

Кухня (Cuisine)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

СЕЛЕДЬ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ СТОУН

390

Подается с жареным картофелем стоун и красным луком.
Served with freid stone potatoes and red onions.

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ

350

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.

ТАРЕЛКА К ВОДКЕ

800

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

820

Домашний паштет, соус Брынза с вяленным перцем чили и паприкой, сыр Камамбер, джерки из мяса птицы и свинины по рецепту Шеф - повара, сырное печенье.
Homemade pate, cheese sauce with dried chili pepper and paprika, Camembert cheese, poultry and pork jerky according to the Chef's recipe, cheese cookies.

АССОРТИ СЫРОВ

800

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

Potato pancakes fried with vegetables.

430

ДРАНИКИ С ЖУЛЬЕНОМ ИЗ ЯЗЫКА

Potato pancakes with julienne of beef tongue.

650

ЖУЛЬЕН

С курицей. Подается в кокотнице.

Julienne chicken. Served in a cocotte.

320

ЖУЛЬЕН

С грибами. Подается в кокотнице.

Julienne mushrooms. Served in a cocotte.

320

ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ / BEER APPETIZERS

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

Ароматные хрустящие гренки. Подаются с сыром и соусом из брынзы.

Fragrant crispy croutons. Served with cheese and cheese sauce.

300

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Жареный сыр в хрустящей панировке. Подается с соусом «томатно-ароматный».

Grilled cheese with crispy breading. Served with tomato-flavored sauce.

420

ДЖЕРКИ К ПИВУ

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.

780

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Куриные крылья в соусе «Терияки» с кунжутом

Chicken wings in sauce "Teriyaki" with sesame seeds

530

САЛАТЫ / SALADS

САЛАТ С РУККОЛОЙ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

420

Овощной салат с листья салата и рукколой, сыром моцарелла
Заправка соус песто с зеленью.

Vegetable salad with lettuce and arugula, mozzarella cheese Dressing pesto sauce with herbs.

ГРЕЧЕСКИЙ

400

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

600

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

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

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ

400

Салат с киноа, свежими овощами, миксом салатов и филе кальмаров. Заправляется пикантной заправкой.

Salad with quinoa, fresh vegetables, mixed salad and squid fillet. Dressed with a spicy dressing

НИСУАЗ

450

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.*

САЛАТ С УТКОЙ

580

Салат из легких салатных листьев, утка сырокопченая, подается с твороженным сыром, апельсином,
ягодами и пикантной заправкой.

*Salad of light lettuce leaves, raw smoked duck, served with cottage cheese, orange,
berries and spicy dressing.*

САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ

570

Салат из свежих овощей, легких салатных листьев, сыром моцарелла
заправленный чили соусом и кунжутом.

*Salad of fresh vegetables, light salad leaves, mozzarella cheese seasoned with
chili sauce and sesame seeds.*

СУПЫ / SOUP

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Подается с лапшой и яйцом.

Chicken bouillon with noodles and egg.

340

БОРЩ

Подается с салом, зеленым луком и с сметаной.

Served with bacon, green onions and sour cream.

570

КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Cream soup with white mushrooms.

550

УХА ПО-ФИНСКИ

Вкусный, сытный суп с лососем и сливками.

Delicious, hearty fish soup with salmon and cream.

570

СОЛЯНКА

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.

420

СТРИТ ФУД / STREET FOOD

КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР

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

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

720

ЧИКЕН БУРГЕР

Бургер с хрустящей булочкой с кунжутом, бифштекс из индейки, маринованным огурчиком, свежим томатом и салатными листьями, сыром Чеддер, красным луком.

Burger with crispy sesame bun, turkey steak, pickled cucumber, fresh tomato and salad leaves, Cheddar cheese, red onion.

620

ШАВЕРМА

Подается с картофелем фри.

Shawarma. Served with French fries.

520

ПИЦЦА / PIZZA

МАРГАРИТА

360

Пицца на тонком тесте с сыром Моцарелла.
Margherita. Pizza on a thin dough with mozzarella cheese.

ВЕТЧИНА И ГРИБЫ

560

Пицца на тонком тесте с ветчиной, шампиньонами и сыром Моцарелла.
Pizza on thin dough with ham, mushrooms and mozzarella cheese.

БАРБЕКЮ

600

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.

ПЕППЕРОНИ

620

Пицца на тонком тесте с сыром Моцарелла и Пепперони.
Pizza on a thin dough with mozzarella cheese and pepperoni.

ГРАНД ПЕТЕРГОФ

680

Пицца на тонком тесте с сыром Моцарелла, пикантными колбасками Пепперони и беконом, Мюнхенскими колбасками и болгарским перцем.
Pizza on a thin dough with mozzarella cheese, spicy pepperoni and bacon sausages, Munich sausages and sweet pepper.

4 СЫРА

690

Пицца на тонком тесте с сыром: Моцарелла, Пармезан, Гауда, Даниш блю.
Pizza on thin dough with cheese: mozzarella, Parmesan, Gouda, Danish blue.

