

ЗАКУСКИ РУССКИЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ

| | |
|--|-----------|
| Салат «Оливье». Подается с филе цыпленка, приготовленного в «Josper» | 1150 |
| Салат «Мимоза» с тунцом и красной икрой | 1100 |
| Салат «Сельдь под шубой» с домашним майонезом и Атлантической сельдью | 1150 |
| Винегрет из свёклы с телячьим языком | 1050 |
| Салат из свежих фермерских овощей и зелени с оливковым маслом или сметаной | 1100 |
| Салат из узбекских помидоров и красного лука с бальзамическим уксусом | 1100 |
| Икра из запечённых овощей. Подается с листьями салата и тостами | 1050 |
| Традиционный холодец из говяжьих хвостов. Подается с солёными грибами и хреном | 1050 |
| Заливное из рыбы | 1150 |
| Трио русской икры с авокадо и зерновыми гренками | 3850 |
| Русская икра со сметаной и тонкими блинчиками. Осетровая / Лососевая | 7500/1600 |
| Бочковые маринованные грибы, заправленные домашним подсолнечным маслом | 1100 |
| Домашние соленья (огурцы, помидоры, капуста, яблоко и чеснок) | 1050 |
| Домашние пирожки с говядиной, капустой, грибами на Ваш выбор (3 шт.) | 480 |

СПЕЦИАЛИТЕТЫ «BOLSHOI»

| | |
|---|-------------|
| Паштет из куриной печени с карамелизированным луком. Подается с крутонами | 1100 |
| Паштет из утки с тостами и вареньем из сладких помидоров | 1100 |
| Тартар из лосося с авокадо и мягким сыром | 1600 |
| Тартар из говяжьей вырезки. Готовится у стола. Подается с картофелем фри | 1700 |
| Карпаччо из лосося и сибаса с каперсами и оливками | 1650 |
| Карпаччо из сладких помидоров со свежей рукколой и бальзамическим уксусом | 1250 |
| Карпаччо из запечённых баклажан с тахиной, рукколой и соусом песто | 1400 |
| Стейк из сельдерея, томлённый в свекольном соке с кремом из пармезана | 1250 |
| Запечённый баклажан с овощным рататуюем и хумусом | 1400 |
| Традиционное карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном | 1500 |
| Моцарелла с узбекскими помидорами, запечёнными баклажанами и сладким перцем | 1150 |
| Костромская буррата со свежими томатами и бальзамическим уксусом | 1200 |
| Закуска из сыра Страчателла с запечёнными перцами, узбекскими помидорами | 1350 |
| Запечённая свёкла с мягким сыром, инжиром и черносливом | 1200 |
| Французский салат «Месклан» | 1250 |
| Салат из Камчатского краба с листьями зелёной капусты | 3500 |
| Салат из креветок, приготовленных на гриле, с рукколой и пармезаном | 1650 |
| Зеленый салат с телячьим языком и соусом «Тонато» | 1300 |
| Салат «Цезарь» с курицей | 1350 |
| Греческий салат с фермерским сыром «Фета». | 1350 |
| Слабосоленый лосось с медово-горчичной заправкой | 1350 |
| Мясное блюдо из сыровяленых колбас и карбонатов | 1300 |
| Плато из морепродуктов на льду (на Ваш выбор) | |
| • Камчатский краб (целый) | 100гр./1850 |
| • Морской еж | 100гр./ 650 |
| • Сахалинский гребешок (в раковине) | 1шт./700 |
| • Тихоокеанские устрицы | 1шт./650 |

ГОРЯЧИЕ СУПЫ

| | | | |
|---------------------------------------|------|--------------------------------------|-------------|
| Русский борщ на говяжьем бульоне | 700 | Суп из бычьих хвостов | 1150 |
| Щи из свежей капусты | 700 | с домашними ньокками | |
| Домашний рассольник с уткой | 850 | Говяжий бульон с мини - пельменями | 900 |
| Суп из чечевицы с мягким козьим сыром | 850 | Куриный бульон с домашней лапшой | 700 |
| и конкассе из томатов | | Минестроне | 750 |
| Мясная солянка с телячьим языком | 1150 | Суп-пюре из зелёного гороха с | 750 |
| и копченостями | | вяленным тунцом | |
| Рыбная солянка из трех видов рыб | 1350 | Традиционный луковый суп | 1200 |

