

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD STARTERS

Паштет из печени цыпленка с апельсиновым чатни Chicken liver pate with orange chutney / 182 rp	410
Кубанское сало двух видов с датским хлебом Two kinds of Kuban tallow with danish grain bread / 212 rp	420
Тар-тар из лосося слабой соли с авокадо и икрой Tartar of light-salted and cold smoked salmon with avocado / 177 rp	550
Солёные грузди в сметане с луком и обжаренным картофелем Milk mushrooms in sour cream with onions and fried potatoes / 252 rp	440
Телятина по мотивам Вителло Тоннато Veal Vitello Tonnato with argulla / 169 rp	490
Икра камчатская, подовый хлеб и трюфельное масло *Двойная порция икры +350Р к стоимости Kamchatka salmon caviar, hearth bread and truffel butter / 114 rp	550
Сугудай из морского окуня с соусом из мяты и клубники Sagudai of sea perch with mint-strawberry sauce / 155 rp	520
Атлантическая сельдь с горячим картофелем и соусом айоли Atlantic herring with fried potatoes and aioli sauce / 242 rp	380

АССОРТИ / ASSORTED

Русские засолы и маринады. Капуста квашеная, маринованные огурцы, солёные грузди, маринованные томаты, красная маринованная капуста Russian pickles and marinades. Sauerkraut, cucumbers, mushrooms, tomatoes, red cabbage / 212 rp	390
Буженина, ростбиф и томлёная телятина Home made pork, roast beef and stewed veal / 154 rp	550
Свежие овощи. Огурцы, помидоры, сладкий перец Fresh vegetables: cucumbers, tomatoes, sweet pepper / 182 rp	350
Лосось слабой соли и семга холодного копчения Light-salted and cold smoked salmon / 143 rp	690

САЛАТЫ / SALADS

Русский салат с ростбифом и овощами Russian salad with roast beef and vegetables / 270 rp	430
Салат Оливье с томлёной телятиной The Russian salad with stewed veal / 191 rp	390
Цезарь "La Russ" с мясом цыпленка Caesar with chicken fillet / 194 rp	460
Цезарь "La Russ" с тигровыми креветками Caesar with tiger prawns / 204 rp	590
Салат Греческий с маслинами Каламата Greek salad with Feta / 270 rp	440
Традиционный салат "Сельдь под шубой" Traditional "Dressed herring" with beet, potatoes, eggs / 341 rp	380
Листовой салат с лососем слабой соли, авокадо и яйцом пашот Salad of mixed leaves with slightly salted salmon, avocado and poached egg / 252 rp	550
Тёплый салат с говядиной татаки и ферментированной сливой Steak salad with grilled beef and marinated plum / 230 rp	580

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

Рулетики из телятины в беконе на огненной сковороде	430
Rolls of veal wrapped in bacon on a fired pan / 125 rp	
Блины с жульеном из свежих шампиньонов	380
Pancakes with julienne of fresh champignons / 246 rp	
Блины с камчатской икрой и лососем холодного копчения	490
Pancakes with Kamchatka caviar and cold-smoked salmon / 226 rp	
Овощи гриль. Кабачок, баклажан, сладкий перец, свежий шампиньон и томат	390
Grilled vegetables. Zucchini, eggplant, sweet pepper, champignon and tomatoe / 158 rp	
Креветки, обжаренные на гриле в чесночном масле	570
Shrimp, grilled in garlic oil / 90 rp	

СУПЫ / SOUPS

Суп из дикого лося с грибами и корнеплодами	450
Moose soup with mushrooms and root vegetables / 302 rp	
Уха из петуха с лососем и треской	410
Russian traditional fish soup "Ukha" / 300 rp	
Борщ с говядиной и чесночными пампушками	390
Borscht with beef and garlic pampushkis / 430 rp	
Мясная солянка с копченными рёбрами и ростбифом	410
Russian traditional mixed meat soup "Solyanka" / 330 rp	
Похлебка из боровиков и свежих шампиньонов	390
Mushroom soup with boletus and fresh champignons / 330 rp	

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ / MAIN COURSE FISH

Котлета из щуки с цукини и тайским соусом	560
Pike cutlet with zucchini and thai sauce / 295 rp	
Морской окунь с кремом из моркови и юдзу	790
Fried sea perch with carrot and yuzu cream / 250 rp	
Стейк из лосося с бурым рисом и соусом берблан	830
Salmon steak with brown rice and white wine sauce / 305 rp	
Филе трески с овощами и соусом шампань	640
Codfish fillet with saute and champagne sauce / 270 rp	

БЛЮДА ИЗ МЯСА / MAIN COURSE MEAT

Кейк из цыпленка с картофельным пюре и грибным соусом с горгонзоллой	560
Chicken cake with mashed potatoes and mushroom sauce with blue cheese / 326 rp	
Цыпленок тапака, выдержанный в рассоле и травах, с печеным картофелем	680
Tobacco chicken, marinated in brine and herbs, with baked potatoes / 462 rp	
Самолепные пельмени из свинины и говядины	480
Traditional homemade Russian dumplings / 242 rp	
Свиная грудинка со сливовой полбой и тайским соусом	590
Pork brisket with plum spelt and thai sauce / 292 rp	
Котлета из лосятины и оленины со сливочным булгуром и клюквенным соусом	690
Cutlets of moose and deer with cream bulgur and cranberry sauce / 292 rp	
Говядина по-строгановски. Подается с картофельным пюре	640
Beef stroganoff served with mashed potatoes / 358 rp	
Стейк Шатобриан с карамелизованной морковью и перечным соусом	930
*Двойная порция стейка +550Р к стоимости Beef steak chateaubriand with caramelized carrot and pepper sauce / 266 rp	
Стейк Флэт-айрон с шампиньонами гриль и соусом порто	790
Beef steak flat-iron with grilled champignons and porto sauce / 280 rp	
Филе карельского оленя с булгуром и перечным порто	1 190
Karelian deer fillet with bulgur and pepper sauce / 286 rp	
Филе ростовской утки с пюре из корнеплодов, апельсиновым чатни и клюквенным соусом	760
Duck breast with carrot puree, orange chutney and cranberry sauce / 286 rp	

ХЛЕБ / BREAD

Багет с чесночным маслом Baguette with garlic butter / 175 гр	280
Хлеб. Датский зерновой и ремесленный подовый Bread basket / 106 гр	150
Трюфельное масло к хлебу Truffel butter / 33 гр	80

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Трюфели ручной работы Handmade truffles / 30 гр	130
Наполеон по нашему рецепту с кремом из антоновки и груши Napoleon cake with cream of baked pears and apples / 137 гр	320
Мороженое Ванильное / Клубничное / Шоколадное Ice-cream Vanilla / Strawberry / Chocolate / 42 гр	130
Штрудель яблочный с мороженым и черничным соусом Apple strudel with ice cream and blueberry sauce / 215 гр	340
Шоколадный фондан со сливочным пломбиром и домашней карамелью Chocolate fondant with ice-cream and homemade caramel sauce / 157 гр	340
Молочный коктейль Milkshake / 250 гр	230
Сорбет фруктовый лимон-лайм Sorbet fruit lemon-lime / 42 гр	130