

# Холодные закуски

## Cold Starters



	Выход/гр.	Стоимость
<b>Филе лосося слабой соли с блинами и русским соусом</b> <i>Lightly salted salmon fillet with pancakes and Russian sauce</i>	1/90/50/30/15	<b>980</b>
<b>Миноги в медово-горчичном соусе</b> <i>Lamprey in honey-mustard sauce</i>	1/75/30/10/15	<b>700</b>
<b>Буженина, приготовленная с чесноком, подается с горчицей и Бородинским хлебом</b> <i>Baked ham, cooked with garlic, served with mustard and Borodinsky bread</i>	1/75/30/50/25	<b>500</b>
<b>Холодец из говядины с хреном и горчицей</b> <i>Beef jelly with horseradish and mustard</i>	1/100/40/15	<b>450</b>
<b>Ростбиф с вялеными томатами и артишоками</b> <i>Roast beef with sun-dried tomatoes and artichokes</i>	1/75/45/15	<b>950</b>
<b>Брускетты с паштетом из говяжьей печени и брусничным вареньем</b> <i>Bruschettas with beef liver pâté and red bilberries jam</i>	1/110	<b>350</b>
<b>Благородные сыры с фруктами, салями с маслинами и оливками</b> <i>Cheese specialties with fruit, salami with olives</i>	1/95/50/15	<b>700</b>
<b>Рулетки из баклажанов с мягким сыром</b> <i>Eggplant rolls with cheese</i>	1/150/30	<b>480</b>
<b>Рулетки из баклажанов с острой морковью и кинзой</b> <i>Eggplant rolls with spicy carrots and coriander</i>	1/150/30	<b>390</b>
<b>Малосольные томаты и огурчики, с острой морковью и коул-слоу из квашеной капусты</b> <i>Pickled tomatoes and cucumbers, with spicy carrot and sauerkraut coleslaw</i>	1/35/35/35/35/30	<b>250</b>

# Салаты

## Salads

	Выход/гр.	Стоимость
<b>Греческий салат с острым сыром</b> <i>Greek salad with spicy cheese</i>	1/225	550
<b>Салат из печеных овощей с кинзой</b> <i>Baked vegetables with coriander</i>	1/210	500
<b>Вителло Тоннато с миксом салатов и каперсами</b> <i>Vitello Tonnato with salad mix and capers</i>	1/210	900
<b>Салат с розовым тунцом, овощами и ореховой заправкой</b> <i>Pink tuna salad with vegetables and nut dressing</i>	1/230	800
<b>Оливье с лососем, красной икрой и раковыми шейками</b> <i>Russian salad with salmon, red caviar and crawfish tails</i>	1/175	900
<b>Салат с гречневой лапшой, овощами и утиной грудкой</b> <i>Duck breast salad with vegetables and buckwheat noodles</i>	1/220	650
<b>Салат из печёных овощей с говядиной и кинзой</b> <i>Baked vegetable salad with beef and coriander</i>	1/210	800

# Горячие закуски

## Hot appetizers

<b>Перепёлка запечённая в медово-брусничной глазури</b> <i>Baked quail, glazed in honey and lingonberry</i>	1/75/25/5	700
<b>Жульен из белых грибов с чесночными гренками</b> <i>Mushroom julienne with garlic fried bread</i>	1/100	450
<b>Баклажаны запеченные с томатами, базиликом и сыром</b> <i>Eggplant baked with tomatoes, basil and cheese</i>	1/150	550
<b>Сыр бри и моцарелла жареные в миндале с брусничным соусом</b> <i>Brie and mozzarella fried in almonds with lingonberry sauce</i>	1/120/30/20	550





# Супы

## Soups

	Выход/гр.	Стоимость
<b>Уха из стерляди, судака и лосося</b> <i>Sterlet, pike perch and salmon soup</i>	1/250	<b>800</b>
<b>Традиционный борщ с говядиной и сметаной</b> <i>Traditional Borsch with beef and sour cream</i>	1/250/50/30	<b>380</b>
<b>Томатный суп подается со сливочным сыром и соусом «Песто»</b> <i>Tomato soup served with cream cheese and Pesto sauce</i>	1/250	<b>450</b>
<b>Крем-суп из овощей с брокколи</b> <i>Cream-vegetable soup with broccoli</i>	1/250	<b>370</b>