ГАРНИРЫ

| | |
|---|------|
| Картофельное пюре или отварной картофель | 500 |
| Жареный картофель с лесными грибами и луком | 1000 |
| Отварной рис (дикий или белый) | 500 |
| Зеленый салат | 550 |
| Овощи, приготовленные на пару или на гриле | 950 |
| Шпинат с вяленой клюквой | 1150 |
| Спаржа, приготовленная на гриле или на пару с соусом из пармезана | 1400 |

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ПЕЛЬМЕНИ, РИЗОТТО, КАШИ, ПАСТА, НЬОККИ, ВАРЕНИКИ

| | |
|---|------|
| Традиционные пельмени с говядиной. Подаются с фермерской сметаной | 1200 |
| Пельмени с лососем. Подаются с фермерской сметаной | 1200 |
| Ризотто с томатами и сыром буррата | 1500 |
| Ризотто с лесными грибами | 1500 |
| Ризотто из перловой крупы с вешенками и овощами, с ароматом белого трюфеля | 1500 |
| Гречневая каша с лесными грибами | 1250 |
| Тальятелле в сливочном соусе с чёрным перцем | 1050 |
| Ньокки с Камчатским крабом и сливочным соусом | 2050 |
| Картофельная лепешка с лососем, форелевой икрой и густой сметаной | 1550 |
| Вареники с творогом. Подаются с «пятиминуткой» из черной смородины и сметаной | 1150 |
| Вареники с вишней. Подаются со сметаной | 1150 |

БУРГЕРЫ

| | |
|--|------|
| Бургер с рубленой индейкой, подаётся с картофелем фри | 1150 |
| «Чёрный» бургер с сочным стейком из лосося из «Josper» | 1450 |
| Кесадилья с курицей, баклажанами и сыром | 1150 |

РЫБА

| | |
|---|-------------|
| Дикий сибас целиком приготовленный на гриле, с запечёнными томатами | 100 гр./900 |
| Филе сибаса с зелёным салатом и овощами, с соусом кари на кокосовом молоке | 1700 |
| Жареное филе палтуса с пюре из кабачков | 1700 |
| Филе судака, запечённое со шпинатом в сливочном соусе | 1700 |
| Стейк из лосося с цукини на гриле | 1700 |
| Лосось в сладкой глазури с рисом «Жасмин», зелёной фасолью и кунжутом | 1700 |
| Котлеты из рыбы и гребешков с картофельным пюре и соусом тартар | 1700 |
| Нога Камчатского краба с соусом на выбор (азиатский, голландский или сливочный) | 2400 |
| Свежий Камчатский краб со сливочным соусом, красной икрой и пюре из корня сельдерея | 4000 |
| Жульен из краба и гребешков. Подаётся с двумя видами риса | 2800 |

МЯСО

| | |
|---|------|
| Жареная перепёлка с запечённым яблоком и брусничным соусом | 1850 |
| Утиная ножка «конфи» и ризотто с черносливом | 2100 |
| Цыпленок «Табака» | 1700 |
| Традиционно приготовленный бефстроганов | 1850 |
| Подкопчённые говяжьи рёбра, томлёные в собственном соку, с припущенными овощами | 2800 |
| Говяжьи щёчки со свежей рукколой и картофельным пюре | 1700 |
| Бычьи хвосты, томленные в собственном соку, с запечённым сладким перцем | 1700 |
| Говяжий язык на гриле с лингвини из цукини и шпинатом | 1750 |
| Баранья голень с овощами по-домашнему и розмарином | 2500 |
| Шашлык из бараньих языков, приготовленных на углях | 1850 |
| Котлета «по-Киевски» с картофельным пюре и запечёнными томатами | 1750 |
| Котлета из цыплёнка с пюре из рукколы и картофеля | 1480 |
| Котлета из индейки с цукини на гриле | 1500 |
| Котлета из кролика с гарниром из шпината | 1550 |
| Котлета из телятины с картофельным пюре и соусом из белых грибов | 1500 |
| Голубцы из телятины по-домашнему с овощным соусом | 1400 |
| Голубцы из мяса кролика с картофельным пюре | 1400 |
| Жульен из грибов с обжаренным картофелем | 1600 |

