



МЕНЮ

Холодные закуски

Cold Starters

Бутерброд с икрой зернистой Wheat bread with caviar and butter	160-00 1/50
Тарталетки с икрой зернистой (8 шт.) Caviar tartlets (8 pcs.)	650-00 1/200
Ассорти из брускетт (с томатами, с семгой, с беконом) Assorted bruschetta: with tomatoes, salmon, bacon	290-00 1/180
Ассорти рыбное Семга с/с, форель х/к, масляная рыба Fish mix of light-salted salmon, cold smoked trout, butterfish	870-00 1/250
Ассорти мясное Салями, бастурма, балык с/к, свиной карбонат и говяжий язык Meat platter consisting of several kinds of meat specialties: salami, raw-smoked basturma, pork carbonade and beef tongue	590-00 1/250
Ассорти овощное Перец болгарский, огурцы, редис, томаты Mixed vegetables of bell pepper, cucumbers, radish and tomatoes	400-00 1/570
Ассорти сырное Сулугуни, Пармезан, Брынза, Дор блю, подается с медом, грецкими орехами и виноградом Selection of cheese: Suluguni, Parmesan, Brynza, Dor Blue, served with honey, walnuts and grapes	550-00 1/265
Ассорти сырное «Элит» Дор блю, Маасдам, Чеддер, Пармезан, Чечил, подается с медом, грецкими орехами и виноградом Selection of cheese: Dor Blue, Maasdam, Cheddar, Parmesan, Chechil, served with honey, walnuts and grapes	690-00 1/340

«Капрезе»	480-00
Классическая итальянская закуска из сыра Моцарелла и свежих томатов, под соусом Песто Traditional Italian starter consisting of Mozzarella and fresh tomatoes in Pesto sauce	125/200
Тартар из говядины	390-00
Beef tartare	1/220
Карпаччо из говяжьей вырезки со свеклой	480-00
Carpaccio with beetroot from beef tenderloin	180/150
Семга соленая с лимоном	340-00
Salted salmon with lemon	1/100
Сельдь с гарниром	340-00
Слабосоленая сельдь, подается на отварном картофеле с отварной морковью, отварной свеклой, яйцом и красным луком Light-salted herring served on boiled potatoes with carrot, beetroot, egg and red onion	125/130
Закуска «Под водочку»	480-00
Ассорти из соленых огурцов, квашеной и маринованной капусты, белых маринованных грибов и сала, подается с хреном, аджикой и горчицей Selection of pickled cucumbers, sour and pickled cabbage, pickled porcini and lard, served with horse radish, adjika sauce and mustard	500/90
Бабушкины разносолы	480-00
Ассорти из консервированных огурцов и помидоров с квашеной и маринованной капустой и маринованными белыми грибами Selection of pickled cucumbers and tomatoes with sour and pickled cabbage and porcini	1/550
Закуска «Пикантная»	370-00
Баклажановые рулетики, начиненные сыром, чесноком и грецкими орехами Eggplant rolls stuffed with cheese, garlic and walnuts	1/260
Синенькие рулетики	370-00
Баклажановые рулетики, начиненные томатами, чесноком и болгарским перцем Eggplant rolls stuffed with tomatoes, garlic and bell pepper	1/375
Язык деликатесный с хреном	330-00
Tongue served with horse radish	1/100

Гренки с сельдью и луком Toast with herring and onion	260-00 1/260
Гренки с салом и соленым огурцом Home-made salted lard on a bread toast	220-00 1/145
Лимон порционный A portion of lemon	100-00 1/100
Маслины, оливки Гигант Black olives, olives Giant	300-00 1/100

Закуски к пиву
Beer snacks

Куриные крылышки Chicken wings	340-00 1/270
Креветки отварные с лимоном и зеленью Boiled shrimps with lemon and greens	540-00 1/150
Креветки жареные Fried shrimps	560-00 1/150
Креветки тигровые жареные с острым соусом Fried tiger shrimps in spicy sauce	780-00 1/150
Гренки Toasts	120-00 1/100
Пивная трапеза Куриные крылышки, лук фри, кольца кальмаров, гренки, сулугуни жареный, соусы Beer plate consisting of chicken wings, onion fries, squid rings, toast, fried cheese, sauce	570-00 470/120

