

# Кухня (Cuisine)

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

- СЕЛЕДЬ С КАРТОФЕЛЕМ СТОУН** **300**  
Подается с теплым отварным картофелем и красным луком.  
*Herring with warm potatoes and red onions.*
- ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ** **320**  
Легкий сливочный паштет из куриной печени.  
Подается с гренками из баварского хлеба и маринованным огурцом.  
*Homemade pate from chicken liver with croutons from bavarian bread and marinated cucumber.*
- КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ** **950**  
Ломтики говядины, маринованной в специях.  
Подается с сыром Пармезан, каперсами и бальзамическим кремом.  
*Slices of beef marinated in spices. Served with Parmesan cheese, capers and balsamic cream.*
- ТАРЕЛКА К ВОДКЕ** **700**  
Жареный картофель, селедка с красным луком, зерновой горчицей, хрустящий белый тост с рижскими шпротами, бочковые маринованные огурчики и опята, нежное кубанское сало со специями.  
*Recommended for vodka: fried potatoes, herring with red onions and grain mustard, crispy white toast with Riga sprats, cask pickles and honey agaric, tender Kuban lard with spices.*
- ТАРЕЛКА К ВИНУ** **1300**  
Домашний паштет, пикантный крем из сербской брынзы с вялым перцем чили и паприкой, сыр Камамбер, джерки из мяса птицы и свинины по рецепту Шеф - повара, сырное печенье.  
*Homemade pate, spicy cream of Serbian cheese with dried chili pepper and paprika, Camembert cheese, jerky from poultry and pork according to the Chef's recipe, cheese cookies.*
- АССОРТИ СЫРОВ** **780**  
Сыр Камамбер, сыр Пармезан, сыр Гауда, сыр Сербская Брынза, сыр Монте Блю подается с медом и виноградом украшенная веточкой мяты.  
*Camembert cheese, Parmesan cheese, Gouda cheese, Serbian cheese, Monte Blue cheese served with honey and grapes decorated with a sprig of mint.*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

**ДРАНИКИ ЖАРЕННЫЕ С ОВОЩАМИ** 430  
*Potato pancakes fried with vegetables.*

**ДРАНИКИ С ЖУЛЬЕНОМ ИЗ ЯЗЫКА** 650  
*Potato pancakes with julienne of beef tongue.*

**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ** 440  
Сладкий перец, баклажаны, кабачки, томаты, шампиньоны, сельдерей, обжариваются на гриле с ароматными специями и заправляются базиликовым соусом.  
*Sweet peppers, eggplants, zucchini, tomatoes, champignons, celery, grilled with aromatic spices and seasoned with basil sauce.*

**ЖУЛЬЕН** 300  
С курицей. Подается в кокотнице.  
*Julienne chicken. Served in a cocotte.*

**ЖУЛЬЕН** 300  
С грибами. Подается в кокотнице.  
*Julienne mushrooms. Served in a cocotte.*

## ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ / BEER APPETIZERS

**ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ** 250  
Ароматные хрустящие гренки. Подаются с сыром и сметанно-чесночным соусом.  
*Fragrant crispy croutons. Served with cheese and sour cream and garlic sauce.*

**СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ** 370  
Жареный сыр в хрустящей панировке. Подается с соусом Сальса.  
*Grilled cheese with crispy breading. Served with Salsa sauce.*

**ДЖЕРКИ К ПИВУ** 550  
Сыровяленое куриное филе и свиная вырезка по рецепту Шеф - повара. Легкая закуска к пиву.  
*Jerked chicken fillet and pork tenderloin according to the Chef's recipe. Light snack for beer.*

**СВИНЫЕ РЕБРА ВВQ** 570  
Свиные ребра, запеченные в глазури ВВQ.  
*Pork ribs baked in BBQ glaze.*

**КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ** 470  
Куриные крылья в пивном маринаде.  
Подаются с сметанно-чесночным соусом.  
*Chicken wings in beer marinade. Served with sour cream and garlic sauce.*

## САЛАТЫ / SALADS

### **ГРЯДКА**

**330**

Овощной салат со свежей зеленью.

Заправка сметана или масло.

*Vegetable salad with fresh herbs and sour cream or butter of your choice.*

### **ГРЕЧЕСКИЙ**

**360**

Микс салатных листьев и свежих овощей с Сербской брынзой и пикантной заправкой.

*Mix of salad leaves and fresh vegetables with Serbian cheese and spicy dressing.*

### **ЦЕЗАРЬ**

**580**

Популярный салат с хрустящими листьями, куриным филе, сыром Пармезан и белыми гренками.