БЛЮДА ИЗ «JOSPER»

| | |
|---|--------------|
| Стерлядь, подкопчённая целиком на углях, подается с отварным картофелем | 100 гр./ 700 |
| Целая Дорадо, брокколи и томаты, запечённые на углях | 1850 |
| Цыпленок, приготовленный в печи, с хрустящей корочкой | 1750 |
| Сочный люля-кебаб из баранины со свежей зеленью и соусом «сацебели» | 1700 |
| Молочный козленок с листьями салата и овощами (фирменный рецепт) | 4900 |

Black Angus Prime из России.

200 дней зернового откорма. 14 дней влажного вызревания.

| | |
|--------------------------|------|
| • Филе говядины (150/30) | 3900 |
| • Рибай (330/70) | 6100 |
| • Антрекот (210/70) | 3250 |

Сыры и десерты

| | |
|--|-------------|
| Ассорти сыров. Подается с мёдом в сотах | 2050 |
| Десерт «Анна Павлова» | 1500 |
| Вареники с вишней, подаются со сметаной | 1150 |
| Вареники с творогом, подаются со сметаной и «пятиминуткой» из чёрной смородины | 1150 |
| Горячее творожное суфле с ванильным мороженым и вишневым соусом | 950 |
| Домашняя творожная запеканка со сметаной и малиновой «пятиминуткой» | 750 |
| Ванильное крем-брюле | 750 |
| Шоколадный фондан с кокосовым мороженым | 900 |
| Торт с земляникой | 3000 |
| Тонкий яблочный пирог с ванильным мороженым | 700 |
| «Медовик» -Домашний торт из медового бисквита с легким сметанным кремом, подается с шариком ванильного мороженого | 850 |
| Грушевый тарт-татан, подаётся с домашней сметаной | 750 |
| Яблочный тарт-татан, подаётся с домашней сметаной | 750 |
| Морковный пирог с имбирным мороженым | 750 |
| Чизкейк с солёными фисташками | 750 |
| Пирожное чизкейк со смородиной | 400 |
| Торт Мильфей с сезонными ягодами | 950 |
| Торт «Наполеон» со сливочным кремом | 700 |
| Йогуртовый торт со свежими ягодами | 700 |
| Шоколадное пирожное «Прага», на основе сыра «Mascarpone», с шариком мороженого | 800 |
| Шоколадный торт с кремом на основе сыра «Mascarpone», с фундуком и свежими ягодами | 800 |
| Торт безе с шоколадом и фундуком | 800 |
| Торт «Zacher» | 850 |
| Макарон с цитрусовым кремом | 350 |
| Тарталетка с меренгой и цитрусовым джемом | 350 |
| Тарталетка с запечённым тёртым яблоком | 300 |
| Тарталетка с кремом «Pâtissier» | 300 |
| Овсяное печенье (без сахара) | 300 |
| Ореховый кекс | 250 |
| Лимонный кекс | 200 |
| Шоколадная конфета с миндалём | 200 |
| Ватрушка с творогом и вишней | 300 |
| Хворост с сахарной пудрой | 4 шт. / 180 |
| Мороженое на Ваш выбор (2 шарика): (сливочное, ванильное, кокосовое, шоколадное, фисташковое, имбирное, ром с изюмом, коньячное с черносливом, сметанное с брусникой, манго-маракуйя, облепиховое) | 450 |
| Сорбет на Ваш выбор (2 шарика): (ананас, апельсин, лимон, клубника, малина) | 450 |
| Варенье на Ваш выбор: (черная смородина, тутовник, из шишек) | 300 |
| «Пятиминутка» из свежих ягод: (клубника, малина, вишня, брусника) | 300 |
| <u>БЕЗ глютена, лактозы, сахара:</u> | |
| Яблочный пирог с вишней, курагой и орехами | 750 |
| Финансьер с кокосовыми сливками и свежей земляникой | 700 |
| Желе из грейпфрута | 750 |
| Ягоды100гр. | |
| Клубника | 650 |
| Голубика | 750 |
| Малина | 1100 |
| Арбуз | 120 |
| Дыня | 120 |