Салаты

Salads

Овощные салаты

Vegetable salads

Микс салатов с сыром моцарелла, помидорами черри и бальзамической заправкой Lettuce mix with mozzarella cheese, cherry tomatoes and balsamic dressing	280-00 1/155
«Рэдиш», салат из свежих огурцов и редиса, с яйцом, зеленым луком и сметаной «Radish» salad made of fresh cucumbers and radish with egg, green onion and sour cream	200-00 1/150
Салат из томатов, огурцов и болгарского перца с заправкой на выбор Salad made of tomatoes, cucumbers and bell pepper with dressing of choice	200-00 1/200
Греческий Greek salad	260-00 1/235
Винегрет с сельдью Vinaigrette with herring	220-00 1/250
Салат из баклажанов, томатов и кинзы с устричным соусом Salad made of eggplant, tomatoes and cilantro in oyster sauce	360-00 1/290

Салаты из рыбы и морепродуктов
Fish and sea food salads

Цезарь с тигровыми креветками Caesar salad with tiger shrimps	460-00 1/215
Цезарь с подкопченным лососем и креветками Caesar salad with cold smoked salmon and shrimps	480-00 1/240
Угорь с рукколой, салатом лола-росса, с жареными тигровыми креветками и кунжутом Eel with rucicola salad, Lola Rossa salad, tiger shrimps and sesame	520-00 1/190
Теплый салат из морепродуктов с болгарским перцем, томатами и цуккини Warm salad made of seafood cocktail, bell pepper, tomatoes and zucchini	450-00 1/190
«Морской бриз», салат из креветок, красной икры с мясом краба, яйцом, отварным картофелем и свежим огурцом “Sea breeze” salad made of shrimps, red caviar, crabmeat, egg, boiled potatoes and fresh cucumbers	350-00 1/175
Салат из кальмаров со свежим огурцом, яйцом, салатом Айсберг и майонезной заправкой Salad made of squid, fresh cucumber, egg, Iceberg lettuce dressed with mayonnaise	320-00 1/175
Салат с форелью, отварным картофелем, консервированными корнишонами и красным луком Salad with cold smoked trout, boiled potatoes, pickled cucumbers and red onion	320-00 1/190
Сельдь под шубой Dressed herring	220-00 1/210

Мясные салаты

Meat salads

«Кукушка», салат из куриного филе, свежих огурцов, консервированных корнишонов с перепелиным яйцом и обжаренной перепелиной ножкой «Cuckoo» salad made of chicken fillet, fresh and pickled cucumbers with quail eggs and fried quail leg	360-00 1/200
Цезарь классический Traditional Caesar Salad	340-00 1/210
Биф-салат из телятины, микса салатов, с вялеными томатами, красным луком и имбирной заправкой Salad made of veal, mix lettuce with sun-dried tomatoes, red onion and ginger dressing	390-00 1/210
Салат с камамбером и индейкой, рукколой, шампиньонами, обжаренными черри и малиновым соусом Salad with camembert cheese, turkey, ruccola salad, mushrooms, fried cherry tomatoes in raspberry balsamic sauce	470-00 1/250
Теплый салат с куриной печенью, миксом салатов, обжаренными шампиньонами, виноградом, изюмом, заправляется малиновым бальзамиком Warm salad with chicken liver, lettuce mix, fried mushrooms, grapes, raisin in raspberry balsamic	340-00 1/240
«Ольстер», салат из куриного филе, с обжаренными шампиньонами, яйцом и грецкими орехами «Olster» salad made of chicken fillet with fried mushrooms, chicken egg and walnuts	300-00 1/175
Салат из телятины с томленным перцем, рукколой, салатом лола-росса, томатами черри и кедровыми орешками Salad made of veal, stewed bell pepper, ruccola salad, Lola Rossa salad, cherry tomatoes and Siberian pine nuts	480-00 1/220
«Оливье» с языком Russian salad with tongue	300-00 1/170
«Вилладж», салат с картофелем Пай, говядиной, беконом, томатами, сыром, сухариками, грецкими и кедровыми орехами Salad made of veal, stewed bell pepper, ruccola salad, Lola Rossa salad, cherry tomatoes and Siberian pine nuts	370-00 1/210

Горячие закуски

Hot starters

Жюльен грибной Mushroom julienne	230-00 1/150
Жюльен из курицы с грибами Julienne with chicken and mushroom	220-00 1/150
Жюльен из семги и креветок Julienne with salmon and shrimps	260-00 1/150
Шашлычок из langoustines с ананасами Skewer of of langoustines with pineapple	480-00 120/80

Супы

Soups

Суп-крем из цуккини Creamy zucchini soup	280-00 1/300
Суп-крем из шампиньонов Creamy mushroom soup	280-00 1/300
Суп-крем из тыквы с яйцом Пашот Cream of pumpkin and poached egg	280-00 1/370
Солянка сборная мясная Mixed meat solyanka	280-00 1/350
Борщ украинский с пампушками Ukrainian borshch with pampushkas	260-00 1/350

Уха из семги и судака Fish broth with salmon and pike perch	390-00 1/350
Суп-лапша с куриными сердечками Noodle soup with chicken hearts	240-00 1/350
Суп-лапша грибная Noodle soup with mushrooms	240-00 1/350
Бульон с яйцом Broth with egg	150-00 1/250
Окрошка Ocroshka	180-00 1/350

Пельмени и вареники

собственного приготовления!