*Popular salad with crispy leaves, chicken, bacon, Parmesan cheese and white croutons.*

### **ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ**

**990**

Любимый многими салат с хрустящими листьями, обжаренными креветками, сыром Пармезан и белыми гренками.

*Favorite salad with crispy leaves, fried shrimp, Parmesan cheese and white croutons.*

### **НИСУАЗ**

**350**

Салат из легких салатных листьев, картофелем стоун, красной и зеленой фасолью, томатами черри, консервированным тунцом, заправленный средиземноморской заправкой.

*Salad of light salad leaves, stone potatoes, red and green beans, cherry tomatoes, canned tuna, seasoned with Mediterranean dressing.*

### **ВАРТЕНБЕРГСКИЙ САЛАТ**

**450**

Салат из свежих овощей, легких салатных листьев, яблока, винограда и куриного филе в медовой глазури с кунжутом.

*Warm salad of fresh vegetables, light salad leaves, apple, grapes and chicken fillet in honey glaze with sesam.*

### **МЯСНОЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ**

**380**

Сытный салат с говядиной на каждый день.

*Hearty beef salad for every day.*

## СУПЫ / SOUP

### **КУРИНЫЙ БУЛЬОН** 250

Подается с лапшой и яйцом.

*Chicken bouillon with noodles and egg.*

### **БОРЩ** 550

Подается с салом, зеленым луком и с сметаной.

*Served with bacon, green onions and sour cream.*

### **КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ** 490

*Cream soup with white mushrooms.*

### **УХА ПО-ФИНСКИ** 730

Вкусный, сытный суп с лососем и сливками.

*Delicious, hearty fish soup with salmon and cream.*

### **СОЛЯНКА** 390

Наваристый, густой суп из нескольких видов мяса, с солеными огурцами, маслинами и лимоном.

*Rich, thick soup of several types of meat, with pickles, olives and lemon.*

## СТРИТ ФУД / STREET FOOD

### **КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР** 720

Бургер с хрустящей булочкой с кунжутом, бифштекс из говядины, маринованным огурчиком, свежим томатом и салатными листьями, сыром Чеддер, красным луком и пикантным соусом. Подается с картофелем фри и соусом BBQ.

*Burger with crispy sesame bun, beef steak, pickled cucumber, fresh tomato and salad leaves, Cheddar cheese, red onion and spicy sauce. Served with French fries and BBQ sauce.*

### **ЧИКЕН БУРГЕР** 580

Бургер с хрустящей булочкой с кунжутом, обжаренным куриным филе, маринованным огурчиком, свежим томатом и салатными листьями, сыром Чеддер и пикантным соусом. Подается с картофелем фри и соусом BBQ.

*Burger with crispy sesame bun, fried chicken fillet, pickled cucumber, fresh tomato and salad leaves, Cheddar cheese and spicy sauce. Served with French fries and BBQ sauce.*

### **ШАВЕРМА** 400

Подается с картофелем фри.

*Shawarma. Served with French fries.*

## ПИЦЦА / PIZZA

### **МАРГАРИТА**

270

Пицца на тонком тесте с сыром Моцарелла.

*Margherita. Pizza on a thin dough with mozzarella cheese.*

### **ГРАНД ПЕТЕРГОФ**

570

Пицца на тонком тесте с сыром Моцарелла, куриным филе, пикантными колбасками Пепперони и беконом, Мюнхенскими колбасками и болгарским перцем.

*Pizza on a thin dough with mozzarella cheese, chicken fillet, spicy pepperoni and bacon sausages, Munich sausages and sweet pepper.*

### **ПОЛО ПЕСТО**

450

Пицца на тонком тесте с сыром Моцарелла, грибами, куриным филе, маслинами и соусом Песто.

*Pizza on thin dough with Mozzarella cheese, mushrooms, chicken fillet, olives and Pesto sauce.*

### **БАРБЕКЮ**

520

Пицца на тонком тесте с сыром Моцарелла, куриным филе, Мюнхенскими колбасками, беконом, красным луком и соусом BBQ.

*Thin dough pizza with mozzarella cheese, chicken fillet, Munich sausages, bacon, red onion and BBQ sauce.*

### **ВЕТЧИНА И ГРИБЫ**

430

Пицца на тонком тесте с ветчиной, шампиньонами и сыром Моцарелла.

