



Копеечка

ресторан

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

SEASONAL MENU

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ | *Cold starters and salads*



БРУСКЕТТЫ С ТОМАТАМИ 390 ₽
BRUSCHETTAS WITH TOMATOES

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ | *Cold starters and salads*



СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ 540 ₽
BEETROOT SALAD WITH VEAL AND SMOKED SULUGUNI



МЕКСИКАНСКИЙ САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ И КУКУРУЗОЙ 590 ₽
MEXICAN SALAD WITH CHICKEN AND CORN



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И КАБАЧКОМ 690 ₽
WARM SALAD WITH SHRIMPS AND SQUASH



КРАСНАЯ ИКРА С ОЛАДУШКАМИ 990 ₽
RED CAVIAR WITH PANCAKES

ЧЕРНАЯ ИКРА С ОЛАДУШКАМИ 2990 ₽
BLACK CAVIAR WITH PANCAKES

СУПЫ | Soups



ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА 390 ₽
MUSHROOM CHOWDER



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП 390 ₽
CREAM OF PUMPKIN SOUP



КРЕМ-СУП ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ 450 ₽
С КОПЧЕНЫМ КАЛЬМАРОМ
CREAM OF CELERY SOUP WITH SMOKED SQUID



ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ. . . . 450 ₽
KHASHLAMA WITH MUTTON AND VEGETABLES

ГОРЯЧЕЕ | Main course



АРОМАТНЫЙ СУДАК 590 ₽
FLAVOURFUL ZANDER



ЛОСОСЬ В ИКОРНОМ СОУСЕ. 1190 ₽
С ОВОЩАМИ
SALMON IN CAVIAR SAUCE WITH VEGETABLES



ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ И КОПЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ 2590 ₽
OCTOPUS WITH POTATO AND SMOKED PAPRIKA



ГРЕЧА С ГРИБАМИ И ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ . . . 390 ₽
BUCKWHEAT WITH MUSHROOMS
AND FRIED ONION



ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ 440 ₽
С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ
OSSETIAN PIE WITH POTATO AND SULUGUNI CHEESE



БИФШТЕКС ИЗ БАРАНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО 790 ₽
MUTTON BEEFSTEAK WITH IDAHO POTATO



ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ 550 ₽
STUFFED PEPPERS



РУЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ НА УГЛЯХ 650 ₽
С СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ
CHARCOAL-BROILED BEEF ROLLS
WITH SULUGUNI AND HERBS



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 690 ₽
CHICKEN KIEV WITH MASHED POTATO

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | *Main course*



ТОМЛЕНАЯ НОЖКА КРОЛИКА С ОВОЩАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 1290 Р
STEWED RABBIT'S LEG WITH VEGETABLES AND MASHED POTATO

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | *Main course*



ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ ИЗ ПЕЧИ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ. 790 Р
OVEN-MADE TURKEY STICK WITH NUT SAUCE



КОРЕЙКА ТЕЛЕНКА С КОПЧЕНОЙ ГРУШЕЙ. 1190 Р
RACK OF VEAL WITH SMOKED PEAR



КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ 1090 Р
SHRIMPS, FRIED WITH GARLIC



СЕРДЦЕ И ПЕЧЕНЬ С БЕКОНОМ НА УГЛЯХ . . . 590 Р
CHARCOAL-BROILED HEART AND LIVER WITH BACON



ПОНЧИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ 240 ₽
DONUTS WITH CUSTARD



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ 390 ₽
APPLE PIE WITH VANILLA ICE-CREAM



ОРЕШКИ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ 270 ₽
COOKIES WITH CARAMELIZED MILK



ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ 330 ₽
С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ
WAFER STICKS WITH CARAMELIZED MILK



В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ И КОМПОНЕНТЫ, ПОЛУЧЕННЫЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ, НЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ. В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ ВОЗМОЖНЫ ОТКЛОНЕНИЯ В ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЛЮД. С ПОДРОБНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ ВЫ МОЖЕТЕ ОЗНАКОМИТЬСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ.

The cooking process of dishes and culinary products is accomplished without any nutritional supplements, dietary supplements and other ingredients produced with gene-engineered or modified organisms. Due to the raw materials of various grade delivered to the company from different suppliers, there may be deviations in food and energy value. More detailed information is available at the consumer corner.

ЗАЯЧИЙ ОСТРОВ, ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ КРЕПОСТЬ, Д. 3
ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН GINZA PROJECT: +7 (812) 640-16-16
ТЕЛЕФОН ДОСТАВКИ: +7 (812) 958-18-17, +7 (812) 640-33-73