ЗАКАЖИТЕ ЛЮБОЙ ТОРТ ИЛИ ПИРОЖНЫЕ С СОБОЙ

Цены указаны в рублях, включая НДС

Рекламная продукция. Меню с выходом блюд спрашивайте у менеджера ресторана

STARTERS RUSSIAN SPECIALS

| | |
|---|-----------|
| «Olivier» salad «Bolshoi style» | 1150 |
| Russian «Mimosa» salad with tuna and salmon caviar | 1100 |
| Herring «Pod Shuboi» made in Russian traditions | 1150 |
| Vinaigrette salad of beet with veal tongue | 1050 |
| Fresh seasonal salad of vegetables and mixed greens | 1100 |
| Salad of Uzbekistan tomatoes and red onion with balsamic vinegar | 1100 |
| Vegetable caviar with mixed salad and toast | 1050 |
| Beef in jelly with mushroom salad | 1050 |
| Fish in jelly made in Russian style | 1150 |
| Trio of Russian caviar with avocado and grain croutons | 3850 |
| Russian caviar with sour cream and thin pancakes. Sturgeon / Salmon | 7500/1600 |
| Mixed marinated mushrooms in classic Russian style | 1100 |
| Assorted pickles (tomatoes, cucumbers, cabbage, apple and garlic) «Old Russian style» | 1050 |
| Homemade pirozhki with beef, cabbage, and mushrooms for your choice (3 pcs.) | 480 |

BOLSHOI SPECIALS

| | |
|---|-------------|
| Chicken liver pate with caramelized onion. Served with croutons | 1100 |
| Duck pate with toasts and jam of sweet tomatoes | 1100 |
| Tartar of salmon with cucumbers and soft cheese | 1600 |
| Beef tartare. Preparing at the table. Served with french fries | 1700 |
| Carpaccio of salmon and sea bass with capers and olives | 1650 |
| Carpaccio of sweet tomatoes with fresh rucola and balsamic vinegar | 1250 |
| Baked eggplant with vegetable ratatouille and hummus | 1400 |
| Carpaccio of beef, freshly cut, olive oil and parmesan cheese | 1500 |
| Mozzarella with Uzbekistan tomatoes, baked eggplant and sweet pepper | 1150 |
| Burrata cheese with fresh tomatoes and balsamic vinegar | 1200 |
| Appetizer of stracatella cheese with baked peppers, Uzbekistan tomatoes | 1350 |
| Baked beets with soft cheese, fresh figs and prunes | 1200 |
| French salad «Mesclun» | 1250 |
| Kamchatka crab with green cabbage | 3500 |
| Salad of grilled shrimps with rucola and parmesan cheese | 1650 |
| Green salad with veal tongue and «Tonato» sauce | 1300 |
| Caesar salad with chicken | 1350 |
| Greek salad with farm feta cheese. | 1350 |
| Lightly salted salmon with honey & mustard dressing | 1350 |
| Assorted dry and cured meat | 1300 |
| Seafood plate on ice (your choice) | |

- Kamchatka crab (whole)

100 gr./1850
- Sea Urchin

100 gr./650
- Sakhalin Scallop (in shell)

