

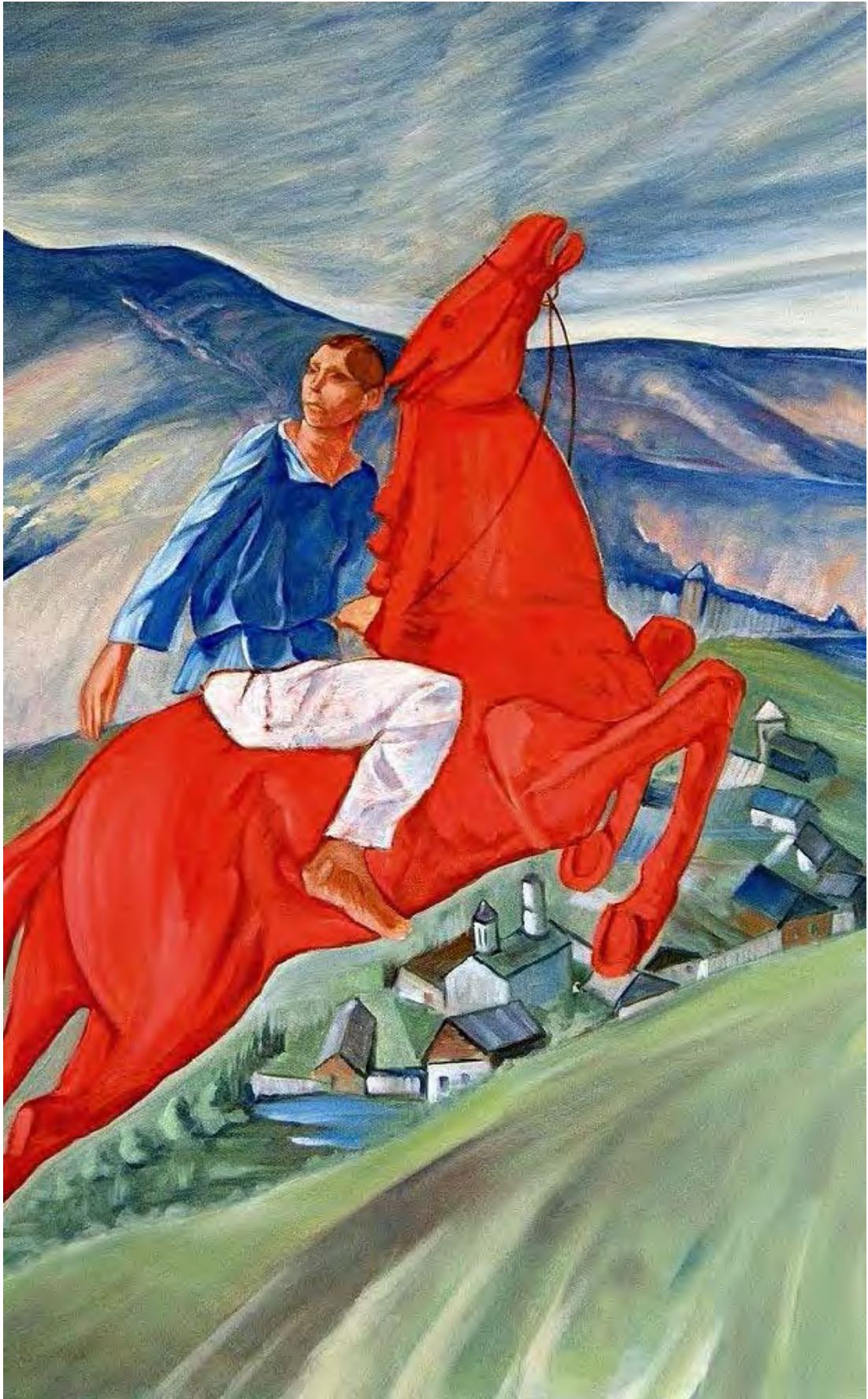
**ПЕТРОВ-ВОДКИН**

**RUSSIAN TAPAS BAR  
& RESTAURANT**



**КУЛИНАРИЯ**





# СОДЕРЖАНИЕ



## CONTENT

ТАПАСЫ	4	TAPAS
ЗАКУСКИ И САЛАТЫ	6	APPETIZERS AND SALADS
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	10	HOT APPETIZER
ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ	12	WHEAT PANCAKES
ПИРОЖКИ НА ОДИН УКУС	13	SMALL PIES
ДЕГУСТАЦИОННОЕ СЕТ МЕНЮ	14	TASTING SET MENU
ИКРА	15	CAVIAR
ДАЛЬНИЙ ВОСТОК	16	FAR EAST
ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ. КАШИ	18	DUMPLINGS AND VARENIKI. PORRIDGES
СУПЫ	20	SOUPS
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	22	MAIN COURSE
БЛЮДА НА ДВОИХ	25	TO SHARE
КОТЛЕТКИ	26	CUTLETS
ДЕСЕРТЫ	28	DESSERTS

*Если у Вас аллергия на определенные продукты питания, просьба заранее предупредить вашего официанта. Компания более шести человек -10% сервисного обслуживания.*

*Please inform your waiter in case of any food allergies. For companies more than 6 persons 10% service is included.*



**Ассорти из пяти видов тапасов с настойками по рекомендации шеф-повара**

*Тапас с салом под хреновуху, тапас с сельдью под тминную, тапас с паштетом из куриной печени под вишнёвку, тапас с краковской колбасой под анисовую клюквянку, тапас с килькой под перцовку*

**Assorted five types of tapas with homemade vodka by chef recommendation**

*Salo (cured pork fat) on Borodino bread - horseradish with dill steam vodka; herring on rye bread- caraway vodka; chicken liver pate- cherry and clove liqueur; sausage from Krakow on rye bread- anise and cranberry vodka; sprat on Borodino bread - pepper with bay leaf vodka*

**1450**

# ТАПАСЫ

## TAPAS

Карельская форель со сливочным хреном на бородинском хлебе	Karelian trout with creamy horseradish, served on Borodinskiy bread	95
Домашний смалец с чесноком, зеленью и острым перцем на ржаном хлебе	Home-made schmaltz with garlic, fresh herbs and hot pepper, served on rye bread	95