# Рыбные блюда

## Hot fish dishes

<b>Семга, приготовленная на гриле с зелеными овощами «Аль денте»</b> <i>Grilled salmon with green Al dente vegetables</i>	1/150/125/25/20	<b>1950</b>
<b>Спагетти с морепродуктами в сливочном соусе с томатами и пармезаном</b> <i>Spaghetti with seafood in cream sauce with tomatoes and parmesan</i>	1/275/50/25	<b>1100</b>
<b>Филе судака с белыми грибами и сливочным картофелем</b> <i>Pike perch fillet with white mushrooms and creamy potatoes</i>	1/150/100/50/50/20	<b>850</b>
<b>Обжаренное филе палтуса подается в икорном соусе с картофельным кремом и овощами</b> <i>Fried halibut fillet served in caviar sauce with potato cream and vegetables</i>	1/150/100/50/40/10/20	<b>1400</b>

# Мясные блюда

## Meat dishes

<b>Антрекот из говядины с грибной корзинкой и розмарином</b> <i>Beef entrecote with mushroom basket and rosemary</i>	1/150/145/35	<b>1500</b>
<b>Медальон из свинины с рисом, брокколи и крем-соусом</b> <i>Pork medallion with rice, broccoli and cream sauce</i>	1/150/125/50/25	<b>890</b>

	Выход/гр.	Стоимость
<b>Котлета «По-Киевски» с картофельным пюре и вишневым соусом</b> <i>Chicken Kiev with mashed potatoes and cherry sauce</i>	1/150/150/50/4	<b>750</b>
<b>Утиная грудка с гречневой лапшой и овощами</b> <i>Duck breast with buckwheat noodles and vegetables</i>	1/150/75/75/40/10	<b>1200</b>
<b>Ножка кролика с кус-кусом, овощами и крем-соусом</b> <i>Rabbit leg with couscous, vegetable and cream sauce</i>	1/150/75/70/50/5	<b>900</b>
<b>Свиной язык на креме из картофеля с соусом «Ремулад» из яблок, сметаны и хрена</b> <i>Pork tongue and potato cream with Remoulade sauce made of apples, sour cream and horseradish</i>	1/150/150/50/50/50/15/5	<b>900</b>

## Десерты

### Dessert

<b>Фруктовое ассорти «Венеция»</b> <i>Fruit platter «Venice»</i>	1/500	<b>520</b>
<b>Апельсиновый чиз-кейк</b> <i>Orange cheese cake</i>	1/150	<b>410</b>
<b>Ассорти мороженого с фруктами и соусом</b> <i>Ice-cream with fruit and sweet Sauce</i>	1/150/30	<b>390</b>
<b>Торт «Шоколадный восторг»</b> <i>«Chocolate delight» cake</i>	1/150	<b>380</b>

## Соусы

### Sauces

<b>Кетчуп, соевый, сметана</b> <i>Ketchup, Soy, Sour cream</i>	1/50	<b>50</b>
<b>Хрен, горчица, майонез</b> <i>Horseradish, Mustard, Mayonnaise</i>	1/50	<b>50</b>
<b>Тар-тар</b> <i>Tar-tar</i>	1/50	<b>50</b>
<b>Мари-роз</b> <i>Marie-Rose</i>	1/50	<b>50</b>
<b>Масло оливковое</b> <i>Olive oil</i>	1/50	<b>130</b>
<b>Бальзамическая заправка</b> <i>Balsamic dressing</i>	1/50	<b>130</b>
<b>Хлебная корзина с маслом</b> <i>Bread with butter</i>	3/40/20	<b>170</b>





