

МЕНЮ

MENU

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

| | |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Лосось слабой соли | 420 ₺ |
| Mild-cured salmon | |
| Сельдь бочковая с отварным картофелем и маринованным луком | 290 ₺ |
| Herring with boiled potatoes and pickled onion | |
| Соленья домашние | 290 ₺ |
| Homemade pickles | |
| Ассорти из свежих овощей | 260 ₺ |
| Vegetable plate | |

САЛАТЫ

SALADS

| | |
|-------------------------------------------|-------|
| Салат «Цезарь» с курицей | 350 ₺ |
| “Ceasar” salad with chicken | |
| Салат «Греческий» | 320 ₺ |
| “Greek” salad | |
| Салат «Оливье» с духовой говядиной | 290 ₺ |
| Russian salad “Olivier” with baked beef | |
| Салат «Сельдь под шубой» | 260 ₺ |
| Traditional “Dressed herring” salad | |
| Теплый салат с куриной печенью | 310 ₺ |
| Warm salad with chicken liver | |

СУПЫ

SOUPS

| | |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Уха «Балтийская» с семгой, судаком и томатами | 390 ₺ |
| “Baltic” fish soup with salmon, pike perch and tomatoes | |
| «Борщ» с говядиной | 270 ₺ |
| Traditional “Borsch” with beef | |
| Крем-суп из свежих шампиньонов | 260 ₺ |
| Champignon cream soup | |
| Солянка по-деревенски | 360 ₺ |
| Traditional countryside style “Solyanka” | |

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAINS

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Котлета «По-киевски» с картофелем фри | 380 ₺ |
| “Chicken Kiev” cutlet with French fries | |
| Пельмени «Сибирские» со сметаной | 340 ₺ |
| Traditional “Siberian” pelmeni with sour cream | |
| Бефстроганов с картофельным пюре и солеными огурчиками | 480 ₺ |
| Beef Stroganoff with mashed potatoes and pickled cucumbers | |
| Стейк из говяжьей вырезки с обжаренными овощами и соусом «Пеппер» | 860 ₺ |
| Beef fillet steak with fried vegetables and “Pepper” sauce | |
| Шницель «Венский» из свинины с печеным кабачком, томатами и соусом барбекю | 390 ₺ |
| Pork “Winer” schnitzel with baked vegetable marrow, tomatoes and barbeque sauce | |
| Судак «По-польски» с картофельным пюре и яичным соусом | 460 ₺ |
| “Polish style” pike perch with mashed potatoes and egg sauce | |
| Стейк из лосося с пюре из картофеля и зеленого горошка и сливочно-икорным соусом | 780 ₺ |
| Salmon steak with mashed potatoes, peas and creamy-caviar sauce | |
| Щучьи биточки с ячневой кашей и тыквой | 390 ₺ |
| Pike minced collops with barley porridge and pumpkin | |
| Хачапури по-грузински | 340 ₺ |
| «Georgian style» khachapuri puff pastry pie | |
| Картофель жареный с опятами | 290 ₺ |
| Potato fried with honey agaric | |

ХЛЕБ BAKING

| | |
|------------------------|-------|
| Хлебная корзина | 100 ₺ |
| Baker’s basket | |

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

| | |
|---------------------------------------------------|-------|
| Сырники со сметаной | 200 ₺ |
| Ukrainian cottage cheese pancakes with sour cream | |
| Блинчики с медом и сметаной | 180 ₺ |
| Russian pancakes with honey and sour cream | |
| Чизкейк «Нью-Йорк» | 280 ₺ |
| “New-York” cheesecake | |