

Блюда русской кухни / Russian cuisine
Холодные закуски и салаты / Cold starters and salads

- Тихоокеанская сельдь с соусом «Ремулад»** 400 Р
Филе нежной малосольной сельди с ароматным маслом, отварным картофелем обжаренным на сливочном масле, красным сладким луком и укропом (250)
Pacific herring with Remoulade sauce
Salted herring with aromatic oil, boiled potatoes fried in butter, red sweet onions and dill
- Салат «Дальневосточный»** 1150 Р
Мясо камчатского краба, отварной картофель, яйцо, свежий огурец, белые грибы, томаты, зелёный лук, свежая зелень с майонезом собственного приготовления (200)
Russia Far Eastn salad
Kamchatka crab meat, boiled potatoes, eggs, fresh cucumber, porcini, tomatoes, green onions, greens with mayonnaise
- Утка с запечённым перцем** 600 Р
Филе утки, запечённый сладкий перец, кедровые орешки в карамели, малина, листья зелёного салата и "Медово- дижонский" соус (200)
Duck with baked pepper
Duck fillet, baked sweet pepper, pine nuts in caramel, raspberry, green salad and Honey & Dijon sauce

Горячие закуски и супы / Hot starters and soup

- Запечённые пельмени** 550 Р
Пельмени с говядиной запечённые в сливках с беконом, сыром и чесноком (320)
Baked pelmeni
Beef pelmeni baked in cream with bacon, cheese and garlic
- Солянка мясная сборная** 500 Р
Русский традиционный суп из мяса говядины и свиных копчёностей, репчатого лука, солёных огурцов, томатов, оливок, каперсов, подаётся со сметаной (350/50)
Meat soup Solyanka
Russian traditional soup of beef and smoked pork meat, onions, pickled cucumbers, tomatoes, olives, capers served with homemade sour cream

Горячие блюда / Hot dishes

- Телятина по-Строгановски** 850 Р
Тонкие кусочки телятины с томлёным золотистым луком, сливками и сметаной, подается с картофелем «Пушкин» (385)
Veal Stroganoff
Slices of veal with fried onion, cream and sour cream comes with Pushkin's recipe baked potatoes
- Котлеты из судака с соусом из белого вина** 750 Р
С начинкой из шпината и креветок (180)
Pike perch cutlets with white Wine sauce
Stuffed with spinach and shrimps

Холодные закуски и салаты / Cold startes and salads

- Масляная рыба с тостами и хреном** 550 ₺
Ломтики филе масляной рыбы, подаются с тостами из чёрного хлеба, топинадом из оливок и соусом из хрена и сливок (340)
Butterfish on toast
Sliced fish fillet are served with rye bread toasts, olives and horseradish with cream
- Слабосоленая сёмга с малосольными огурцами, с перепелиным яйцом и цитрусовой заправкой** 600 ₺
Ломтики охлаждённой семги, с цитрусовым соусом, малосольными огурцами и кремом из зелени (165)
Salted salmon with pickled cucumbers, quail egg and citrus dressing
Slices of salmon with citrus sauce, pickled cucumbers and green cream sauce
- Рыбные деликатесы** 900 ₺
Ассорти из ломтиков подкопчённого малосольного лосося, масляной рыбы, и угря горячего копчения с оливками, каперсами, лимоном и сливочным хреном (225)
Fish Plate
Slices of lightly salted salmon, whitefishes and hot smoked eel with olives, capers, lemon and cream horseradish
- Ассорти мясных деликатесов** 900 ₺
Отварной говяжий язык, буженина и сыровяленая оленина (126)
Assorted meat plate
Boiled beef tongue, pork and dry cured venison
- Карпаччо из свеклы с козьим сыром и фисташками** 550 ₺
Ломтики запечённой свеклы с мягким козьим сыром, фисташками и медовой заправкой (180)
Beet carpaccio with goat cheese and pistachios
Slices of roasted beets with soft goat cheese, pistachios and honey dressing
- Маринованная в вине груша с сыром Дор Блю** 600 ₺
Подается с зеленым салатом, с сыром Дор Блю, карамелизированными орешками и цитрусовой заправкой (150)
Marinated in wine Pear with Blue Cheese
Served with green salad, Blue cheese, caramelized nuts and citrus dressing
- Салат «Норвежский»** 900 ₺
Лосось холодного копчения, лососевая икра, куриное и перепелиное яйцо, картофель, корнишоны, лук сибулет, дижонская зерновая горчица, майонез (250)
Norwegian salad
Cold smoked salmon, red caviar, chicken and quail eggs, potatoes, gherkins, chives onion, Dijon mustard, mayonnaise
- Зелёный салат с вяленой олениной** 750 ₺
Листья салата с ломтиками сыровяленой оленины, жареным персиком, сливочной брынзой и клюквенным соусом (160)
Green salad with dried venison
Lettuce with slices of dried venison, fried peach, Bryndza cheese and cranberry sauce

