

— салат или закуска | salad or starter —

Сельдь на гренках из ржаного хлеба с пюре
(Rye toast with herring and mashed potatoes)

Оливье с говяжьим языком
(Olivier salad with beef tongue)

Тёплый салат с подкопчённой курицей
(Warm salad with smoked chicken)

 Микс-салат с малиновой заправкой и кешью
(Mixed salad with raspberry dressing and cashews)

— суп | soup —

Сезонный суп
(Seasonal soup)

Крем-суп
(Cream soup)

Куриный бульон с лапшой
(Chicken broth with noodles)

Уточняйте у официанта. Ask your waiter.

— горячее блюдо | main course —

Ташкентский плов
(Tashkent pilaf)

Куриные котлеты с грибной начинкой
и картофельное пюре с грибным соусом
(Chicken cutlets with mushroom filling
and mashed potatoes with mushroom sauce)

Запечённая треска с овощами на пару и голландским соусом
(Baked cod with steamed vegetables and hollandaise sauce)

 Чебуреки с сыром, цветной капустой и свежим шпинатом
(Cheburek with cheese, cauliflower and fresh spinach)

напиток | drink

Глинтвейн | Компот
Mulled wine | Compote

Салат + Суп + Горячее блюдо + Напиток = 450 ₺
Salad + Soup + Main course + Drink

Салат или Суп + Горячее блюдо + Напиток = 390 ₺
Salad or Soup + Main course + Drink

Блюдо + Напиток = 290 ₺
Meal + Drink



Ознакомьтесь с фото
и составом блюд
в электронном меню

 блюдо без мяса
meat-free meal

обеды
lunch time



Винегрет с килькой
"Vinegret", salad with sprats
340




Солянка
Solyanka
590

Ташкентский плов
Tashkent pilaf
780

Медовик с кремом из маскарпоне
и гущённого молока
Honey cake with mascarpone cream
and condensed milk
410

Ознакомьтесь с фото
и составом блюд
в электронном меню



-  Сербский салат с тыквенными семечками и творогом 450
(Serbian salad with pumpkin seeds and cottage cheese)
-  Салат со страчателлой, помидорами и кедровыми орешками 580
(Stracciatella salad with tomatoes and pine nuts)
-  Салат с креветками, огурцом и авокадо 740
(Shrimp, cucumber and avocado salad)
- Тёплый wok-салат с маринованной говядиной 580
(Warm wok-salad with marinated beef)
- Листья салата Ромейн под соусом «Цезарь» с тёплым куриным филе 560
(Romaine lettuce with Caesar sauce with warm chicken fillet)
- Микс-салат с обжаренной куриной печенью и малиновой заправкой 470
(Salad mix with fried chicken liver and raspberry dressing)

СЕТ НА КОМПАНИЮ

(set for a company)

Сырный сет | (1/2 порц) 1410 | 740
(Cheese plate)

Мясной сет | (1/2 порц) 1240 | 740
(Meat plate)

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ
salads and starters

 блюдо без мяса
meat-free meal

 острое блюдо
spicy meal

ТАПАС

(tapas)

Сырные шарики с ягодным чатни 420
(Cheese balls with berry chutney)

Мини-брускетты с ростбифом 440
(Mini bruschettas with roast beef)

Брускетта с крабом 490
(Bruschetta with crab)

Хрустящие креветки 670
(Crispy shrimps)

Паштет из куриной печени с луковым мармеладом 420
(Chicken liver pate with onion marmalade)

Сельдь на ржаном хлебе 380
(Herring on rye bread)

Тартар из говядины в азиатском стиле 570
(Asian style beef tartare)


Тартар из лосося с авокадо и руколой 540
(Salmon tartare with avocado and arugula)

Зелёные оливки 100 г 330
(Green olives 100 gm)

Оливки Каламата 100 г 370
(Kalamata olives 100 gm)

Вяленые томаты 100 г 380
(Sun-dried tomatoes 100 gm)

Артишоки 50 г 360
(Artichokes 50 gm)

Домашний суп с куриными кнелями и лапшой (Homemade soup with chicken quenelles and noodles)	340
Уха из трёх видов рыбы (Fish soup of three types of fish)	460
 Тайский кокосовый суп с курицей и морепродуктами (Thai coconut soup with chicken and seafood)	610
Борщ с говяжьей грудинкой и смальцем (Borscht with beef brisket and lard)	410
Крем-суп (Уточняйте у официанта) (Cream soup "Ask your waiter")	330
Хлебная корзина (1/2 порц) (Bread basket)	320 260

Котлеты из кролика с гранатовым соусом, лёгким салатом и картофельным пюре (Rabbit cutlets with pomegranate sauce, light salad and mashed potatoes)	560
Татаки из говядины с азиатской заправкой (Tataki from beef with asian dressing)	1490
Бефстроганов с грибами и пюре (Beef Stroganoff with mushrooms and mashed potatoes)	780
Домашние пельмени (можем сварить или пожарить – по Вашему желанию) (Homemade dumplings “can be boiled or fried – if you like”)	490
Карамелизованная курица с подпечёнными грибами и зелёной гречей (Caramelized chicken with baked mushrooms and green buckwheat)	540
Голубцы со сметаной (Cabbage rolls with sour cream)	440
Карамелизованный лосось с запечённой свёклой, авокадо, свежим яблоком и малиновым соусом (Caramelized salmon with baked beets, avocado, fresh apple and raspberry sauce)	790
Котлеты из щуки с пюре и соусом тартар (Pike cutlets with mashed potatoes and tartar sauce)	620

ПАСТА

(pasta)

Пенне с соусом карбонара 470
(Penne with Carbonara sauce)

Тальятелле с лососем и вялеными томатами
в сливочном соусе 570
(Tagliatelle with salmon and sun-dried tomatoes
in a creamy sauce)

 Пенне с баклажанами, страчателлой и соусом «Арабыята» 450
(Penne with eggplant, stracciatella and Arabyata sauce)



ЛАПША

(noodles)

Лапша по-тайски с курицей 540
(Thai noodles with chicken)

Лапша по-тайски с морепродуктами 670
(Thai noodles with seafood)



Жасминовый рис (Jasmine rice)	160
Греча с грибами (Buckwheat with mushrooms)	290
Картофель с розмарином (Potatoes with rosemary)	160
Картофель фри (French fries)	160
Овощи на гриле (Grilled vegetables)	290

Горячий маффин с начинкой из жидкого шоколада (Hot muffin with liquid chocolate)	330
Домашний яблочный пирог с шариком мороженого (Homemade apple pie with ice cream)	360
Крем-кейк из мягкого сыра (Cream cake)	370
Какао с маршмэллоу (Cocoa with marshmallow)	220
Мороженое сорбет (Ice cream sorbets)	170
Мёд халва (Honey halvah)	90

*Если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты, пожалуйста, сообщите об этом своему официанту.
Please, inform your waiter if you have any food allergies.*

*В нашем ресторане не курят, в том числе электронные сигареты.
Our restaurant are non-smoking areas, this rule also applies to electronic cigarettes.*