



Ferma

Restaurant

NATURAL FOOD



WHITE
GROUP



САЛАТЫ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
SALADS
COLD DISHES



УСТРИЦЫ
OYSTERS

ХАСАНСКАЯ
HASAN

ИМПЕРАТОРСКАЯ
IMPERIAL



350 Р / ШТ.

ОВОЩНАЯ КОРЗИНА
VEGETABLE BASKET

🌿 440 Р

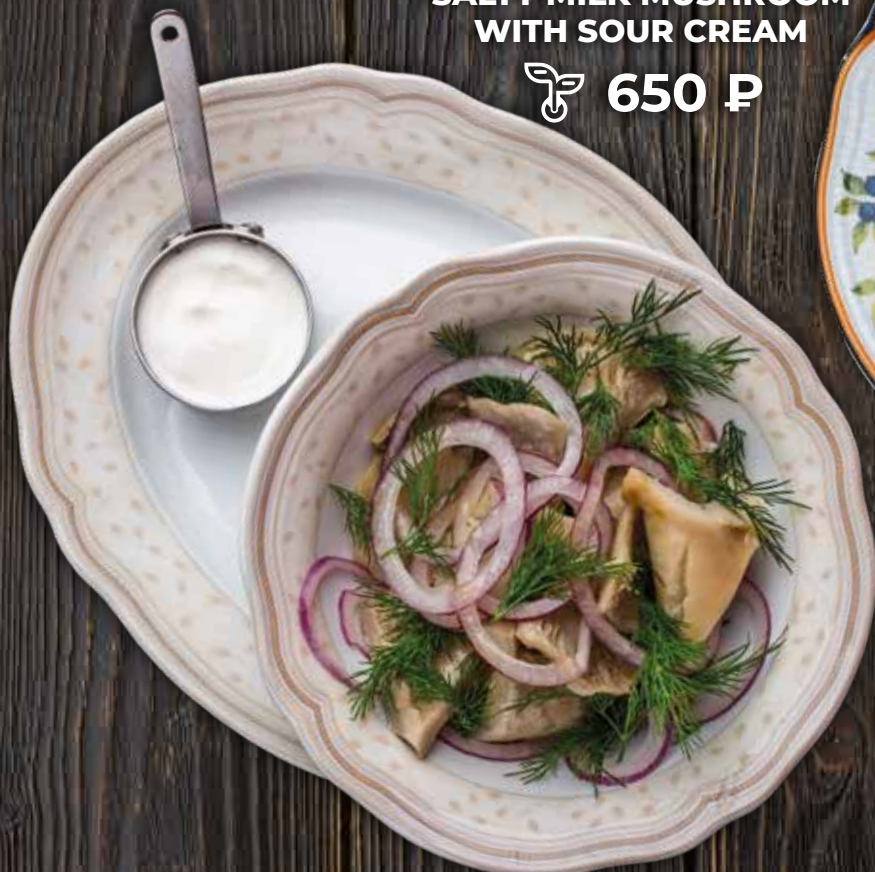


**ЛИСИЧКИ
СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА
CHANTERELLES**
🍴 490 Р



ФЕРМЕРСКИЕ СОЛЕНЬЯ
малосольные помидоры и огурцы
PICKLES FROM THE FARM
🍴 370 Р

**СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ
СО СМЕТАНОЙ
SALTY MILK MUSHROOM
WITH SOUR CREAM**
🍴 650 Р



ДОМАШНИЙ САЛАТ
из свежих овощей с греческим сыром,
оливками и красным луком
HOME SALAD
fresh vegetables, greek cheese, olives and
red onion
🍴 450 Р



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





СОЧНЫЙ АЙСБЕРГ

с ростками фасоли, кедровыми орешками, томатами и стеблями сельдерея, заправленный оливковым маслом и бальзамическим кремом

JUICY ICEBERG

string bean sprouts, cedar nutlets, cherry tomatoes, celery stalks, filled with olive oil and balsamic cream

