

OYSTERS
HUÎTRES
生蚝



Устрицы
360 Р

STARTERS AND SALADS
ENTRÉES ET SALADES
冷餐和沙拉



Caucasian traditional cheese plate
Cheese: Suluguni, Adygei, Chechil (2 varieties),
dried apricots, nuts

Assiette de fromages traditionnelle du Caucase
Les fromages: Suluguni, Adygei, Chechil (2 variétés);
avec abricots secs et noix

奶酪拼盘 - 高加索式
格鲁吉亚盐汁干酪·阿迪格奶酪·双面熏奶酪·杏干·核桃

Ассорти сыров по - кавказски
360 ₺

220 ₺



Giant green olives
matured in olive oil with Provencal herbs

Olives vertes géantes
Mûri dans l'huile d'olive aux herbes de Provence

香草橄榄油浸绿橄榄
Оливки
220 ₺



Smoke-cured mackerel
with new potatoes salad and quick pickled cucumbers

Maquereau fumé maison
avec salade de pommes de terre jeunes et concombre
légèrement salé

熏鲭鱼
配土豆薄盐黄瓜沙拉
Скумбрия горячего копчения
280 ₺

+



Tuna tartar
with strawberries and teriyaki sauce

+

Tartare de thon
avec des fraises et sauce Teriyaki

金枪鱼塔塔
配草莓和照烧汁

Тар-тар из тунца
460 ₺

+



Light-salted salmon
with lemon sauce

Saumon légèrement salé
avec sauce au citron

薄盐鲑鱼
配柠檬汁

Лосось слабой соли
490 ₺

+



Soft-salted sliced Atlantic herring
with pickled red onions

Hareng de l'Atlantique légèrement salé
avec oignon rouge mariné

薄盐大西洋鲱鱼
配醋渍红葱

Атлантическая сельдь слабой соли
220 ₺



Pickled veggies
pickle cucumbers and cherry tomatoes, sour cabbage,
pickle mushrooms and Korean carrot salad

Légumes salées et marinées
concombres salés, choucroute, tomates cerises marinées,
champignons marinés, salade de carottes épicées à la
coréenne

俄罗斯腌菜
(酸黄瓜, 酸白菜, 醋渍蘑菇, 圣女果, 胡萝卜)

Соленья и маринады
390 ₺



Beef fillet carpaccio
with lettuce salad and parmesan cheese

Carpaccio de filet de boeuf
avec salade de laitue et parmesan

生牛肉片
配沙拉和帕尔马干酪
Карпаччо из говяжьей вырезки

460 ₺



Assorted Jerked Meat Platter (for 2 people)
Venison, Basturma, Sujuk

Plateau des viandes des Grisons pour 2 personnes
Renne, basturma, saucisson Sudzhuk

双人份风干肉拼
(鹿肉·帕斯雀牛肉,香肠)

Ассорти из вяленого мяса на 2 персоны

690 ₺

420 ₺

+



Honey pumpkin with ruccola leaves and goat cheese

+

Citrouille miell  avec ruccola et fromage de chèvre

蜂蜜南瓜香菜和山羊奶奶酪

Медовая тыква с рукколой и козьим сыром

420 ₺



Salad with ripened tomatoes and fresh cucumbers
with red onion and dressing with walnuts and fresh coriander

Salade aux tomates m res et concombres frais
avec l'oignon rouge et vinaigrette aux noix et la coriandre fraîche

番茄黄瓜沙拉

配料:红葱,核桃香草调料

Спелые томаты со свежими огурцами

290 ₺



Belarussian salted pork fat with rye-bread,
green onions and homemade adjika sauce

Lard de porc salé de Biélorussie
avec du pain de seigle, ciboulettes et Adjika
(assaisonnement  pic  caucasien)

白俄腌肉,配黑麦面包,生葱和辣酱

Сало

230 ₺



Meat platter
roastbeef, oven-baked ham, boiled veal tongue

Plateau des viandes froides assorties
rosbif, rôti de porc, langue de veau

熟食拼盘
烤牛肉,熟猪肉,小牛舌

Мясная тарелка

490 ₺

+



Salad leaves with in-house smoke-cured wolf-fish
with toasts of brown ciabatta and ginger dressing

