

ЛЕТНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ SUMMER OFFER

Окрошка с телятиной на квасе с перепелиным яйцом — 790
Okroshka with veal on kvass, with quail egg

*5, 12

Летний суп из свеклы с рубленой говядиной и сметаной — 790
Summer beetroot soup with minced beef and sour cream

*4, 5, 12

Банановый сплит с вишней — 1 050
Banana split with cherries

*1, 4, 12



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

Икра лососевая подаётся с блинами, сметаной, мелко рубленным яйцом и репчатым луком — 1 500

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

*2, 4, 9, 12

Белые грузди бочкового посола в сметане — 1 200

Barrel-pickled white milk mushrooms in sour cream

*4

Малосольный лосось, эсколар и маринованный угорь с лимоном, сливочным хреном и каперсами — 1 900

Lightly salted salmon, escolar and pickled eel with lemon, creamy horseradish and capers

*2, 4, 14

Ростбиф, прошутто и брезаола с оливками, маринованными корнишонами и зернистой горчицей — 2 100

Roast beef, prosciutto and bresaola with olives, Pickled gherkins and whole-grain mustard

*5, 9

Свежие овощи: хрустящий огурчик, сочный болгарский перец, спелый душистый томат, черешковый сельдерей, пряные травы и сметана — 790

Fresh vegetables: crunchy cucumber, juicy bell pepper ripe fragrant tomato, celery stalks, aromatic herbs and sour cream

*4, 8

Упругая сельдьпряного посола с горячим картофелем, маринованным сладким луком — 750

Firm spiced herring with hot potatoes, pickled sweet onion

*2, 5

САЛАТЫ SALADS

Хрустящие баклажаны с авокадо, спелыми томатами, ялтинским луком, рукколой, листьями свежего салата и страчателлой — 1 250

Crispy eggplants with avocado, ripe tomatoes, yalta onion, arugula, fresh lettuce leaves and stracciatella

*4, 7, 14

Угорь унаги, зелёная фасоль, картофель «Стоун», соус терияки — 1 350

Unagi eel, green beans, Stone potatoes, teriyaki sauce

*2, 12, 14

Салат с кальмарами, авокадо, румяным картофелем и перепелиным яйцом — 1 100

Salad with squid, avocado, golden potatoes and quail egg

*1, 2, 12, 14

Карпаччо из свеклы с козьим сыром, трюфельным маслом и каперсами — 1 050

Beetroot carpaccio with goat cheese, truffle oil and capers

*4

Салат из свежих овощей с греческим сыром и оливками — 990

Fresh vegetable salad with Greek cheese and olives

*4

Салат с копчёной на ольхе утиной грудкой, голубым сыром, кедровыми орешками и апельсинами — 1 100

Salad with alder-smoked duck breast, blue cheese, pine nuts and oranges

*1,4

Черри, мраморная говядина, молодой картофель, листья салата, ялтинский лук, медово-горчичный соус — 2 600

Cherry tomatoes, marbled beef, young potatoes, lettuce leaves, Yalta onion, honey-mustard sauce

*5

Наполеон с утиным паштетом и ягодами — 1 350

Napoleon with duck pâté and berries

*4, 12

Салат «Цезарь» с курой — 1 050

Caesar salad with chicken

*4, 5, 9, 12

Салат «Цезарь» с томатами черри и пармезаном — 790

Caesar salad with cherry tomatoes and parmesan

*4, 5, 9, 12

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками — 1 150

Caesar salad with tiger prawns

*4, 5, 9, 11, 12



СУПЫ

SOUPS

Наваристый борщ с разварной говядиной и сметаной, подаётся с сочным мясным пирожком — 1 150

Rich borscht with slow-cooked beef and sour cream, served with a juicy meat pie

*4, 9, 12

Солянка многомясная: наваристое кушанье подаётся со сметаной, сочным мясным слоёным пирожком и кручёным салом — 1 150

