

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD REFRESHMENTS

БЛЮДО РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ с душистой зеленью	550 Р	АССОРТИ ИМПОРТНЫХ СЫРОВ с орехами и мёдом	1 500 Р
DISH OF VARIOUS VEGETABLES with fragrant green vegetables		ASSORTED IMPORTED CHEESES with nuts and honey	
1/500		200/30/30	
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ ПОД ВОДОЧКУ с душистым маслом и зеленью	750 Р	ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ с обжаренным хлебом и ароматным маслом	200 Р
HOME-MADE PICKLED PRODUCTS TO VODKA with fragrant oil and green vegetables		CHICKEN LIVER PASTE with roasted bread and fragrant oil	
1/350		50/100	
БОЛЬШИЕ ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ	300 Р	БУСКЕТТЫ СО СЛАБОСОЛЁНОЙ СЁМГОЙ на пшеничном хлебе с соусом из анчоусов	550 Р
LARGE GREEN AND BLACK OLIVES		BRUSCHETTAS WITH LIGHT SALTED SALMON on wheat bread with anchovy sauce	
1/100		1/250	
МЯСНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ собственного производства	850 Р	БУСКЕТТЫ С ПОДКОПЧЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ на пшеничном хлебе с зерновой горчицей	550 Р
MEAT SPECIALTIES of own making		BRUSCHETTAS WITH LIGHTLY SMOKED BEEF on wheat bread with grain mustard	
1/200		1/250	
ТАРЕЛКА ЮЖНЫХ СЫРОВ с орехами и мёдом	750 Р		
PLATE OF SOUTHERN CHEESES with nuts and honey			
250/30/30			

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

ЧЕРНОМОРСКАЯ БАРАБУЛЬКА жаренная в кукурузной муке с чесноком BLUNT-SNOUTED MULLET roasted in corn flour with garlic 1/100	350 Р	СЫРНЫЕ ШАРИКИ с чесночным соусом CHEESE BALLS with garlic sauce 100/30	350 Р
КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ В КЛЯРЕ с соусом сладкий чили BATTERED CALAMAR RINGS with sweet chili sauce 150/30	550 Р	КУРИНЫЕ СТРИПСЫ в хрустящей панировке с соусом барбекю CHICKEN STRIPS in crispy coating with barbecue sauce 150/30	350 Р
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ в хрустящей панировке TIGER SHRIMPS in crispy coating 200/30	600 Р	КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ на ваш выбор: - запеченные в соусе барбекю - жареные в хрустящей панировке CHICKEN WINGS TO YOUR CHOICE - baked in barbecue sauce - roasted in crispy coating 300/30	550 Р
ЗАПЕЧЁННЫЕ МИДИИ КИВИ под сливочным соусом с кусочками помидор BAKED KIWI MUSSELS in cream sauce with tomato pieces 1/100	550 Р		

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ
с сыром Фета, свежими
овощами и маслинами

450 Р

GREEK SALAD with Feta cheese,
fresh vegetables and black olives

1/210

САЛАТ ПАНЦАНЕЛЛА
с помидорами, красным луком
и базиликом

350 Р

PANZANELLA SALAD
with tomatoes, red onion and sweet basil

1/250

САЛАТ ЦЕЗАРЬ
С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ
заправкой из анчоусов,
помидорами черри и сыром
Пармезан

350 Р

CAESAR SALAD
WITH CHICKEN BREAST
with anchovy dressing, Cherry tomatoes
and Parmigiano cheese

1/300

САЛАТ ЦЕЗАРЬ
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ
заправкой из анчоусов,
помидорами черри и сыром
Пармезан

650 Р

SALAD CAESAR
WITH TIGER SHRIMPS
with anchovy dressing, Cherry tomatoes
and cheese Parmigiano