 **490 Р**

САЛАТ С ТЕПЛЫМ КРАБОМ

дольками спелого манго и авокадо с апельсиново-горчичной заправкой

WARM CRAB SALAD

with mango, avocado and orange-mustard seasoning

 **1020 Р**



ПАШТЕТ ИЗ СКУМБРИИ

MACKEREL PATE

 **390 Р**



ФЕРМЕРСКОЕ АССОРТИ ЗАКУСОК К ВИНУ
ASSORTED APPETIZERS TO WINE FROM FERMA

 **4900 Р**

НА 4-6 ЧЕЛОВЕК
FOR 4-6 PERSONS

 **1/2 2600 Р**

НА 2-3 ЧЕЛОВЕК
FOR 2-3 PERSONS



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И
ОВОЩАМИ**
WARM CHICKEN LIVER SALAD

 **510 Р**

ЗАКУСКА ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ УТКИ
ROASTED DUCK APPETIZER
with honey-mustard dressing and salad mix

 **670 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





**САЛАТ С ЛОСОСЕМ
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И
КРЕМ-СЫРОМ**
**SMOKED SALMON SALAD
PLATTER WITH CREAM CHEESE**

 **660 Р**

САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ
грушей, свежими ягодами и миксом
разных салатов, заправленный
ароматным маслом с белым трюфелем

SALAD WITH GOAT CHEESE
pear, fresh berries, mix of salad, filled with
aroma oil and white truffle

 **710 Р**



**САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ И
СВЕКЛОЙ И ГРЕЧЕСКИМ СЫРОМ**
**SALAD WITH BAKED BEET
PUMPKIN AND GREEK CHEESE**

 **490 Р**





САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ
FISH LIVER SALAD

 **490 Р**

САЛАТ С ТЕПЛЫМИ
КАЛЬМАРАМИ В СОУСЕ ПЕСТО
SALAD WITH WARM SQUIDS IN
PESTO SAUCE

 **620 Р**



ТАР-ТАР ИЗ АВОКАДО
AVOCADO TARTAR

 **450 Р**



ВИНЕГРЕТ С ЛИСИЧКАМИ
VINAIGRETTE SALAD
WITH CHANTERELLES

 **360 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



АССОРТИ СЫРОВ
CHEESE PLATE

 860 Р



**РОМЕЙН С СОУСОМ ЦЕЗАРЬ
И КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ**

листья салата «Ромейн» с соусом «Цезарь»,
томатами черри, крутонами, креветками
гриль и листиком свежего базилика

**ROMAINE WITH CAESAR SAUCE
WITH SHRIMPS**



710 Р



**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ
ЦЫПЛЕНКОМ**

**SALAD WITH CRISPY
CHICKEN**



510 Р

**БУРРАТО С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ
НА ФОККАЧО**

**BURRATA WITH TOMATO SALSA
AND WARM FOCACCIA**



680 Р



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



САЛАТ ИЗ СЕМГИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

с молодым картофелем, оливками, томатами
и заправкой на основе оливкового масла и
ароматных трав

HOT SMOKED SALMON SALAD

young potatoes, olives, tomatoes, herbed olive oil

 **670 Р**



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

форель холодного копчения, семга
горячего копчения, палтус холодного
копчения, осетрина горячего
копчения

FISH PLATE FROM OUR SMOKING SHED

cold-smoked trout, hot smoked salmon,
cold-smoked halibut, hot smoked
sturgeon

 **1220 Р**



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ TRADITIONAL PICKLED HERRING SALAD

 **390 Р**





**СЕЛЬДЬ С ДЫМКОМ
ПРЯНОГО ПОСОЛА**

с теплым картофелем и
маринованным луком

HERRING WITH SMOKE

warm potato, marinated onions

 **410 Р**



**САЛАТ ИЗ ТУНЦА И
ГРЕЙПФРУТА С ГУАКАМОЛЕ**

**TUNA SALAD WITH GRAPEFRUIT
AND GUACAMOLE**

 **680 Р**



**ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ
С АВОКАДО**

**SALMON TAR-TAR
WITH AVOCADO**

 **740 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



АССОРТИ САЛО
ASSORTED LARD

 360 Р



ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА
TUNA TARTAR

NEW

 620 Р



ФОРШМАК
FORSHMAK

 430 Р





**СТУДЕНЬ
MEAT-JELLY**

 **410 Р**



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
с маковой бриошью и малиновым
конфитуром