Feuilles de salade au poisson-loup fumé de propre
fumoir

avec des ciabatta de seigle grillé et vinaigrette au gingembre

+

熏鲑鱼蔬菜沙拉(自制)
姜酱黑面包吐司

Салатные листья с зубаткой горячего копчения

360 ₺

220 ₺



Traditional Russian salad «Olivier»
with fried chicken fillet

Salade russe «Olivier»
avec filet de poulet frit

奥利维尔鸡肉沙拉

Оливье

280 ₺



Caesar salad with chicken breast
Salade César avec poitrine de poulet

恺撒沙拉鸡胸肉
Цезарь с куриной грудкой
340 ₺ 220 ₺

Caesar salad with tiger prawns
Salade César avec des gambas

恺撒沙拉 虾
Цезарь с тигровыми креветками
430 ₺ 260 ₺



Caesar salad with slices of tuna fried in sesame and Wasabi sauce

Salade César avec des tranches de thon frit au sésame et à la sauce Wasabi

恺撒沙拉 煎金枪鱼, 调料:芝麻,芥末
Цезарь с тунцом
590 ₺ 360 ₺

+



Mozzarella with tomatoes, baked ciabatta and fresh basil
with Pesto sauce and olive oil

Mozzarella aux tomates, ciabatta cuit au four et basilic frais
avec sauce Pesto et huile d'olive

番茄莫泽雷勒干酪沙拉,烤面包片及罗勒
配香蒜酱和橄榄油

Моцарелла с томатами
350 ₺

+



Salad with rucola and leaves of perpetual spinach with mustard honey sauce and parmesan cheese

Salade de rucola et feuilles d'épinards avec sauce de moutarde au miel et parmesan

青菜沙拉 配料:芝麻菜,叶甜菜叶
蜂蜜芥末调料和帕尔马干酪

Руккола и листья мангольда
390 ₺ 240 ₺

+



Traditional vinaigrette with croutons of rye-bread

Salade russe traditionnelle à la betterave avec vinaigrette aux croûtons de pain de seigle

经典甜菜根沙拉配炸面包片

Винегрет
220 ₺

+



Homemade chicken liver past with sage and crispy ciabatta

Pâté du foie de poulet maison avec sauge et ciabatta croustillant

鸡肝酱配洋苏叶和炸面包片

Домашний паштет из куриной печени
230 ₺



Fresh vegetables with aioli for 2 people
pink tomatoes, fresh cucumbers, garden radishes,
herbs, chili pepper, celery stalks

Les légumes frais avec aïoli pour 2 personnes
tomates roses, concombres, radis, verts, chilis,
céleris rave

两人份蔬菜沙
(配料:蒜泥蛋黄酱·粉色番茄·新鲜黄瓜·水萝卜,青
菜·辣椒·芹菜)

Овощи свежие с айоли на 2 персоны
420 ₺



Salad with fresh fennel and pear
with rucola and corn salad

Salade de fenouil frais et de poire
avec rucola et salade de maïs

小茴香梨沙拉,
配芝麻菜和野苣

Салат из свежего фенхеля с грушей
450 ₺ 290 ₺

+



Salad «Entre deux mers»
softly salted salmon, squid and fresh cucumber with
homemade mayonnaise

Salade «Entre deux mers»
saumon légèrement salé, calamars et concombre frais
avec de la mayonnaise maison

沙拉 «两海之间»
配料:薄盐鲑鱼,鱿鱼,新鲜黄瓜和自制蛋黄酱

Салат «Антре де мер»
490 ₺

+



Warm potato salad with light-salted cucumber
and fried chicken

Salade de pommes de terre chaudes avec
concombre légèrement salé et poulet rôti

土豆热沙拉配薄盐黄瓜和炒鸡肉

Тёплый картофельный салат
240 ₺



Beef salad with mushrooms
and fresh veggies with homemade mayonnaise

Salade de boeuf aux champignons
et aux légumes frais avec de la mayonnaise maison