Сельдь с маринованным луком, яйцом и зерновой горчицей на ржаном хлебе	Herring with marinated onions, egg and mustard on rye bread	95
Форшмак классический из сельди на ржаном хлебе	Herring forshmak on rye bread	95
Буженина копчёная на ольховых стружках на подовом хлебе с домашним хреном	Smoked roast pork on hearth bread with homemade horseradish	95
Сало с копчёной паприкой на бородинском хлебе с русской горчицей	Salo with smoked paprika, served on Borodinskiy bread with Russian mustard	95
Паштет из куриной печени с томленной свеклой и карамелизированным луком	Chicken liver pate with stewed beetroot and caramelized onion	95
Онежский сиг домашнего посола на бородинском хлебе	Salted Onegian whitefish on Borodino bread	95
Балтийская килька на бородинском хлебе с яичным паштетом	Sprat on Borodino bread with egg pate	95
Шпроты с лимоном на бородинском хлебе	Baltic sprats with slice of lemon on Borodino bread	95
Краковская колбаса с ладожской фермы на ржаном хлебе	Sausage from Krakov on rye bread	95
Закуска из огурцов и лука в рассоле, подаётся в кружке, по семейному рецепту шеф-повара, подаётся с рюмкой водки Мамонт	A mug full of pickled cucumbers in brine, made to the chef's heirloom recipe, served with a shot of vodka MAMONT	420
Архангельская вариация (тапас с салом солёным, тапас с салом с копчённой паприкой и тапас со смальцем, в сопровождении трёх видов водки Архангельской)	“Arkhangelskaya variation” (tapas with salted salo, salo with smoked paprika, schmaltz accompanied by 3 type of “Arkhangelskaya vodka”)	670



SIBERIA RUSSIA  
**МАМОНТ**  
VODKA

Водка  
Архангельская



Печень мурманской трески с отварным яйцом и зелёным луком, с ржаным хлебом



Тонко нарезанные слайсы говядины, приправленные крем-соусом, с добавлением шпрот, на манер "Вителло тоннато"