1 pc./700
- Pacific Ocean oysters

1 pc./650

HOT SOUPS

| | | | |
|------------------------------|------|---|-------------|
| Russian Borsch | 700 | Ox tail soup with homemade gnocchi | 1150 |
| Russian cabbage soup Shchi | 700 | Beef bouillon with mini-dumplings | 900 |
| Homemade Rassolnik with duck | 850 | Chicken bouillon with noodles and coriander | 700 |
| Lentil soup with goat cheese | 850 | Minestrone | 750 |
| Solyanka with veal tongue | 1150 | Cream soup of green peas with dried tuna | 750 |
| Fish Solyanka | 1350 | Traditional onion soup | 1200 |

SIDE DISHES

| | |
|--|------|
| Mashed potatoes or boiled potatoes | 500 |
| Fried potatoes with mushrooms and onion | 1000 |
| Boiled rice (wild or white) | 500 |
| Green salad | 550 |
| Grilled or steamed vegetables | 1950 |
| Spinach with cranberry | 1150 |
| Grilled or steamed asparagus with parmesan sauce | 1400 |

MAIN COURSES

PELMENI, RISOTTO, PORRIDGE, PASTA, GNOCCHI, VARENIKI

| | |
|--|------|
| Russian beef pelmeni with farm sour cream | 1200 |
| Salmon pelmeni with farm sour cream | 1200 |
| Risotto with tomatoes and burrata cheese | 1500 |
| Risotto with forest mushrooms | 1500 |
| Pearl barley risotto with oyster mushrooms and vegetables, with white truffle flavor | 1500 |
| Buckwheat with forest mushrooms | 1250 |
| Tagliatelle in butter cream sauce with black pepper | 1050 |
| Gnocchi with Kamchatka crab and creamy sauce | 2050 |
| Potato tortilla with salmon, trout caviar and thick sour cream | 1550 |
| Cottage cheese Vareniki with sour cream and sauce of black currant | 1150 |
| Cherry Vareniki. Served with sour cream | 1150 |

BURGERS

| | |
|---|------|
| Burger with minced turkey served with french fries | 1150 |
| «Black»burger with juicy salmon steak from «Josper» | 1450 |
| Quesadilla with chicken, eggplant and cheese | 1150 |

FISH

| | |
|--|--------------|
| Grilled wild sea bass with dill seeds and tomatoes | 100 gr./ 900 |
| Fillet of sea bass, with green salad and vegetables with curry sauce in coconut milk | 1700 |
| Fried halibut fillet with mashed courgette | 1700 |
| Filet of pikeperch, baked with spinach and cream sauce | 1700 |
| Grilled salmon and zucchini | 1700 |
| Salmon in a sweet glaze with «Jasmine» rice, green beans and sesame seeds | 1700 |
| Fish and scallops cutlet with mashed potatoes and tartar sauce | 1700 |
| Kamchatka crab leg with sauce of your choice (asian, hollandaise or creamy) | 2400 |
| Fresh Kamchatka crab with cream sauce, red caviar and celery root puree | 4000 |
| Julienne of crab and scallops. Served with two types of rice | 2800 |

MEAT

| | |
|--|------|
| Roasted quail with baked apple and red bilberry sauce | 1850 |
| Duck leg "confit" and risotto with prunes | 2100 |
| Baby chicken «Tabaka» style | 1700 |
| Beef «Stroganoff» | 1850 |
| Smoked beef ribs, stewed in its own juice, with poached vegetables | 2800 |
| Slow stewed beef cheeks with fresh rucola and mashed potatoes | 1700 |
| Ox tails stewed in their own juice, served with baked bell peppers | 1700 |
| Grilled beef tongue with linguini of zucchini | 1750 |
| Lamb leg with home-style vegetables and rosemary | 2500 |
| Shashlik of lamb tongues, prepared on charcoal | 1850 |
| «Chicken Kiev» with mashed potatoes and baked tomatoes | 1750 |
| Chicken cutlet with rucola potato puree and chive butter sauce | 1480 |
| Turkey cutlet with grilled zucchini | 1500 |
| Rabbit cutlet with spinach | 1550 |
| Veal cutlet with mashed potatoes and mushroom sauce | 1500 |
| Home-style veal stuffed cabbage leaves «Golubtsy» with vegetable sauce | 1400 |
| Home-style rabbit stuffed «Golubtsy» with mashed potatoes | 1400 |
| Julienne with mushroom and fried potatoes | 1600 |