Home-made pelmeni and dumplings!

Пельмени из семги Заправка на выбор: масло сливочное, сметана, майонез Pelmeni stuffed with salmon (Seasoning to your choice: butter, sour cream, mayonnaise)	290-00 1/220
Пельмени мясные Заправка на выбор: масло сливочное, сметана, майонез Pelmeni stuffed with meat (Seasoning to your choice: butter, sour cream, mayonnaise)	260-00 1/220
Вареники с творогом и сметаной Cottage cheese dumplings	240-00 1/200
Вареники с картофелем и сметаной Potato dumplings	260-00 1/200

Блюда итальянской кухни

Italian dishes

Паста с грибами и овощами Pasta with mushrooms and vegetables	360-00 1/300
Паста «Карбонара» Pasta Carbonara	360-00 1/280
Паста «Болоньезе» Pasta Bolognese	360-00 1/300

Горячие блюда

Main courses

Блюда из рыбы

Fish courses

Стейк семги с обжаренными овощами и красной икрой под соусом «Белое вино» Salmon steak with fried vegetables and red caviar in 'white wine' sauce	790-00 150/160
Стейк осетра с отварным картофелем и соусом «Белое вино» Sturgeon steak with boiled potatoes and «white wine» sauce	690-00 220/100
Форель со спаржей на подушке из тыквенного мусса Trout with asparagus and pumpkin mousse	740-00 140/50
Филе судака с цуккини под апельсиновым соусом Pike perch fillet with zucchini in orange sauce	530-00 200/100
«Заморские» котлеты из рубленой семги и креветок с сырно-ореховым соусом «Overseas» cutlets of minced salmon, shrimps with cheese and nut sauce	640-00 1/150

Котлеты из судака с жареным картофелем Cutlets from pike with fried potatoes	420-00 140/160
Кальмар, фаршированный овощами Squid stuffed with vegetables	420-00 1/300
Мидии зеленые под сыром Пармезан Green mussels with Parmesan cheese	590-00 1/280
Дорадо Варианты приготовления: на пару, на гриле, жареная, тандыр Dorado (Cooking options: steamed, grilled, roasted, tandyr)	270-00 за 100 г per 100 gr
Сибас Варианты приготовления: на пару, на гриле, жареный, тандыр Sea bass (Cooking options: steamed, grilled, roasted, tandyr)	270-00 за 100 г per 100 gr
Форель радужная Варианты приготовления: на пару, на гриле, жареная, тандыр Rainbow trout (Cooking options: steamed, grilled, roasted, tandyr)	240-00 за 100 г per 100 gr
Карп Карпыч Carp Carpych	89-00 за 100 г per 100 gr

Блюда из свинины
Pork courses

Рулька свиная по-деревенски Pork knuckle country-style	690-00 1/850
Свинные ребрышки в соусе терияки Pork ribs in teriyaki sauce	620-00 1/250
Свинина Пикантная, отбивная под сыром с чесноком, томатами и черносливом Pork chop topped with cheese, garlic, tomatoes and dried plumps	360-00 1/185

**Мясо по-деревенски, свиная отбивная под шапкой
из шампиньонов, лука и сыра** **360-00**
Pork chop topped with mushrooms, onion and cheese 1/185

**Медальоны из свиной вырезки
с картофельным пюре и сливочным соусом** **490-00**
Medallions of pork tenderloin, served with mashed potatoes and creamy sauce 160/150

Жаркое «по-русски» в горшочке **360-00**
Свинина, тушенная с картофелем, шампиньонами, морковью и луком 1/350
Pork stewed with potatoes, mushrooms, carrots and onion

Блюда из говядины
Beef courses

Филе-миньон со сливочно-грибным соусом **690-00**
Filet Mignon with creamy mushroom sauce 160/70

Рибай стейк **790-00**
Ribeye steak за 100 г
per 100gr

**Телятина «Порто» с болгарским перцем
и цуккини под мясным соусом** **620-00**
Veal fillet in meat sauce with fried bell pepper and zucchini 160/90