Закуска из баклажанов с кедровым орехом и изюмом, подаётся с бородинским хлебом



Салат с рваной говядиной, зелёным яблоком, домашней сметаной и черносливом

# ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



## APPETIZERS AND SALADS

Чёрная редька со сметаной	Seasonal black radish with sour cream	390
Квашенная капуста с клюквой и ароматным маслом	Sauerkraut with cranberry and aromatic sunflower seeds oil dressing	480
Салат из свежих овощей с домашней сметаной / с маслом на кубанских семечках	Vegetable salad with sour cream or aromatic sunflower seeds oil dressing	590
Винегрет с балтийской килькой, квашеной капустой и бочковыми солёными огурцами	Russian beetroot salad with sauerkraut and Baltic sprat	590
Паштет из куриной печени со свёклой томлёной в портвейне, карамелизированным луком, подаётся с деревенским подовым хлебом	Chicken liver pate with porto stewed beetroot, caramelized onion and hearth bread	580
Салат с рваной говядиной, зелёным яблоком, домашней сметаной и черносливом	Shredded beef salad with green apple, home-made sour cream and prunes	760
Холодец из курицы зернового откорма с хреном и горчицей	Grain-fed chicken in aspic with homemade horseradish and mustard	580
Сельдь с маринованным луком, отварным картофелем, приправленным сливочным маслом и зеленью	Herring with marinated onion, boiled potato, butter and greens	680
Классический Форшмак из сельди с яичной намазкой, подаётся с ржаным хлебом	Classic herring forshmak with egg pate and rye bread	670
Сугудай из омуля с чёрным молотым перцем, зелёным луком и ароматным маслом	Omul suguday with ground black pepper	790
Закуска из баклажанов с кедровым орехом и изюмом, подаётся с бородинским хлебом	Aubergine, raisin and pine nut snack, served with Borodinskiy bread	650
Онежский сиг домашнего посола с бакинскими томатами	Home salted Onegain whitefish with Baku tomatoes	820
Оливье с говяжьим языком	Russian salad with beef tongue	650
Карп с Ропшинских озер, фаршированный по старинному еврейскому рецепту со свёклой	Carp from Ropshin lakes, stuffed by old jewish recipe with beetroot	780

**Нарвская маринованная минога с клюквой и зелёным луком**

Marinated lamprey from Narva with cranberry and green onion **780**

**Тонко нарезанные слайсы говядины, приправленные кремом-мусом, с добавлением шпрот, на манер "Вителло тоннато"**

Thinly sliced beef, seasoned with cream sauce, with the addition of sprat, in the style of "Vitello tonnato" **820**

**Печень мурманской трески с отварным яйцом и зелёным луком, с ржаным хлебом**

Murmansk sourced cod liver with boiled egg and spring onion, served with rye bread **890**

**Салат с копчёной скумбрией, заправленный фермерской сметаной, с солёным и свежим огурцом**

Salad with smoked mackerel with farm sour cream, salted and fresh cucumber **840**

**Солёные белые грузди со сметаной и чесноком**

Salted white milk cap mushrooms with sour cream and garlic **820**



**Винегрет на финский манер "Росолле"**

*с форелью слабой соли, с добавлением зелёного яблока, заправленный сливочно-сметанным соусом*

Finnish style "Rosolli" **780**  
*beetroot salad with lightly salted trout, green apple and a creamy sour cream dressing*

**Фермерское сало с зелёным луком, хреном и бородинским хлебом**

*копчёное, солёное, с прослойкой*

Assorted farm salo served with green onions, horseradish and Borodino bread **890**  
*cured pork fat*

**Слабосолёная форель, маринованная в водке с укропом, с отварным яйцом и сливочным хреном**

Lightly-salted trout marinated in vodka salmon with dill, boiled egg and creamy horseradish **950**



Винегрет на финский манер "Росолле"



Салат с копчёной скумбрией, заправленный фермерской сметаной, с солёным и свежим огурцом





