



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / STARTERS

БРУСКЕТТА С СЕМГОЙ / 165 г / 480 руб.
BRUSCHETTA WITH SALMON

**Хрустящая чиабатта с маринованной семгой
творожным сыром и соусом гравлакс.**

Crispy ciabatta with pickled salmon, curd cheese
& gravlax sauce.

БРУСКЕТТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ / 180 г / 580 руб.
BRUSCHETTA WITH KING CRAB

**Чиабатта с крабом, яйцом пашот и обжаренными
белыми грибами.**

Ciabatta with crab, poached eggs & fried
porcini mushrooms.

БЛИНЧИКИ С СЁМГОЙ / 220 г / 550 руб.
PANCAKES WITH SALMON

**Тонкие блинчики со слабосоленой семгой
и творожным сыром, украшены красной икрой.**

Thin pancakes with light-salted salmon & curd cheese,
decorated with red caviar.

СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ / 200 г / 220 руб.
HERRINGS TO VODKA

**Нежное филе сельди с маринованным луком
и молодым картофелем.**

Soft herrings fillet with pickled onion & young potatoes.

КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 150 г / 580 руб.
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ /
BEEF CARPACCIO WITH PORCINI

**Тончайшие ломтики нежной маринованной
говядины фаршированные белыми грибами.
Подаются с листьями свежего салата, сыром
пармезан и соусом бальзамик.**

Finest slices of tender marinated beef stuffed with porcini
mushrooms.

Served with fresh lettuce, parmesan & balsamic sauce.

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ /
BEEF TARTAR

190 г / **520 руб.**

Мелко нарезанная вырезка говядины с маринованным огурцом, каперсами, луком и перепелиным желтком, заправленная оливковым маслом.

Chipped beef with pickled cucumber, capers, onion & quail yolk dressed with olive oil.

ТАРТИН С РОСТБИФОМ /
TARTINE WITH ROAST BEEF

180 г / **380 руб.**

Ломтик обжаренного хлеба с ростбифом, маринованным огурчиком, помидором и кунжутно-луковой заправкой.

Toast with roast beef, pickled cucumber, tomato & sesame-and-onion dressing.

САЛО ПО ДОМАШНЕМУ /
HOMESTYLE UKRAINIAN LARD

140/20 г / **250 руб.**

Домашнее сало соленое и перченое с горчицей и чесночными гренками.

Home-made Ukrainian lard, salted and peppered, with mustard & garlic sippets.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА /
CHEESE PLATTER

350/50 г / **900 руб.**

Коллекция из сыра бри, дор блю, пармезан, моцарелла. Подается с виноградом, грецкими орехами и медом.

Collection of Brie, Dorblu, Parmesan, mozzarella. Served with grapes, walnuts & honey.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ /
VEGETABLE PLATTER

300 г / **250 руб.**

Нарезка из свежих овощей: помидоры, огурцы, болгарский сладкий перец, зелень.

Selection of fresh vegetables: tomatoes, cucumbers, bell pepper, greens.

СОЛЕНЬЯ ДЕРЕВЕНСКИЕ /
COUNTRY PICKLES

200 г / **200 руб.**

Разносол из квашеной капусты, маринованных помидоров, огурцов и черемши.

Selection of sour-cROUT, pickled tomatoes, cucumbers & wild garlic.



САЛАТЫ /
SALADS

САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ / 180 г / **590 руб.**
SALAD WITH ROCKET & PRAWNS

Листья рукколы с авокадо, вяленным помидором и обжаренными тигровыми креветками.

Rocket greens with avocado, cured tomato & fried tiger prawns.

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ КАЛЬМАРОМ / 250 г / **350 руб.**
SALAD WITH CRISPY SQUID

Салат с кусочками кальмара обжаренного в темпуре, фунчозой, салатом чуко, перцем чили, огурцом, заправленный соусом кимчи.

Salad with soft-fried squid pieces and glass noodles, chuka, chili pepper, cucumber, dressed with kimchi.

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ» / 220 г / **560 руб.**
CAESAR WITH SALMON

Жареная сёмга с листьями салата романо, хрустящими чесночными гренками, под соусом цезарь, украшен сыром пармезан.

