

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

Свежие овощи - 520

Хрустящий огурчик, сочный болгарский перец, спелый душистый томат, черешковый сельдерей, пряные травы и сметана

Fresh vegetables

cucumber, sweet paprika, tomato, celery stalks, herbs and sour cream

Ассорти хрустящих груздей бочкового посола - 990

подаётся со сметаной, ялтинским луком и стопкой домашней Хреновухи

Milk mushrooms of barrel spatiality

served with sour cream, Yalta red onion and shot of homemade Hrenovuha

Нежный телячий язык с пикантными овощами, антипасты и ярким свекольным хреном – 650

Tender veal tongue with spicy vegetables, antipasti and beetroot horseradish

Упругая сельдь пряного посола - 550

с горячим картофелем, маринованным сладким луком и горчичным соусом

Springy spicy salted herring with hot potatoes, pickled sweet onions and mustard sauce

Буррата с томатами и свежим базиликом - 950

Burrata with tomatoes and fresh basil

Сёмга, маринованная в коньяке - 1100

с мягким сыром, блинчиком и красной икрой

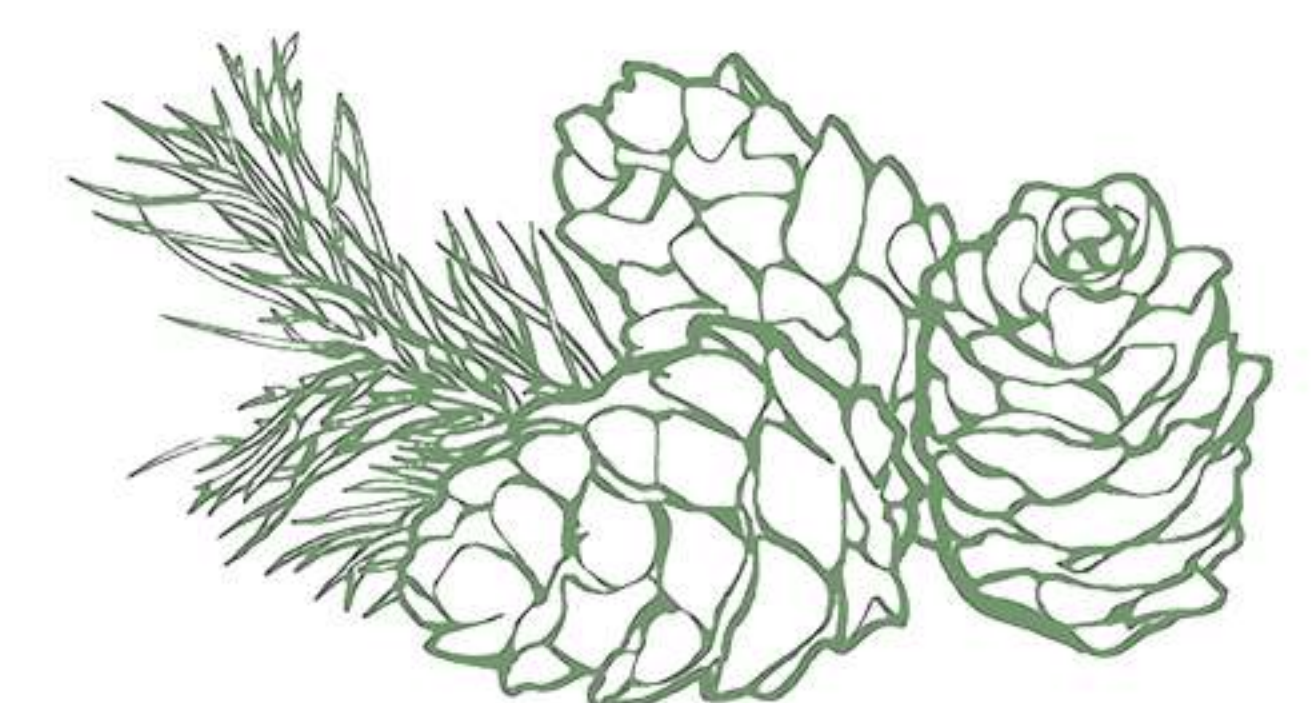
Salmon marinated in cognac

with soft cheese served with pancake and red caviar

Икра лососевая - 1300

подаётся с блинами, сметаной, мелко рубленным яйцом и репчатым луком

Salmon caviar served with pancakes, sour cream, finely chopped egg and onion



САЛАТЫ SALADS

Салат Ростбиф - 690

печеный в духовке ростбиф, грибы, корнишоны,
черри и зеленый салат
«Roastbeef» salad with beef baked in the oven, mushrooms,
gherkins, cherry tomatoes and lettuce

