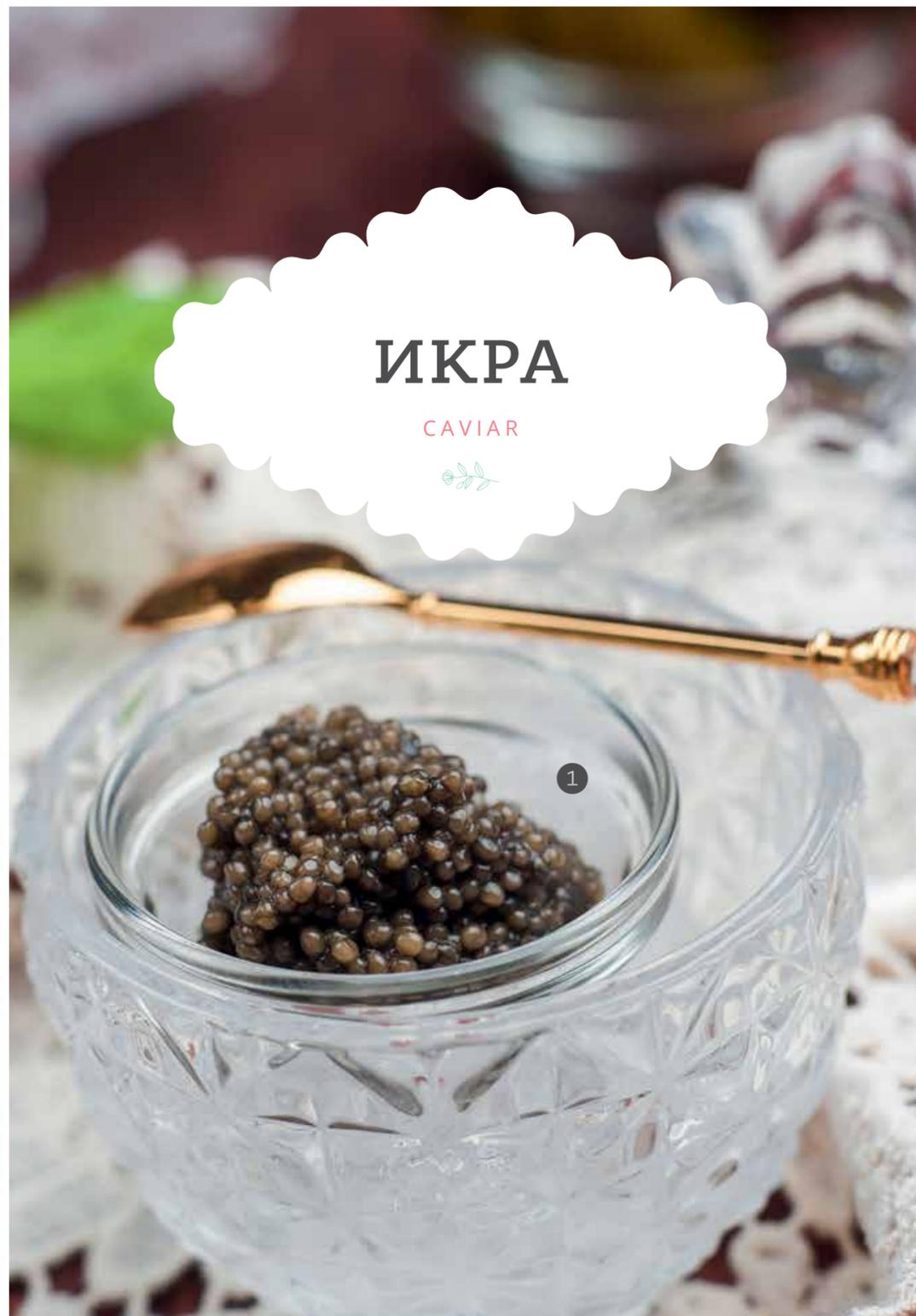




# ИКРА

CAVIAR



ИКРА ЛАДОЖСКОЙ ЩУКИ  
Ladoga pike caviar

50 g 550



ИКРА ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО ЛОСОСЯ  
Far-Eastern salmon caviar

50 g 750



ИКРА АСТРАХАНСКОЙ СТЕРЛЯДИ  
Astrakhan sterlet caviar

10 g 990

## 1 ИКРА КАСПИЙСКОГО ОСЕТРА

Caspian sturgeon caviar

10 g 890



### БЛИНЬИ С ИКРОЙ



1 СТАКАН МУКИ

$\frac{1}{2}$  ч. л. соли

1 муку и соль СМЕШАТЬ.

2 ЯЙЦА

2 В БЛЕНДЕРЕ ВЗБИТЬ ЯЙЦА С САХАРОМ.



$\frac{1}{4}$  ст. сахара



1 СТАКАН ВОДЫ

3 ДОБАВИТЬ МОЛОКО И ВОДУ

1 СТАКАН МОЛОКА

4 ПОНЕМНОГУ ВСИПАТЬ МУКУ, ХОРОШО ПЕРЕМЕШИВАЯ.



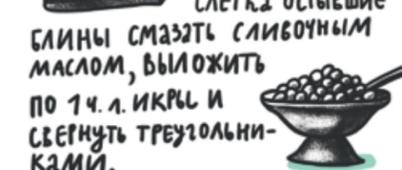
1 ч. л. соды

5 СОДУ ПОГАСИТЬ ЛИМОННЫМ СОКОМ И БЛИТЬ В ТЕСТО.

6 ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО И ПЕРЕМЕШИВАТЬ. ДАТЬ ОТДОХНУТЬ 10 МИН.

7 ЖАРИТЬ НА РАСКАЛЕННОЙ СКОВРОДЕ.

8 СЛЕГКА ОСТЫВШИЕ БЛИНЬИ СМАЗАТЬ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, ВЫЛОЖИТЬ ПО 1 Ч. Л. ИКРЫ И ССЕРНУТЬ ТРЕУГОЛЬНИКАМИ.



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБИЦАНИУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS

БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %  
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

# ЗАКУСКИ

STARTERS



**ДОМАШНИЙ ХОЛОДЕЦ ИЗ ТЕЛЯЧИХ И СВИНЫХ НОЖЕК С ГОРЧИЦЕЙ** 200/30/3 g **460**  
Jelly of veal and pork legs with mustard



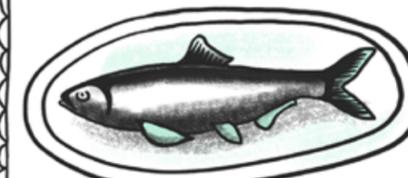
**СЕЛЬДЬ С ТЕПЛЫМ КАРТОФЕЛЕМ** 245/2 g **450**  
Barrel herring with warm potatoes



**СОЛЕННЫЕ РЫЖИКИ В СМЕТАНЕ** 120/30/20/1 g **420**  
Salted orange mushrooms in sour cream

1 **СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЗЕЛЕНЬЮ**  
Fresh vegetables with greens  
285 g **380**

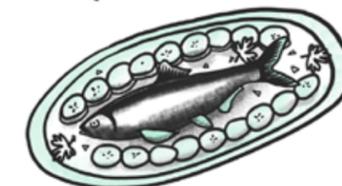
## СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАСЛОМ



ПОДГОТОВЛЕННУЮ И УЛОЖЕННУЮ НА БЛЮДО СЕЛЬДЬ ОБЛОЖИТЬ СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ.



НАРЕЗАННЫМИ КРУЖОЧКАМИ, И УКРАСИТЬ ВЕТКАМИ ЗЕЛЕНИ ПЕТРУШКИ.



ОТДЕЛЬНО ПОДАТЬ СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ ОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ И СЛИВОЧНОЕ МАСЛО.



