

ЗАВТРАКИ		
СЫРНИКИ	200 гр С ягодным соусом	400 P
ОМЛЕТ «ПУЛЯР»	150 гр Пышный омлет с добавлением сливок и сыра	350 P
КАША ОВСЯНАЯ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ	200 гр	300 P
ЧИА ПУДИНГ	120 гр	270 P

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	130 гр Холодная закуска, приготовленная из мелкорубленной телячьей вырезки с соусом Red devil. Дополнено стружкой подсушенного желтка и чипсами из бородинского хлеба.	750 P
СЕМГА ШЕФ ПОСОЛА	70/80 гр Слайсы слабосолёной сёмги подаются с чабаттой, лимоном и нежным муссом с вялеными томатами.	1 380 P
ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ	100/40 гр Нарезанные соленые грузди, перемешанные с красным луком и ароматным маслом. Подаются со сметаной.	850 P
СЕЛЬДЬ СЛАБОГО ПОСОЛА	100/150 гр Филе сельди слабого посола и дольки отварного картофеля подаются с маринованным лучком.	540 P
АССОРТИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ САЛА	120/30 гр Сало соленое, сало копченое, сало рубленное с чесночком, подаются на черном хлебе с соусами горчица и хренодер.	350 P
РОСТБИФ	70/110 гр Обжаренный сочный ростбиф с соусом сальса подаётся с имбирным соусом и слегка подпечённой томатной чабаттой	1 200 P
СПРИНГ-РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ	120/20 гр Копчёный угорь, нежный творожный сыр, свежий огурец завернутые в нори и рисовую бумагу. Ролл подается с пикантным соусом терияки.	700 P
СПРИНГ-РОЛЛ С СЕМГОЙ	140/20 гр Стрелки зелёного лука, свежий огурчик, сёмга слабой соли, нежный сливочный сыр и икра тобики, завернутые в рисовую бумагу. Ролл подается с соевым соусом.	790 P
СПРИНГ-РОЛЛ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И КРЕВЕТКОЙ	160/20 гр Обжаренное до румяной корочки куриное филе, креветки, доведённые до готовности в соевом соусе, нежный творожный сыр, лист салата Ромейн и рисовая лапша завернуты в рисовую бумагу. Ролл подается с пикантным соусом терияки.	700 P
СЭНДВИЧ С РИЙЕТОМ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ	250 гр Рийет — своего рода паштет, только с более грубой структурой. Сэндвич с рийетом дополнен сливочным творожным сыром, свежим огурцом, салатом Айсберг и маринованным луком..	680 P
БРУСКЕТТА ОВОЩНАЯ	95 гр Слегка поджаренная томатная чабатта под соусом песто дополнена томатами черри и сыром моцарелла. Гранатовый соус завершает композицию пикантными нотками.	400 P
БРУСКЕТТА С СЕМГОЙ	80 гр Слегка обжаренная томатная чабатта с соусом крем-фреш дополнена слайсами слабосолёной сёмги. Подаётся с листом жаренного базилика для пикантности.	470 P
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ	85 гр Подпечённая на сковороде томатная чабатта покрыта имбирным соусом и слайсами обжаренного ростбифа. Карамелизованный лук деликатно дополняет композицию	470 P

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ		
ШАРКУТЬЕ	430/30 гр Большая доска деликатесов на компанию: брезаола, террин из домашней птицы, тамбовский окорок, испанские сыровяленые колбасы, сыры подаются с оливками, вялеными томатами, гриссини и поджаренными ломтиками хлеба. Закуска на компанию от 3-4 человек.	1 870 P
РЫБНАЯ ТАРЕЛКА	140/50 гр Слабосолёная рыба: муксун и нерка. Подаются с лимоном, петрушкой и соусом "Хрен".	1 500 P
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	160/90 гр Ассорти сыров и сырные галеты. Подаются с вареньем, медом и сухофруктами. Классическая закуска к вину и не только.	1 250 P
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	135/35 гр Ассорти мясных закусок: ростбиф, бекон и язык. Идеально подходит к крепкому алкоголю	1 100 P
РАЗНОСОЛЫ ИЗ ПОГРЕБОВ СИБИРСКИХ	245 гр Квашенная капуста, солёные огурцы, томаты и чеснок, свежий репчатый лук подаются под ароматным подсолнечным маслом.	490 P