*Pizza on thin dough with ham, mushrooms and mozzarella cheese.*

### **ПЕППЕРОНИ**

480

Пицца на тонком тесте с сыром Моцарелла и Пепперони.

*Pizza on a thin dough with mozzarella cheese and pepperoni.*

### **4 СЫРА**

550

Пицца на тонком тесте с сыром:

Моцарелла, Пармезан, Гауда, Даниш блю.

*Pizza on thin dough with cheese: mozzarella, Parmesan, Gouda, Danish blue.*

## ПАСТА / PASTA

### **СПАГЕТТИ КАРБОНАРА**

500

Сытные спагетти с беконом, сливками, яйцом и сыром Пармезан.

*Hearty spaghetti with bacon, cream, egg and Parmesan cheese.*

### **ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ И ШПИНАТОМ**

890

Полезная паста с лососем, шпинатом и нежным сливочным соусом.

*Useful pasta with salmon, spinach and delicate cream sauce.*

### **ФЕТУЧИНИ С КРЕВЕТКАМИ**

870

Яркая, ароматная паста с тигровыми креветками, в томатно-сливочном соусе.

*Bright, fragrant pasta with tiger prawns, in tomato and cream sauce.*

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

<b>СТЕЙК ТАНДЕРЛОЙН</b>	<b>1800</b>
Стейк из нежной говяжьей вырезки. Подается с соусом песто и томатом на гриле <i>Tender beef tenderloin steak,. Served with pesto sauce and grilled tomatoes.</i>	
<b>РУЛЬКА</b>	<b>1500</b>
Свиная рулька, маринованная в квасе, подается с тушеной квашеной капустой со шкварками и зернистой горчицей. <i>Pork knuckle marinated in kvass is served with stewed sauerkraut with pork rinds and grainy mustard.</i>	
<b>БЕФСТРОГАНОВ</b>	<b>1000</b>
Нежная говяжья вырезка, нарезанная небольшими кусочками и приготовленная в сливках с шампиньонами. Подается с картофельным пюре и жареным луком. <i>A popular dish of tender beef tenderloin, cut into small pieces and cooked in cream with mushrooms. Served with mashed potatoes and fried onions.</i>	
<b>БИФШТЕКС</b>	<b>630</b>
Сочная котлета из рубленой говядины. Подается с картофелем фри. <i>Beefsteak. Served with French fries.</i>	
<b>ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ</b>	<b>550</b>
Щучьи котлетки с картофельным пюре и сливочным соусом <i>Pike cutlets with mashed potatoes and cream sauce.</i>	
<b>ФИШ ЭНД ЧИПС</b>	<b>580</b>
Простое и сытное блюдо английской кухни из ломтиков трески в кляре с картофелем фри, маслинами, лимоном и соусом Тартар. <i>Fish &amp; Chips a simple and hearty English dish of cod slices in batter with French fries, olives, lemon and Tartar sauce.</i>	
<b>СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ</b>	<b>490</b>
Отварное филе судака с картофельным пюре, зеленью и соусом на основе сливочного масла и яйца. <i>Boiled pike perch fillet with mashed potatoes, herbs and sauce based on butter and egg.</i>	
<b>СТЕЙК ИЗ СЕМГИ</b>	<b>1100</b>
Подается с томатом на гриле, долькой лимона и сливочным соусом. <i>Served with grilled tomato, lemon slice and cream sauce.</i>	
<b>КУРИНАЯ ГРУДКА ВВQ</b>	<b>640</b>
Подается с овощами гриль и апельсиновым соусом ВВQ. <i>Chicken fillet BBQ. Served with grilled vegetables and orange BBQ sauce.</i>	
<b>ЦЫПЛЕНOK В СПЕЦИЯХ</b>	<b>650</b>
Цыпленок в специях, запекается до золотистой корочки. Подается со свежими овощами. <i>Chicken in honey-ginger glaze, baked until Golden brown. Served with fresh vegetables.</i>	
<b>СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ</b>	<b>630</b>
Нежный стейк из свиной шеи. Подается с печеным картофелем и пикантным томатным соусом. <i>Tender pork neck steak. Served with baked potatoes and spicy tomato sauce.</i>	
<b>УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ</b>	<b>990</b>
Утиная ножка под соусом демиглас. Подается с картофельным пюре и тушеной квашеной капустой. <i>Duck leg with demiglas sauce. Served with mashed potatoes and sauerkraut stew.</i>	

## КОЛБАСЫ / SAUSAGES

Готовятся по классическому рецепту с ароматными специями и травами. Подаются с картофельным пюре, тушеной капустой, хреном и горчицей.