НА 1 КРУПНУЮ СЕЛЬДЬ — 500 Г КАРТОФЕЛЯ, 50 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, 2 СВЕЖИХ ОГУРЦА.

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %  
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБИЦАНИЮ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS  
БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN

# СОЛЕНЬЯ

PICKLES

## КАПУСТА КВАШЕНАЯ СЛАДКАЯ

Sweet sauerkraut

157 g **160**



## ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ

Lightly salted cucumbers

161 g **220**



## ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ

Barrel-pickled cucumbers

161 g **200**



## ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ

Pickled tomatoes

162 g **180**



**СОЛЕННЫЕ БЕЛЫЕ ГРУЗДИ  
С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ** 130/2 g **420**

Salted white mushrooms with fragrant oil



**КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСЯ** 110 g **560**

Carpaccio of elk



**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ** 161 g **690**

Salmon tartare



Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %  
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБИЦАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИИ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКора | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN  
БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE



## АССОРТИ РЫБНОЕ И МЯСНОЕ

ASSORTED FISH AND MEAT



2

1

1 **ДОМАШНЕЕ САЛО  
С АРОМАТНЫМ  
ЧЕСНОКОМ**  
Homemade lard with garlic

100/60/5/5 g **360** 

2 **ЛОСОСЬ  
СЛАБОЙ СОЛИ**  
Lightly salted salmon

95/1 g **490** 

3 **МУКСУН ХОЛОДНОГО  
КОПЧЕНИЯ**

Cold-smoked muksun

170 g **540**



**РУЛЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА  
С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ** 100/70/50/2 g **420**  
Chicken roll with prunes and nuts 



**БУЖЕНИНА С ЧЕСНОКОМ  
И ЗЕРНОВОЙ ГОРЧИЦЕЙ** 100/65/50/2 g **420**  
Cold baked pork with garlic and mustard 



**ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ** 100/65/30/1 g **490**  
Boiled veal tongue with horseradish 

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБИЦАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИИХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКора. PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS.

БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE  ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN 



3



# САЛАТЫ

SALADS

1

2

1 **СЕЛЬСКИЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ФЕРМЕРСКИХ ОВОЩЕЙ С ТЫКВЕННЫМ МАСЛОМ**

Country salad with fresh farm vegetables and pumpkin seed oil

173 g **370**  

2 **САЛАТ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ**

Salad with crayfish tails

210 g **650**

3 **САЛАТ С МУРМАНСКИМ КРАБОМ, ИКРОЙ ЩУКИ И ЯЙЦОМ**

Salad with Murmansk crab, pike caviar and egg

290/1 g **690**



**СПЕЛЫЕ ЮЖНЫЕ ТОМАТЫ С ФЕРМЕРСКИМ СЫРОМ, БАЗИЛИКОМ И СОУСОМ ПЕСТО** 200 g **470**

Southern ripe tomatoes with farm cheese, basil and pesto sauce



**ОЛИВЬЕ С КОЛБАСОЙ / С ОТВАРНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ** 235/215 g **420/450**

Oliviey – Russian salad with sausage | with boiled veal



**СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ** 280/3 g **420**

Lightly salted herring salad



**САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ, КАРТОФЕЛЕМ И СЛАДКИМ ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ** 230 g **460**

Salad with cod liver, potatoes and sweet fried onion



**ДОМАШНИЙ САЛАТ ИЗ ЮЖНЫХ ТОМАТОВ, КРАСНОГО ЛУКА И БАЗИЛИКА** 210/1 g **310**

Homemade salad of Southern tomatoes, red onions and basil  



**«ЦЕЗАРЬ» С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ И СОУСОМ НА ОСНОВЕ АНЧОУСОВ** 240 g **510**

Caesar salad with grilled chicken and anchovy sauce

4 **ВИНЕГРЕТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ**

Vinegret (beet salad)

250 g **390**  



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБИЦАНТАНУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS.

БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE  ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN 

# СУПЫ

SOUPS



1



**СУП ИЗ БЕЛЫХ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ**  
Forest mushroom soup

340/40 g **430**



**РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ**  
Rassolnik (pickle soup) with beef

380 g **390**



**ПОХЛЕБКА РЫБНАЯ**  
Fish pottage

380 g **420**



**1 НАВАРИСТЫЙ БОРЩ С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ**

Borsch (beet soup) with veal  
410/51 g **450**

**2 БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА**

Chicken noodle soup   
390/1 g **370**

**3 РУССКИЕ ЩИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ**

Shchi – Russian cabbage soup  
380/40 g **390**



2

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS.  
БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE  ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN 

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10%  
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10%

# БЛИНЫ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

PANCAKES AND HOT STARTERS



ТОНКИЕ ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ

Thin wheat pancakes

150/40 g **290**



ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКА С ЛОСОСЕМ

Zucchini pancakes with salmon

180/40/1 g **590**



СЫРНИКИ

Cottage cheese patties

140/40 g **380**

- 1 БЛИНЧИКИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ И ЯЙЦОМ**  
Pancakes with minced meat and egg  
270/40 g **390**
- 2 БЛИНЧИКИ С ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ**  
Pancakes with farm cheese and raisins  
270/40 g **370**
- 3 ЖЮЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ С ЦЫПЛЕНКОМ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ**  
Baked mushroom julienne with chicken under cheese crust  
245 g **380**
- 4 ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ**  
Country potato pancakes  
180/40/1 g **420**



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБИЦАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS  
БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE  ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN 

# ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

PELMENI AND DUMPLINGS



1

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБЩЕСТВЕННОСТИ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ДЕКОРАТИВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ. ПОЖАЛУЙСТА, РАССКАЖИТЕ ВАШЕЙ ВОДЕ ИЛИ ВОДАРИТЕ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ДЕКОРАТИВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ.

БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN



**ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ**

Dumplings with potatoes

207/40 g **390**



**ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ С МЯСОМ**

Siberian pelmeni with meat

185/40/1 g **650**



**ВАРЕНИКИ С САДОВОЙ ВИШНЕЙ**

Dumplings with cherry

167/40 g **390**

## 1 ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ СЕВЕРНОЙ РЫБЫ

Dumplings with three types  
of Arctic fish

155/50/1 g **530**

## 2 ПЕЛЬМЕНИ С ЛАДОЖСКОЙ ЩУКОЙ, ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Dumplings with Ladoga pike, melted  
butter and red caviar

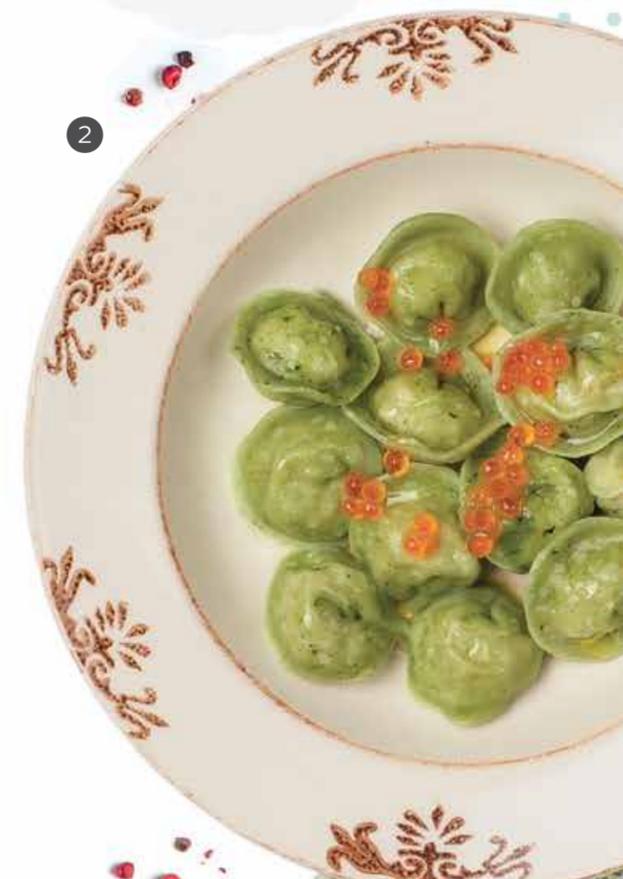
228/3 g **490**

## 3 ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ С БРУСНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ

Pelmeni dumplings stuffed  
with venison, served  
with lingonberry jam

180/40/30 g **580**

2



Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %  
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %





