

## Cold appetizers / Холодные закуски

HOLLANDSE «MAATJES» HERRING WITH SEASONAL FOREST MUSHROOMS, PICKLED ONIONS, RYE BREAD AND TARTARE SAUCE / Голландская селедка «Матъе» с сезонными лесными грибами, маринованным луком, ржаным хлебом и соусом «Тар-тар»	9 EUR
PERUVIAN CEVICHE FROM DORADO WITH HUMUS, ZUCCHINI, LIME, PICKLED PAPRIKA AND MINT. SERVED WITH ITALIAN BREAD CRISPS / Перуанское севиче из дорадо с хумусом, цуккини, лаймом, маринованной паприкой и мятой. Подается с чипсами из итальянского хлеба	11 EUR
BEEF TARTARE FLAVORED WITH GOAT CHEESE MOUSSE, PICKLED PUMPKIN AND CORIANDER. SERVED WITH BLACK BREAD CRISPS / Тар-тар из говядины с муссом из козьего сыра, маринованной тыквой и кориандром. Подается с чипсами из ржаного хлеба	12 EUR
ITALIAN SPECIALTIES (PARMA HAM, CAROCCOLLO, SALAMI WITH TRUFFLE, TALEGGIO CHEESE, PECORINO CHEESE, ASSORTED OLIVES, SWEET PAPRIKA WITH SOFT CHEESE, FRIED BREAD) / Итальянские специалитеты (пармская ветчина, коппа, салями с трюфелем, сыр «Таледжио», сыр «Пекарينو», ассорти оливок, пикантная паприка с мягким сыром, жаренный хлеб) (meal for two persons)	18 EUR
ASSORTED «TASTE OF THE SEA» (LIGHTLY SALTED SALMON, SMOKED TUNA, SMOKED SHRIMPS, SMOKED TROUT PATE, ASSORTED OLIVES, FRIED BREAD) / Ассорти «Вкус моря» (лосось слабо-соленый, копченый тунец, копченые креветки, паштет из копченой форели, ассорти оливок) (meal for two persons)	19 EUR

## Salads / Салаты

SALAD WITH SMOKED TROUT, ROAST BEETROOT, HONEY, ROSEMARY, GOAT CHEESE, ORANGES, PINE NUTS AND SPINACH. SERVED WITH MUSTARD SAUCE / Салат с копченой форелью, печеной свеклой с медом и розмарином, козьим сыром, апельсинами, кедровыми орешками и шпинатом. Подается с горчичным соусом	10 EUR
WARM LAMB SALAD WITH SMOKED COTTAGE CHEESE, FRIED VEGETABLES, CORIANDER. SERVED WITH BALSAMIC SAUCE / Теплый салат из баранины с копченым творогом, жареными овощами и кориандром. Подается с бальзамическим соусом	12 EUR
VEGETARIAN SALAD WITH CHICKPEAS, SPINACH, FENNEL, GRAPEFRUIT, TOFU CHEESE, GOJI BERRIES AND BUCKTHORN SAUCE / Вегетарианский салат с нутом, шпинатом, фенхелем, грейпфрутом, сыром тофу, ягодами годжи и облепиховым соусом	9 EUR

## Hot appetizers / Горячие закуски

STEWED LAMB TONGUES IN SOUR CREAM SAUCE WITH FOREST MUSHROOMS AND MASHED POTATOES / Тушеные язычки ягнят с лесными грибами и сметанным соусом. Подаются с картофельным пюре	15 EUR
STEWED SHRIMPS IN SAFFRON SAUCE SERVED WITH CIABATTA BREAD / Тушеные креветки в шафраном соусе и чиабатой	16 EUR

## Soups / Супы

TWO TYPES OF CHEESE SOUP WITH VENISON, PEARL BARLEY AND GREEN PEAS / Сырный суп - пюре из двух видов сыра с олениной, перловой крупой и зеленым горошком	9 EUR
SICILIAN FISH SOUP WITH 4 TYPES OF FISH AND SEA FOOD / Уха по-сицилийски (meal for two persons)	19 EUR