Салат Греческий с сыром фета	550 ₺
Томаты, огурцы, лук шалот и маслины заправленные оливковым маслом (300)	
Greek Salad with Feta cheese	
Tomatoes, cucumbers, shallots and olives, seasoned with olive oil	
Салат «Цезарь»	
с куриной грудкой	750₺
с креветками	900₺
с лососем	850₺
Листья салата Романо с сыром Пармезан и чесночными крутонами, заправленные соусом Цезарь (210)	
Salad Caesar	
with chicken	
with prawns	
with salmon	
Leaves of Romaine lettuce with Parmesan cheese, garlic croutons and Caesar sauce	
Салат с копчёной форелью	850 ₺
Нежная форель холодного копчения с вялеными томатами, раковыми шейками и цитрусовой заправкой (180)	
Smoked trout salad	
Cold smoked trout with dried tomatoes, crayfish and citrus dressing	
Горячие закуски и супы / Hot starters and soups	
Жульен из грибов	500 ₺
Грибы запечённые с томлёным луком, деревенскими сливками и сметаной под сырной корочкой (240)	
Julienne from mushrooms	
Mushrooms baked with fried onions, cream and sour cream under cheese	
Жаренный сыр Бри с брусничным джемом	500 ₺
Обжаренный в панировке из пшеничного хлеба на подушке из маринованной свеклы и горчишно-клюквенным соусом (175)	
Fried Brie cheese with cranberry jam	
Breaded on pickled beets with mustard cranberry sauce	
Морской гребешок	950 ₺
Обжаренный с пряными травами, с лапшой из цукини и сливочной пеной (130)	
Scallops	
Fried with herbs, zucchini noodles and creamy sauce	
Тигровые креветки с Чатни из ананаса	650 ₺
Обжаренные с Чили соусом. Подаются с Чатни из ананаса	
Pineapple Chutney Prawns	
Fried with Chili sauce. Served with Chutney Pineapple	
Борщ с копченой уткой	450 ₺
Подаётся со сметаной и пампушкой (200 / 20)	
Borsch with smoked duck	
Soup with beets, roots, cabbage and smoked duck, served with sour cream and pampushka	

Куриный суп лапша 350 ₺
Наваристый куриный бульон, кусочками куриной грудки и лапшой (200)
Noodle soup with chicken
Consome with chicken and noodles

«Австрийский» Крем суп 450 ₺
Из сладкой тыквы на белом вине с тыквенными семечками, оливковым маслом и сливками с сыром Пармезан (350/25)

Austrian cream soup 450 ₺
Soup from sweet pumpkin with white wine, pumpkin seeds, olive oil and cream with Parmesan cheese

Крем-капуцино из шампиньонов 450 ₺
Суп пюре из свежих шампиньонов с пенкой из сливок и пудрой из грибов порчини (350/20)
Cream-cappuccino from champignons
Soup puree from champignons with cream and powder from porcini

Сэндвичи / Sandwiches

Клуб сэндвич с куриной грудкой (580) 800 ₺
Club sandwich with grilled chicken breast, bacon and omelette, served with French fries

Сэндвич с копченой уткой и запеченным перцем (280) 550 ₺
Sandwich with smoked duck and baked pepper

Сэндвич "Норвежский" (310) 700 ₺
Хрустящий багет с форелью, сливочным сыром, красным луком и томатами
Norwegian style sandwich
Baguette with trout, cream cheese, red onion and tomatoes

Бургер "Петровский" (680) 900 ₺
Рубленая котлета из оленины с малосольным огурцом, свежими томатами, луковым джемом и медово-горчичным соусом подается с картофелем Фри
Petrovsky burger
Venison cutlet with salted cucumber, fresh tomatoes, onion jam and honey & mustard sauce with Swiss cheese, served with French fries

Кесадилья с курицей (260) 500 ₺
Пшеничная лепешка с куриным филе, маслинами, томатной сальсой и зеленью
Quesadilla with chicken
Wheat tortilla with chicken fillet, olives, tomato salsa and greens

Горячие блюда / Hot dishes

Свиная вырезка томленая в сливках 750 ₺
Кусочки свинины, томленные в сливочном соусе с вешенками
Подаются с хрустящим багетом (260)
Pork tenderloin stewed in cream
Sliced pork stewed in cream sauce with oyster mushrooms
Served with crispy baguette