5 **ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ**

Baked chicken

255 g **890**



**МЯСНЫЕ ГОЛУБЦЫ С РИСОМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ**

140/50/1 g **550**

Cabbage rolls stuffed with meat and rice, served with mushroom sauce



**ПЕЧЕНАЯ РУЧЬЕВАЯ ФОРЕЛЬ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА**

220/50 g **990**

Baked stream trout with lettuce leaves



**СВИНАЯ КОРЕЙКА НА РЕБРЫШКЕ ГРИЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ**

200/100/50/1 g **990**

Grilled pork loin on the bone with french fries



Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %  
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОЖАЛУЙСТА, РАССКАЖИТЕ ВАШЕЙ ПОДСЛУЖИВАЮЩЕЙ ОБО ВСЕХ ВАШИХ АЛЛЕРГИЧЕСКИХ РЕАКЦИЯХ НА ПИЩУ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS. PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS. PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS.



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN



БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE



**МАНГАЛ  
И ГРИЛЬ**

GRILL AND CHARCOAL GRILL



1 **ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ**

Chicken shish-kebab

170/140/50 g **670**



# ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

**МАРИНАД:**



ЛОМТИКИ СВИНИНЫ ПО 50-60 г ЗАМАРИНОВАТЬ НА 2 ЧАСА В МАРИНАДЕ И ЖАРИТЬ НА УГЛЯХ. ПОДАВАТЬ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ



**ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ**

Pork shish kebab

160/140/50 g **750**



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ**

Lulaha kebab

160/140/50 g **790**



**ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ**

Lamb shish kebab

160/140/50 g **890**



**ГРУДКА ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА**

Farm chicken fillet

155/50/1 g **590**



**СТЕЙК ЛОСОЯ С ТИМЬЯНОМ**

Salmon steak with thyme

160/100/4/1 g **1090**



**КОРЕЙКА ОЛЕНЯ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ**

Venison loin with cowberry sauce

160/50/1 g **1290**

2 **УТИНАЯ ГРУДКА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ**

Duck breast with sauerkraut and cranberry sauce

320/50/2 g **1190**

3 **СТЕЙК ИЗ БРЯНСКОГО БЫЧКА С РОЗМАРИНОМ**

Bryansk beef steak with rosemary

230/50/1 g **1990**

4 **ШАШЛЫК ОВОЩНОЙ**

Vegetable shish-kebab

155/2 g **310**



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБИЦАНАТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИИ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. ПОЖАЛУЙСТА, РАССКАЖИТЕ НАШЕЙ КУХНЕ О ВАШЕЙ АЛЛЕРГИИ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИИ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА. PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS. BE LACTOSE FREE / ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN



# КАШИ И ПИРОГИ

PORRIDGE AND PIES

1

2

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS



**КАША РИСОВАЯ**  
Rice milk porridge 350 g **230**



**КАША ГРЕЧНЕВАЯ**  
Buckwheat porridge 380 g **230**



**КАША ОВСЯНАЯ**  
Oatmeal porridge 360 g **240**

- 1 **КАША МАННАЯ**  
Semolina porridge  
340 g **220**
- 2 **КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ**  
Millet porridge with pumpkin  
410 g **290**

# ПИРОЖКИ

RUSSIAN PIES

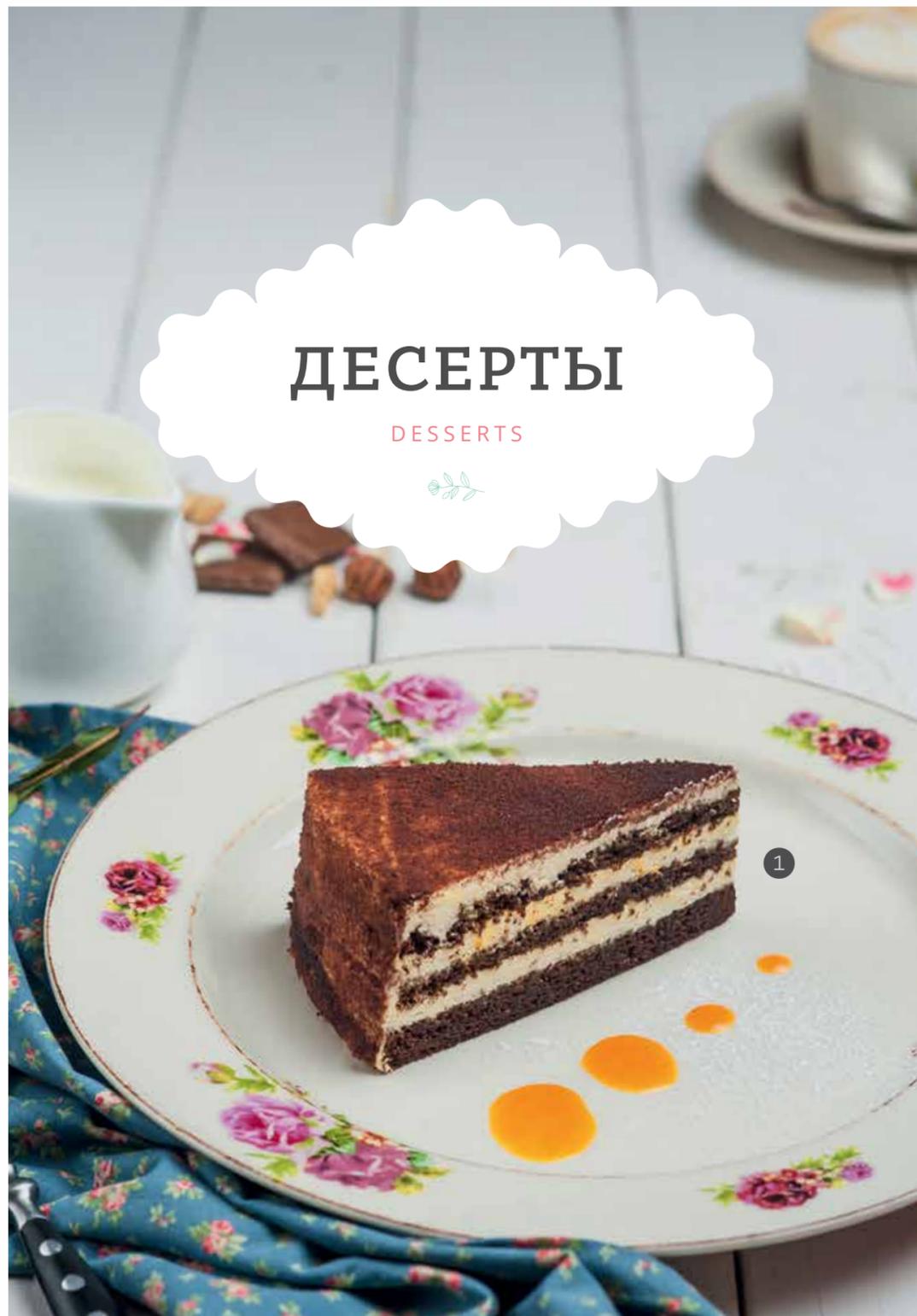
**В АССОРТИМЕНТЕ**  
in assortment  
40 g **90** / 1 шт.



Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %  
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



1



«МЕДОВИК» С ДОБАВЛЕНИЕМ  
ГРЕЧИШНОГО МЕДА

Honey cake with buckwheat honey

110/15 g **390**



ПИРОГ «ЧЕРНИЧНЫЙ»

Blueberry pie

153 g **350**



МОРКОВНЫЙ ТОРТ  
СО СЛИВОЧНЫМ МУССОМ

Carrot cake with creamy mousse

148 g **360**

1 **ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ  
ПО СИБИРСКОМУ РЕЦЕПТУ**

Siberian Bird cherry cake

150/15 g **370**

2 **СОРБЕТ  
В АССОРТИМЕНТЕ** / 100 г

Брусничный, грушевый,  
лимонно-лаймовый, малиновый  
Sorbet 100 g  
Lingberry, pear, lemon-lime,  
raspberry

100 g **200**

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS

БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10%

Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10%

3 **МОРОЖЕНОЕ  
В АССОРТИМЕНТЕ**

Абрикосовое, ванильное (пломбир), клубничное с клубничной прослойкой, крем-брюле, манговое, мятное, кофейное, черносмородиновое с брусникой и медом белой акации, пралине (орех пекан в карамельной прослойке), шоколадное, льняное с васильковым медом на березовом соке, облепиховое с калиной и вересковым медом, ржаное с луговым медом

**Ice cream**

Apricot, vanilla, strawberry with strawberry interlayer, creme brulee, mango, mint, coffee, black currant with lingberry and black locust honey, praline (pecan nut in caramel interlayer), chocolate (milk chocolate), flax with cornflower honey and birch sap, sea buckthorn with guelder rose and heather honey, rye with meadow honey

100 g **200**



3



«НАПОЛЕОН» С ЗАПЕЧЕННОЙ ГРУШЕЙ 145 g **390**  
Napoleon with baked pear



ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ПРЯНОЙ ВИШНЕЙ 140 g **390**  
Chocolate cake with spicy cherry



ДЕСЕРТ «ФУНДУЧНЫЙ» 82 g **390**  
Hazelnut dessert

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОРГАНИЗАТОРУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ. ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. НА ФОТОГРАФИЯХ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКора | PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ALL PRICES ARE IN RUBLES. THE PICTURES HAVE DECORATIVE ELEMENTS

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN  
БЕЗ ЛАКТОЗЫ / LACTOSE FREE

**I**  
*Дегустационный  
сет*  
1500 P.

**TASTING SET 1**

5 видов  
горячительных напитков на  
выбор (водка, полугар, самогон)

В сопровождении закусок:  
запеченный картофель с сельдью,  
тост с икрой щуки, тост с  
груздями, багет с красной икрой,  
огурцы соленые бочковые

5 kinds  
of strong drinks by your choice  
(vodka, polugar, homebrew)

Complemented with starters:  
baked potatoes with herring, toast  
with pike caviar, toast with milk  
mushrooms, baguette with red  
caviar, barrel pickled cucumbers



5 видов  
горячительных напитков на  
выбор (водка, полугар, самогон)

В сопровождении закусок:  
тост с салом и чесноком, багет  
с лососем слабой соли,  
запеченный картофель  
с рыжиками, тост с осетровой  
икрой, огурцы малосольные

**II**  
*Дегустационный  
сет*  
1900 P.

**TASTING SET 2**

5 kinds  
of strong drinks by your choice  
(vodka, polugar, homebrew)

Complemented with starters:  
toast with lard and garlic, baguette  
with lightly salted salmon, baked  
potatoes with orange milk mush-  
rooms, toast with sturgeon caviar,  
soft-salted cucumbers



# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ЗАКУСКИ	Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
БОЧКОВАЯ СЕЛЬДЬ С ТЕПЛЫМ КАРТОФЕЛЕМ И УКРОПОМ	225	Картофель, лук репчатый, красная рыба, майонез, масло подсолнечное, яйцо куриное, брусника с/м, сельдь (сельдь с/с), соль пищевая	28,7	25,6	18,9	421,6
ХОЛОДЕЦ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ И СВИНЫХ НОЖЕК	200/30/3	Вода, говядина (подбедерок), ноги свиные, лук репчатый, морковь, чеснок, желатин, соль, черный перец-горошек, лук зеленый свежий, горчица	79,1	86,5	4	1111,9
СЫРНОЕ АССОРТИ	160/100	Сыр пармезан, сыр камамбер, сыр дорблю, сыр сливовый, сыр греческий, мед, яблоки свежие, клубника свежая, виноград свежий	43,3	53	44,5	828,9
ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЬЮ	265	Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий, укроп свежий, петрушка свежая, базилик свежий, масло оливковое, перец черный молотый	2,9	7,2	9,4	115
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО	207	Рыба (лосось), соль пищевая, перец черный молотый, сахар-песок, масло подсолнечное, майонез, горчица, чеснок свежий, лайм свежий, лук зеленый свежий, имбирь свежий, соус рисовый, соус табаско, лук репчатый красный свежий, авокадо свежее, икра лосося, хлеб	23,3	19,7	25,6	373,4
КАРПАЧО ИЗ ЛОСЯ	110	Лос (вырезка), масло оливковое, розмариновый свежий, вино белое, соль пищевая, перец черный молотый, руккола свежая, сыр пармезан, крем бальзамический	21,9	10,7	2,9	196,1
СОЛЕННЫЕ РЫЖИКИ В СМЕТАНЕ	120/30/18/1	Грибы рыжики соленые, сметана 20 %, лук репчатый красный, чеснок свежий, укроп свежий	5	8,9	2,9	112,7
СОЛЕННЫЕ БЕЛЫЕ ГРУЗДИ С МАСЛОМ	140/2	Грибы грузди соленые, масло подсолнечное, нерафинированное, чеснок свежий, укроп свежий, лук зеленый свежий	2,5	8,1	0,8	86,4
<b>САЛАТЫ</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Основные ингредиенты</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
САЛАТ С ПЕЧЕНОЧНЫМИ ТРЕСКАМИ, КАРТОФЕЛЕМ И СЛАДКИМ ЛУКОМ	195	Печень трески консервированная, яйцо куриное, картофель свежий, лук репчатый свежий, майонез 78 %, молоко 3,2 %, маслины консервированные, мука пшеничная, масло фритюрное, соус рисовый, соль, перец черный молотый, масло оливковое, лук зеленый свежий, икра лосося	17,4	89,2	16,9	940,3
ДОМАШНИЙ САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ	202	Помидоры свежие, лук репчатый красный, черри маринованные, чеснок свежий, сахар-песок, масло подсолнечное, крем бальзамический, базилик свежий	2	7,9	10,3	121,1
САЛАТ С КРАБОМ, ИКРОЙ ШУКИ И ЯЙЦОМ	195/1	Краб в/м, яйцо куриное, икра щуки, майонез 78 %, аджика, маслины консервированные, аглолони свежий, петрушка свежая, соль пищевая	29,4	35,8	7,7	471,8
РУККОЛА С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ, ЯБЛОКОМ И СОУСОМ КАРРИ	210	Ракковые шейки в/р, руккола свежая, яблоко свежее, тыква свежая, майонез 78 %, молоко 3,2 %, соль пищевая, специя карри	6,5	42,1	23,2	498,3
ОЛИВЬЕ С ОТВАРНОЙ ТЯЛЯЧИНОЙ	210	Телятина (мякоть), картофель, морковь, огурец маринованный, яйцо куриное, майонез 78 %, соус рисовый, яйцо перепелиное, соль пищевая, перец черный молотый, горошек консервированный, лук зеленый свежий	26,6	45,3	15,8	578,3
МАЛОСОЛЬНАЯ «СЕЛДЬ ПОД ШУБОЙ»	210	Сельдь с/с, картофель, морковь, свекла свежая, лук репчатый, майонез 78 %, молоко 3,2 %, горчица, яйцо куриное, мед, лосос, маслины консервированные, соль пищевая, перец черный молотый, лук зеленый свежий	6,5	42,1	23,2	498,3
СЕЛЬСКИЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ТЫКВЕННЫМ МАСЛОМ	169	Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий, масло тыквенное, масло подсолнечное, семена тыквы, лимон свежий, соль пищевая, базилик свежий	2,2	16,4	5,2	178,7