Салат Вальдорф - 490

утиная грудка холодного копчения, зеленое яблоко,
стебель сельдерея, лимонная заправка
«Waldrof» salad with cold smoked duck breast, green apple,
celery, lemon dressing

Обоженный тартар из тунца - 790

с авокадо и чиабаттой
Fried tuna tartare with avocado and ciabatta

Салат «Нисуаз» - 990

с тунцом татаки, перепелиными яйцами, зелёной фасолью,
картофелем «Стоун» и анчоусовым маслом
«Nicoise» salad with tuna tutaki, quail eggs, green beans, stone
potatoes and anchovy oil

Листья салата с сёмгой холодного копчения - 850

сыром Мариджано, авокадо и цитрусовой заправкой
Green lettuce with cold smoked salmon
with Marigiano cheese, avocado and citrus feeling

Венегрет с чёрными грибами - 490

с хлебными крутонами и ялтинским луком
Vinegret with black mushrooms with bread croutons
and Yalta onions

Салат «Цезарь» «Caesar» salad

с куриной грудкой - 690
with chicken

с томатами черри и пармезаном - 590
with cherry tomatoes and parmesan cheese
с тигровыми креветками - 990
with tiger shrimps

Камамбер жареный - 890

с соусом манго и семенами чиа
Fried Camembert with mango sauce and chia seeds

СУПЫ SOUPS

Наваристый борщ - 590

с разварной говядиной и сметаной, подаётся с сочным
мясным пирожком
«Borsh» with boiled beef and sour cream, served with
a juicy meat pie

Солянка многомясная - 690

наваристое кушанье подаётся со сметаной, сочным
мясным пирожком
Meat solyanka served with sour cream, juicy meat pie

Щи зелёные с куриной грудкой - 490

и перепелиным яйцом
Spinach and sorrel soup with chicken breast and quail egg

Бульон из фермерских цыплят - 430

с яичной лапшой и морковью
Farm chicken broth with egg noodles and carrots

Уха Тройная с семгой, судаком и палтусом - 1390

Ukha soup «Triple» with salmon, pike perch and halibut

Том Ям на кокосовом молоке с тигровыми креветками - 900

Tom yam on coconut milk with tiger prawns

Пикантный суп из томатов - 790

с кальмаром, мидиями и креветками
Spicy tomato soup with squid, mussels and shrimps

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

Жульен из белых грибов - 490
в блине с сыром Пармезан
Porcini mushroom julienne served in a pancake
with Parmesan cheese

Пармиджана - 690
Parmigiano

Тигровые креветки гриль - 1690
с имбирём и сладким чили соусом
Grilled tiger prawns with ginger and sweet chili sauce

Драники из картофеля:
Derounies (potato pancakes):

- **с форелью шеф-посола и сметанным кремом - 790**
- with chef salted trout and sour cream
- **с копчёной свиной грудинкой - 590**
- with smoked pork belly

Блины:
Pancakes:

- **с форелью шеф-посола - 750**
- with chef salted trout
- **со сметаной - 390**
- with sour cream



ПАСТА и РИЗОТТО PASTA and RISOTTO

Ригатони Аррабиата - 690
Rigatoni Arrabiata

Спагетти Карбонара - 750
Spaghetti Carbonara

Спагетти Болоньезе - 750
Spaghetti Bolognese

Ризотто с белыми грибами - 860
Risotto with porcini mushrooms

ГОРЯЧЕЕ

MAIN COURSE

Медальоны из говядины - 1590

с картофелем «Гратен» и жгучим соусом из ананаса

Beef medalions with Gratin potatoes and spice pineapple sauce

Бефстроганов - 1250

томатами конкассе и градом из солёного бочкового огурца

Beef Stroganoff with concasse tomatoes and salted barrel cucumber

Свиной бок - 750

томлёный на ольховой стружке с винным соусом

Pork side stewed on alder shavings with wine sauce

Деревенские пельмени с говядиной и свиной - 650

Rustic dumplings with beef and pork

Утиное конфи - 790

со сливочным орзо под ежевичным соусом

Duck confit with creamy orzo and blackberry sauce

Куриная грудка - 690

гриль или припущенная с букетом Гарни, подаётся

с рисом Басмати и томатным соусом

Chicken breast fillet

grilled or stewed with garni (on your choice) with Basmati rice and tomato sauce

Паровая форель - 1590

с икрой лосося под ирисовым соусом

Steam trout with salmon caviar under toffee sauce

Стейк палтуса - 1690

с королевскими креветками, ризотто,

шпинатом и душистыми травами

Halibut steak with king prawns, risotto, spinach and herbs

Щучьи котлетки - 690

с картофельным пюре и соусом «Тузлук»