**Холодец  
из курицы  
зернового  
откорма  
с хреном и  
горчицей**

**Ассорти  
фермерских  
деликатесов**

**Заливное из ладожского судака,  
перепелиным яйцом и солёным  
огурцом**

**Jellied pike perch from Ladoga  
lake with quail eggs and fresh  
cucumber**

**1140**

**Русский салат с камчатским  
крабом и красной икрой**

**Russian Kamchatka crab salad  
with red caviar**

**1390**

**Ассорти солений**

*квашенная капуста,  
солёные бочковые огурцы и помидоры*

**Assorted pickle platter**

*sauerkraut, salted cucumbers and  
tomatoes*

**850**

**Ассорти фермерских  
деликатесов**

*колбаса куриная, краковская колбача,  
кровяная колбаса, сало солёное, сало  
копёное, буженина*

**Assorted farmer's meat platter**

*chicken sausage, blood sausage, salted  
salo, smoked salo, smoked roast pork*

**1280**

**Ассорти рыбное**

*палтус холодного копчения, онежский сиг,  
форель слабой соли, маринованная минога*

**Assorted fish platter**

*cold smoked halibut fillet, lightly-salted  
onegian whitefish, lightly-salted trout,  
marinated lamprey*

**1490**



Фаланга камчатского  
краба, запечённая с  
чесночным маслом



Мозговая говяжья кость  
с угольной солью и  
ржаным хлебом



Картофельные  
драники с красной  
икрой и сметаной

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



## HOT APPETIZER



**Мы выпекаем хлеб на закваске, без добавления дрожжей, по ГОСТу 1939 г.**

**We bake sourdough bread without adding yeast, according to the recipe of 1939.**

### **Хлебная корзина**

*со сливочным маслом и смальцем с чесноком*

### **Bread basket**

*with butter and home-made schmaltz with garlic*

**450**

### **Картофельная ватрушка Шаньга с салатом из форели слабой соли**

**Potato cheesecake "Shanga" with lightly salted trout salad**

**720**

### **Картофельные драники с жульеном из лесных грибов**

**Hash browns with julienned porcini mushrooms**

**690**

### **Утиное рагу на тыквенном пюре**

**Pumpkin puree with duck stew**

**820**

### **Мозговая говяжья кость с угольной солью и ржаным хлебом**

**Beef marrow bones with black salt and fried rye bread**

**780**

### **Картофельные драники с красной икрой и сметаной**

**Hash browns with red caviar and sour cream**

**1180**

### **Домашняя кровяная колбаса с луком и зеленью**

**Homemade blood sausage with onions and herbs**

**690**

### **Фаланга камчатского краба запечённая с чесночным маслом**

*цена за 100 г*

**Baked phalanx of Kamchatka crab with garlic butter**  
*per 100 g*

**1150**

*Картофельная ватрушка Шаньга с салатом из форели слабой соли*



# ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ



## WHEAT BLINI

Блины со сметаной	Blini with sour cream	390
Блины с капустой	Blini with cabbage	450
Блины с соусом из варёной стущенки и фермерской сметаны	Blini with boiled condensed milk and farm sour cream sauce	450
Блины с творогом	Blini with cottage cheese	530
Блины с мясом	Blini with meat	590
Блины с красной икрой	Blini with red caviar	850
Блины с форелью слабой соли	Blini with lightly-salted trout	690



Блины приготовлены по нашему фирменному рецепту из продуктов фермерских хозяйств Ленинградской области

Pancakes are made according to our proprietary recipe from farm products from the Leningrad region



# ПИРОЖКИ НА ОДИН УКУС

SMALL PIES

👉 Пирожок – брюху дружок | Patty belly friend



Пирожки с капустой и яйцом

Pies with cabbage and egg

220

Пирожки с бараниной

Lamb pies

250

Пирожки с рыбой и зелёным луком

Pies with fish and green onions

280

# ДЕГУСТАЦИОННОЕ СЕТ МЕНЮ



## TASTING SET MENU

"Паштет из куриной печени со свёклой томлёной в портвейне, карамелизированным луком и деревенским подовым хлебом, оливье с говяжьим языком, картофельный драник с жульеном из лесных грибов, домашние пельмени из говядины и свинины, говядина по-строгановски, ладожский судак, клюквенный кисель с домашним хворостом"