CHICKEN LIVER PATE
with raspberry confiture

 **440 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



**МЯСНАЯ ТАРЕЛКА
ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ**

грудка индейки горячего
копчения, телятина, запеченная с
дымком, сырокопченая говядина,
сыровяленая баранина

**MEAT PLATE
FROM OUR SMOKING SHED**

hot - smoked turkey breast , roasted
veal with smoke, slow-smoked veal
and mutton

 **880 Р**



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
с рукколой и пармезаном

BEEF CARPACCIO
with rucola and parmesan

 **620 Р**





САЛАТ С ЯЗЫКОМ

с малосольными огурцами, вялеными
томатами и соусом тоннато

SALAD WITH TONGUE

with freshly salted cucumbers, sun-dried
tomatoes and tonnato sauce

 **530 Р**



ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КОСТНЫМ МОЗГОМ

**BEEF TAR-TAR WITH MARROW
BONES**

 **680 Р**



ЯЗЫК КОПЧЕНЫЙ С ХРЕНОМ

SMOKED TONGUE

 **540 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



**РОМЕЙН С СОУСОМ ЦЕЗАРЬ
И КОПЧЕНОЙ ГРУДКОЙ ИНДЕЙКИ**

листья салата «Ромейн» с соусом «Цезарь»,
томатами черри, крутонами, копченой
грудкой индейки и листиком свежего
базилика

**ROMAINE WITH CAESAR SAUCE
WITH SMOKED TURKEY BREAST**

 **580 Р**



ТРАДИЦИОННЫЙ «ОЛИВЬЕ»
из индейки с перепелиным яйцом

RUSSIAN TRADITIONAL OLIVIE
turkey, quail egg

 **410 Р**

**ЛОМТИКИ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ
ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ**

с крем-соусом из тунца и каперсов

**SLICES OF TURKEY BREAST
FROM OUR SMOKING SHED**

cream-sause from a tuna and capers

 **510 Р**



СУПЫ SOUPS



ДЕРЕВЕНСКИЙ СУП ИЗ ТЫКВЫ
с копченым лососем и свежей зеленью

COUNTRY-STYLE PUMPKIN SOUP
with smoked salmon and fresh parsley

 **510 Р**



ТОМАТНЫЙ СУП С БАРАНИНОЙ
с печеными баклажанами, паприкой и
ароматной зеленью

TOMATO SOUP WITH MUTTON
with baked eggplant and peppers

 **430 Р**



ПОХЛЕБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
с перловой крупой, ароматной зеленью и деревенской сметаной

RUSSIAN MUSHROOM SOUP
porcini, pearl barley, fresh herbs and farm sour-cream

 **450 Р**





ФЕРМЕРСКИЙ БОРЩ

с говяжьей грудинкой, приготовленный
с запеченными овощами и сушеными сливами

FARM-STYLE BORSCH

beef brisket, oven- baked vegetables, prune plums

 **390 Р**



СОЛЯНКА НА КРЕПКОМ БУЛЬОНЕ

с копчеными колбасками и каперсами

RUSSIAN SOLIANKA SLOW-SIMMERED

with smoked sausages and capers

 **390 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
CEPS CREAM SOUP

 **490 Р**



БУЛЬОН С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА
перепелиными яйцами и зеленью
CHICKEN SOUP LINGUINI, QUAIL EGGS