САЛАТЫ	Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
СВЕЖИЕ ТОМАТЫ С СЫРОМ, БАБИЛИКОМ И СОУСОМ ПЕСТО	190	Помидоры свежие, сыр моцарелла, орех кедровый, масло оливковое, чеснок свежий, сыр пармезан, масло подсолнечное, крем бальзамический, лимон свежий, базилик свежий	17,5	20,6	7,6	286,9
ОЛИВЬЕ С КОЛБАСОЙ	210	Колбаса вареная, картофель, морковь, огурец маринованный, горошек консервированный, майонез 78 %, соус «Мирин», яйцо куриное, соль пищевая, перец черный молотый, яйцо перепелиное, лук зеленый свежий	28,8	48,8	16,1	619,7
ВИНЕГРЕТ	210	Свекла, картофель, морковь, огурец соленый, горошек консервированный, масло подсолнечное, нерафинированное, соль пищевая, перец черный молотый, лук зеленый свежий	4	8,4	19,7	170,8
«ЦЕЗАРЬ» С ЦИПЛЕНОМ ГРИЛЬ	240	Грудка куриная (филе), салат ромейн, яйцо куриное, анчоусы консервированные, масло подсолнечное, сыр пармезан, горчица, чеснок свежий, уксус бальзамический, помидор свежий, лимон свежий, салат, соль пищевая, перец черный молотый	29,7	46,9	15,8	605
<b>РЫБНОЕ АССОРТИ</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Основные ингредиенты</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ	122	Рыба (лосось), соль пищевая, сахар-песок, масло подсолнечное, коньяк, масло оливковое, маслины консервированные, лимон свежий, укроп свежий	20,2	20,9	9,5	307,8
МУКСУН ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	150	Рыба (муксун х/л), огурец свежий, вода, соль пищевая, чеснок свежий, лимон свежий, маслины консервированные, масло оливковое, брусника с/м, укроп свежий	1,1	11,6	3,9	125,3
<b>МЯСНОЕ АССОРТИ</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Основные ингредиенты</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
САЛО С ЧЕСНОКОМ	100/60/5/5	Сало соленое, чеснок свежий, хлеб, перец черный молотый, лук зеленый свежий	6,4	93,1	24,3	961,5
РУЛЕТ ИЗ ЦИПЛЕНКА С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ	160/1	Кура (тушка), перец черный молотый, жалапон, орех грецкий, сухофрукты (чернослив), помидоры свежие, огурцы свежие, редис свежий, горчица, соль, перец черный молотый, петрушка свежая	20,6	18,2	5,9	270,1
БУЖЕНИНА С ЧЕСНОКОМ И ГОРЧИЦЕЙ	146/1/5	Свинина (шея), соль пищевая, перец черный молотый, чеснок свежий, горчица, масло подсолнечное, помидоры свежие, морковь свежая, огурцы свежие, редис свежий, петрушка свежая	22,5	36,4	4,4	435,7
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ	100/65/20/1	Телятина (язык), морковь, лук репчатый, помидор свежий, огурец свежий, редис свежий, хрен консервированный, петрушка свежая, соль пищевая, черный перец-горошек	34	31,3	6,9	446,5
<b>СОЛЕНЯ</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Основные ингредиенты</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
КАПУСТА КВАШЕНАЯ СЛАДКАЯ С БРУСНИКОЙ	147	Капуста б/к квашеная, лук зеленый, масло подсолнечное, нерафинированное, брусника с/м	2,8	6,1	7,2	96
ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ	148	Вода, огурцы свежие, соль пищевая, черный перец-горошек, лавровый лист, чеснок свежий, укроп свежий, масло подсолнечное, нерафинированное	1,5	7	4,6	87,7
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	148	Огурцы соленые, масло подсолнечное, нерафинированное, укроп свежий	1,1	10,1	2,4	105,6
ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	162	Вода, помидоры свежие, соль пищевая, чеснок свежий, черный перец-горошек, лавровый лист, корень хрена свежий, укроп свежий, масло подсолнечное, нерафинированное	2,4	10,3	7,9	134,9
<b>ИКРА</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Основные ингредиенты</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
ИКРА ШУКИ	50/30/50/2	Икра щуки, сметана 20 %, яйцо куриное, хлеб, лук зеленый свежий	31	30,1	22,3	485

ИКРА	Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
ИКРА ЛОСОСЯ	50/30/50/2	Икра лосося, сметана 20 %, яйцо куриное, хлеб, лук зеленый свежий	32,6	27,5	22,3	468
ИКРА СТЕРЛЯДЬИ	10/30/40	Икра стерляди, сметана 20 %, яйцо куриное, хлеб, лук зеленый свежий	19,7	21,8	22,3	364,8
ИКРА ОСЕТРА	10/30/40	Икра осетра, сметана 20 %, яйцо куриное, хлеб, лук зеленый свежий	19,7	21,6	22,3	363
<b>СУПЫ</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Основные ингредиенты</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ	380/40	Вода, говядина б/к, морковь, лук репчатый, картофель, кура (тушка), бульон сухой, огурцы соленые, чеснок свежий, помидоры свежие, томатная паста, сахар-песок, соль пищевая, перец черный молотый, яйцо перепелиное, крупа перловая, укроп свежий, сметана 20 %	35,9	50,3	22,9	688,7
КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЛАПШОЙ	380/1	Вода, кура (тушка), морковь, лук репчатый, картофель, куриная грудка (филе), макаронные изделия, бульон сухой, лавровый лист, соль пищевая, перец черный молотый, чеснок свежий, масло подсолнечное, яйцо куриное, укроп свежий	33,5	28,8	11,5	440,1
НАВАРИСТЫЙ БОРЩ С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИЧКОЙ	380/40/65/1	Вода, говядина (подбедерок), говядина (грудина), капуста б/к, картофель, морковь, лук репчатый, свекла свежая, томатная паста, чеснок свежий, стебель сельдерея свежий, сахар-песок, соль пищевая, бульон сухой, черный перец-горошек, укроп свежий, горчица, уксус 9 %, масло подсолнечное, лавровый лист, лук зеленый, хлеб, сметана 20 %	45,1	53,8	43,9	841,2
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	380/40	Вода, грибы белые сушеные, грибы белые с/м, картофель, морковь, лук репчатый, чеснок свежий, крупа перловая, масло подсолнечное, бульон сухой, соль пищевая, укроп свежий, сметана 20 %	4,7	22,5	14	277,8
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	380/40	Вода, капуста квашеная, сало соленое, грибы белые сухие, бульон сухой, лук репчатый свежий, чеснок свежий, томатная паста, соль пищевая, сахар-песок, лист лавровый, морковь свежая, стебель сельдерея, говядина (грудина), масло подсолнечное, картофель свежий, соль, перец черный молотый, хрустящий перец-горошек, укроп свежий, сметана 20 %	25,8	50,6	17,8	630,3
ПОХЛЕБКА РЫБНАЯ	380/10	Вода, рыба (лосось), рыба (судак), морковь, картофель, лук репчатый, чеснок свежий, масло подсолнечное, соль пищевая, укроп свежий, лук зеленый, лавровый лист, черный перец-горошек	13,7	15,9	13,7	253,6
<b>БЛИНЫ И ГОРЧИЧНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Основные ингредиенты</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
ПШЕНИЧНЫЕ ТОНКИЕ БЛИНЫ	150/40	Молоко 3,2 %, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар-песок, соль пищевая, масло сливочное 82,5 %, масло подсолнечное, сметана 20 %	18,5	48,8	62,4	763,3
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ	180/40/1	Картофель, яйцо куриное, мука пшеничная, чеснок свежий, масло подсолнечное, укроп свежий, сметана 20 %, соль	22,7	72,2	71,7	928,3
СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ	170/40	Творог 9 %, яйцо куриное, крупа манная, сахарная пудра, мука пшеничная, сахар ванильный, масло подсолнечное, сметана 20 %	25	25,2	27,8	438,5
БЛИНЧИКИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ И ЯЙЦОМ	270/40	Молоко 3,2 %, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар-песок, соль пищевая, масло сливочное 82,5 %, масло подсолнечное, свинина (шея), лук репчатый, морковь, сливки 33 %, масло подсолнечное, сметана 20 %	38,5	105,9	66,4	973,3
БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ	270/40	Молоко 3,2 %, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар-песок, соль пищевая, масло сливочное 82,5 %, масло подсолнечное, творог 9 %, сухофрукт (изюм), сахарная пудра, сметана 20 %	37,1	72,7	85,7	680,2
ЖЮЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ И ГРИБОВ	245	Куриная грудка (филе), лук репчатый, сливки 33 %, грибы (шампиньоны свежие), сыр гауда, соль пищевая, перец черный молотый, хлеб	41,3	71,7	21,5	897