Chicken liver pate with porto stewed beetroot, caramelized onion and hearth bread, Russian salad with beef tongue, Hash brown with julienned porcini mushrooms, Dumplings with beef and pork, Beef strogano , Ladoga pike, Cranberry Jelly with homemade crisps **3500**



Подаётся с бокалом фирменного игристого от "INKERMAN"

Served with glass of our special sparkling wine "INKERMAN"



# И К Р А



## CAVIAR



### ИКРА ВЕСОВАЯ | 10 г

Икра горбуши

Икра форели

Икра щуچья

### CAVIAR WEIGHT | 10 g

Pink salmon roe

Trout caviar

Pike caviar

**350**

**350**

**350**

### ИКРА В БАНКЕ

Икра щуچья | 113 г

Икра зернистая стерляжья | 25 г

Икра зернистая осетровая | 25 г

### CAVIAR IN A JAR

Pike caviar | 113 g

Sterlet caviar | 25 g

Sturgeon caviar | 25 g

**2900**

**3500**

**4300**

**Икорное плато на две персоны  
с блинами, зеленью, яйцом и  
сметаной**

*(Икра форелевая, щуچья, горбуши)*

**Caviar platter for two persons  
with blini, greens, egg  
and sour cream**

**4500**



**Равиоли с камчатским крабом и  
страчателлой, с сырным соусом**



**Сливочный Дальневосточный пряный  
суп с креветкой, кальмаром, гребешком и  
морской капустой на манер том-ям**



**Спинка трески  
со сливочно-  
лимонной лапшой  
из сельдерея, под  
соусом белое вино**



# ДАЛЬНИЙ ВОСТОК

∞  
FAR EAST



Продукция для нашего ресторана заготавливается на рыболовецких судах

**Равиоли с камчатским крабом и страчателлой, с сырным соусом**

Kamchatka crab ravioli with strachatella and cheese sauce

**890**

**Соте из морепродуктов на морской капусте домашнего маринада, с ореховым соусом, томатами черри и перепелиным яйцом**

Seafood saute with homemade seaweed marinade with nut sauce, cherry tomatoes and quail egg

**890**

**Сливочный Дальневосточный пряный суп с креветкой, кальмаром, гребешком и морской капустой на манер том-ям**

Far east spicy cream soup with shrimp, squid, scallop and seaweed on Tom Yam style

**960**

**Спинка трески со сливочно-лимонной лапшой из сельдерея, под соусом белое вино**

Cod back with creamy lemon celery noodles with "white wine" sauce

**1250**



*Соте из морепродуктов на морской капусте домашнего маринада, с ореховым соусом, томатами черри и перепелиным яйцом*

Пельмени с фермерским цыплёнком  
с чесночным соусом на основе  
сметаны и зелени



Вареники с творогом  
и вишнею

# ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ



## HOMEMADE DUMPLINGS AND VARENIKI

Пельмени с фермерским цыпленком с чесночным соусом на основе сметаны и зелени	Dumplings with farm chicken, garlic sauce based on sour cream and greens	<b>760</b>
Вареники с картофелем и свиными шкварками	Vareniki with fried cured pork fat	<b>690</b>
Вареники с творогом и вишней	Vareniki with cottage cheese and cherry	<b>850</b>
Пельмени с говядиной и свиной со сметаной / с бульоном и квашеной капустой	Dumplings with beef and pork with sour cream / with boullion and sauerkraut	<b>890</b>
Пельмени из мяса ямальского оленя с томлёным хвойным маслом и можжевельной ягодой	Dumplings with Yamal venison, ghee coniferous butter and juniper berry	<b>950</b>
Пельмени с уткой, томлёной в красном вине со свекольной сметаной	Dumplings with stewed on red wine duck with beetroot sour cream	<b>980</b>
Пельмени из стерлядки с зелёным луком и соусом тартар	Dumplings with sterlet with spring onion and tartar sauce	<b>1360</b>
Дегустационная порция пельменей <i>с уткой, с олениной, с говядиной-свиной, со стерлядкой, с цыплёнком</i>	Tasting portion of dumplings <i>with duck, with venison, with beef and pork, with sterlet, with chicken</i>	<b>1460</b>