 **350 Р**

УХА НА МОЛОКЕ С СУДАКОМ И ЛОСОСЕМ
FINNISH FISH SOUP WITH MILK

 **590 Р**



СУП ИЗ МИДИЙ
MUSSEL SOUP

 **460 Р**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ПАСТА HOT STARTERS PASTA



**РАВИОЛИ С КОЗЬИМ СЫРОМ И КЕДРОВЫМИ
ОРЕШКАМИ**

RAVIOLI WITH GOAT CHEESE AND CEDAR NUTS



450 Р



ПЕЛЬМЕНИ

с говядиной и свининой, с
топленным маслом и сметаной

**DUMPLINGS WITH BEEF,
PORK AND OIL**

 **470 Р**

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ И БЕКОНОМ

подаются со сметаной

**DUMPLINGS
WITH POTATO AND BACON**

 **460 Р**



**РАВИОЛИ С БЫЧЬИМИ
ХВОСТАМИ И СОУСОМ ИЗ
СЫРА СКАМОРЦА**

NEW

**RAVIOLI WITH OXTAILS AND
SCAMORZA CHEESE SAUCE**

 **510 Р**



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ИНДЕЙКОЙ
тыквой и шпинатом в сливочном соусе

TAGLIATELLE WITH TURKEY

 **510 Р**



**ПЕННЕ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ
НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ**

**PENNE WITH CHERRY TOMATOES
WITH BASIL AND OLIVE OIL**

 **470 Р**

СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»
SPAGHETTI «CARBONARA»

 **580 Р**



ГОВЯДИНА С БАКЛАЖАНАМИ
BEEF WITH AUBERGINE

 **610 Р**

NEW



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТСКИ

с уткой и вялеными томатами

**PASTA WITH DUCK MINCE
AND DRIED TOMATOES**

 **640 Р**

**ПАСТА С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ**

**SPAGHETTI WITH TIGER
PRAWNS**

 **790 Р**

NEW



**ПЕРЛОВАЯ КАША С
БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

**BARLEY PORRIDGE WITH
CEPS**

 **540 Р**





БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

со сметаной и зеленым луком

PANCAKES WITH RED CAVIAR

with sour cream and chopped onion

 **620 Р**

ГРЕЧНЕВАЯ КАША

жареная с белыми грибами

STIR-FRIED BUCKWHEAT CEREAL

with white mushrooms

 **390 Р**



ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

с лососем холодного копчения

VEGETABLE MARROW PANCAKES

with cold-smoked salmon

 **620 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



ОЛАДЫ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ
с пюре из сельдерея и зеленого яблока