БЛИНЫ И ГОРЧИЧНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход блюда, г	Основные ингредиенты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
ОЛАДЫ ИЗ КАБАЧКА С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ	180/40/1	Кабачок свежий, картофель, яйцо куриное, мука пшеничная, масло подсолнечное, рыба (лосось), соль пищевая, коньяк, сахар-песок, укроп свежий, сметана 20 %	23,1	36,6	40,3	583,8
<b>ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Основные ингредиенты</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ	185/40/1	Вода, мука пшеничная, яйцо куриное, сахар-песок, соль пищевая, масло подсолнечное, картофель, масло сливочное 82,5 %, лук репчатый, укроп свежий, сметана 20 %	45,2	65,5	71,7	958
СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ	211/40	Вода, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар-песок, соль пищевая, масло подсолнечное, говядина бескостная, свинина (шея), масло сливочное 82,5 %, перец черный молотый, укроп свежий	40	63	30,9	851,2
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ	155/30/1	Вода, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар-песок, соль пищевая, масло подсолнечное, рыба (лосось), рыба (судак), рыба (треска), лимон свежий, масло сливочное 82,5 %, перец черный молотый, укроп свежий	44	48,6	24,3	711,6
ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ	215/40	Вода, мука пшеничная, яйцо куриное, сахар-песок, соль пищевая, масло подсолнечное, вишня с/м, масло сливочное 82,5 %, сахарная пудра, сметана 20 %	9,1	21,8	16,5	896,1
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ С БРУСНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ	180/40/30	Олень (вырезка), лук репчатый, масло сливочное 82,5 %, масло подсолнечное, яйцо куриное, мука пшеничная, вода, соль, перец черный молотый, сметана 20 %, варенье брусничное	18,8	35,9	63,1	651,9
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ШУКИ С ТОПЛЕНЫМ МАСЛОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	200/3	Вода, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар-песок, соль пищевая, масло подсолнечное, рыба (лосось), шпинат с/м, морковь, лук репчатый, крахмал картофельный, масло сливочное 82,5 %, икра лосося, перец черный молотый, укроп свежий	24,5	20	28,6	392,7
<b>КОТЛЕТЫ</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Основные ингредиенты</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ТЯЛЯЧИНЫ И СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ И МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ	150/200/50/1	Телятина бескостная, свинина (шея), яйцо куриное, лук репчатый, молоко 3,2 %, хлеб, чеснок свежий, масло сливочное 82,5 %, масло подсолнечное, картофель свежий, соль пищевая, вода, лавровый лист, черри маринованные, огурцы маринованные, укроп свежий	29,3	41,2	58,4	722,1
КОТЛЕТЫ «ПОХАРСКИЕ» С ГРИБНЫМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЕМ «ПУШКИНЫ»	150/200/50/1	Куриное бедро (филе), сливки 33 %, масло сливочное 82,5 %, хлеб, лук репчатый, масло подсолнечное, грибы (шампиньоны свежие), картофель, бульон сухой, соль пищевая, перец черный молотый, укроп свежий	39,7	66,9	44	937,5
КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ	140/200/30/1	Рыба треска (филе), майонез 78 %, сливки 33 %, хлеб, крахмал картофельный, масло сливочное 82,5 %, масло подсолнечное, картофель свежий, огурец свежий, соль пищевая, вода, лавровый лист, черный перец-горошек, укроп свежий, сушари панированные	30,5	42,4	50,9	708
КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ НА КОСТОЧКЕ С ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ	220/180/50/1	Кура (тушка), куриная грудка (филе), яйцо куриное, сливки 33 %, бульон сухой, соль пищевая, перец черный молотый, грибы (шампиньоны свежие), лук репчатый свежий, картофель свежий, масло подсолнечное, масло фритюрное, мука пшеничная, сушари панированные, укроп свежий	53,2	155,5	56,7	983,7
КОТЛЕТА ИЗ МЯСА ЛОСЯ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ	210/180/50/1	Лос (вырезка), хлеб, молоко 3,2 %, лук репчатый, чеснок свежий, яйцо куриное, масло сливочное 82,5 %, крахмал картофельный, розмариновый свежий, майонез 78 %, капуста квашеная, масло подсолнечное, сахар-песок, брусника с/м, вино красное, мука пшеничная, картофель, сушари панированные	29,7	55,4	83,2	950,7

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %  
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10 %  
Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10 %