Fried salmon with lettuce romano, crispy garlic sippets, flavored with Caesar sauce, topped with parmesan.

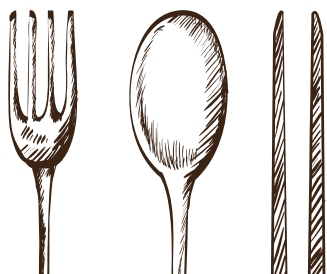
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ» / 220 г / **590 руб.**
CAESAR WITH TIGER PRAWNS

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ» / 220 г / **340 руб.**
CHICKEN CAESAR

САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И АПЕЛЬСИНОМ / 260 г / **350 руб.**
SALAD WITH CHICKEN BREAST & ORANGE

Салатный микс с обжаренным куриным филе, помидорами и апельсином заправленный цитрусовым соусом.

Salad mix from fried chicken fillets, tomatoes and orange, flavored with citrus sauce.



САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ / 250 г / **490 руб.**
SALAD WITH DUCK BREAST

Легкий салат с утиной грудкой, карамелизированной грушей, творожным сыром в смородиновой заправке.

Light salad with duck breast, caramelized pear, curd cheese in current dressing.

САЛАТ С РОСТБИФОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ / 250 г / **510 руб.**
SALAD WITH ROAST BEEF & POACHED EGGS

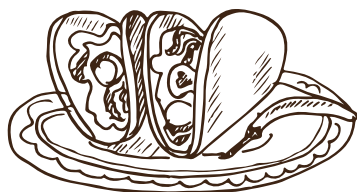
Салатный микс с ростбифом, бакинскими помидорами, огурцом, яйцом пашот заправленный горчиной заправкой.

Light salad with duck breast, caramelized pear, curd cheese in current dressing.

САЛАТ С БАКИНСКИМИ ПОМИДОРАМИ И ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ / 260 г / **320 руб.**
SALAD WITH BAKU TOMATOES & IMERITIAN CHEESE

Бакинские помидоры с имеретинский сыром, зеленью, заправленный соусом из тархуна и аджики.

Baku tomatoes with Imeritian cheese, herbs, dressing from Tarkhun and adjika sauce.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT STARTERS

ЖУЛЬЕН С КРЕВЕТКАМИ И КАМЧАТСКИМ КРАБОМ / 100 г / **550 руб.**
JULIENNE WITH SHRIMP & KING CRAB

Креветки и камчатский краб томленные в сливочном соусе под румяной корочкой сыра пармезан.

Shrimp & King Crab simmered in cream sauce and topped with parmesan golden brown.

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ / 100 г / **180 руб.**
MUSHROOM JULIENNE

Вкусные грибочки с луком запеченные в сливочном соусе под румяной корочкой сыра.

Tasty mushrooms with onion, roasted in cream sauce with cheese crust.

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ / 230 г / **990 руб.**
GRILLED KING PRAWNS

Креветки обжаренные в беконе с соусом Айоли.
Prawns fried in bacon with Aioli sauce.

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ / 170 г / **650 руб.**
ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Крупные улитки с кореньями и зеленью в белом вине и сливочном масле.

Large escargot with roots and herbs in white wine and butter.

ФАЛАНГИ 300/50 г / **1200 руб.**

Камчатский краб на пару с имбирным соусом.
Steamed King Crab Phalanges & Ginger Sauce.



ЗАКУСКИ К ПИВУ / BEER SNACKS

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ / 150/50 г / **390 руб.**
SQUID RINGS WITH GARLIC SAUCE

Хрустящие кольца кальмара с чесночным соусом.
Crispy squid rings with garlic sauce.

КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ НА ВАШ ВЫБОР: ОТВАРНЫЕ ИЛИ ЖАРЕННЫЕ / 320 г / **880 руб.**
CHOICE OF SHRIMP: BOILED OR FRIED

ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ / 120 г / **140 руб.**
GARLIC SIPPETS

Свежеподжаренные хлебные тосты натертые чесноком, посыпанные тертым сыром пармезан.
Fresh toast flavored with garlic, topped with grated parmesan.