CHICKEN FRITTERS
with puree from celery and apple

 **510 Р**



**БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ
С ТОМАТАМИ**

с домашним сыром и соусом из трав и томатов

BAKED EGGPLANT FRESH TOMATOES
home cheese, herbed tomato sauce

 **550 Р**



ОМЛЕТ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ СО СЛИВКАМИ

OMELET 3 EGGS WITH CREAM

 **310 Р**

ТОППИНГИ К ОМЛЕТУ

бекон, лосось, сыр, грибы, томаты, авокадо

OMELET TOPPINGS

bacon, salmon, cheese, mushrooms, tomatoes, avocado

  **100 Р**



ПИЦЦА PIZZA



С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

тигровые креветки, руккола, сыр моцарелла

TIGER SHRIMPS WITH RUCOLA



Ø 30 см/cm **780 Р**

Ø 50 см/cm **1470 Р**



МАРГАРИТА

сыр моцарелла, соус наполи

MARGHERITA



Ø 30 см/cm **430 Р**

Ø 50 см/cm **820 Р**

МЕКСИКАНА

курица, паприка, красный лук, перец халапеньо,
сыр моцарелла

MEXICAN

turkey, sweet peppers, black olives, red onions,
jalapeno pepper



Ø 30 см/cm **640 Р**

Ø 50 см/cm **1150 Р**



ПЕППЕРОНИ

салями пепперони, сыр моцарелла

PEPPERONI SALAME PICCANTE



Ø 30 см/cm **510 Р**

Ø 50 см/cm **890 Р**



ПРОШУТТО ФУНГИ

ветчина, шампиньоны, сыр
моцарелла

PROSCIUTTO AND MUSHROOMS



Ø 30 см/см **640 Р**

Ø 50 см/см **1210 Р**



КВАТРО ФОРМАДЖИ

горгонзола, эменталь, пармезан, моцарелла

QUATTRO FORMAGGI



Ø 30 см/см **690 Р**

Ø 50 см/см **1210 Р**



ПИЦЦА С БАКЛАЖАНАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

PIZZA WITH AUBERGINE AND STRACCIATELLA CHEESE



Ø 30 см/см **640 Р**

Ø 50 см/см **1150 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



КАЛЬЦОНЕ

грибы, ветчина, паприка, яйцо, сыр
моцарелла, салями пеперони

CALZONE FOLDED PIZZA

filled with mushrooms, ham, sweet peppers
and mozzarella



Ø 30 см/см **640 Р**

Ø 50 см/см **1150 Р**



ФОКАЧЧО

с соусом песто и розмарином

FOCACCIA



220 Р



ДОБАВКИ К ПИЦЦЕ

PIZZA TOPPINGS

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ВЕТЧИНА
TIGER SHRIMPS, HAM



250 Р

МОЦАРЕЛЛА, ГОРГОНЗОЛА, ЭМЕНТАЛЬ, СКАМОРЦА, ПЕППЕРОНИ
DOUBLE MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTALER, SCAMORZA,
PEPPERONI



150 Р

ТОМАТЫ, РУККОЛА, ШАМПИНЬОНЫ, МАСЛИНЫ, ХАЛАПЕНЬО,
ПАПРИКА, ЦУКИНИ, БАКЛАЖАНЫ
TOMATOES, RUCOLA, MUSHROOMS, BLACK OLIVES, JALAPENO PEPPERS,
SWEET PEPPERS, ZUCCHINI, EGGPLANT AUBERGINE



100 Р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT MAIN DISHES



ЖАРЕНАЯ В ПЕЧИ УТКА

с соусом из портвейна и черной смородины;
подается со штруделем из капусты и яблок

ROAST DUCK

savoury apple strudel with braised cabbage



1210 Р



ЖАРЕННЫЙ БАКЛАЖАН
с молодым сыром, томатами и кинзой

FRIED EGGPLANT
with young cheese and tomatoes

 **490 Р**



СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА
приготовленный в нашей коптильне с
пюре из свежего горошка и молодого
картофеля

HALIBUT STEAK
mixed peas and mashed potatoes

 **830 Р**



ФИЛЕ ЛОСОСЯ ГРИЛЬ
в соусе терияки с салатом из огурца и
водорослей

GRILLED SALMON FILLET
in Teriyaki sauce with cucumber and algae
salad

 **990 Р**



**КОТЛЕТКИ ИЗ СУДАКА С ПЮРЕ
CUTLETS FROM PIKE PERCH WITH
MASHED POTATOES**

 **720 Р**



**СУДАК В ЧЕШУЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ
С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ
В СЛИВКАХ**

**PIKE PERCH UNDER A POTATO
CRUST WITH CAULIFLOWER IN
CREAM**

 **750 Р**



ФИЛЕ ТРЕСКИ

в соусе из свежих томатов с вялеными
оливками и пюре из свежего горошка и
молодого картофеля

COD FILLET

with fresh tomato and dried olive
seasoning served with green peas puree

 **810 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





ОКОРОК ЯГНЕНКА

в пряных травах с маринованным виноградом и сырным пирогом
(рекомендуется на две персоны)

ROAST LEG

of herbed lightly smoked lamb cream cheese
pie and Ferma's luscious marinated grapes