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	выход блюда, г	основные ингредиенты	белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
МЯСНЫЕ ГОЛУБЦЫ С РИСОМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ	200/50/1	Говядина бескостная, свинина (шея), крупа (рис), лук репчатый, чеснок свежий, масло сливочное 82,5 %, морковь, томатная паста, стебель сельдерея, мука пшеничная, розмарин свежий, тимьян свежий, сахар-песок, соль пищевая, перец черный молотый, укроп свежий, масло подсолнечное, капуста свежая 6/х, грибы шампиньоны (свежие) сливки 33 %, бульон сухой овощной	18, 7	32, 2	20, 1	445, 6
ФИЛЕ ТРЕСКИ ПО-ПОЛЬСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	110/200/50/21	Рыба (треска, филе), соль пищевая, перец черный молотый, картофель, молоко 3,2 %, яйцо куриное, лимон свежий, томаты черри свежие, укроп свежий	36, 5	41	30, 1	636
ГОВДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ «ПУШКИН»	200/100/20/16	Говядина (вырезка), сливки 33 %, грибы (шампиньоны свежие), лук репчатый свежий, томатная паста, масло подсолнечное, бульон сухой, картофель свежий, соль пищевая, перец черный молотый, масло сливочное 82,5 %, черри маринованные консервированные, огурцы маринованные консервированные, укроп свежий	32, 7	93, 2	36, 8	1117
ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ТРИКОЛЬНЫМ МАСЛОМ	220/200/50/1	Печень говяжья, огурцы соленые, лук репчатый, сметана 20 %, сливки 33 %, помидоры свежие, масло подсолнечное, картофель, молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, масло трикольное, соль пищевая, перец черный молотый, укроп свежий	33, 3	62, 9	36, 1	844, 7
ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ	300	Цыпленок-корнишон, апельсин свежий, чеснок свежий, масло подсолнечное, лук-порей, кинза свежая, яйцо перепелиное, масло фритюрное, соль пищевая, перец черный молотый	97, 3	62, 1	9, 8	987, 8
ЖАРКОЕ ИЗ ЛОСЯ С ТОМЛЕННОЙ ТЫКВОЙ	100/140/5	Лось (вырезка), морковь, лук репчатый, стебель сельдерея свежий, розмарин свежий, чеснок свежий, грибы белые сушеные, коньяк, вино белое, ягоды можжевельника сушеные, масло сливочное 82,5 %, масло подсолнечное, сахар-песок, тыква свежая, брусника с/м, соль пищевая, перец черный молотый	39	43, 5	23, 8	643, 7
ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	160/180/20/1	Рыба (щука), майонез 78 %, соль, специи, крахмал картофельный, лук-порей свежий, морковь свежая, сахар-песок, сливки 33 %, масло подсолнечное, масло сливочное, вино белое, помидоры черри свежие, картофель свежий, молоко 3,2 %, укроп свежий	26, 6	17, 8	5, 01	287, 5
ФИЛЕ КАРПА ЗАПЕЧЕННОЕ В СМЕТАНЕ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ	320/150/50/3	Рыба (карп), мука пшеничная, масло подсолнечное, лук репчатый, грибы (шампиньоны свежие), сливки 33 %, бульон сухой, сыр гауда, крупа (гречка), орех кедровый, масло сливочное 82,5 %, лимон свежий, соль пищевая, перец черный молотый	99, 1	66, 1	56, 6	1218, 4
ТРЕСКА В ТЕСТЕ КЛЯР С БА-ЗИЛИКОВЫМ ПЮРЕ	230/180/40/6	Рыба (треска), мука пшеничная, молоко 3,2 %, яйцо куриное, сахар-песок, соль пищевая, картофель, масло сливочное 82,5 %, чеснок свежий, базилик свежий, сыр пармезан, орех кедровый, масло подсолнечное, майонез 78 %, специи карри, лимон свежий, масло фритюрное, тимьян свежий, икра лососа	42, 8	79, 1	56, 1	1108, 3
ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА	300-200/50/50	Рыба (форель), салат микс, соус унаги, масло сливочное, масло подсолнечное, розмарин свежий, тимьян свежий, чеснок свежий, помидоры черри свежие, лимон свежий, соль, перец черный молотый	58	19	3, 7	425, 2
ПАЛТУС С ГОРЧИЧНЫМ ПЮРЕ	130/190/30/1	Рыба (палтус), мука пшеничная, перец черный молотый, мука пшеничная, масло подсолнечное, картофель, молоко 3,2 %, горчица, майонез 78 %, яйцо куриное, тимьян свежий, икра лососа	35, 3	39, 3	30, 9	619

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	выход блюда, г	основные ингредиенты	белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
ЭСКАЛОП НА РЕБРЫШКЕ ГРИЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ	200/120/40/1	Свинина (корейка н/к), картофель фри с/м, масло фритюрное, масло подсолнечное, чеснок свежий, томатная паста, сахар-песок, соль пищевая, розмарин свежий, кинза свежая	57, 2	91, 7	41, 5	1220, 9
<b>МАНГАЛ</b>	<b>выход блюда, г</b>	<b>основные ингредиенты</b>	<b>белки, г</b>	<b>жиры, г</b>	<b>углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК	160/8	Баклажан свежий, кабачок свежий, перец болгарский свежий, помидоры свежие, масло оливковое, соль пищевая, петрушка свежая	2, 5	10	7, 6	130, 7
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	170/140/50	Куриное бедро (филе), майонез 78 %, лаваш, лук репчатый, уксус столовый 9 %, сахар-песок, соль пищевая, свекла свежая, морковь, чеснок свежий, редис свежий, томатная паста, кинза свежая, соль, кориандр сухой	42, 8	45, 2	13, 2	628, 5
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	150/140/50	Баранина (окорок 6/х), лук репчатый, соль пищевая, перец черный молотый, лаваш, уксус столовый 9 %, сахар-песок, свекла свежая, морковь, чеснок свежий, редис свежий, огурец свежий, томатная паста, кинза свежая	37, 1	26, 5	14	443, 7
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	145/140/50	Свинина (шея), лук репчатый, чеснок свежий, масло подсолнечное, уксус столовый 9 %, соль пищевая, перец черный молотый, лаваш, сахар-песок, свекла свежая, морковь, чеснок свежий, огурец свежий, томатная паста, кинза свежая	33, 5	56, 4	14, 2	699, 2
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ	140/140/50	Баранина (окорок 6/х), лук репчатый, соль пищевая, перец черный молотый, лаваш, уксус столовый 9 %, вода минеральная, сахар-песок, свекла свежая, морковь, чеснок свежий, редис свежий, огурец свежий, томатная паста, кинза свежая	41, 2	27, 1	14, 3	461, 5
<b>ГРИЛЬ</b>	<b>выход блюда, г</b>	<b>основные ингредиенты</b>	<b>белки, г</b>	<b>жиры, г</b>	<b>углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ	120/50/1	Куриная грудка (филе), чеснок свежий, розмарин свежий, масло подсолнечное, грибы (шампиньоны свежие), лук репчатый, сливки 33 %, мука пшеничная, бульон сухой, соль пищевая	46, 1	52, 2	1, 7	661, 9
СТЕЙК ИЗ ЛОСЯ	160/80/4/1	Рыба (лосось), розмарин свежий, чеснок свежий, масло подсолнечное, соль пищевая, соль, перец черный молотый, базилик свежий, лимон свежий, сыр пармезан, орех кедровый, тимьян свежий	35, 3	17, 4	4, 5	317, 2
УТИНАЯ ГРУДКА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ	320/50/2	Грудка утиная (филе), капуста квашеная, масло сливочное 82,5 %, соль, сахар-песок, томатная паста, масло подсолнечное, чеснок свежий, бульон сухой, грибы белые сушеные, вино красное, розмарин свежий, брусника с/м, соль, перец черный молотый	34, 6	58, 8	38, 1	820, 9
КОРЕЙКА ОЛЕНЯ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ	150/50/1	Олень (вырезка), розмарин свежий, сахар-песок, вино красное, брусника с/м, чеснок свежий, масло подсолнечное	35, 5	25, 5	12, 2	421, 2
СТЕЙК ИЗ РОЗМАРИНОМ	230/50/1	Говядина (тонкий край), розмарин свежий, чеснок свежий, масло подсолнечное, соль пищевая, перец черный молотый, томатная паста, сахар-песок, кинза свежая	83, 2	40, 2	3, 8	710, 8
<b>ГАРНИРЫ</b>	<b>выход блюда, г</b>	<b>основные ингредиенты</b>	<b>белки, г</b>	<b>жиры, г</b>	<b>углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
РИС БАСМАТИ	150/5/1	Рис басмати, вода, соль, сахар-песок, масло сливочное 82,5 %, укроп свежий	4, 6	4, 3	56, 3	283
ГРЕЧА С МАСЛОМ	180/1	Крупа (гречка), вода, соль пищевая, масло сливочное 82,5 %, укроп свежий	9, 5	6	51, 1	297, 4
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200/1	Картофель, молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, соль пищевая, укроп свежий	4, 6	10, 5	33, 3	247, 2
ТУШЕНАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА	200/1	Капуста квашеная, сахар-песок, соль пищевая, масло сливочное 82,5 %, масло подсолнечное, томатная паста, чеснок свежий, бульон сухой, грибы сушеные, укроп свежий, тимьян сухой	5, 6	7, 4	23, 1	182, 4