Hearty mixed meat solyanka served with sour cream, a juicy meat puff pastry pie and rolled salted pork fat

*4, 9, 12

Уха тройная с сёмгой, щукой и судаком — 1 150

Triple fish soup with salmon, pike and zander

*2, 8

Ароматный суп из белых грибов со сметаной — 1 150

Aromatic porcini mushroom soup with sour cream

*4

Бульон из фермерских цыплят с яичной лапшой и морковью — 790

Free-range chicken broth with egg noodles and carrots

*9, 12

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Черноморские рапаны с творожным сыром и белым вином — 1 150

Black Sea rapana whelks with cream cheese and white wine

*2, 3, 4, 6, 9

Дальневосточный морской гребешок гриль с зелёным салатом и черри — 1 490

Far Eastern grilled scallop with green salad and cherry tomatoes

*2, 3, 4, 11

Жульен из белых грибов с шампиньонами в хрустящей корзинке из слоёного теста — 810

Porcini and button mushroom julienne in a crispy puff pastry basket

*4, 9

Драники из картофеля с форелью шеф-посола

и сметанным кремом — 1 290

Potato pancakes with chef-salted trout and sour cream sauce

*2, 4, 12

Драники из картофеля с белыми грибами — 1 050

Potato pancakes with porcini mushrooms

*4, 12

Блины с форелью шеф-посола — 1 350

Pancakes with chef-salted trout

*2, 4, 9, 12

Блины со сметаной — 610

Pancakes with sour cream

*4, 9, 12

ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA AND RISOTTO

Ригатони с соусом песто, томатами черри и страчателлой — 1 150

Rigatoni with pesto sauce, cherry tomatoes and stracciatella

*1, 4, 9, 12

Спагетти Карбонара — 1 150

Spaghetti Carbonara

*4, 8, 9, 12

Ризотто с белыми грибами — 1 150

Risotto with porcini mushrooms

*4, 9

Ризотто с королевскими креветками и вялеными томатами — 1 270

Risotto with king prawns and sun-dried tomatoes

*2, 4, 9

ГОРЯЧЕЕ

MAIN COURSES

Гриль стейк из сёмги с икорным соусом — 2 300

Grilled salmon steak with caviar sauce

*2, 4, 12

Кальмары в устричном соусе с картофелем Ратте — 1 250

Squid in oyster sauce with Ratte potatoes

*3, 4, 5, 14

Дорадо припущенная в белом вине с каперсами, зеленью и черри — 2 300

Dorado poached in white wine with capers, herbs and cherry tomatoes

*2, 8

Щучьи котлетки с картофельным пюре и соусом «Тузлук» — 1 350

Pike patties with mashed potatoes and Tuzluk sauce

*2, 4, 9, 12

Утиная ножка с печёным медовым яблоком и ежевичным соусом — 1 680

Duck leg with baked honey apple and blackberry sauce

Телячьи щёчки с ризотто приправленным трюфельным маслом — 1 380

Veal cheeks with risotto seasoned with truffle oil

*4, 9

ГОРЯЧЕЕ

MAIN COURSES

**Бефстроганов с картофельным пюре, томатами и
градом из солёного бочкового огурца — 1 800**

Beef Stroganoff with mashed potatoes, tomatoes and
diced salted barrel pickles

*4, 5, 9

Рибай стейк — 4 500

Ribeye steak

*4, 5, 7, 9, 14

**Пельмени с белыми грибами, подаются со
сметаной — 1 200**

Pelmeni dumplings with porcini mushrooms, served
with sour cream

*4, 9, 12

**Цыплёнок запечённый с ароматными травами,
подаётся с аджикой — 1 350**

Roasted chicken with aromatic herbs, served with
adjika

**Деревенские пельмени с говядиной и свининой,
подаются со сметаной, топлёным сливочным
маслом и уксусом — 1 050**

Country-style pelmeni with beef and pork, served with
sour cream, melted butter and vinegar