Телятина в сливочном соусе с картофельным пюре **560-00**
Slices of veal in cream sauce with mashed potatoes 120/150

Говяжий язык, обжаренный с луком **480-00**
Beef tongue fried with onion 150/40

Телячья печень с луком фри и картофельным пюре **380-00**
Veal liver with onion rings and mashed potatoes 150/150

Блюда из мяса птицы
Poultry courses

Шницель из индейки с грибами и запеченным картофелем Schnitzel of turkey with mushrooms and baked potatoes	490-00 180/120
Шашлычок из индейки в беконе Turkey fillet in bacon	360-00 1/160
Утка под брусничным соусом с кус-кусом и овощной сальсой The duck in cranberry sauce with couscous and vegetable salsa	580-00 140/70
Утиная ножка конфи с пюре Confit duck leg with mashed potatoes	560-00 150/100
Цыпленок «По-цыгански» Целиковый цыпленок «Корнишон», подается с картофельными дольками Chicken 'Cornichon' served with potato wedges	410-00 180/100

Блюда из баранины
Mutton courses

Каре барашка под соусом Песто и овощами гриль Rack of lamb in Pesto sauce with grilled vegetables	870-00 180/150
Котлеты из баранины Mutton cutlets	450-00 1/240

Блюда на углях

Barbecue

Шашлык из свинины (шейная часть) Мангал/тандыр Pork shashlik (neck) Chargrill/tandyr	420-00 1/200
Шашлык из семги Salmon shashlik	690-00 1/135
Шашлык из баранины на косточке Мангал/тандыр Lamb shashlik on bone Chargrill/tandyr	720-00 1/240
Люля-Кебаб из телятины Мангал/тандыр Veal lulah kebab Chargrill/tandyr	390-00 1/160
Люля-Кебаб из курицы Chicken lulah kebab	280-00 1/160
Овощи барбекю Перец болгарский, баклажаны, цуккини и помидоры Grilled bell pepper, eggplants, zucchini and tomatoes	250-00 1/210
Шашлычок из грибов Mushrooms shashlik	240-00 1/200

Гарниры

Side dishes

Соте овощное с картофелем, цуккини, болгарским перцем, морковью, луком и томатами Vegetable sauté with potatoes, zucchini, bell pepper, carrots, onion and tomatoes	190-00 1/250
Овощи паровые Перец болгарский, цуккини, морковь, цветная капуста и капуста брокколи Steamed bell pepper, zucchini, carrots, cauliflower and broccoli	180-00 1/150
Картофель «По-украински» со «шкварками» и жареным луком Potato «Ukrainian-style» with pork rinds and fried onion	180-00 1/200
Картофель фри French fries	160-00 1/150
Картофель жареный Fried potatoes	180-00 1/150
Картофель запеченный с чесноком Potatoes baked with garlic	110-00 1/150
Картофель запеченный Baked potatoes	110-00 1/150
Картофель отварной Boiled potatoes	110-00 1/150
Рис отварной жасминовый Boiled Jasmine rice	110-00 1/150
Капуста цветная в панировке Cauliflower in breading	150-00 1/180

Соусы

Sauces

Соус Блю Чиз

Blue cheese sauce

140-00

100 г

Соус Гранатовый

Pomegranate sauce

140-00

100 г

Соус по-узбекски

Uzbek-style sauce

70-00

100 г

Соус Аджика

Adjika sauce

100-00

100 г

Соус Хрен

Horse radish sauce

100-00

100 г

Горчица

Mustard

50-00

100 г

Сметана

Sour cream

70-00

100 г

Блинчики

Pancakes

Блинчики с икрой

Pancakes with caviar

320-00

150/30

Блинчики с мясом и грибами

Pancakes with meat and mushrooms

260-00

150/100

Блинчики с семгой слабосоленой

Pancakes with light-salted salmon

260-00

150/30

Блинчики с домашним вареньем (в асс.)