# КАШИ



## PORRIDGES

Перловая каша с грибами	Barley porridge on cream with porcini mushrooms	<b>420</b>
Пшённая каша с изюмом и тыквой	Millet porridge with raisins and pumpkin	<b>450</b>
Гречотто	"Grechotto" <i>buckwheat with cream</i>	<b>510</b>



Борщ с  
разварной  
говядиной

# СУПЫ

## SOUPS

<b>Куриный бульон с домашней лапшой и отварным яйцом</b>	Chicken broth with homemade noodles and boiled egg	520
<b>Щи "похмельные" с томлёной свиной грудинкой</b>	Cabbage soup "hangover" with stewed pork breast	620
<b>Грибная калья</b> <i>старорусский рецепт пряного рассольника по рецепту 15 века</i>	Mushroom kala <i>Old russian recipe for soup 15 century</i>	650
<b>Гороховый суп на свиных рёбрах, копчёных на грушевых стружках</b>	Pea soup with pork ribs smoked on pear wood shavings	630
<b>Борщ с разварной говядиной</b> <i>с салом, ржаным хлебом, сметаной, чесноком, зелёным луком</i>	Borscht <i>served with salo, rye bread, sour cream, garlic, spring onion</i>	680
<b>Уха из судака, сваренная на двойном бульоне</b> <i>с рыбными пирожками, подаётся с угольком из ольхи</i>	Pot of fish soup made of pike perch on a broth made of small river fish <i>served with fish pie and alder charcoal</i>	950
<b>Литр борща Petrov-Vodkin на две персоны</b> <i>с салом, ржаным хлебом, сметаной, чесноком, зелёным луком</i>	Pan of PETROV-VODKIN borscht for two persons <i>served with salo, rye bread, sour cream, garlic, spring onion</i>	1500



**Уха из судака, сваренная на двойном бульоне с рыбными пирожками, подаётся с угольком из ольхи**



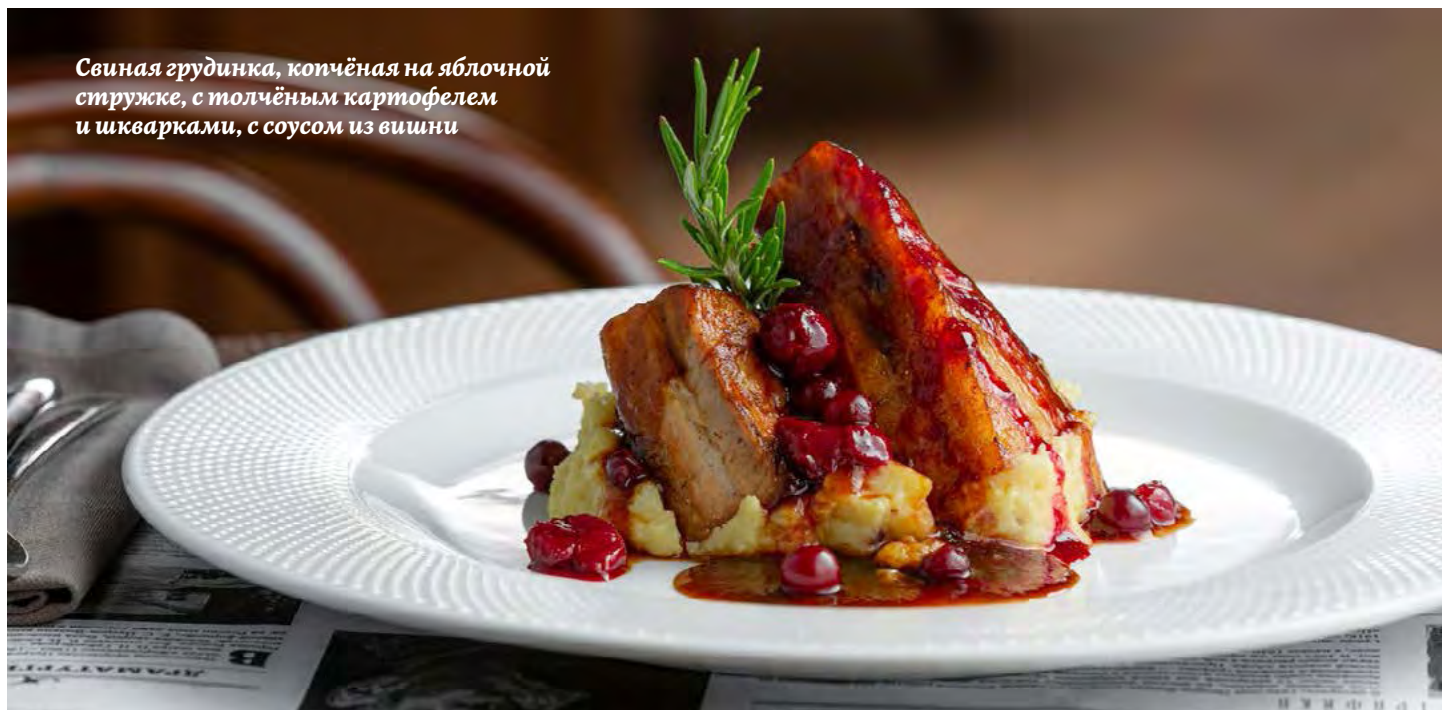
# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## MAIN COURSE

