

## КАНАПЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### CANAPE AND COLD APPETIZERS

gr		руб/ rub
20/5	<b>С красной икрой, маслом и лимоном</b> Canape with red caviar, butter and lemon	120
5/10	<b>С угрём и маринованным имбирём</b> Canape with eel and marinated ginger	140
25/20/15	<b>С сельдью и свекольным муссом</b> Canape with salted herring and beet mousse	80
20/10	<b>Черри с моцареллой</b> Cherry tomatoes with mozzarella	150
100/50	<b>Лосось слабой соли</b> <b>под медово-горчичной заправкой</b> Light-salted salmon with honey-mustard dressing	780
100/20	<b>Спринг-ролл с креветками и овощами</b> <b>с соусом</b> Spring rolls with shrimps and vegetables with sauce	320
75/15/20	<b>Рыбная мозаика с лимоном и маслинами</b> <b>семга, рыба масляная, кета слабосолёная</b> Fish mosaic with lemon and black olives salmon, oil fish, light-salted chum	420
100	<b>Гравлакс из кеты</b> <b>с тостом и творожным сыром</b> Gravlax from chum with toast and cottage cheese	270

100/50/30	<b>Мясное плато с овощами, соус-хрен</b> рулет куриный с фисташками, язык отварной, буженина в меду, колбаска сырокопченая Meat plateau with vegetables, horse-radish sauce chicken roll with pistachios, boiled beef tongue, cold roast pork in honey, cold smoked sausage	<b>470</b>
50/50	<b>Томленый язычок с огурчиком</b> Stewed beef tongue with cucumbers	<b>230</b>
100	<b>Буженина по-домашнему</b> Home-made cold roast pork	<b>300</b>
120/20/20	<b>Ассорти сыров с мёдом и орехом</b> «Пармезан», «Дор блю», «Камамбер», «Моцарелла» Cheese assort with honey and nuts Parmesan, Dor Blue, Camembert, Mozzarella	<b>820</b>
50	<b>Оливки Прованса</b> Provence green olives	<b>250</b>
100/50/20	<b>Селёdochка слабосолёная</b> с крымским луком и картофелем отварным Light-salted herring with Crimean onion and boiled potatoes	<b>200</b>
100	<b>Сало горячего посола</b> в луковой шелухе с чесночком Hot-salted salo (pork fat) in onion husk with garlic	<b>170</b>
50/20	<b>Сало по-деревенски</b> с горчицей и корнишоном Country style salo (pork fat) with mustard and cornichons	<b>130</b>

300	<b>Соленья собственного посола</b> <b>огурцы, помидоры, капуста</b> Home-made salted vegetables cucumber, tomatoes, white cabbage	300
-----	--	-----

100/20	<b>Грузди солёные со сметаной или маслом</b> Milk mushrooms with sour cream or oil	500
--------	---	-----

150	<b>Карпаччо из свеклы</b> Carpaccio from beet	150
-----	--	-----

## САЛАТЫ SALADS

150	<b>Микс с сёмгой и голубым сыром</b> Mix with salmon with blue cheese	520
-----	--	-----

170	<b>Светлогорский</b> <b>говядина, помидоры зелень, заправка салатная</b> Svetlogorsky boiled beef, tomatoes, greens, salad dressing	220
-----	--	-----

150	<b>Теплый с куриной печенью и грейпфрутом</b> Warm salad with chicken liver and grapefruit	280
-----	---	-----

150	<b>Оливье классический</b> Classical Olivier	220
-----	---	-----

200	<b>Греческий</b> Greek Salad	280
-----	---------------------------------	-----

220	<b>Цезарь</b> Caesar	360
-----	-------------------------	-----

160	<p><b>Купеческий</b>  <b>креветки, язык, грибы, перец болгарский,</b>  <b>сыр, зелень, яйцо, соус «Провансаль»</b>  Merchant  shrimps, boiled beef tongue, mushrooms, sweet pepper,  cheese, greens, boiled egg, Provencal sauce</p>	360
170	<p><b>Швейцарский</b>  <b>язык отварной, сыр, яйцо перепела, огурец,</b>  <b>пекинская капуста, соус «Провансаль»</b>  Swiss salad  boiled beef tongue, cheese, boiled quail eggs,  cucumber, Chinese cabbage, Provencal sauce</p>	290
250/20	<p><b>Овощное плато</b>  <b>свежий помидор, огурец, перец болгарский</b>  Vegetable plateau  fresh tomato, cucumber, sweet pepper</p>	300

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

### **HOT APPETISES**

100	<p><b>Жюльен из лосося</b>  <b>в сливочном соусе</b>  Julienne from salmon in cream sauce</p>	380
50/20	<p><b>Гребешки-гриль с «Пармезаном»</b>  <b>соус «Песто»</b>  Grilled scallops with Parmesan  Pesto sauce</p>	500
50/30	<p><b>Жареный Камамбер с ягодным соусом</b>  Fried camembert with berry sauce</p>	450