СУПЫ / SOUPS

СУП УХА РЫБАЦКАЯ /
FISHERMAN SOUP 350/50 г / 390 руб.

Насыщенный рыбный бульон с сазаном, треской и судаком. Подается с рюмкой водки.

Rich fish broth from carp, cod and perch.
Served with a shot of vodka.

ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ / 300 г / 580 руб.
TOMATO SOUP WITH SEAFOOD

Густой томатный суп с семгой, креветками и овощами.

Stodgy tomato soup with salmon, shrimp & vegetables.

БОРЩ «УКРАИНСКИЙ» /
«UKRAINIAN» BORSHCH 350 г / 280 руб.

Большая порция настоящего украинского борща со сметаной и салом.

Big portion of genuine Ukrainian borshch with sour-cream & Ukrainian lard.

ИМБИРНО-ТЫКВЕННЫЙ СУП
С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ /
GINGER-PUMPKIN SOUP
WITH CURD CHEESE 300 г / 250 руб.

Нежный крем суп на курином бульон с тыквой и овощами.

Delicate cream-soup cooked on chicken broth with pumpkin and vegetables.

КРЕМ СУП С КАШТАНАМИ
И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ /
CREAM-SOUP WITH CHESTNUT
AND PORCINI 260 г / 380 руб.

Суп-пюре из каштанов и белый грибов. Подается с чесночной брускеттой.

Pure-soup from chestnuts and porcini, served with garlic bruschetta.

СУП ЛАПША ДОМАШНЯЯ /
HOME-MADE NOODLES 350 г / 180 руб.

Куриный бульон с домашней лапшой и обжаренными луком и морковью.

Chicken broth & homemade noodles, fried onion and carrots.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT PLATTERS

СЕМГА НА ПАРУ С ОВОЩАМИ /
STEAMED SALMON & VEGETABLES 300/50 г / 850 руб.

Нежное филе семги на пару с овощами.

Подается с жемчужинами красной икры и свекольным соусом с хреном.

Delicate steamed salmon fillet & vegetables.

Served with caviar pearls and beetroot sauce with horseradish.

КРАБОВАЯ КОТЛЕТА /
CRAB CROQUETTE 240 г / 650 руб.

Котлеты из камчатского краба с соусом и икрой летучей рыбы.

Croquettes from King crab meat with sauced and tobiko.

ОКУНЬ С БУЛГУРОМ /
PERCH & BULGUR 300 г / 520 руб.

Запеченный окунь с булгуром и сливочным соусом.

Perch roasted with bulgur and cream sauce.

ФИЛЕ МИНЬОН /
FILET MIGNON 320 г / 680 руб.

Стейк из говяжьей вырезки с обжаренным молодым картофелем и перечным соусом.

Beefsteak with fried young potatoes and pepper sauce.

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ /
BOEUF STROGANOV & PORCINI 350 г / 540 руб.

Мелко нарезанная говядина обжаренная с луком и белыми грибами заправленная сливочным соусом. Подается с картофельным пюре.

Small pieces of beef fried with onion and porcini, dressed with cream sauce, served with mashed potatoes.

БАРАНИНА КОРЕЙКА 350 г / 1100 руб.
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ /
MUTTON LOIN & GRILLED VEGETABLES

Ароматное мясо баранины с овощами на гриле и гранатовым соусом.

Flavorful Mutton with grilled vegetables & pomegranate sauce.

СВИНАЯ ГРУДИНКА 180/30/40 г / 480 руб.
С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ /
SIDE PORK WITH COWBERRY SAUCE

Свиная грудка запеченная в медово-горчичном соусе. Подается с кремом из моченых яблок и брусничным соусом.

Side pork roasted in honey-mustard sauce. Served with soured apples cream and cowberry sauce.

КОТЛЕТА ИЗ ЛОСЯ / 320 г / 880 руб.
DEER CUTLET

Жареная котлета из лося с луком. Подается с картофельным пюре и брусничным соусом.

Cutlet from deer meat with onion. Served with mashed potatoes & cowberry sauce.