Голубцы с мясом , рисом и сметаной	Stuffed with meat and rice, with sour cream	750
Куриная печень по-ленинградски, под сливочным соусом с домашней лапшой	Leningrad style chicken liver in a creamy sauce with home-made noodles	780
Томлёная говяжья грудинка в пряном бульоне, с картофельными клецками и Мацони	Braised beef belly on spicy bouillion, with potato dumplings and Matsoni	890
Говяжьи почки обжаренные с луком, в сливочном соусе, с картофелем в мундире	Russian-style beef kidneys fried with onion, with creamy sauce and jacket potato	890
Свиная грудинка, копчёная на яблочной стружке, с толчёным картофелем и шкварками, с соусом из вишни. А также можем приготовить с тушёной капустой	Apple smoked pork belly with crackling, mashed potato and cherry sauce. This dish may also be served with braised cabbage	950
Говяжья щека долгого томления, гарнированная полбой	Braised beef cheek with spelt	1100
Утиная ножка конфи с картофельным пюре и тушёной капустой	Duck leg confit with mashed potatoes and stewed cabbage	1190

*Свиная грудинка, копчёная на яблочной стружке, с толчёным картофелем и шкварками, с соусом из вишни*





**Ладожский судак, обжаренный до корочки, с глазированными корнеплодами и зелёным маслом**



**Нежный говяжий язык на пюре из цветной капусты, под соусом сливочный хрен, с копчёной солью и зерновой горчицей**



**Фермерский цыплёнок маринованный в домашней сметане с копчёной паприкой, под сливочно-коньячным соусом, со сморчками**



**Утиная ножка конфи с картофельным пюре и тушёной капустой**



**Филе мурманского палтуса с овощным сотэ, с добавлением коньяка и сливок в тонком слоёном тесте**



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

Домашняя свиная колбаса с тушёной квашеной капустой и мясной подливой	Homemade pork sausage with stewed sauerkraut and meat sauce	<b>960</b>
Нежный говяжий язык на пюре из цветной капусты, под соусом сливочный хрен, с копчёной солью и зерновой горчицей	Tender beef tongue with cauliflower puree and a creamy horseradish, smoked salt and grain mustard sauce	<b>1100</b>
Ладожский судак обжаренный до корочки, с глазированными корнеплодами и зелёным маслом	Crispy fried Ladoga pike perch steak with roots and green oil	<b>1450</b>
Филе мурманского палтуса с овощным сотэ, с добавлением коньяка и сливок в тонком слоёном тесте	Murmansk halibut fillet with sauteed vegetables with cognac and cream, in puff pastry	<b>1590</b>
Филе форели в густом соусе на финский манер	Trout fillet on a thick sauce a la Finnish style	<b>1650</b>
Фермерский цыплёнок маринованный в домашней сметане с копчёной паприкой, под сливочно-коньячным соусом, со сморчками	Farm-raised chicken marinated in home-made sour cream with smoked paprika, served with a creamy cognac and morel sauce	<b>1650</b>
Говядина по-строгановски с мускатным пюре	Beef stroganoff with a nutmeg puree garnish	<b>1820</b>
Медальон из говяжьей вырезки на кабачках, под соусом на основе портвейна Массандра, с добавлением белых грибов	Beef tenderloin medallions served on courgette with a Massandra port wine and white mushroom sauce	<b>3500</b>