 **3100 Р**

ТЕЛЯЧЬЯ ГОЛЕНЬ С КУС-КУСОМ

**SLOW COOKED VEAL
WITH COUSCOUS**

 **3100 Р**



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ
с картофельным пюре

BEEF STROGANOFF
with mashed potatoes

 **830 Р**



КОТЛЕТКИ ИЗ ОЛЕНЯ
с брусничным соусом и картофельным
пюре с грибным жульеном

VENISON CUTLETS
with cranberry sauce and mashed
potatoes

 **740 Р**



РЁБРЫШКИ ЯГНЕНКА
томленые с картофельным пюре и
вялеными черри томатами

STEWED LAMB
ribs with mashed potatoes and sun-dried
cherry tomatoes

 **830 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





**ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ
С КАРТОФЕЛЬНОЙ ШАРЛОТКОЙ**

**VEAL CHEEKS
WITH POTATO CHARLOTTE**

 **990 Р**



КОТЛЕТА ИЗ ЯГНЕНКА

с картофельным пюре и баклажановой
икрой

LAMB CUTLET

with potato puree and eggplant caviar

 **750 Р**



**ТОМЛЁНАЯ ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ
со стейком из тыквы и яблочным соусом**

**STEWED TURKEY SHIN
with pumpkin and apple sauce**

 **680 Р**





Ferma

**КРОЛИК В ОРЕХОВОМ СОУСЕ
С КАРТОФЕЛЕМ**

**RABBIT IN NUT SAUSE WITH
POTATOES**

 **890 Р**

ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА

в остром маринаде, с соусом из
томатов и зелени, подается с
деревенским картофелем

HALF CHICKEN

spicy marinated with salsa sauce
and potatoes

 **720 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



ГРИЛЬ И КОПТИЛЬНЯ GRILL AND SMOKING SHED



ФИЛЕ ОЛЕНЯ
С ВЕШЕНКАМИ

FILLET OF VENISON ON
OYSTER MUSHROOMS

 1410 Р



ФОРЕЛЬ КАРЕЛЬСКАЯ
TROUT

 **290 Р** (100 гр)



ДОРАДО
DORADO

 **310 Р** (100 гр)



СИБАС
SEABASS

 **240 Р** (100 гр)



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ
TIGER SHRIMPS

 **490 Р** (100 гр)



СТЕЙК ИЗ ТУНЦА
TUNA STEAK

 **1100 Р**



СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ

приготовленный на гриле с печеным яблоком
соусом «Красная смородина»

STEAK TURKEY

cooked on the grill with baked Apple and sauce
«Red currant»

 **730 Р**



СТЕЙК РИБАЙ
RIBEYE STEAK

 **2550 Р**



СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
с картофельным пюре
и соусом из вишни

VEAL STEAK
with mashed potatoes and
cherry sauce

 **1100 Р**



**СВИНИНА ГРИЛЬ НА
КОСТИ**

с печеным картофелем
и соусом BBQ

**GRILLED PORK ON THE
BONE**

with baked potatoes
and BBQ sauce

 **780 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF STEAK

 **1100 Р**



**ТОЛСТЫЙ КРАЙ ТРАВЯНОГО
ОТКОРМА**

SCOTCH FILLET

 **1250 Р**



КАРЕ БАРАШКА

RACK OF LAMB

 **1410 Р**



ДОПОЛНЕНИЯ К БЛЮДУ SIDE DISHES



КОРЗИНКА «ТЁПЛОГО» ХЛЕБА

солодовый хлеб с копченым салом; с оливками и сладкой паприкой; зерновой хлеб с курагой, черносливом и изюмом; сырный крем

BASKET OF SPECIALTY BREADS WITH HERBED FRESH CREAM CHEESE

olive bread with sweet peppers, Barley bread with home-smoked bacon, Whole-wheat bread with dried fruit and hazelnuts

 270 ₽

ПЮРЕ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ И ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

MIXED GREEN PEAS AND MASHED POTATOES

 190 ₽

ПОЧАТОК СЛАДКОЙ КУКУРУЗЫ НА ГРИЛЕ, С ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ

EAR OF GRILLED, BUTTERED CORN ON THE COB

 270 ₽

ОВОЩИ ГРИЛЬ

цукини, баклажаны, болгарский перец,
лук

GRILLED VEGETABLES

zucchini, sweat peppers, eggplants, onion

 **340 Р**



ШТРУДЕЛЬ

с тушеной капустой и яблоками

STRUDEL

with cabbage and apples

 **180 Р**



ПИРОЖКИ

С грибами, с мясом, с капустой и яйцом

MINY PIES

Mushroom or Meat or Braised cabbage

 **50 Р** (1 шт)



**КАРТОФЕЛЬНАЯ ШАРЛОТКА
ЗАПЕЧЕННАЯ С ПАРМЕЗАНОМ**
**POTATO CHARLOTTE-PIE WITH
PARMESAN**

 **300 Р**



**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С
БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**
**POTATO PAN-FRIED WITH
RUSSIAN MUSHROOMS**