КОТЛЕТА «МИНИ КИЕВ» / 250/50 г / 480 руб.
«MINI-KIEV» CROQUETTE

Куриная грудка фаршированная сыром и белыми грибами с огуречным тар-таром.

Chicken breast stuffed with cheese & porcini with cucumber Tartar.

СТЕЙК «ТОП-БЛЕЙД» / 230/50 г / 990 руб.
TOP-BLADE STEAK

Ароматный говяжий стейк из лопаточной части с соусом чимичурри.

Fresh flavorful loin with chimichurri sauce.

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ 250/50 г / 360 руб.
НА ВАШ ВЫБОР:

ГОВЯДИНА ИЛИ ГОВЯДИНА/СВИНИНА/
CHOICE OF HOME-MADE DUMPLINGS:
BEEF OR BEEF/PORK

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДРАНИК 350/50 г / 320 руб.
С ВЕШЕНКАМИ /
HASH BROWN WITH SHIITAKE MUSHROOMS

Большой драник с обжаренными вешенками, луком и сметано-чесночным соусом.

Big hash brown and shiitake mushrooms fried with onion in source-cream & garlic sauce.

ПАСТА КАРБОНАРА / 300 г / 490 руб.
CARBONARA

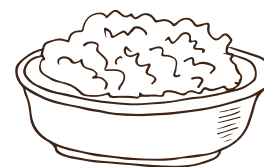
Итальянская паста с беконом, луком и яйцом с добавлением сыра пармезан.

Italian pasta with bacon, onion, eggs and parmesan.

ПАСТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 350 г / 750 руб.
И СЫРОМ ДОР БЛЮ /
PASTA WITH KING CRAB AND DORBLU

Сливочная паста с крабом, обжаренной грушей в сливочном соусе с добавлением сыра дор блю.

Creamy pasta with crab, pear fried in butter and Dorblu cheese.



ГАРНИРЫ / SIDES

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / 200 г / 260 руб.
GRILLED VEGETABLES

Баклажаны, кабачки, перец, грибы.

Aubergines, marrows, pepper, mushrooms.

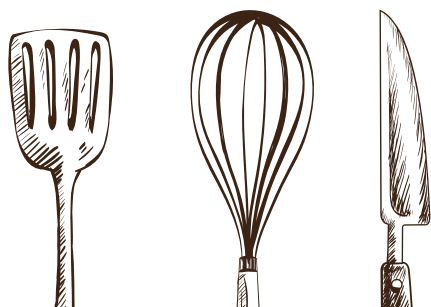
ОВОЩИ НА ПАРУ С СОУСОМ АЙОЛИ / 170/50 г / 220 руб.
STEAMED VEGETABLES WITH AIOLI

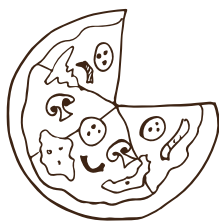
Брокколи, цветная капуста, фасоль стручковая и капуста брюссельская.

Broccoli, cauliflower, haricot and Brussels sprout.

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ 130 г / 120 руб.
С РОЗМАРИНОМ /
POTATOES ROASTED WITH ROSEMARY

КАРТОФЕЛЬ ФРИ / FRENCH FRIES 150/50 г / 175 руб.





ПИЦЦА

ФУНГИ / FUNGI 17 см / **240 руб.**

Соус «che bonta», сыр моцарелла, шампиньоны. 33 см / **460 руб.**

Che bonta sauce, mozzarella, mushrooms.

МЕКСИКАНСКАЯ / MEXICAN 17 см / **260 руб.**

Соус «che bonta», табаско, сыр моцарелла, куриное филе, бекон, маринованные огурцы, перец халапеньо. 33 см / **520 руб.**

Che bonta sauce, tabasco, mozzarella, chicken fillet, bacon, pickled cucumber, pepper jalapenos.

ЦЕЗАРЬ / CAESAR 17 см / **280 руб.**

Соус цезарь, сыр моцарелла, сыр пармезан, куриное филе, салат романо, помидоры черри. 33 см / **560 руб.**

Caesar sauce, mozzarella, parmesan, chicken fillet, lettuce romano, cherry tomatoes.