牛肉蘑菇蔬菜沙拉

Салат из говядины с грибами
360 ₺



Greek salad

Salade grecque

希腊沙拉

Греческий салат
320 ₺

+



Steamed salmon medallions
with veggies by Oriental recipe

Médallions au saumon cuits à la vapeur
avec des légumes selon recette orientale

蒸圆形鲑鱼排
配东方时蔬

Паровой медальон из сёмги
320 ₺

+



Traditional dressed herring

Hareng en fourrure
recette traditionnelle russe

甜菜丝鲱鱼沙拉

Сельдь под шубой
230 ₺

HOT STARTERS
ENTRÉES CHAUDES
热菜



Fresh mussels baked with herbs and shallot in own juice

Moules fraîches cuites au four dans leur jus avec herbes fines et échalote

烤贻贝

Свежие мидии запечённые с луком шалот

560 ₺



Baked eggplant with mozzarella, fresh basil and ripe tomatoes

Aubergine au four avec mozzarella basilic frais et tomates mûres

莫泽雷勒干酪烤茄子
配新鲜罗勒和番茄

Баклажан запеченный с моцареллой

390 ₺



Porcini mushrooms simmered in sour cream

Cèpes mijotés à la crème fraîche

酸奶油焖牛肝菌

Боровики

420 ₺



Potato flapjack with sour cream

Pommes de terre paillasson avec crème fraîche

土豆饼，配酸奶油

Картофельные драники

260 ₺

+



Tiger shrimps in garlic cheese sauce with fresh ruccola salad and white bread

+

Gambas en sauce au fromage à l'ail avec salade de ruccola fraîche et pain blanc

奶油香蒜酱大虾配芝麻菜和白面包

Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе

480 ₺

+



Chicken julienne with champignons in puff pastry

Julienne de poulet aux champignons dans le pâte feuilleté

鸡肉蘑菇菜丝汤

+

Жульен из кури с шампиньонами в слоёном тесте

290 ₺



Quiche with chicken and mushrooms

Quiche Lorraine avec du poulet et des champignons

基什鸡肉和蘑菇

Киш с курицей и грибами

260 ₺



Eggplants in sweet and sour sauce

Aubergines en sauce aigre-douce

酸辣酱汁茄子

Баклажаны в кисло-сладком соусе

360 ₺

SOUPS
SOUPES
汤类



Fish soup with salmon, pike perch and king prawns
juicy cherry tomatoes, herbs and bruschetta with olive spread

Soupe de poisson au saumon et sandre du lac Onega avec gambas
tomates juteuses, herbes et bruschetta avec pâtes d'olive

鲜虾鱼汤
配番茄和橄榄酱烤面包片
Уха из сёмги и онежского судака
890 ₺ 550 ₺



Classic Borsch
with sour cream, herbs and pie with liver meat
Borchtch traditionnel (potage de la betterave)
avec crème fraîche, herbes et petit four à la viande de foie

罗宋汤
配酸奶油, 青菜和馅饼
Классический борщ
260 ₺



Parisian mushroom cream-soup in house-made bread bowl
Soupe aux champignons à la Parisienne dans un pain maison

巴黎面包蘑菇汤
Парижский грибной крем-суп
390 ₺

+



Pumpkin cream soup
with coconut milk, chiabatta and yoghurt cream

La soupe à la citrouille
avec ciabatta, au lait de coco et yaourt naturel

奶油南瓜汤
椰子奶和酸奶酪
Крем - суп из тыквы
290 ₺

+



Cabbage soup with porcini mushrooms
with sour cream and herbs

Soupe aux choux aigres et aux cèpes
avec crème fraîche et herbes fines

白菜汤 配料: 醋渍白菜和白蘑菇
配酸奶油
Щи из квашеной капусты
290 ₺

+



Traditional Solyanka (meat soup with salted cucumbers, olives and vegetables)
with sour cream and fresh herbs

Solyanka traditionnel (soupe de la viande avec des concombres salés, des olives et des légumes)
avec de la crème sure et des herbes fraîches

经典酸白菜炖肉汤
配酸奶油和香菜
Классическая мясная солянка
520 ₺



Bowl of chicken soup with herbs and garlic toasts

Bol de bouillon de poulet
avec herbes fines et toasts à l'ail

鸡汤配蒜香面包片
Чашка куриного бульона
190 ₺

PASTA
PÂTES
意面



Spaghetti with seafood
Spaghetti aux fruits de mer
海鲜意面
Спагетти с морепродуктами
380 ₺



Fettuccine with porcini mushroom and chicken fillet
Fettuccine aux cèpes et filet de poulet
蘑菇鸡肉宽面
Фетучини с белыми грибами
390 ₺