Pike cutlets with mashed potatoes with sour cream and garlic sauce

Филе судака под соусом Бешамель - 790

Pikeperch fillet with Bechamel sauce

ГАРНИР GARNISH

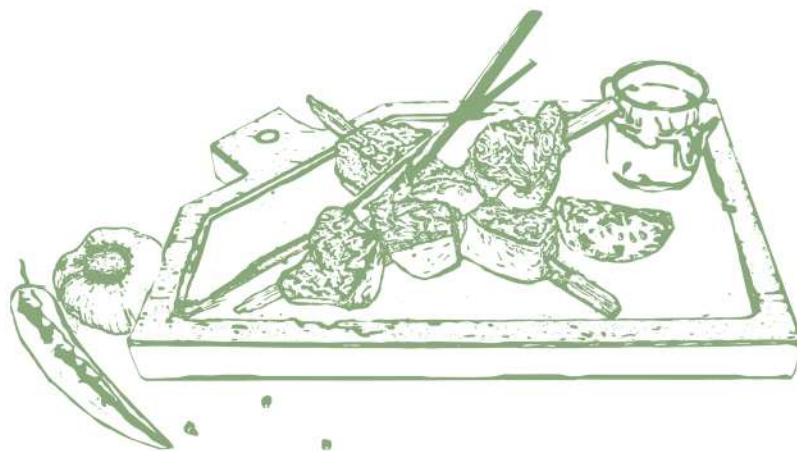
Молодой запечённый картофель - 350
с травами, подаётся со сметаной
Young baked potatoes
with herbs served with sour cream

Овощи на гриле - 450
паприка, цуккини, баклажан, томат
Grilled vegetables
paprika, zucchini, eggplant, tomato

Овощи на пару - 350
цветная капуста, брокколи, морковь
Steamed vegetables
cauliflower, broccoli, carrots

Рис Басмати - 350
Basmati rice

Картофельное пюре -350
Mashed potatoes



СОУС SAUCE

Сырный Горгонзола - 100
Cheese gorgonzola

Демигляс - 100
Demi-glacé

Брусничный - 100
Cowberries

Томатная сальса - 100
Tomato salsa

Домашняя аджика - 100
Home adzhika

Горчица русская - 100
Russian mustard

ХЛЕБ BREAD

Хлебная корзина
на 1 персону – 200
Bread basket for 1 person

Хлебная корзина
на 2 персоны – 290
Bread basket for 2 persons

ДЕСЕРТ
DESSERT

Шоколадный брауни с ванильным мороженым - 490
Chocolate brownie cake with vanilla ice-cream

Чизкейк - 450
Cheesecake

Крем-брюле цитрус - 420
Citrus creme brulee

Наполеон с клубничным вареньем - 450
Napoleon with strawberry jam

Домашние профитроли с малиновым соусом -450
Homemade profiteroles with raspberry jam

Ореховый тарт - 420
с апельсиновым соусом
Walnut tart with orange sauce

Ассорти сыров с мёдом и фруктами - 990
Assorted cheeses with honey and fruits

Сырники со сметаной – 490
Cottage cheese cakes with sour cream

Мороженое:
Ice-cream:
- Бельгийский шоколад - 250
- Belgian chocolate
- Сочная клубника - 250
- Strawberry juiciness
- Бурбонская ваниль - 250
- Bourbon vanilla



Блины:
Pancakes:
- с вареньем - 390
- with jam
- со сгущенным молоком - 390
- with condensed milk

НАПИТКИ
DRINKS

Чёрносмородиновый морс - 250
Blackcurrant fruit drink

Облепиховый морс - 250
Buckthorn fruit drink

Клюквенный морс - 250
Cranberry fruit drink

Сок берёзовый - 250
Birch sap

Квас - 250
Kvas