### **АССОРТИ КОЛБАС**

**860**

Три вида колбас: Мюнхенская, Баварская, Франкфуртская.

Подаются с картофельным пюре, тушеной капустой, хреном и горчицей.

*Three types of sausages:*

*Munich, Bavarian, Frankfurt. Served with mashed potato, stewed cabbage, horseradish and mustard.*

### **УКРАИНСКАЯ КОЛБАСА**

**1050**

Блюдо на двоих. Колбаса из говядины и свинины,

свернутая в виде кольца. Подается с картофелем Айдахо, шашлычным соусом и горчицей.

*Dish for two. Sausage from beef and pork, rolled up in the form of rings. Served with Idaho potatoes, kebab sauce and mustard.*

### **ТЮРИНГСКИЕ**

**540**

Из свинины с ароматными пряностями.

*Thuringian from pork with aromatic spices.*

### **МЮНХЕНСКИЕ**

**560**

Из свинины и мяса птицы с зеленью.

*Munich from pork and chicken with green.*

### **БЕЛЫЕ КОЛБАСЫ ВАЙСВУРСТ**

**470**

Из свинины и мяса птицы. Подаются в бульоне.

*White sausages Weiswurst from pork and chicken in broth.*

### **БАВАРСКИЕ**

**630**

Из свинины и говядины с сыром.

*Bavarian from pork, beef with cheese.*

### **ФРАНКФУРТСКИЕ**

**700**

Из говядины и индейки с кориандром и зерновой горчицей.

*Frankfurt from beef and turkey with coriander and grain mustard.*

## ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

### **ТУШЕНАЯ КАПУСТА СО ШКВАРКАМИ**

**290**

*Braised sauerkraut with cracklings.*

### **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

**270**

*Mashed potatoes.*

### **КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ**

**290**

*French fries with ketchup.*

### **КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО С КЕТЧУПОМ**

**290**

*Idaho potatoes with ketchup.*

### **ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

**120**

Булочки: солодовая, пшеничная, ржeная, сливочное масло.

*Fresh-baked bread & butter.*

## ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

<b>ГРАНД ПЕТЕРГОФ</b>	<b>270</b>
Легкий воздушный десерт из безе, взбитых домашних сливок и ванильного мороженого с ароматным малиновым соусом. <i>Light airy dessert of meringue, whipped cream and vanilla ice cream with fragrant raspberry sauce.</i>	
<b>БРАУНИ</b>	<b>490</b>
Шоколадный десерт с грецким орехом. <i>Chocolate dessert with walnuts.</i>	
<b>НАПОЛЕОН</b>	<b>260</b>
Воздушное пирожное из слоеного теста и заварного крема. <i>Air cake of puff pastry and delicate custard.</i>	
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ</b>	<b>500</b>
Рулет из тонкого теста с яблоком, изюмом, корицей и нежным бисквитом. Подается с шариком мороженого и ванильным соусом. <i>Roll of thin dough with Apple, raisins, cinnamon and delicate biscuit. Served with a scoop of ice cream and vanilla sauce.</i>	
<b>ШАРИК МОРОЖЕНОГО ИЛИ СОРБЕТА</b>	<b>130</b>
Мороженое: ваниль, вишня, клубника, крем-брюле, фисташка, шоколад. Сорбет: малина, манго-маракуйя. <i>Ice cream: vanilla, cherry, strawberry, crème-brûlée, pistachio, chocolate.</i> <i>Sorbet: raspberry, mango-passion fruit.</i>	
<b>ФИРМЕННЫЙ АЛЯ ЭКЛЕР</b>	<b>150</b>
Эклер с начинкой крем-чиз, украшенный взбитыми сливками и вареньем из черной смородины. <i>Eclair with cream cheese filling, decorated with whipped cream and black currant jam.</i>	
<b>ТВОРОЖНЫЙ ГРУШЕВЫЙ ДЕСЕРТ</b>	<b>280</b>
Нежный творожный, грушевый десерт из песочного теста <i>Delicate cottage cheese and pear dessert made of puff pastry.</i>	
<b>ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА</b>	<b>640</b>
Яблоко, апельсин, грейпфрут, груша, киви и виноград украшены сахарной пудрой и веточкой мяты. <i>Apple, orange, grapefruit, pear, kiwi and grapes are decorated with powdered sugar and a sprig of mint.</i>	