Филе говядины	1400 ₺
Подается с пюре из сельдерея и тимбалом из овощей (270)	
Beef fillet	
Comes with celery purée and vegetable timbal	
Филе «Филадельфия»	2500 ₺
Тендерлойн из говядины с сливочным сыром, карамелизованной грушей, луком конфи и соусами «Мягкая Карамель» и перечным соусом (310)	
Fillet Philadelphia	
Beef tenderloin with creme cheese, caramelized pear, confit onion, pepper sauce and caramel sauce	
Говядина с обжаренными овощами и соусом «Терияки»	850 ₺
Обжаренные кусочки вырезки говядины, с болгарским перцем, кабачками, морковью, чесноком, зеленью и соусом «Терияки» (300)	
Beef with roasted vegetables and Teriyaki sauce	
Fried tender strips of beef tenderloin with bell pepper, zucchini, carrots, garlic, herbs and Teriyaki sauce	
Лосось томлёный с мёдом	1400 ₺
Филе лосося, замаринованное в пряном мёде и сладкой горчице, томлёное в печи с капустой пак-чой и соусом с кардамоном (330)	
Stewed salmon with honey	
Fillet of salmon, marinated in spicy honey and sweet mustard, stewed with cabbage pakchoy and sauce with cardamom	
Макрель в корочке из трав	900 ₺
Филе Эсколар с корочкой из пряных трав, запеченого чеснока со спаржей и сливочной эспумой (180)	
Mackerel in a crust of herbs	
Ecololar fillet with herb crust, baked garlic, asparagus and creamy espumas	
Свежая морская рыба, подкопчённая на фруктовой щепе	1300 ₺
Морской волк или Дорадо, запечённые целиком (300) и подкопчённые на фруктовой щепе с микс салатом, с апельсиновым соусом (время копчения блюда 40 минут)	
Fresh sea fish, smoked on a fruit chips	
Seabass or Dorado baked and smoked on fruit wood with mix salad, orange sauce (smoking time about 40 minutes)	
Шницель «Кафе де пари»	900 ₺
Из грудки цыплёнка с салатом из томатов, лука шалот, свежего кориандра, листьев цикория, оливковым маслом и Соусом «Кафе де пари» (320)	
Schnitzel Cafe de Pari	
Tender chicken breast with salad from tomatoes, sweet shallots, coriander, leaves of chicory and olive oil Sauce Cafe de Pari	
Утиное филе с крокетом из сыра Бри	900 ₺
Обжаренное утиное филе приготовленное Су вид	
Подается с жареным сыром Бри и ягодным соусом (210)	
Duck fillet with Brie cheese croquet	
Duck fillet cooked Sous Vide	
Served with grilled Brie cheese and berry sauce	

Гарниры / Garnish

Овощи гриль (250)	400 ₺
Grilled vegetables	
Рис Басмати (170)	300 ₺
Basmati rice	
Картофельное пюре (200)	300 ₺
Mashed potatoes	
Картофель фри с кетчупом (150/40)	300 ₺
French fries with ketchup	

Десерты / Deserts

Медовик	400₺
Ароматный бисквит на меду, с кремом и лесными орешками в карамели (120)	
Honey cake	
Sponge cake with honey, cream and hazelnuts in caramel	
Павлова	450 ₺
Мягкая меренга с заварным кремом, шариком ванильного мороженого и соусом из свежей клубники с базиликом (290/60)	
Pavlova	
Soft meringue, with custard, scoop of vanilla ice cream and fresh strawberry sauce with basil	
Екатерининский торт	450 ₺
Десерт из трех видов шоколада, крем-брюле и хрустящего шоколадного бисквита с орешками (180)	
Ekaterininsky cake	
Dessert of three kinds of chocolate, cream-brule and crispy chocolate biscuit with nuts	
Тирамису	450 ₺
Крем из сыра маскарпоне, печенья «Савоярди» пропитанное натуральным кофе и ликёром Калуа (160)	
Tiramisu	
Cream of Mascarpone cheese, Savoiardi cookies with soaked natural coffee and Kahlua liqueur	
Чизкейк с сыром Филадельфия и малиновым соусом	450 ₺
Подается с миндальными чипсами в карамели (240/60)	
Cheesecake with Philadelphia and raspberry sauce	
Served with almond chips in caramel	
Фисташковый торт с вишневым кремом	400 ₺
Нежный бисквит из зеленого чая и фисташек с начинкой из вишневого крема	
Pistachio Cake with Cherry Cream	
Biscuit made from green tea and pistachios with filling from cherry cream	
Яблочный штрудель	450 ₺
Традиционный венский десерт из тонкого теста, карамелизированных печеных яблок, изюма и шарика ванильного мороженого	
Apple strudel	
Traditional Viennese dessert made of delicate dough, caramelized baked apples, raisins and scoop of vanilla ice cream	

<p>Суфле манго</p> <p>Подается с мармеладом из тропических личи</p> <p>Mango Souffle</p> <p>Served with Tropical Lychee Marmalade</p>	<p>400 ₺</p>
<p>Шарик мороженого или сорбета (60)</p> <p>Шоколадное, ванильное, клубничное</p> <p>Scoop of ice cream or sorbet</p> <p>Chocolate, vanilla, strawberry</p>	<p>130 ₺</p>
<p>Фруктовое ассорти (330)</p> <p>Ассорти сезонных фруктов</p> <p>Assorted fruits</p> <p>Seasonal fruit plate</p>	<p>450 ₺</p>
<p>Сырная тарелка (350)</p> <p>Дор Блю, Бри, Грано Падано, Грюйер, Эмменталь</p> <p>Cheese plate</p> <p>Dor Blue, Brie, Grano Padano, Gruyere, Emmental</p>	<p>1000 ₺</p>