Spaghetti Carbonara
Spaghetti Carbonara
培根蛋面
Спагетти карбонара
290 ₺

RISOTTO
RISOTTO
意大利烩饭



Risotto with tiger shrimps and blue mussels with fresh tomato sauce
Risotto aux gambas et moules bleues avec sauce aux tomates fraîches
意大利海鲜烩饭 配番茄酱
Ризотто с тигровыми креветками
460 ₺



Risotto with porcini mushrooms
Risotto aux cèpes
意大利蘑菇烩饭
Ризотто с белыми грибами
420 ₺

PIZZA
PIZZA
披萨



Quattro formaggi pizza (4 cheese)

Pepperoni pizza

Quattro formaggi pizza (4 fromages)

Pepperoni Pizza

4层 奶酪 披萨

意大利香肠 披萨

4 сыра

690 ₺

Пепперони

460 ₺



Margarita pizza

Margherita Pizza

玛格丽特 披萨

Маргарита

340 ₺

HOT STARTERS
ENTRÉES CHAUDES
热菜



Ossetian pie with cheese and spinach

Khachapuri (Georgian cheese-pie)
with Suluguni cheese

Gateau ossète au fromage et épinards

Khatchapouri (gateau géorgien au fromage)
avec fromage Soulougouni

奥塞梯 馅饼 配 奶酪 和 菠菜

格鲁吉亚 起司 面包
配 苏尔古尼 奶酪

Осетинский пирог

390 ₺

Хачапури Имеретинский

360 ₺



Zhengyalov Hach Pie with variety
of fragrant herbs

Focaccia

Zhigalov Hatz - un gâteau avec des herbes
fragrantes

Focaccia

然更洛夫 囊 配 香草

福卡恰

Женгялов хац

240 ₺

Фокачча

220 ₺

FISH DISHES - MAIN COURSE
POISSON - PLAT PRINCIPAL

鱼类



Salmon steak

with mashed peas and pico de gallo sauce with cherry tomatoes

Steak de saumon

avec purée de pois et sauce pico de gallo aux tomates cerises

三文鱼排

配青豆土豆泥和辣番茄酱

Стейк из семги

790 ₺



Baked fillet of Onega's lake pike perch

with green salad and sun-dried tomatoes

Filet rôti de Sandre du lac Onega

avec salade verte et tomates séchées au soleil

奥涅加湖梭鲈鱼烤鱼片

配蔬菜沙拉和干番茄

Запечённое филе Онежского судака

590 ₺



Baked lancet fish fillet

with mashed potatoes and olive sauce, chilli pepper and flavoring herbs

Filet de poisson-loup au four

avec purée de pommes de terre et citron en sauce aux olives, chili et herbes fines

烤狼鱼排

配柠檬土豆泥和橄榄酱, 红辣椒和香料

Запечённое филе зубатки

560 ₺



Rainbow trout baked in parchment with Black sea mussels

and braised spinach in cream

Truite arc-en-ciel au four en parchemin et aux moules de la mer Noire

avec épinards à l'étouffée à la crème

纸包烤鳟鱼配黑海贻贝

配奶酪焗菠菜

Радужная форель запечённая в пергаменте

650 ₺

+



Coulibiac (fish pie) with salmon, pike-perch, wolf-fish with porcini mushroom and caviar sauce

Koulibiac de trois poissons (saumon, sandre, poisson-loup) aux champignons et sauce au «caviar»

(鲑鱼·鲈鱼和狼鱼肉馅)大烤饼配白蘑和鱼子酱汁

Кулебяка из трёх видов рыб (сёмга, судак, зубатка)

860 ₺

+



Pike cutlets with mashed potatoes and cream sauce with dill

Quenelles de brochet aux pommes purée

avec sauce à la crème et aneth

狗鱼排配土豆泥

配茴香奶油酱

Щучьи котлеты

380 ₺

240 ₺

+



Dorado baked with cherry tomatoes and fresh basil

Daurade cuit au four avec des tomates cerises et basilic frais

烤鲷鱼配圣女果和罗勒

Дорадо запечёная с томатами черри и свежим базиликом

680 ₺

MEAT DISHES - MAIN COURSE
VIANDES - PLAT PRINCIPAL

肉类



Cutlets from New Zealand lamb on bone
with baked eggplant and flavoring herbs
recommended level of doneness - Medium