1/300

САЛАТ С БАСТУРМОЙ
с печёными на огне
баклажанами и зеленью

400 Р

BASTURMA SALAD
aubergines baked on fire and green
vegetables

1/160

САЛАТ С ТЁПЛЫМИ
МОРЕПРОДУКТАМИ с сыром
Пармезан и бальзамическим
соусом

1200 Р

SALAD WITH WARM MARINE
PRODUCTS with Parmigiano cheese
and balsamic sauce

1/300

ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

HAND-MADE PASTA

КАРБОНАРА в сливочном соусе с беконом, сыром Пармезан и перепелиным яйцом CARBONARA in cream sauce with bacon, Parmigiano cheese and quail egg 1/350	450 Р	С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ в сливочном соусе со слайсами цуккини WITH WHITE MUSHROOMS in cream sauce with zucchini slices 1/350	650 Р
БОЛОНЬЕЗЕ в бархатистом мясном соусе с сыром Пармезан BOLOGNESE in velvety meat sauce with Parmigiano cheese 1/350	400 Р	С МОРЕПРОДУКТАМИ в томатном соусе WITH MARINE PRODUCTS in tomato sauce 1/350	1200 Р
С ЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ чесноком, помидорами в лёгком соусе с петрушкой WITH FRIED SHRIMPS garlic, tomatoes in light sauce with parsley 1/350	650 Р		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT PLATES

**БИФСТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
с глазуньей, картофелем фри
и томатным соусом**

450 Р

VEAL BEEFSTEAK
with sunny side up eggs, French-fried
potatoes and tomato sauce

200/100/50

**ЖАРЕННЫЕ КОТЛЕТКИ
ИЗ КУРИЦЫ с картофельным
пюре и соусом из помидор**

400 Р

FRIED CHICKEN CUTLETS
with mashed potato and tomatoes-made
sauce

150/150/30

**ШНИЦЕЛЬ ИЗ КУРИЦЫ
с картофельными крокетами
и грибным соусом**

650 Р

CHICKEN BREADED CUTLET
with potato crockets and mushroom sauce

300/50/50

**ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА
на обжаренной лепёшке
с маринованной зеленью и луком**

650 Р

FLATTENED AND GRILLED CHICKEN
on slightly roasted johnny-cake
with marinated green vegetables and onion

250/50/50

**СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ
в брусничном маринаде с салатом
колслоу и аджикой**

700 Р

PORK STEAK in cowberry marinade
with coleslaw salad and adjika sauce

180/150/30

**СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
с маринованной зеленью, луком
и помидорами**

950 Р

VEAL FILLET STEAK with marinated
green vegetables, onion and tomatoes

180/100/30

РИБАЙ СТЕЙК

900 Р

RIBEYE STEAK

per 100 g

**ТОМЛЁНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ
с картофельным пюре
и картофелем пай**

500 Р

SIMMERED VEAL CHEEKS
with mashed potato and shoestring potatoes

150/150/20

**ЖАРЕННЫЙ СУДАК
с овощным соте**

650 Р

FRIED PIKE-PERCH with vegetable saute

150/100

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ на картофельном пюре с чесночным соусом	450 Р	СТЕЙК СЁМГИ НА ГРИЛЕ с паровыми овощами и соусом с красной икрой	650 Р
PIKE CUTLETS on mashed potato with garlic sauce		GRILLED SALMON STEAK with steam-cooked vegetables and sauce with caviar	
150/150/30			

ГАРНИРЫ

ACCOMPANIMENTS

КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	200 Р	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 Р
POTATO WITH ROSEMARY		FRENCH-FRIED POTATOES	
1/150		1/150	
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200 Р	ОВОЩИ ГРИЛЬ	250 Р
MASHED POTATO		GRILLED VEGETABLES	
1/150		1/150	

ХЛЕБ

BREAD

БУЛОЧКА	20 Р	ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	60 Р
BAKED ROLL		BREAD BASKET	

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

КЛАССИЧЕСКИЙ НАПОЛЕОН с шариком пломбира	350 Р	ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК с ягодным соусом	350 Р
CLASSICAL MILLEFOGLIE with plombiere ice cream ball		NEW YORK CHEESECAKE with berry sauce	
150/50		150/30	
МЕДОВИК с ягодным соусом	350 Р		
HONEY PIE with berry sauce		ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	600 Р
150/30		FRUIT PLATE	
ЭСТЕРХАЙЗИ с шариком пломбира	350 Р		
ESTERNÁZY TORTE with plombiere ice cream ball		ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ	
150/50		FRUITS IN ASSORTMENT	
КРАСНЫЙ БАРХАТ с сырным кремом	350 Р		
RED VELVET with cheese cream		ЯГОДЫ В АССОРТИМЕНТЕ	
150/30		BERRIES IN ASSORTMENT	