# Шампанское

Champagne

Луи Родерер Вентаж, брют  
*Louis Roederer Vintage Brut*

мл Стоимость  
0,75 51000

# Шеристые вина

Sparkling wines

Ла Джойза Просекко Тревизо, брют

*La Gioiosa Prosecco DOC Treviso Brut*

0,75 6300

Асти Перлино, сладкое

*Asti Perelino Dolce*

0,75 5000

Кава Маркес де Ларес, брют

*Cava Marques de Lares Brut*

0,75 3800

Ла Джойза Фризанте, брют

*La Gioiosa Frizante Brut*

0,75 3600

Монтеви Десерт Долче

*Montevi Desert Dolce*

0,75 1700

Монтеви Кюве, брют

*Montevi Cuvee Brut*

0,75 1700

Андре Ренар, брют

*Andre Renar Brut*

0,75 1500

Шато Тамань Эрмитаж, п/сладкое

*Chateau Tamagne Heritage Moelleux*

0,75 1500

Шато Тамань Эрмитаж, брют

*Chateau Tamagne Heritage Brut*

0,75 1500

Амур де Пари, п/сладкое

*Amour de Paris Doux*

0,75 1500

Амур де Пари, брют

*Amour de Paris Brut*

0,75 1500

# Вина по бокалам

Wine by the glass

## Франция / France

Маркиз Делатр Бордо АОС,  
белое, сухое

*Marquis Delatre Bordeaux, white, dry*

0,15 480

0,75 2400

Маркиз Делатр Бордо АОС,  
красное, сухое

*Marquis Delatre Bordeaux, red, dry*

0,15 480

0,75 2400

## Чили / Chile

Трибуто Каберне Совиньон,  
красное, сухое

*Tributo Cabenet Sauvignon, red, dry*

0,15 620

0,75 3100

# Вина по бутылкам

*Bottled wines*

## Белое вино / White wine

мл

Стоимость

### *Франция / France*

**Гюстав Лоренц Рислинг Резерв сух.**  
*Gustave Lorentz Riesling Reserve dry*

0,75

**8900**

**Ля Круа Дю Пэн Шардоне, сухое**  
*La Croix Du Pin Chardonnay, dry*

0,75

**2500**

### *Италия / Italy*

**Кари Лентоцци Совиньон Блан  
Тревенция сухое**

0,75

**3200**

*Cari Lentozzi Sauvignon Blanc Trevenezie, dry*

**Соаве Монтечелли, сухое**  
*Soave Montechelli, dry*

0,75

**2600**

### *Испания / Spain*

**4Р Вердехо Куатро Райас,  
сухое**

0,75

**3000**

*4R Verdejo Cuatro Rayas, dry*

### *Чили / Chile*

**Эль Паро Шардоне Совиньон Блан, сухое**  
*El Paro Sauvignon Blanc, dry*

0,75

**1600**

**Уно Делисия Совиньон Блан, сухое**  
*Una Delicia Sauvignon Blanc, dry*

0,75

**1500**

## Розовое вино / Rose wine

### *Италия / Italy*

**Алла Мода Пино Гриджо Розато  
Делле Венецие, сухое**

0,75

**1700**

*Alla Moda Pinot Grigio delle Venezie, dry*

## Красное вино / Red wine

### *Франция / France*

**Ля Круа Дю Пен Каберне Совиньон, сухое**  
*La Croix Du Pin Cabernet Sauvignon, dry*

0,75

**2500**

**Шато де Параншер Бордо, сухое**  
*Chateau de Parenchere Bordeaux, dry*

0,75

**5050**

### *Италия / Italy*

**Монтепульчано д'Абруццо, сухое**  
*Montepulciano d'Abruzzo DOC, dry*

0,75

**2100**

**Монтепульчано д'Абруццо  
Монтечелли, сухое**

0,75

**2200**

*Montecelli Montepulciano d'Abruzzo DOC, dry*

**Кьянти Рочальта, сухое**  
*Chianti Roccialta, dry*

0,75

**2800**





# Вина по бутылкам

Bottled wines

## Красное вино / Red wine

### *Италия / Italy*

**Вальполичелла Монтечелли, сухое**  
*Montechelli Valpolicella, dry* 0,75 **3900**

**Кари Лентоцци Неро Д'Авола  
Сицилия, сухое**  
*Cari Lentozzi Nero D'Avola Sicilia, dry* 0,75 **3200**

### *Испания / Spain*

**Райсес Крианца, сухое**  
*Crianza Raices, dry* 0,75 **2400**

### *Чили / Chile*

**Эль Паро Карменер, сухое**  
*El Paro Carmener, dry* 0,75 **1600**

**Уно Делисия Карменер, сухое**  
*Una Delicia Carmener, dry* 0,75 **1500**

**Джи 7 Каберне Совиньон, сухое**  
*G7 Cabernet Sauvignon, dry* 0,75 **3000**

# Аперетивы

Aperitifs

**Мартини Бьянко** 0,05 **240**  
*Martini Bianco* 1,00 **4800**

**Апероль** 0,05 **270**  
*Aperol*

# Крепкие напитки

## Strong Beverage

мл

Стоимость

### Американский виски / American whiskey

<b>Джим Бим</b> <i>Jim Beam</i>	0,05	<b>890</b>
	0,5	<b>8900</b>
<b>Джек Дениелс</b> <i>Jack Daniel's</i>	0,05	<b>570</b>
	0,5	<b>5700</b>

### Купажированный виски / Blended whisky

#### Шотландский виски / Scotch whisky

<b>Чивас Ригал 18 лет</b> <i>Chivas Regal 18 y.o.</i>	0,05	<b>1400</b>
	0,7	<b>19600</b>
<b>Чивас Ригал 12 лет</b> <i>Chivas Regal 12 y.o.</i>	0,05	<b>1200</b>
	0,7	<b>16800</b>
<b>Джонни Уокер Блэк Лейбл</b> <i>Johnnie Walker Black Label</i>	0,05	<b>890</b>
	0,7	<b>12460</b>
<b>Джонни Уокер Рэд Лейбл</b> <i>Johnnie Walker Red Label</i>	0,05	<b>600</b>
	0,5	<b>6000</b>