Côtelettes d'agneau de la Nouvelle-Zélande
avec aubergines au four et herbes fines
degré de cuisson recommandée - au point

烤新西兰羊排
配烤茄子和香料 建议中等熟

Котлетки из новозеландского ягнёнка на косточке
1 590 ₺



Beef medallions
with potato cream and fresh basil covered with estragon
sauce, recommended level of doneness - Medium

Médallions de boeuf
avec crème de pommes de terre et basilic frais à la sauce à
l'estragon, degré de cuisson recommandé - au point

圆形牛排
配罗勒土豆汤和龙蒿酱 建议中等熟

Медальоны из говяжьей вырезки
690 ₺



Pork loin on a bone with potatoes and green garlic
butter

Carré de porc avec des pommes de terre et beurre
aux herbes et ail

猪胸排配土豆和蒜油

Свинная корейка на косточке с картофелем и зелёным
чесночным маслом
460 ₺



Ojakhuri of pork with potatoes and fresh
coriander (Georgian cuisine)

Ojakhuri - de porc et poêlée aux pommes de terre
(cuisine Géorgien)

猪肉土豆配香菜

Оджахури из свинины
420 ₺



«Blanquefort» pork

Porc Blanquefort

布朗克福猪肉

Свинина «Бланкфор»
420 ₺



Khinkali with lamb

Khinkali farci d'agneau

卡里饺(羊肉)

Хинкали с бараниной
60 ₺



Simmered duck leg with baked apple and red
whortleberry sauce

Cuisse de canard mijoter avec pommes au four et
sauce aux airelles

鸭腿配烤苹果和越橘酱

Томлёная утиная ножка
460 ₺



Liver hot-pot in marmite
(pork with roots and herbs)

Rôti de foie en marmite
(porc avec des racines et des herbes)

烘烤小瓦罐
配香菜猪肉

Жаркое из печи в чугушке
340 ₺

POULTRY - MAIN COURSE
VOLAILLE - PLAT PRINCIPAL

肉类



Chargrilled chicken with fresh estragon,
shallot and grapes with Tkemali sauce

Poulet grillé avec à l'estragon,
échalote et raisins frais à la sauce Tkemali

烤雏鸡配沙拉 配料:龙蒿,
分葱,葡萄和特克马里酱

Цыплёнок табака

580 ₺



Cutlet «Pozharskaya»
with mashed potatoes and porcini mushrooms

Boulette de viande Pojarski
Avec purée de pommes de terre et cèpes

鸡肉排
配土豆泥和白蘑菇酱

Пожарская котлета

360 ₺

230 ₺



Chicken breast on the grill
with potato and corn cream covered with tomato pico de gallo
sauce

Poitrine de poulet au gril
avec crème de pommes de terre et de maïs à la sauce tomate
Pico De Gallo

烤鸡胸肉,土豆玉米汤配西红柿酱

Куриная грудка - гриль в поленте

340 ₺



Chakhokhbili - chicken with fresh coriander
(Georgian cuisine)

Chakhokhbili - poulet avec de la coriandre
fraîche (cuisine Géorgien)

香菜鸡胸肉

Чахохбили из курицы

350 ₺

DISHES FOR 4 PEOPLE
PLATS POUR 4 PERSONNES

大份菜 (4人)



Rainbow trout baked with herbs
served with vegetables and cucumber yoghurt sauce

Truite arc-en-ciel au four avec herbes fines
avec légumes grillés et sauce au yaourt et concombre

烤鳟鱼

配时蔬和黄瓜优格酱

Радужная форель запечённая с травами

4 500 ₺



Leg of lamb with herbs
served with baked potatoes and red wine sauce

Gigot d'agneau aux herbes fines
avec pommes de terre au four et sauce au vin rouge

烤羊腿

配烤土豆和红酒酱汁

Окорок ягнёнка с травами

3 600 ₺



MEAT - BARBECUE DISHES
VIANDES - GRILLADES BARBECUE

烧烤类 - 烤肉类



Ribeye steak
with pepper sauce

Steak de Ribeye
en sauce aux poivres

肉眼牛排
配辣椒酱

Стейк Рибай

1 790 ₺



New Zealand lamb chops
with fried cheese Suluguni, herbs and tomato sauce

Côtelettes d'agneau de la Nouvelle-Zélande
au fromage frit Suluguni, herbes fines et sauce tomate