ПЕППЕРОНИ / PEPPERONI 17 см / **310 руб.**

Соус «che bonta», сыр моцарелла, салями пеперони, грибы, перец. 33 см / **590 руб.**

Che bonta sauce, mozzarella, pepperoni, mushrooms, peppers.

МАРГАРИТА / MARGARITA 17 см / **230 руб.**

Соус «che bonta», сыр моцарелла, помидоры, базилик. 33 см / **450 руб.**

Che bonta sauce, mozzarella, tomatoes, basil.

«SILKY WAY» 17 см / **280 руб.**

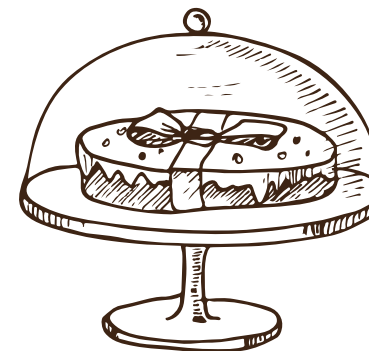
Соус «che bonta», сыр моцарелла, маслины, ветчина, салями, шампиньоны. 33 см / **560 руб.**

Che bonta sauce, mozzarella, ham, salami, olives.

4 СЫРА / 4 CHEESE 17 см / **300 руб.**

Сыр дор блю, сыр эдам, сыр пармезан, сыр моцарелла. 33 см / **580 руб.**

Dorblue, edam, parmesan, mozzarella.



ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

СОРБЕТ / SORBET 1 шарик/90 г / **150 руб.**

Мохито, манго, малина, черная смородина.
Mojito, mango, raspberry, black current.

МОРОЖЕНОЕ / ICE-CREAM 1 шарик/100 г / **130 руб.**

Ванильное, клубничное, шоколадное, фисташковое, грецкий орех.
Vanilla, strawberry, chocolate, pistachio, walnut.

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ / CLASSIC CHEESECAKE 150/20 г / **300 руб.**

Классический творожный торт из сливочного сыра собственного производства.
Classic Cheesecake from homemade cream cheese.

МУСС «ТРИ ШОКОЛАДА» / MOUSSE «3 CHOCOLATES» 170 г / **350 руб.**

Шоколадный бисквит с тремя видами шоколадного мусса.
Chocolate biscuit with 3 kinds of chocolate mousse.

МАКОВЫЙ ТОРТ / POPPY CAKE 150/20 г / **360 руб.**

Нежный торт с маком и миндалем.
Delicate cake with poppy & almonds.

ТИРАМИСУ / TIRAMISU 150 г / **330 руб.**

Нежнейший десерт из сыра маскарпоне, печенья савоярди с ликерами куантро и бейлис.
Finest dessert from mascarpone, ladyfingers, liquor Cointreau & Baileys.

ТОРТ «SILKY WAY» /
SILKY WAY TARTE

150 г / **380 руб.**

Ни с чем не сравнимое лакомство с восточными нотками, искусно приготовленное из воздушного беже, заварного крема с миндалем и черносливом.

Unparalleled treat with Oriental flavors, a masterpiece from spongy meringue, custard with almond & dried plum.

ШОКОЛАДНЫЙ «ФОНДАН» /
CHOCOLATE FONDANT

160 г / **320 руб.**

Популярное французский десерт: кекс из шоколадного бисквитного теста. Подается с ванильным мороженым.

Famous French dessert: sponge chocolate cake. Served with vanilla ice-cream.

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ /
APPLE PIE

180 г / **300 руб.**

Традиционный тирольский десерт: мягкий пирог с шариком ванильного мороженого.

Traditional Tyrolean dessert: delicate pie with a ball of vanilla ice-cream.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ «РОГ ИЗОБИЛИЯ»/ 300 г / 280 руб.
«HORN OF PLENTY» FRUIT SALAD

Свежие сезонные фрукты с апельсиновым соусом.
Fresh season fruit topped with orange sauced.

