

КАНАПЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

CANAPE AND COLD APPETIZERS

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

100/50/30	Мясное плато с овощами, соус-хрен 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	470
50/50	Томленый язычок с огурчиком Stewed beef tongue with cucumbers	230
100	Буженина по-домашнему Home-made cold roast pork	300
120/20/20	Ассорти сыров с мёдом и орехом «Пармезан», «Дор блю», «Камамбер», «Моцарелла» Cheese assort with honey and nuts Parmesan, Dor Blue, Camembert, Mozzarella	820
50	Оливки Прованса Provence green olives	250
100/50/20	Селёдочка слабосолёная с крымским луком и картофелем отварным Light-salted herring with Crimean onion and boiled potatoes	200
100	Сало горячего посола в луковой шелухе с чесноком Hot-salted salo (pork fat) in onion husk with garlic	170
50/20	Сало по-деревенски с горчичкой и корнишоном Country style salo (pork fat) with mustard and cornichons	130

	Соленья собственного посола огурцы, помидоры, капуста Home-made salted vegetables cucumber, tomatoes, white cabbage	300
300		
100/20	Грузди солёные со сметаной или маслом Milk mushrooms with sour cream or oil	500

150	Карпаччо из свеклы Carpaccio from beet	150
-----	--	-----

САЛАТЫ

SALADS

150	Микс с сёмгой и голубым сыром Mix with salmon with blue cheese	520
170	Светлогорский говядина, помидоры зелень, заправка салатная Svetlogorsky boiled beef, tomatoes, greens, salad dressing	220
150	Теплый с куриной печенью и грейпфрутом Warm salad with chicken liver and grapefruit	280
150	Оливье классический Classical Olivier	220
200	Греческий Greek Salad	280
220	Цезарь Caesar	360

160	Купеческий креветки, язык, грибы, перец болгарский, сыр, зелень, яйцо, соус «Провансаль» Merchant	360
170	Швейцарский язык отварной, сыр, яйцо перепела, огурец, пекинская капуста, соус «Провансаль» Swiss salad	290
250/20	Овощное плато свежий помидор, огурец, перец болгарский Vegetable plateau	300
	fresh tomato, cucumber, sweet pepper	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETISES

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

ПАСТА PASTE

200 **Карбонара** 350
 Carbonara paste

250 **Лингвини**
 со шпинатом и кедровыми орешками 400
 Linguini
 with spinach and pine nuts

Пельмешки или вареники
подаются с маслом или сметаной
Pelmeni (ravioli) or dumplings
served with butter/ sour cream

300/10 **Пельмени рыбные с маслом (семга)** 360
 Pelmeni (ravioli) with fish (salmon) filling
 with butter

200/20 **Вареники с капустой и грибами** 200
 Dumplings with cabbage and mushroom filling

200/20 **Вареники с творогом** 190
 Dumplings with cottage cheese filling

200/100 **Бульон с пельменями** 170
 Broth with pelmeni (ravioli)

200/10 **Пельмешки «Сибирские»** 200
 Siberian pelmeni (ravioli)

СУПЫ SOUPS

руб/
rub

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

ГОРЯЧЕЕ MAIN DISHES

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ FISH AND SEAFOOD

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

МЯСО И ПТИЦА
MEAT AND POULTRY

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

150	Цвибелъклопс Tsvibelklops	380
128	Котлета по-киевски Cutlet po-Kievsky	340

ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ **FOR VEGETARIAN**

200	Овощи гриль Grilled vegetables	270
200	Капуста цветная жареная в сухарях Cauliflower in crisps	170
150	Рататуй овощной баклажаны, кабачки, помидор, перец болгарский, лук Vegetable ratatouille eggplant, zucchini, tomatoes, sweet pepper	260
200	Овощи стрит-фрай капуста брокколи, фасоль, перец болгарский, шампиньоны, кунжут Street-fry vegetables broccoli, French beans, sweet pepper, champignons, sesame	300
150	Картофель фри French Fries	150
150	Картофельные дольки в специях Potatoes lobules in spices	120

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

СОУСЫ /50 гр/ SAUCES

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

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

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ DESSERTS AND DRINKS

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

ДЕТСКОЕ МЕНЮ **KID'S MENU**

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

Горячее **Main dishes**

50/30/150	Шашлычик из курочки «Илья Муромец» с картофелем фри Shashlik (barbecue) from Chicken Ilya Murometz with French fries	330
50/50/150	Митболы в сливочном соусе с весёлыми макарошками Meat balls in cream sauce with merry macaroni	240
200/20	Ленивые вареники со сметаной Lazy dumplings with sour cream	190

Блинчики с добавками на Ваш вкус Pancakes with topping according to your taste

100/30	с вареньем jam	80
100/30	со сгущенным молоком sweet condensed milk	80
100/30	с шоколадным топпингом chocolate topping	90
100/30	со сметаной sour cream	80

Напитки и десерты **Drinks and desserts**

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

БРАНЧИ BRUNCHES

Яичница и омлеты Fried eggs and omelets

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

Сырники, блины Cottage cheese burgers, pancakes

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

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

Каши
подаются со сливочным маслом
Porridges
 served with butter

200/10	Молочная овсяная Milk porridge	60
200/10	Рисовая молочная Milk rice porridge	60

*Зам. директора по ОП
Acting director*

*Зав. производством
Production manager*

*Калькулятор
Calculator*