*4, 9, 12

ГАРНИРЫ

SIDES

**Молодой запечённый картофель с
травами, подаётся со сметаной — 450**

Young baked potatoes with herbs, served with
sour cream

*4

**Овощи на гриле: болгарский перец,
кабачок, баклажан, томат — 630**

Grilled vegetables: bell pepper, zucchini,
eggplant, tomato

**Овощи на пару: цветная капуста, брокколи,
морковь — 450**

Steamed vegetables: cauliflower, broccoli,
carrots

Картофельное пюре — 450

Mashed potatoes

*4

СОУСА SAUCES

Сырный Горгонзола — 200
Gorgonzola cheese sauce

*4

Соус «Красное вино» — 200
Red wine sauce

*6

Брусничный — 200
Lingonberry sauce

Томатная сальса — 200
Tomato salsa

Домашняя аджика — 200
Homemade adjika

ХЛЕБ BREAD

Хлебная корзина на 1 персону — 300

Bread basket for 1 person

*4, 9, 12

Хлебная корзина на 2 персоны — 480

Bread basket for 2 persons

*4, 9, 12

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Алтайская брусника с мёдом

и кедровыми орешками — 450

Altai lingonberries with honey and pine nuts

*1

Смородиновая луна со свежими ягодами — 900

Currant moon with fresh berries

*1, 4, 9, 10, 12

Черёмуховый сметанник с соусом

из грецкого ореха — 900

Bird cherry sour cream cake with walnut sauce

*1, 4, 9, 12

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Шоколадно-апельсиновый дуэт — 900

Chocolate-orange duo

*1, 4, 12

Чизкейк Сан-Себастьян — 790

San sebastian cheesecake

*4, 9, 12

Хрустящий Наполеон с малиновым соусом — 790

Crispy Napoleon with raspberry sauce

*4, 9, 12

Сорбет: манго-маракуйя/лимон-лайм/малина — 330

Sorbet: mango-passion fruit/lemon-lime/raspberry

Ассорти сыров с мёдом и фруктами — 1 520

Cheese platter with honey and fruit

*4, 9

Сырники со сметаной — 720

Syrniki (cottage cheese pancakes) with sour cream

*4, 9, 12

Мороженое: бельгийский шоколад/сочная клубника/бурбонская ваниль — 350

Ice cream: Belgian chocolate/juicy strawberry/bourbon vanilla

*4, 12

Блины с вареньем — 580

Pancakes with jam

*4, 9, 12

Блины со сгущенным молоком — 610

Pancakes with sweetened condensed milk

*4, 9, 12

НАПИТКИ BEVERAGES

Квас — 350

Kvass

Чёрносмородиновый морс — 350

Blackcurrant fruit drink

Клюквенный морс — 350

Cranberry fruit drink

* ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИМВОЛЫ

* INFORMATION SYMBOLS

Для удобства и комфорта наша команда разработала меню с указанием аллергенов.

Пожалуйста, сообщите вашему официанту возможные ограничения при заказе.

For your convenience and comfort, our team has developed a menu with allergen indications.

Please inform your waiter of any dietary restrictions when ordering.

1 — Содержит лесные орехи

Contains hazelnuts

2 — Содержит рыбу или рыбопродукты

Contains fish or fish products

3 — Содержит моллюски

Contains mollusks

4 — Содержит молоко или молочные продукты

Contains milk or dairy products

5 — Содержит горчицу

Contains mustard

6 — Содержит диоксид серы или сульфиты
больше 10 мг/л

Contains sulfur dioxide or sulfites above 10 mg/l

7 — Содержит кунжут

Contains sesame

8 — Содержит сельдерей

Contains celery

9 — Содержит злаки (глютен)

Contains cereals (gluten)

10 — Содержит арахис

Contains peanuts

11 — Содержит ракообразные

Contains crustaceans

12 — Содержит яйца или яичные продукты

Contains eggs or egg products

13 — Содержит люпин

Contains lupin

14 — Содержит сою

Contains soy