PREPARED IN « JOSPER »

| | |
|--|--------------|
| Sterlet, smoked entirely on the coals, served with boiled potatoes | 100 gr./ 700 |
| Whole Dorado with broccoli and tomatoes, baked on charcoal | 1850 |
| Whole chicken baked in the oven | 1750 |
| Lamb kebab with «Sacebeli» sauce | 1700 |
| Milk goat with lettuce and vegetables (corporate recipe) | 4900 |

Black Angus Prime from Russia.

200 days of grain-fed. 14 days of wet aging.

| | |
|------------------------|------|
| Entrecote (210/70) | 3250 |
| Filet of beef (150/30) | 3900 |
| Rib eye (330/70) | 6100 |

Cheese and Desserts

| | |
|--|------------|
| Assorted Cheeses. Served with honey in honeycombs | 2050 |
| Dessert «Anna Pavlova» | 1500 |
| Cherry Vareniki with sour cream | 1150 |
| Cottage cheese Vareniki with sour cream and sauce of black currant | 1100 |
| Warm cottage cheese souffle with vanilla ice cream and cherry sauce | 950 |
| Homemade cottage cheese cake with sour cream and raspberry«five minutes» | 750 |
| Vanilla cremebrulee | 750 |
| Chocolate fondant with coconut ice cream | 900 |
| Strawberry cake | 3000 |
| Baked apple pie, served with vanilla ice cream | 700 |
| «Honey Cake» - Homemade tart with honey sponge-cake and sour cream, served with vanilla ice cream | 850 |
| Pear tart-tatan, served with homemade sour cream | 750 |
| Apple tart-tatan, served with homemade sour cream | 750 |
| Carrot cake with ginger ice cream | 750 |
| Cheesecake with salted pistachios | 750 |
| Currant cheesecake cake | 400 |
| Millefeuille cake with seasonal berries | 950 |
| «Napoleon» cake with butter cream | 700 |
| Yoghurt cake with fresh berries | 700 |
| «Praga» chocolate and Mascarpone cake with ice cream | 800 |
| Chocolate cake with cream based on «Mascarpone» cheese, hazelnut and fresh berries | 800 |
| Meringue cake with chocolate and hazelnuts | 800 |
| «Zacher» cake | 850 |
| Macarons cake | 350 |
| Tartlet with meringue and citrus jam | 350 |
| Tartlet with baked apple | 300 |
| Tartlet with «Patisier» cream | 300 |
| Oatmeal cookies(sugar free) | 300 |
| Nut cake | 250 |
| Lemon cake | 200 |
| Chocolate candy with amonds | 200 |
| Traditional «Vatrushka» with cherry | 300 |
| Traditional Russian dessert «Khvorost» with powdered sugar | 4 pc./180 |
| Selection of ice cream (2 scoops): | 450 |
| (creamy, vanilla, coconut, chocolate, pistachio, ginger, rum with raisins, cognac with prunes, sour cream with lingonberries, mango-passionfruit, sea buckthorn) | |
| Selection of sorbet (2 scoops): | 450 |
| (pineapple, orange, lemon, raspberry, strawberry) | |
| Jam to your choice: | |
| (black currant,mulberry,conejam) | 300 |
| Homemade jam of fresh seasonal berries: | 300 |
| (strawberry, raspberry, cherry, red bilberries) | |
| <u>Gluten, lactose, sugar FREE:</u> | |
| Apple pie with cherries, dried apricots and nuts | 750 |
| Financier raspberry (Lactose, Gluten & Sugar Free) | 700 |
| Grapefruit jelly | 750 |
| Berries 100 gr. | |
| Strawberry | 650 |
| Blueberry | 750 |
| Raspberry | 1100 |
| Watermelon | 120 |
| Melon | 120 |

YOU CAN ORDER ANY CAKE OR PASTRIES TO TAKEOUT