Pancakes with homemade jam (in assortment)

240-00

150/50

Блинчики с медом

Pancakes honey

210-00

150/50

Блинчики со сметаной

Pancakes with sour cream

160-00

150/40

Блинчики со сгущенкой

Pancakes with condensed milk

160-00

150/50

Оладьи бизнесмена

Картофельные драники с чесночным соусом и красной икрой

Potato pancakes served with garlic sauce and red caviar

320-00

230/40/30

Десерты

Deserts

Торт «Три шоколада» Three chocolate, 1 portion	190-00 1 порция
Торт «Шоколадная фантазия» Chocolate fantasy, 1 portion	190-00 1 порция
Торт «Наполеон» Napoleon cake, 1 portion	190-00 1 порция
Торт «Медовик» Honey cake, 1 portion	190-00 1 порция
Торт «Сникерс» Snickers cake, 1 portion	190-00 1 порция
Чизкейк ягодный Berry cheesecake, 1 portion	190-00 1 порция
Штрудель яблочный Apple strudel, 1 portion	190-00 1 порция
Мороженое в ассортименте Ice cream in assortment	110-00 1/60
Добавьте по вашему желанию: With dressing for you choice:	
Топинг: клубничный, шоколадный, ягодный, ореховый Topping: strawberry, chocolate, berry, nut	40-00
Орехи грецкие Walnut	50-00 1/20
Тертый шоколад Grated chocolate	50-00 1/20

Май
Тea

Подается в чайнике
Served in a teapot

Ассам Assam	150-00 500 мл
Черный чай с чабрецом Black tea with thyme	150-00 500 мл
Черный чай с бергамотом Black tea with bergamot	150-00 500 мл
Черный чай с мятой Black tea with mint leaves	150-00 500 мл
Грюн Матинэ Grun Matinee	150-00 500 мл
Сенча Sencha	150-00 500 мл
Молочный Улун Milk Oolong	150-00 500 мл
Зеленый Жасмин Green jasmine	150-00 500 мл
Зеленый чай с мятой Mint flavored green tea	150-00 500 мл
Зеленый чай с чабрецом Green tea with thyme	150-00 500 мл
Дикая Вишня Wild cherry	150-00 500 мл

Клубничный десерт

Strawberry dessert

150-00

500 мл

Чай каркаде

Karkadé

150-00

500 мл

Кофе
*Coffee***Кофе «Кукушка»**

Эспрессо со взбитым молоком и сиропом

Espresso with whipped milk and syrup

130-00

170 мл

Эспрессо

Espresso

90-00

40 мл

Эспрессо Допио

Espresso Doppio

130-00

80 мл

Американо

Americano

110-00

150 мл

Капучино

Cappuccino

120-00

150 мл

Латте

Latte

150-00

200 мл

Глясе

Glace coffee

150-00

200 мл

Карамельный Раф

Caramel Raf coffee

190-00

220 мл

Напитки

Beverages

Кока-Кола, Фанта, Спрайт Coca-Cola, Fanta, Sprite	100-00 0,25 / 0,5 л
«Ессентуки» No4, No 17 «Essentuki» No4, No17	120-00 0,5 л
«Боржоми» «Borjomi»	160-00 0,5 л
«Нарзан» «Narzan»	120-00 0,5 л
Бон Аква (газ./негаз.) Bon Aqua (sparkling, still)	90-00 0,33 / 0,5 л
«Цветной колодец» (газ./негаз.) «Color well» (sparkling, still)	50-00 0,6 л
Морс клюквенный Cranberry mors	160-00 1 л

Соки

Juices

Сок в ассортименте Juice in assortment	50-00 / 200-00 0,25 / 1 л
Сок свежавыжатый Апельсин, лимон, грейпфрут, яблоко, свекла, морковь Fresh juice: Orange, lemon, grapefruit, apple, beetroot, carrot	160-00 / 800-00 0,2 / 1 л

Тубо

Beer

Разливное

Draft beer

Велкоповицкий Козел светлое 4,0% об

Velkoprovický Kozel light 4 % vol.

220-00 / 132-00

0,5 / 0,3 л

Золотая бочка светлое 4,0% об

Zolotaya bochka light 4% vol.

160-00 / 96-00

0,5 / 0,3 л

Бутылочное

Bottle

Гролш Премиум Лагер

Grolsch Premium Lager

200-00

0,5 л

Велкоповицкий Козел темное 3,7% об

Velkoprovický Kozel dark, 3,7 vol.

180-00

0,5 л

АмберВайс нефiltroванное 5,3% об

AmberWeiss unfiltered, 3,7 vol

180-00

0,45 л

Бавария 4,9% об

Bavaria, 4,9 % vol.

150-00

0,5 л

Бавария б/алк.

Bavaria non-alcoholic

150-00

0,5 л

Фрукты

Fruit

Апельсины Orange	35-00 100 г
Бананы Banana	35-00 100 г
Яблоки Apple	35-00 100 г
Киви Kiwi	35-00 100 г
Виноград Banana	50-00 100 г
Ананас Pineapple	650-00 1 шт
Ассорти фруктовое Fruit platter	600-00 1/1500
Ассорти фруктовое мини Fruit platter mini	200-00 1/500