 **320 Р**



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES

 **190 Р**



КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRENCH FRIES

 **210 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



ДЕСЕРТЫ DESSERTS



ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ
С КРЕМОМ ШАНТИЛЬИ

CREAM PUFFS



270 Р



ФИРМЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК
HOME MADE CHEESECAKE
ON OAT STREUSEL



380 Р

**ЧЕРНИЧНАЯ ПАННА КОТТА
С КРЕМОМ ИЗ БАЗИЛИКА
PANNA COTTA WITH BILLBERRY**

 **390 Р**





СЫРНИКИ
COTTAGE CHEESE CROQUETTES
WITH SOUR CREAM AND
CONDENSED MILK

 **340 Р**

ПИРОЖНОЕ «КОРОВКА»

«COW» CAKE

 **360 Р**



ТИРАМИСУ

с ликёром «амаретто» и
 кофейными зёрнами

AMARETTO TIRAMISU

 **380 Р**





**МИНДАЛЬНАЯ
КОРЗИНКА**
ALMOND BASKET

 **250 Р**

**КРУАССАН С ЗАВАРНЫМ
КРЕМОМ В ШОКОЛАДЕ**
**CROISSANT WITH CREAM
IN MILK CHOCOLATE**

NEW

 **350 Р**



МАЛИНОВЫЙ РУЛЕТ
с заварным кремом, безе и малиной

RASPBERRY ROLL

 **370 Р**



ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»
**MERINGUE WITH CREAM AND
FRUIT, «PAVLOVA»**

 **350 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

с карамельным кремом, подается в
тележке

NATIONAL PASTRY POTATOES

with nut cream



350 Р



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

NEW

FRUIT SALAD

 **540 Р**



ТОРТ БРИТА

BRITA CAKE

 **340 Р**



ТРУБОЧКА

TUBULE

 **290 Р**



ТОРТ «НАПОЛЕОН»

классический торт с заварным
кремом

«NAPOLEON» CAKE

 **280 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





ЭКЛЕР
с заварным кремом и темным
шоколадом

ECLAIR



270 Р

ДЕСЕРТ
ОБЛЕПИХОВО-ЯБЛОЧНЫЙ
мусс из облепихи с яблоками в кольце из
белого шоколада

SEA-BUCKTHORN AND APPLE
DESSERT



320 Р



СМЕТАННИК С ВИШНЕЙ

SOUR-CREAM PIE
WITH CHERRY



330 Р



БЛИНЧИКИ ФЛАМБЕ

с ягодным конфитюром и мороженым, обжариваются в карамели с апельсиновой цедрой и куантро

FLAMBE PANCAKES COOKED

with caramel and liqueur cointreau



430 Р



СЫРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

CHESSE TRUFFLES



360 Р





МАКОВЫЙ ТОРТ

с заварным кремом и шоколадом

POPPY SEED CAKE

with custard and chocolate

 **330 Р**

ПИРОЖНОЕ ИЗ ЖАРЕНОГО БЕЛОГО ШОКОЛАДА

с маракуйей и миндальными
козинаками

ROAST WHITE CHOCOLATE PASTRY

 **330 Р**



ДВА ШОКОЛАДА

мусс из тёмного и молочного
шоколада на шоколадном
бисквите

DOUBLE CHOCOLATE MOUSSE

 **360 Р**





СОРБЕТ

манго-маракуйя, кокос, груша, черная смородина

SORBET

mango passion fruit, coconut, pear, black currant



120 Р

МОРОЖЕНОЕ

ванильное, шоколадное, крем-брюле, пралине

ICE-CREAM

vanilla, chocolate, creme brulee, praline



120 Р

ЧАЙ И АССОРТИ МИНИ-ДЕСЕРТОВ

TEA SET

 470 Р