烤新西兰羊排
配苏尔古尼奶酪, 香料, 西红柿酱

Рёбрышки новозеландского ягнёнка

1 590 ₺



Basturma (pieces of beef fillet in a walnut crust)
with pomegranate seeds, tomato sauce and quick-pickled red onions

Basturma (morceaux de filet de boeuf dans une croûte de noix)
avec graines de grenade, sauce tomate et oignons rouges marinés

生熏牛肉片
配西红柿酱和红葱

Бастурма

890 ₺



Beef tenderloin steak with pepper sauce

Filet de bœuf grillé avec sauce au poivre

牛排配辣酱

Стейк из говяжьей вырезки с перечным соусом

790 ₺



Lamb barbecue (Kalmyk traditional dish)
with tomato sauce and quick-pickled red onions

Brochette à l'agneau (spécialité de Kalmoukie)
avec sauce tomate et oignons rouges marinés

烤卡尔梅克羊肉
配西红柿酱和醋渍红葱

Шашлык из калмыцкого барашка

590 ₺



Pork barbecue
with tomato sauce and quick-pickled red onions

Brochette de porc
avec sauce tomate et oignons rouges marinés

烤猪颈肉
配西红柿酱和红葱

Шашлык из свиной шеи

430 ₺



Lula-kebab (minced mutton meat)
on pita bread with cucumber-yoghurt sauce and quick-pickled red onions

Kebab (la viande de mouton haché)
en wrap aux sauce de concombre et du yaourt et des oignons rouges marinés

烤羊肉串
配皮塔饼, 黄瓜优格酱和醋渍红葱

Люля-кебаб из барашка

450 ₺

FISH - BARBECUE DISHES
POISSONS - GRILLADES BARBECUE

烤鱼类



Rainbow trout barbecue
with white Tar-Tar sauce

Barbecue de truite arc-en-ciel
avec sauce Tar-Tar blanche

烤虹鳟鱼
配塔塔酱

Шашлык из радужной форели
760 ₺



Mackerel with grilled potatoes

Maquereau avec pommes de terre grillé en
parchemin

鲭鱼配烤土豆

Скумбрия с печёным на углях картофелем
340 ₺

+



Salmon steak
with white Tar-Tar sauce

Steak de saumon
avec sauce Tar-Tar blanche

鲑鱼排
配塔塔酱

Стейк из сёмги
890 ₺

+



Ladoga perch with ruccola leaves and lemon

Perche de Ladoga lac avex ruccola et citron

拉多加鲈鱼配香菜和柠檬

Ладожский окунь с рукколой и лимоном
420 ₺

+

+



Sea bass

Loup de mer

黑鲈鱼

Сибас
540 ₺

POULTRY AND VEGGIES - BARBECUE DISHES
VOLAILLES ET LEGUMES - GRILLADES BARBECUE

烤制菜肴 - 披萨，蔬菜



Chicken breasts barbecue
with Provence herbs and tomato sauce

Poitrines de poulet barbecue
aux herbes de Provence et à la sauce tomate

烤鸡胸肉
配普罗旺斯香料和西红柿酱

Шашлык из куриных грудок

340 ₺



Turkey barbecue with Provence herbs and
tomato sauce

Brochette à la dinde aux herbes de Provence et
sauce tomate

烤火鸡串配普罗旺斯香草和番茄酱

Шашлык из индейки

380 ₺



Vegetable barbecue

Brochette de légumes grillés

蔬菜烤串

Шашлык из овощей

290 ₺

BARBECUE DISHES FOR THE COMPANY
GRILLADES BARBECUE POUR LA FAMILLE
碳烤大份菜



Assorted Meat Platter

Lamb barbecue (Kalmyk traditional dish), Pork barbecue,
Lamb tongues barbecue, Lula-kebab (minced mutton meat)
with tomato and coriander sauce, quick-pickled red onions
and potatoes beaked in foil

Plateau de dégustation des viandes

Brochette à l'agneau (spécialité de Kalmoukie), Brochette
au porc, Brochette de langue d'agneau, Kebab (viande de
mouton haché) à la sauce tomate et coriandre fraîche, oignons
rouges marinés et pommes de terre en feuille argentée