МОРСКАЯ

890

Пицца на тонком тесте с форелью, креветками, сыром моцарелла и рукколой
Pizza on thin dough with trout, shrimp, cheese mozzarella and arugula

ПАСТА / PASTA

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

520

Сытные спагетти с беконом, сливками, яйцом и сыром Пармезан.
Hearty spaghetti with bacon, cream, egg and Parmesan cheese.

ПАСТА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

890

Паста с вялеными томатами и помидоры черри, в соусе Песто. Подается с сыром Пармезан
Pasta with dried tomatoes and cherry tomatoes, in Pesto sauce. Served with 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.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

СТЕЙК ТАНДЕРЛОЙН

1900

Стейк из нежной говяжьей вырезки.

Подается с соусом песто.

Tender beef tenderloin steak. Served with pesto sauce.

БЕФСТРОГАНОВ

1000

Нежная говяжья вырезка, нарезанная небольшими кусочками и приготовленная в сливках с шампиньонами. Подается с картофельным пюре и жареным луком.

A popular dish of tender beef tenderloin, cut into small pieces and cooked in cream with mushrooms.

Served with mashed potatoes and fried onions.

БИФСТЕКС

650

Сочная котлета из рубленой говядины.

Подается с картофелем фри и яйцом, с соусом Деми Глас

Juicy minced beef patty. Served with French fries and egg, with Demi Glace sauce

ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ

630

Щучьи котлетки с картофельным пюре и сливочным соусом

Pike cutlets with mashed potatoes and cream sauce.

ФИШ ЭНД ЧИПС

890

Простое и сытное блюдо английской кухни

из ломтиков судака в кляре с картофелем фри, лимоном и соусом Тартар.

A simple and hearty dish of English cuisine from slices of pike perch in batter with French fries, lemon and Tartar sauce.

СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ

680

Отварное филе судака с картофельным пюре,

зеленью и соусом на основе сливочного масла и яйца.

Boiled pike perch fillet with mashed potatoes, herbs and sauce based on butter and egg.

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

1050

Подается на овощной подушке и сливочным соусом.

Served on a vegetable pillow and cream sauce.

КУРИНАЯ КОТЛЕТА С МОЦАРЕЛЛОЙ

640

Куриная грудка фаршированная сыром моцарелла с соусом Песто. Подается с картофелем фри

Chicken breast stuffed with mozzarella chess with Pesto sauce. Served with French fries

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

780

Нежный стейк из свиной шеи. Подается с печеным картофелем

и пикантным томатным соусом.

Tender pork neck steak. Served with baked potatoes and spicy tomato sauce.

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

890

Утиная ножка под соусом Деми Глас. Подается с картофельным пюре и луком фри.

Duck leg with Demi Glace sauce. Served with mashed potatoes and onion fries.

ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ

900

Томленные говяжьи щечки с картофельным пюре под соусом Деми Глас

Stewed beef cheeks with mashed potatoes and Demi Glace sauce

КОЛБАСЫ / SAUSAGES

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

ДЕРЕВЕНСКАЯ КОЛБАСА

1300

Блюдо на двоих. Колбаса из свинины,

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

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

МЮНХЕНСКИЕ

710

Из свинины и мяса птицы с зеленью.

Munich from pork and chicken with green.

БАВАРСКИЕ

660

Из свинины и говядины с сыром.

Bavarian from pork, beef with cheese.

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

ТУШЕНАЯ КАПУСТА СО ШКВАРКАМИ

290

Braised sauerkraut with cracklings.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

290

Mashed potatoes.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

290

French fries

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

290

Idaho potatoes

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

450

Сладкий перец, баклажаны, кабачки, томаты,

шампиньоны, обжариваются на гриле с ароматными специями и заправляются базиликовым соусом.

Sweet peppers, eggplants, zucchini, tomatoes, champignons, grilled with aromatic spices and seasoned with basil sauce.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

120

Булочки: солодовая, пшеничная, сливочное масло.

Fresh-baked bread & butter.

СОУСЫ (на выбор):

50

Майонез, Кетчуп, Сметана, Сырный, Барбекю, Тар-тар, Соус Брынза

Mayonnaise, Ketchup, Sour Cream, Cheese, Barbecue, Tartar, Cheese Sauce

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

ГРАНД ПЕТЕРГОФ	300
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>	
ЧИЗКЕЙК	320
Твороженный десерт из сливок и сливочного сыра на рассыпчатом песочном тесте <i>Curd dessert made from cream and cream cheese on crumbly shortbread dough</i>	
НАПОЛЕОН	260
Воздушное пирожное из слоеного теста и заварного крема. <i>Air cake of puff pastry and delicate custard.</i>	
ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ	500
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>	
ШАРИК МОРОЖЕНОГО ИЛИ СОРБЕТА	200
Мороженое: ваниль, вишня, клубника, крем-брюле, фисташка, шоколад. Сорбет: малина, манго-маракуйя. <i>Ice cream: vanilla, cherry, strawberry, crème-brûlée, pistachio, chocolate. Sorbet: raspberry, mango-passion fruit.</i>	
ФИРМЕННЫЙ АЛЯ ЭКЛЕР	220
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>	
ТВОРОЖНЫЙ ГРУШЕВЫЙ ДЕСЕРТ	280
Нежный творожный, грушевый десерт из песочного теста <i>Delicate cottage cheese and pear dessert made of puff pastry.</i>	
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	640
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>	