## ПАСТА PASTE

200	<b>Карбонара</b> Carbonara paste	<b>350</b>
250	<b>Лингвини</b> <b>со шпинатом и кедровыми орешками</b> Linguini with spinach and pine nuts	<b>400</b>
<b>Пельмешки или вареники</b> <b>подаются с маслом или сметаной</b> Pelmeni (ravioli) or dumplings served with butter/ sour cream		
300/10	<b>Пельмени рыбные с маслом (семга)</b> Pelmeni (ravioli) with fish (salmon) filling with butter	<b>360</b>
200/20	<b>Вареники с капустой и грибами</b> Dumplings with cabbage and mushroom filling	<b>200</b>
200/20	<b>Вареники с творогом</b> Dumplings with cottage cheese filling	<b>190</b>
200/100	<b>Бульон с пельменями</b> Broth with pelmeni (ravioli)	<b>170</b>
200/10	<b>Пельмешки «Сибирские»</b> Siberian pelmeni (ravioli)	<b>200</b>

## СУПЫ SOUPS

		руб/ rub
250/75	<b>Похлебка рыбная</b> <b>палтус, судак, семга</b> Fish chowder halibut, pike perch, salmon	<b>440</b>
200/100	<b>Французский луковый суп</b> French onion soup	<b>200</b>
250/30/20	<b>Солянка «Старомосковская»</b> Solyanka Staromoskovskaya	<b>240</b>
250/30	<b>Суп крем из брокколи</b> <b>с куриными кнелями</b> Cream soup from broccoli with chicken quenelles	<b>220</b>

## ГОРЯЧЕЕ MAIN DISHES

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ FISH AND SEAFOOD

100/100	<b>Лосось на подушке из сельдерея</b> Salmon on the "pillow" from celery	<b>890</b>
100/100	<b>Палтус в соево-имбирном маринаде</b> <b>с соте из шпината</b> Halibut in soy-ginger marinade with sauté with spinach	<b>800</b>
170	<b>Судак «Сибирский»</b> Pike perch a la Siberia	<b>480</b>

**МЯСО И ПТИЦА**  
**MEAT AND POULTRY**

250	<b>Каре ягнёнка</b> <b>в мятно-фисташковой панировке</b> Rack of lamb in mint-pistachios breading	<b>1580</b>
150/230	<b>Рагу из баранины</b> <b>подаётся на огне</b> Stew from mutton served on fire	<b>850</b>
150/150	<b>Стейк Торнедо из говядины</b> <b>с картофелем Айдахо</b> Steak Tornado with potatoes Idaho	<b>790</b>
150/30/100	<b>Свиная шейка</b> <b>с острым соусом и огурчиками суномоно</b> Pork neck with hot sauce and sunomono cucumbers	<b>520</b>
200	<b>Кордон Блю</b> <b>куриное филе с сыром и зеленью</b> Cordon Blue chicken filet with cheese and greens	<b>400</b>
250	<b>Башенка из куриной печени</b> <b>с карамелизированным яблоком</b> Pinnacle from chicken liver with caramelized apple	<b>400</b>
100/100	<b>Печень</b> <b>с грибами и луком в сливочном соусе</b> Liver with mushrooms and onion in cream sauce	<b>290</b>

150	<b>Цвибельклопс</b> Tsvibelklops	380
-----	-------------------------------------	-----

128	<b>Котлета по-киевски</b> Cutlet po-Kievsky	340
-----	--	-----

## **ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ FOR VEGETARIAN**

200	<b>Овощи гриль</b> Grilled vegetables	270
-----	--	-----

200	<b>Капуста цветная жареная в сухарях</b> Cauliflower in crups	170
-----	--	-----

150	<b>Рататуй овощной</b> баклажаны, кабачки, помидор, перец болгарский, лук Vegetable ratatouille eggplant, zucchini, tomatoes, sweet pepper	260
-----	---	-----

200	<b>Овощи стрит-фрай</b> капуста брокколи, фасоль, перец болгарский, шампиньоны, кунжут Street-fry vegetables broccoli, French beans, sweet pepper, champignons, sesame	300
-----	--	-----

150	<b>Картофель фри</b> French Fries	150
-----	--------------------------------------	-----

150	<b>Картофельные дольки</b> в специях Potatoes lobules in spices	120
-----	--	-----



150/30	<b>Картофель по-домашнему с луком</b> Potatoes a la Home with onion	<b>100</b>
150	<b>Ризотто с грибами</b> Risotto with mushrooms	<b>130</b>
150	<b>Гречка рассыпчатая</b> Crumbly buckwheat	<b>90</b>
150	<b>Картофель запеченный по-домучёновски</b> Baked potatoes a la the House of Scientists	<b>140</b>

## **СОУСЫ** /50 гр/ **SAUCES**

	<b>Дзадзики</b> Tzatziki	<b>60</b>
	<b>Аджика острая</b> Adjika acute	<b>50</b>
	<b>Соус-хрен</b> Horse-radish sauce	<b>150</b>
	<b>Брусничный</b> Cowberry sauce	<b>60</b>