## Homemade pasta / Паста собственного приготовления

"LUMAKONI" WITH TIGER PRAWNS, PEAR, RICOTTA AND GORGONZOLA CHEESE. SERVED WITH CHEESE SAUCE / Паста Лумакони с тигровыми креветками, грушей, сыром рикоттой и горгонзола. Подается под сырным соусом	15 EUR
PAPARDELLI "CARBONARA" / Папарделли «Карбонара»	13 EUR

## Grilled hot dishes / Грилл блюда

PORK RIBS WITH POTATO WEDGES, FRESH VEGETABLES AND ADJIKSA SAUCE / ПИКАНТНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ «АДЖИКА»	15 EUR
CORN CHICKEN SERVED WITH FRIED POTATOES, FRESH VEGETABLES AND SPICY SAUCE / ЦЫПЛЕНОК КУКУРУЗНОГО ОТКОРМА С КАРТОФЕЛЕМ, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ «АДЖИКА»	17 EUR
BEEF FILLET WITH POTATO SLICES, GRILLED VEGETABLES AND PEPPER SAUCE / ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С ЛОМТИКАМИ КАРТОФЕЛЯ, ГРИЛЬ ОВОЩАМИ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ (meal for two persons)	39 EUR
VEAL WITH BONE. SERVED WITH POTATO SLICES AND GRILLED VEGETABLES / ТЕЛЯТИНА С КОСТЬЮ. ПОДАЕТСЯ С ЛОМТИКАМИ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ	27 EUR
TROUT "ANUPRISKIU PARKAS" WITH STEWED VEGETABLES AND BAKED POTATOES OR STEAM BOILED RICE (DISH FOR TWO PERSONS) / ФОРЕЛЬ «ANUPRISKIU PARKAS» С ТУШЕНЫМИ ОВОЩАМИ И ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ ИЛИ ОТВАРНЫМ РИСОМ НА ПАРУ (meal for two persons)	2.9 EUR 3.5 EUR

## Hot meat and poultry dishes / Горячие блюда из мяса и птицы

HALF OF THE ROAST DUCK, SERVED WITH BROCCOLI, SWEET POTATOES, SAFFRON PEAR AND BLACK CURRANT SAUCE / ПОЛОВИНА ПЕЧЕНОЙ УТКИ, ПОДАЕТСЯ С БРОККОЛИ, СЛАДКИМ КАРТОФЕЛЕМ, ШАФРАНОВАЙ ГРУШОЙ И СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ (meal for two persons)	29 EUR
LAMB SHOULDER BLADE WITH PEARL BARLEY, CRUNCHY CHEDDAR CHEESE, FENNEL AND ROSEMARY. SERVED WITH MUSTARD SAUCE / ЛОПАТКА ЯГНЕНКА С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ, ХРУСТЯЩИМ СЫРОМ ЧЕДДАР, ФЕНХЕЛЕМ И РОЗМАРИНОМ. ПОДАЕТСЯ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ	19 EUR

## Hot fish and seafood dishes / Горячие блюда из рыбы и морепродуктов

HALIBUT FILLET WITH SICILIAN FLAVOR STEWED EGGPLANT, HUMUS AND PESTO SAUCE / ФИЛЕ ПАЛТУСА С ТУШЕНЫМ БАКЛАЖАНОМ ПО-СИЦИЛИЙСКИ, ХУМУСОМ И СОУСОМ ПЕСТО	17 EUR
BAKED FILLET OF ARCTIC CHAR WITH SMALL OCTOPUS, MUSSELS, TIGER SHRIMP, FRIED POTATOES AND LOBSTER SAUCE / ЗАПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ АРКТИЧЕСКОГО ГОЛЬЦА С МИНИ ОСЬМИНОГОМ, МИДИЯМИ, ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ИЗ ЛОБСТЕРА (meal for two persons)	31 EUR

