медовая / Ginger-honey****Сезонная / Seasonal flavor****140,-**ВОДКА И ДИСТИЛЛЯТЫ /
VODKA AND DISTILLATES

*Recommended with following dishes: salo, borsch, schi-soup, Russian
“Olivier” salad, bliny with caviar, beef stroganoff, pelmeni, cutlets.*

50 мл

Столичная **200,-**
Stolichnaya

Князь Рюрик, серебряная **250,-**
Vodka Prince Rurik Silver

Белуга **370,-**
Beluga

Самогон ржаной **270,-**
Rye Samogon

Самогон традиционный **290,-**
Traditional Samogon — distilled Russian vodka

Полугар №2 Чеснок и перец **470,-**
Polugar №2 (garlic & pepper)



ПОДАРОЧНАЯ КОРЗИНА / GIFTS



**Фирменная настойка,
Иван-чай, домашнее варенье**
Homemade tincture,
Russian herbal tea, homemade jam

1300,-

**Фирменная настойка, домашнее варенье,
мед, домашние маринады**
Homemade tincture, homemade jam, honey,
homemade mixed pickles

2000,-

**Чайный набор «Дымов»:
чайная пара и заварной чайник
Иван-чай, мед, варенье**
Dymov porcelain tea set: 2 cups & pot
Russian herbal tea, homemade jam, honey

4000,-



**ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ, ЮБИЛЕЙ, КОРПОРАТИВ
В РЕСТОРАНЕ «ЯТЬ»**

**Банкетное предложение
для компаний от 10 человек
от 1500 руб/чел.**

**Подробности у сотрудника ресторана,
по телефону: 957-00-23
или pirgoroi@bk.ru**