4/30	<b>Хлебная корзина</b> булочка ржаная, батончик сырный, хлеб крестьянский, фокачча Bread basket rolls of rye, small cheese long loaf, peasant bread, focaccia	<b>48</b>
1/30	<b>Хлеб «Бородинский»</b> Brown bread Borodinsky	<b>5</b>
1/30	<b>Хлеб пшеничный</b> Wheat bread	<b>5</b>
20	<b>Масло зелёное</b> Green butter	<b>40</b>

## **ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ** **DESSERTS AND DRINKS**

200/30	<b>Пьяная груша со сливками</b> “Drunk” pear with cream	<b>400</b>
500	<b>Фруктовая чаша</b> Fruit plate	<b>450</b>
100/30/20	<b>Брусника в меду с кедровыми орешками</b> Cowberry in honey with pine nuts	<b>270</b>
	<b>Мороженое в ассортименте</b> Different kinds of ice cream	
200	<b>Напиток брусничный</b> Cowberry drink	<b>80</b>
200	<b>Нектар из шиповника</b> Hips nectar	<b>70</b>
200	<b>Лимонад лимонно-мятный</b> Lemon-mint lemonade	<b>90</b>

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ KID'S MENU

гр	<b>Салаты</b> <b>Salads</b>	руб/ rub
100	<b>Весёлый кролик</b> капуста, огурец, зелёный горошек, кукуруза, майонезная заправка Merry rabbit white cabbage, cucumber, green peas, corn, mayonnaise dressing	<b>80</b>
100	<b>Фруктис</b> апельсин, яблоко, груша, персик консервированный, йогурт Fructis orange, apple, pear, canned peach, yogurt	<b>90</b>
<b>Супы</b> <b>Soups</b>		
250/50	<b>Супчик от Карлсона</b> домашняя лапша с фрикадельками Soup from Karlson home-made noodle with meat balls	<b>120</b>
250	<b>Шапка маленького Мука</b> суп-пюре в горшочке Little Muck's hut soup-puree in a pot	<b>90</b>

## Горячее Main dishes

50/30/150	<b>Шашлычок из курочки «Илья Муромец» с картофелем фри</b> Shashlik (barbecue) from Chicken Ilya Murometz with French fries	<b>330</b>
50/50/150	<b>Митболы в сливочном соусе с весёлыми макаронками</b> Meat balls in cream sauce with merry macaroni	<b>240</b>
200/20	<b>Ленивые вареники со сметаной</b> Lazy dumplings with sour cream	<b>190</b>
	<b>Блинчики с добавками на Ваш вкус</b> Pancakes with topping according to your taste	
100/30	<b>с вареньем</b> jam	<b>80</b>
100/30	<b>со сгущенным молоком</b> sweet condensed milk	<b>80</b>
100/30	<b>с шоколадным топпингом</b> chocolate topping	<b>90</b>
100/30	<b>со сметаной</b> sour cream	<b>80</b>

## Напитки и десерты Drinks and desserts

200	<b>Морс «Вишенка»</b> Water drink "Cherry"	<b>70</b>
100/30	<b>Мороженое «Пингвин»</b> Ice cream "Penguin"	<b>100</b>
1 шт	<b>Пирожное «Малютка»</b> Mini cake "Baby"	<b>35</b>

## БРАНЧИ BRUNCHES

### Яичница и омлеты Fried eggs and omelets

		руб/ rub
150	<b>Омлет а-ля баск</b> с помидором, перцем, зеленью и чесноком Omelet a la basque with tomatoes, sweet pepper, greens and garlic	<b>170</b>
175/5	<b>Омлет с сыром</b> Omelet with cheese	<b>160</b>
110	<b>Глазунья из 3-х яиц</b> Fried eggs (from 3 eggs)	<b>90</b>
120	<b>Глазунья с грудинкой и томатами</b> Fried eggs with smoked bacon and tomatoes	<b>120</b>

### Сырники, блины Cottage cheese burgers, pancakes

150/20	<b>Сырники со сметаной или вареньем</b> Cottage cheese burgers with sour cream/jam	<b>260</b>
100/30	<b>Блины с медом</b> Pancakes with honey	<b>110</b>
250/20	<b>Блины фаршированные мясом</b> Pancakes with meat filling	<b>360</b>

250/30	<b>Блины фаршированные творогом со сметаной</b> Pancakes with cottage cheese filling and sour cream	<b>220</b>
--------	---	------------

<p style="text-align: center;"><b>Каши</b> подаются со сливочным маслом Porridges served with butter</p>
--

200/10	<b>Молочная овсяная</b> Milk porridge	<b>60</b>
--------	--	-----------

200/10	<b>Рисовая молочная</b> Milk rice porridge	<b>60</b>
--------	---	-----------

*Зам. директора по ОП*  
*Acting director*

*Зав. производством*  
*Production manager*

*Калькулятор*  
*Calculator*