## Hot vegetarian dishes / Горячие вегетарианские блюда

BULGUR GRITS WITH PUMPKIN, GOAT CHEESE AND CHILI CHOCOLATE TRUFFLES / КРУПА БУЛГУР С ТЫКВОЙ, КОЗЬИМ СЫРОМ И ТРЮФЕЛЯМИ С ЧИЛИ И ШОКОЛАДОМ	13 EUR
BUCKWHEAT NOODLES WITH SOY BEANS, RAPESEED SPROUT AND CORN SAUCE / ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША С СОЕВЫМИ БОБАМИ, РОСТКАМИ РАПСА И КУКУРУЗНЫМ СОУСОМ	13 EUR

## Desserts / Десерты

TIRAMISU WITH ALMONDS AND AMARETTO / ТИРАМИСУ С МИНДАЛЕМ И АМАРЕТТО	6 EUR
PISTACHIO CREME BRULEE WITH WASABI AND BUCKWHEAT POPSCORNS / ФИСТАШКОВЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ С ВАСАБИ И ПОПКОРНОМ ИЗ ГРЕЧКИ	6 EUR
VEGAN PANACOTTA WITH COCONUT MILK, SEA BUCKTHORN, CHIA SEEDS, MANGO MOUSSE AND GOJI BERRIES / ВЕГАНСКАЯ ПАНАКОТТА С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ, ОБЛЕПИХОЙ, СЕМЕНАМИ ЧИА, МУССОМ ИЗ МАНГО И ЯГОДАМИ ГОДЖИ	6 EUR
CHOCOLATE TART WITH RUM-FLAVORED PINEAPPLE, CARAMEL AND VANILLA ICE CREAM. THE DESSERT IS SERVED WITH BURNING ZACARA XO RUM / ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ С МАРИНОВАННЫМ АНАНАСОМ В РОМЕ, КАРАМЕЛЬЮ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ. ДЕСЕРТ ФЛАМБИРУЕТСЯ РОМОМ "ZACARA XO"	7 EUR

## Hot drinks / Горячие напитки

COFFEE / КОФЕ	2,5 EUR
CAPUCHINO COFFEE / КАПУЧЧИНО	2,8 EUR
LATTE COFFEE / КОФЕ ЛАТТЕ	3 EUR
COLD COFFEE / Холодный Кофе	3 EUR
ESPRESSO COFFEE / ЭСПРЕССО-КОФЕ	2,5 EUR
TEA / ЧАЙ	2,5 EUR
HOME-MADE TEA / Домашний ягодный чай (BLUEBERRIES, CRANBERRIES, RASPBERRIES, GINGER WITH HONEY / Черника, Клюква, малина, имбирь с медом)	2,5 EUR

## Beverages / Напитки

COCA COLA, FANTA, SPRITE, SHWEPPE	2,5 EUR
JUICE 100% BTL / Сок 100% 0,2L	2,5 EUR
KVASS / КВАС	2,5 EUR
MINERAL WATER / МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА 0,33L / 0,75L	2,5 / 3,5 EUR
FRESH JUICES / СВЕЖИЕ СОКИ 0,2L (ORANGE, GRAPEFRUIT, APPLE, CARROT / Апельсины, Грейпфрут, яблоко, морковь)	3,5 EUR
FRUIT COCKTAIL / ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ 0,3L	3,5 EUR

## Wine / Вино

JOHANN BIHN RIESLING MOSEL	5 EUR
KLIPFEL CUVÉE LOUIS GEWURZTRAMINER	6 EUR
VINA LAROCHE RESERVA CHARDONNAY	5 EUR
CORNELIA RESERVA SAUVIGNON BLANC	5 EUR
GERARD BERTRAND SOLENSIS DOC	6 EUR
VENTISQUERO RESERVA PINOT NOIR	5 EUR

## Beer and cider / Пиво и сидр

VILKMERGÈS BEER / ПИВО 0,41L	3,5 EUR
GRIMBERGEN DUBBEL BEER / ПИВО 0,25L / 0,5L	3 / 4,5 EUR
HOEGAARDEN BEER / ПИВО 0,33L / 0,5L	3,5 / 4,5 EUR
WESTON WOOD CIDER / СИДР 0,5L	6 EUR
WESTWOOD NON-ALCOHOLIC CIDER / БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ СИДР 0,33	5 EUR
FRANZISKANER NON-ALCOHOLIC BEER / БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО 0,5L	4 EUR