熟食拼盘

烤卡尔梅克羊肉，烤猪颈肉，普罗旺斯香料烤鸡胸肉，羊
肉串，香菜番茄酱，醋渍红葱，锡纸烤土豆

Мясное ассорти

3 500 ₺



Assorted Fish Platter

Salmon steak, Rainbow trout barbecue, wolf-fish fillet
barbecue, Catfish barbecue, boiled mussels with herbs, with
white Tar-Tar sauce, lemon, baked vegetables

Plateau de dégustation des poissons

Steak de saumon, Barbecue de truite arc-en-ciel, Barbecue
de Loup de mer, Barbecue de silure, Moules cuites aux
herbes, avec sauce Tar-Tar blanche, citron, légumes grillés

烤鱼拼盘

鲑鱼排，烤鲑鱼排，狼鱼排，烤鲇鱼，原汁贻贝，塔塔
酱，柠檬，烤时蔬

Рыбное ассорти

4 500 ₺

SAUCES

- Adjika sauce
- Pepper sauce
- Cream sauce with flavoring herbs (for fish dishes)
- Tartar sauce
- Georgian yoghurt

SAUCES

- Adjika sauce
- Sauce poivre
- Sauce à la crème avec herbes fines (pour le poisson)
- Tar-Tar sauce
- Géorgien yaourt

酱汁

- 辣椒酱
- 奶油芝士
- 塔塔酱
- 亚美尼亚酸奶

соусы

100 ₺

SIDE DISHES
GARNITURES
配菜



Baked vegetables with «green» oil
Légumes frais cuits à l'huile verte

烤时蔬

Свежие овощи запеченные
220 ₺



Mashed potatoes
Purée de pommes de terre

土豆泥

Картофельное пюре
120 ₺



Baked potatoes in foil with cream and garlic oil
Pommes de terre au four en feuille argentée
à la crème et huile d'ail

锡纸烤土豆配香蒜奶油

Картофель печёный в фольге
150 ₺

+



Grill-baked potatoes in parchment
Pommes de terre cuites sur charbon de bois

炭烤土豆

Картофель печёный на углях
140 ₺



French fries
Frites
薯条

Картофель фри
120 ₺

+

+

+



Backed potatoes with fresh rosemary
Pommes de terre cuites au four avec romarin frais

迷迭香烤土豆

Картофель запеченный с розмарином
120 ₺

BREAD
PAIN
面包



Variety of bread for 2 people

Sélection de pain pour 2 personnes

双人份面包篮

Хлебная корзина на 2 персоны

180 ₺



Variety of bread for 4 people

Sélection de pain pour 4 personnes

四人份面包篮

Хлебная корзина на 4 персоны

220 ₺

FITNESS MENU
MENU DE FITNESS
健身餐



Salad-mix with mustard and honey dressing and almonds

Mélange de salade avec vinaigrette au miel et à la moutarde et des amandes

芥末沙拉 - 蜂蜜蘸料和杏仁

Салатный микс

320 ₺ 190 ₺



Fresh spinach soup with tender paste of liver and pistachios

Soupe fraîche aux épinards avec pâte tendre de foie et pistaches

新鲜的菠菜汤配开心果与肝酱

Суп из свежего шпината

260 ₺



Sea bass steamed with fragrant herbs and pumpkin baked with honey

Loup de mer à la vapeur avec des herbes fragrant

et la citrouille cuite avec du miel

草本蒸鲈鱼

并在南瓜蜂蜜里烘烤

Сибас на пару с душистыми травами

560 ₺

FITNESS MENU
MENU DE FITNESS
健身餐



Chicken breast - grilled or steamed
(on guest's choice)

Poitrine de poulet au gril ou cuite à la vapeur
(au choix du client)

鸡胸肉 - 烤或蒸 (根据您的选择)

Куриная грудка
390 ₺

One of the side dishes / Une des garnitures /
配菜选择:

- with vegetables / avec des légumes / 配蔬菜
- with rice / avec du riz / 配米饭
- with mashed potatoes / avec purée de pommes de terre / 配土豆泥
- with lettuce leaves / avec des feuilles de laitue / 配沙拉叶

One of the sauces / Une des sauces /

根据您的口味调制酱汁:

- ripe tomatoes / de tomates mûres / 熟透的西红柿
- creamy / crémeuse / 奶油-南瓜汤
- pesto / pesto / 香蒜
- tkemali / tkemali / 特克马里
- yoghurt / yaourt / 酸奶



Steamed turkey cutlet
with green vegetables and Pesto sauce

Boulette de dinde
avec des légumes verts et de la sauce pesto

火鸡肉饼配绿色蔬菜和香蒜酱

Паровая котлета из индейки
360 ₺

FITNESS MENU
MENU DE FITNESS
健身餐



Mousse of black currant and banana made with plum,
almond and walnuts

Mousse de cassis et de banane avec de la prune,
aux amandes et aux noix

黑加仑香蕉慕斯·配梅子干·杏仁·核桃

Мусс из черной смородины и банана
290 ₺



Frozen yoghurt

Yaourt glacé

酸奶酪冰淇淋 健身食谱

Мороженое из йогурта
60 ₺



House made sorbet (cranberry and red bilberry)

Sorbet de maison (canneberge et myrtille rouge)

家庭冰糕 (蔓越莓蔓越莓) 健身食谱

Домашний сорбет
60 ₺

DESERTS
DESSERTS
甜点



Viennese apple charlotte with caramel and vanilla ice cream

Tarte aux pommes Viennois avec caramel et crème glacée à la vanille

焦糖苹果派配香草冰激凌

Венская шарлотка
290 ₺



Almond pastry basket with Bavarian cream

Corbeille à pâtisserie aux amandes avec crème bavaroise

杏仁配巴伐利亚奶油

Миндальная корзиночка с баварским кремом
250 ₺



Baked plum with melted biscuits and vanilla ice cream

Prune cuite au four avec des biscuits fondus et glace à la vanille

烤梅子黄油饼干和香草冰淇淋

Запечённая слива с топлёным печеньем
280 ₺



Napoleon cake
(thin layers of pastry with cream and custard filling)

Millefeuille tarte

拿破仑蛋糕

Наполеон
250 ₺

+



Chocolate cake with orange peel and cranberries

Gâteau au chocolat avec écorce d'orange et les canneberges

蔓越莓巧克力蛋糕

Шоколадный торт с апельсиновой цедрой и клюквой
240 ₺

+



Cherry strudel with vanilla ice cream

Strudel aux cerises et glace à la vanille

薄卷饼配樱桃香草冰淇淋

Штрудель с вишней
250 ₺

+



Tiramisu

Tiramisu

提拉米苏

Тирамису
390 ₺

+



Fried apple, with crispy flakes and scoop of vanilla ice cream

Pommes frites avec des flocons croustillantes et bol de la glace vanille

烤苹果·配脆片和香草冰淇淋球

Жареное яблоко, с хрустящими хлопьями и шариком ванильного мороженого
220 ₺



Raspberry macarons
Macaron aux framboises

树莓马卡龙

Макарун с малиной
320 ₺



Wild berries, baked in Sabayon white sauce
Fruits des bois cuits dans une sauce blanche Sabayon

沙巴雍酱焗烤浆果

Лесные ягоды, запечённые под соусом «Сабайон»
340 ₺

+



Mix of mini-cakes
with variety of sauces (vanilla, raspberry and passion fruit)

+

Sélection des mini-gâteaux
avec variété de sauces
(vanille, framboise et fruits de la passion)

迷你蛋糕
配香草酱, 马林果酱和百香果酱)

Ассорти мини - пирожных
380 ₺



Fresh fruit platter

Plateau de fruits frais

果盘

Фруктовая тарелка
390 ₺



Strawberry-banana mousse in chocolate
Mousse fraise-banane au chocolat

慕斯草莓 - 香蕉巧克力 健身菜谱

Мусс клубнично - банановый в шоколаде
260 ₺



Chocolate pie with vanilla ice-cream
Tarte au chocolat avec boule de glace à la vanille

巧克力蛋糕配香草冰淇淋球

Шоколадный кекс
390 ₺

+



Ice-cream and sorbet assortment of flavors

Glaces et sorbets au choix

冰淇淋

Мороженое и сорбет в ассортименте
130 ₺

+



Handmade chocolates

Bonbons au chocolat

手工巧克力糖

Конфеты ручной работы
65 ₺