### Односолодовый виски / Single malt

<b>Маккалан 12 лет, Хайленд</b> <i>Maccalan Fine Oak 12 y.o., Highland</i>	0,05	<b>860</b>
	0,7	<b>12040</b>
<b>Балвени Даблвуд 12 лет</b> <i>Balvenie Doublewood 12 y.o., Speyside</i>	0,05	<b>930</b>
	0,7	<b>13020</b>

### Текила/Tequila

<b>Ольмека Золотая</b> <i>Olmeca Gold</i>	0,05	<b>530</b>
	1,0	<b>10600</b>
<b>Ольмека Белая Классико</b> <i>Olmeca Blanco Classico</i>	0,05	<b>380</b>
	1,0	<b>7600</b>
<b>Сауза Голд</b> <i>Sauza Gold</i>	0,05	<b>360</b>
	1,0	<b>7200</b>



# Крепкие напитки

## Strong Beverage

мл Стоимость

### Водка / Vodka

<b>Царская Оригинальная</b> <i>Tsarskaya Original</i>	0,05	<b>140</b>
	0,5	<b>1400</b>
<b>Царская Золотая</b> <i>Tsarskaya Gold</i>	0,05	<b>200</b>
	0,5	<b>2000</b>
<b>Белуга Нобл</b> <i>Beluga Noble</i>	0,05	<b>390</b>
	0,5	<b>3900</b>

### Ликёры / Liqueurs

<b>Гран Марнье Кордон Руж</b> <i>Grand Marnier Gordon Rouge</i>	0,05	<b>480</b>
<b>Калуа</b> <i>Kahlua</i>	0,05	<b>560</b>

### Коньяк / Cognac

<b>Хеннесси ХО</b> <i>Hennessy XO</i>	0,05	<b>4900</b>
	0,7	<b>68600</b>
<b>Хеннесси VSOP</b> <i>Hennessy VSOP</i>	0,05	<b>1300</b>
	1,0	<b>26000</b>
<b>Хеннесси VS</b> <i>Hennessy VS</i>	0,05	<b>600</b>
	1,0	<b>12000</b>

### Бренди / Brandy

<b>Кремлёвская награда 7 лет, Армения</b> <i>Kremlin Award 7 y.o., Armenia</i>	0,05	<b>980</b>
	0,5	<b>9800</b>

### Ром / Rum

<b>Бакарди Карта Вланка</b> <i>Bacardi Carta Blanca</i>	0,05	<b>400</b>
	1,0	<b>8000</b>
<b>Бакарди Карта Негра</b> <i>Bacardi Carta Negra</i>	0,05	<b>560</b>
	1,0	<b>11200</b>



# Бутылочное пиво

## Bottled Beer

	мл	Стоимость
<b>Крушовице</b> <i>Krusovice</i>	0,45	<b>380</b>
<b>Амстел</b> <i>Amstel</i>	0,45	<b>200</b>
<b>Гренки с чесночным соусом</b> <i>Toasts chuck with garlic souce</i>	1/120/20/50/3	<b>180</b>

# Безалкогольные напитки

## Soft drinks

<b>Минеральная вода в ассортименте</b> <i>Mineral water</i>	0,5	<b>100</b>
<b>Лимонады в ассортименте</b> <i>Assortment of lemonades</i>	0,5	<b>150</b>
<b>Морс ягодный</b> <i>Mors (soft drink made from berries)</i>	0,25	<b>70</b>
<b>Сок в ассортименте</b> <i>Assortment of juices</i>	0,2	<b>70</b>

### Свежевыжатые соки / Fresh juices

<b>Апельсиновый</b> <i>Orange juice</i>	0,25	<b>320</b>
<b>Яблочный</b> <i>Apple juice</i>	0,25	<b>240</b>
<b>Морковный</b> <i>Carrot juice</i>	0,25	<b>240</b>

### Кофе и Чай / Coffee and Tea

<b>Кофе Американо</b> <i>Americano</i>	1/150	<b>150</b>
<b>Кофе Эспрессо</b> <i>Grapefruit juice</i>	1/50	<b>150</b>
<b>Латте</b> <i>Latte</i>	1/300	<b>200</b>
<b>Капучино</b> <i>Cappuccino</i>	1/150	<b>250</b>
<b>Двойной Эспрессо</b> <i>Double Espresso</i>	1/100	<b>300</b>
<b>Чай в ассортименте (в чайнике)</b> <i>Selection of Herbal tea (teapot)</i>	1/400	<b>200</b>