## Б Л Ю Д А   Н А   Д В О И Х



### TO SHARE

Лопатка ягнёнка с ароматными травами <i>цена за 100 г</i>	Leg of lamb with aromatic herbs <i>per 100 g</i>	<b>630</b>
Стерлядка запечённая / на пару <i>цена за 100 г</i>	Sterlet baked / steamed <i>per 100 g</i>	<b>750</b>
Фермерские колбасы с тушёной капустой и печёным картофелем	Homemade sausages with stewed cabbage and baked potatoes	<b>1940</b>



*Картофельные  
котлеты под рагу  
из лесных грибов  
с ароматным  
трюфелем*



*Котлета "по-киевски" с пюре из зелёного  
горошка и клюквенно-смородиновым соусом*



*Куриные котлетки с грибным соусом и  
картофелем по-домашнему*

# КОТЛЕТКИ

## CUTLETS

**Котлетки из говядины, с  
картофельным пюре и солёным  
огурчиком**

Beef cutlets with mashed potatoes and salt cucumber **860**

**Котлета по-киевски с пюре из  
зелёного горошка и клюквенно-  
смородиновым соусом**  
*по рецепту 1955 г*

Kiev style cutlet with green pea puree and cranberry-currant sauce **820**  
*according to the recipe of 1955*

**Картофельные котлетки  
под рагу из лесных грибов с  
ароматным трюфелем**

Potato cutlets cakes with wild mushroom ragout and aromatic truffle **790**

**Куриные котлетки с грибным  
соусом и картофелем по-  
домашнему**

Chicken cutlets with mushrooms sauce and fried potatoes **820**

**Щучьи котлетки с соусом из  
раков и пюре из тыквы**

Pike cutlets with batat puree and crayfish sauce **980**



*Щучьи котлетки с соусом из раков и пюре из тыквы*



Наполеон с  
добавлением  
смородины и  
ванильным соусом



Клюквенный  
кисель с  
хворостом



Морковный  
веганский  
торт

# ДЕСЕРТЫ



## DESSERTS

<b>Морковный веганский торт</b>	Vegan carrot cake	<b>460</b>
<b>Клюквенный кисель с хворостом</b>	Cranberry Jelly with homemade crisps	<b>520</b>
<b>Медовик</b>	Honey cake	<b>580</b>
<b>Батон-бриошь с маком, пропитанный карамелью с ванильным мороженым</b>	Brioche with poppy with caramel and vanilla ice-cream	<b>580</b>
<b>Наполеон с добавлением смородины и ванильным соусом</b>	Napoleon with currants and vanilla sauce	<b>690</b>
<b>“Анна Павлова”</b> <i>Классический десерт меренга с орехами кешью, взбитыми сливками и свежими ягодами</i>	<b>“Anna Pavlova”</b> <i>Classic meringue dessert with cashew nuts, whipped cream and fresh berries</i>	<b>780</b>
<b>Сырники</b>	Cottage cheese pancakes	<b>580</b>
<b>Ромовая баба со сметанным сорбетом</b>	Baba au rum with sour cream sorbe	<b>690</b>



*Ромовая баба*

**Домашнее мороженое**  
*в ассортименте*

**Homemade ice cream**  
*in assortment*

**250**

**PETROV-VODKIN**  
RUSSIAN TAPAS BAR  
& RESTAURANT

# КУЛИНАРИЯ