ГАРНИРЫ	выход блюда, г	основные ингредиенты	белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ	180/1	Картофель, лук репчатый, соль пищевая, масло фритюрное, укроп свежий	4, 6	47, 1	32, 4	572, 4
ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С УКРОПОМ	200/1	Вода, картофель, соль пищевая, масло сливочное 82,5 %, укроп свежий	5, 7	9, 3	46, 4	293, 4
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	180	Кабачок свежий, перец болгарский свежий, помидор свежий, баклажан свежий, розмарин свежий, чеснок свежий, лимон свежий, базилик свежий, сахар-песок, сыр пармезан, орех кедровый, масло подсолнечное, соль пищевая	2, 7	15	7, 9	177, 9
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120	Картофель фри с/м, масло фритюрное, соль пищевая	3, 5	87, 4	41, 1	966, 2
<b>КАШИ</b>	<b>выход блюда, г</b>	<b>основные ингредиенты</b>	<b>белки, г</b>	<b>жиры, г</b>	<b>углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
КАША РИСОВАЯ	350	Крупа (рис басмати), молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая	11, 1	13	106, 9	589, 4
КАША ГРЕЧНЕВАЯ	380	Крупа (гречка), молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая	14, 8	15, 5	86, 2	544, 4
КАША ГЕРКУЛЕВОВАЯ	360	Крупа (геркулес), молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая	12, 2	14, 3	95, 1	558, 6
КАША МАННАЯ	340	Крупа манная, молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая	8, 4	13, 6	60	396, 4
КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ	410	Крупа (пшеница), молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая, тыква свежая	17, 4	16, 3	123	708, 9
<b>ПИРОЖКИ</b>	<b>выход блюда, г</b>	<b>основные ингредиенты</b>	<b>белки, г</b>	<b>жиры, г</b>	<b>углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ	40	Мука пшеничная, молоко 3,2 %, яйцо куриное, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая, дрожжи, капуста свежая 6/х, масло подсолнечное, перец черный молотый	2, 2	7, 4	11, 3	120, 8
ПИРОЖОК С КАРТОФЕЛЕМ	40	Мука пшеничная, молоко 3,2 %, яйцо куриное, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая, дрожжи, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное, перец черный молотый	1, 9	6, 12	13, 7	118
ПИРОЖОК С МЯСОМ	40	Мука пшеничная, молоко 3,2 %, яйцо куриное, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая, дрожжи, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное, перец черный молотый	5, 12	9, 8	10, 1	150
ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ И БРУСНИКОЙ	40	Мука пшеничная, молоко 3,2 %, яйцо куриное, масло сливочное 82,5 %, сахар-песок, соль пищевая, дрожжи, яблоко свежее, брусника с/м, мед	1, 6	8, 32	18, 8	156, 4
<b>ДЕСЕРТЫ</b>	<b>выход блюда, г</b>	<b>основные ингредиенты</b>	<b>белки, г</b>	<b>жиры, г</b>	<b>углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
ДЕСЕРТ «ФУНДУЧНЫЙ»	82	Яйцо куриное, сахар-песок, крахмал кукурузный, ваниль в стручках, молоко 3,2 %, сливки 33 %, паста фундучная, шоколад, какао-масло, мука пшеничная, орех (фундук), масло сливочное	62, 3	89, 6	23, 55	1150, 5
«МЕДОВИК»	110/15	Мед, сахар-песок, масло сливочное, соль пищевая, мука пшеничная, сода, разрыхлитель теста, яйцо куриное, ванилин кристаллический, сироп глюкозы, сметана, сливки 33 %, молоко 3,2 %	11, 3	30	55, 3	537, 4
«НАПОЛЕОН» С ГРУШЕЙ	145	Тесто слоеное с/м, сахар-песок, яйцо куриное, сливки 33 %, масло сливочное, груша консервированная, сахарная пудра	9	30, 1	35, 2	448, 1
ПИРОГ «ЧЕРНИЧНЫЙ»	153	Мука пшеничная, разрыхлитель теста, масло сливочное, сахар-песок, яйцо куриное, черника с/м, вода, крахмал кукурузный, ром-базардин, ваниль в стручках, молоко 3,2 %, сливки 33 %	105	102, 7	45, 3	1525, 9
ТОРТ «МОРКОВНЫЙ»	148	Морковь, масло подсолнечное, соль пищевая, мука пшеничная, разрыхлитель теста, орех грецкий, яйцо куриное, сахар-песок, масло сливочное, сыр творожный, сахарная пудра, сахар ванильный, клубника свежая	8, 5	44, 1	51, 9	639, 9

ДЕСЕРТЫ	выход блюда, г	основные ингредиенты	белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
ТОРТ «ЧЕРЕМУХОВЫЙ»	150/15	Мука черемуховая, разрыхлитель теста, яйцо куриное, кефир, сахар-песок, вода, лимон свежий, коньяк, облепиха с/м, сметана 20 %, сыр творожный, сливки растительные, крахмал кукурузный	7, 6	26, 6	64, 5	528, 4
ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ»	140	Яйцо куриное, сахар-песок, мука пшеничная, какао-порошок, сливки 33 %, желатин, шоколад, вишня с/м, крахмал кукурузный, вода	13, 7	41, 6	79, 9	749, 6
ФРУКТЫ	770	Яблоки свежие, апельсин свежий, ананас свежий, виноград свежий, клубника свежая	4, 7	1, 9	83	368, 8
<b>МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИ-МЕНТЕ</b>	<b>выход блюда, г</b>	<b>основные ингредиенты</b>	<b>белки, г</b>	<b>жиры, г</b>	<b>углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
КЛУБНИЧНОЕ	100		3, 3	17	24	224
ШОКОЛАДНОЕ	100		3, 3	17	18	240
КОФЕЙНОЕ	100		3, 2	15	21, 5	234
ПРАЛИНЕ	100		3, 9	19, 7	28	305
АБРИКОС	100		3	17, 2	23	260
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	100		2, 8	16	19, 8	237
МЯТА	100		3, 6	15	19, 3	225
МАНГО	100		3, 2	12	19	198
КРЕМ-БРИОЛЕ	100		3, 4	16, 6	23	264
КЛЕН-ВАСИЛЕК	100		5, 4	18, 2	18, 9	264
РЖАНГО	100		3, 8	18	22	268
ОБЛЕПИХА	100		3, 2	18	22	267
ЛЕН	100		5, 4	18, 2	18, 9	262
<b>СОБЕТЫ</b>	<b>выход блюда, г</b>	<b>основные ингредиенты</b>	<b>белки, г</b>	<b>жиры, г</b>	<b>углеводы, г</b>	<b>ккал</b>
БРУСНИКА	100		0	0	24	97
ГРУША	100		0	0	25	101
ЛИМОН-ЛАЙМ	100		0	0	27	106
МАЛИНА	100		0	0	25	100

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.

В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков возможно содержание в продукции следов глутеносодержащих злаков и лактозы, поступивших в продукты искусственным путем.



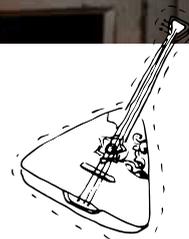
# Russian dinner show



ЧЕТВЕРГ — СУББОТА | начало в 20:00

Thursday — Saturday. Start at 8 p. m.

Сувенирная лавка от «Катюши»: Russian style ложки, балалайки и матрешки  
Souvenir shop by Katyusha: Russian style, spoons, balalaikas and matryoshkas



Доставка | Delivery: 903-89-83



Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом, пищевой и энергетической ценностью блюд и другой информацией можно ознакомиться в уголке потребителя. Все цены указаны в рублях с учетом НДС.

This publication is an advertising material. Pricelist with the output of dishes, food and energy value and other information can be found in the consumer's corner. All are in roubles with VAT.