САЛАТЫ		
ГРЕЧЕСКИЙ	215 гр Рваные листья салата, половинки черри и сыр фета, свежий огурец и печёный перец под соусом из зернистой горчицы	480 P
ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ	250 гр Сочные листья салата, куриная грудка су-вид и томаты черри с классическим пикантным соусом на основе анчоусов	750 P
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	185 гр Сочные листья салата, креветки и томаты черри с классическим пикантным соусом на основе анчоусов.	750 P
ЛЕГКИЙ САЛАТ С СЕМГОЙ	200 гр Слабосолёная сёмга, отварные овощи и перепелиное яйцо под пикантным медовым соусом	700 P

САЛАТ ИЗ РОСТБИФА С АВОКАДО	260 гр	990 P
Ростбиф, маринованный в соевом соусе с кориандром, подается на подушке салатных листьев и томатов-конкассе с добавлением красного лука. Заправлен эстрагоновым маслом		
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
ПИВНАЯ ТАРЕЛКА	390/60 гр Глазированные куриные крылышки, луковые кольца, сырные треугольники в панировке, чесночные тренки, кольца кальмара жаренные в кляре. Закуска на компанию из 2х человек.	850 P
НАГГЕТСЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ	210/50 гр Брусочки филе куриной грудки с сыром моцарелла в хрустящей панировке, обжаренные в масле. Отличная закуска к пиву.	650 P
КРЫЛЬЯ В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ	230/130 гр Куриные крылышки, обжаренные во фритюре, под перечным соусом. Подаются с миксом салата, черри и красного лука под медово-горчичной заправкой	690 P
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ	100/30 гр Брусочки бородинского хлеба, обжаренные во фритюре и приправленные чесноком. Подаются с чесночным соусом для более пикантного вкуса	320 P
КРЕВЕТКИ КАТАИФИ	120/30 гр Креветки, обжаренные в тесте катаифи. Подаются с соусом чили	790 P
СУПЫ		
СОЛЯНКА	250/50 гр Суп на крутом мясном бульоне с добавлением копченостей, маринованных огурцов. Подается с пампушкой, сметаной и лимоном	550 P
БОРЩ	260/160 гр Традиционный борщ на наваристом мясном бульоне. Подается с пампушками, чесноком, домашним салом и сметаной	650 P
МИНЕСТРОНЕ	250/30 гр Популярный овощной итальянский суп. Подаётся с сыром пармезан и соусом песто.	450 P
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
БИФСТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ	110/240 гр Ароматный бифштекс с фаршем из телятины под жареным яйцом. Подается с жареным картофелем по-домашнему.	1 150 P
БУРГЕР ДИАБЛО С ГОВЯЖЬЕЙ КОТЛЕТОЙ	310/150 гр Классический Бургер с котлетой из говяжьего фарша, с острым соусом Дяблo, беконом, сыром, листьями салата Айсберг и рукколой. Подается с картошкой фри и кетчупом.	970 P
БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ И МЕДОВЫМ СОУСОМ	360/150 гр Классический Бургер с котлетой из говяжьего фарша с жареным яйцом, беконом, сыром, маринованными огурчиками и медовым соусом. Подается с картошкой фри и кетчупом.	990 P
КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД С РИСОМ	120/180 гр Нежнейшая куриная грудка, приготовленная методом су-вид. Подается с отварным рисом и соусом Терияки.	550 P
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ГЛАЗУРИ ИЗ АПЕЛЬСИНА	250/235 гр Свинные ребра, запеченные до карамельной корочки под медово-апельсиновой глазурью. Подаем с картошкой фри и тушеной капустой в белом вине.	1 400 P
СЕМГА ЖАРЕНАЯ	180/55 гр Филе семги в кунжутной панировке. Подается со свежей рукколой, долькой лимона и сливочно-грибным соусом.	1 650 P
ГАРНИРЫ		
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	260 гр	600 P
ДРАНИКИ	120/40 гр	350 P
КАША ПЕРЛОВАЯ С ОВОЩАМИ	150 гр	250 P
РИС В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ	150 гр	350 P
ОВОЩИ-ГРИЛЬ	230 гр	450 P
ДЕСЕРТЫ		
ДЕСЕРТ «ТАЕЖНЫЙ»	80 гр Брусника и поджаренные кедровые орехи в сгущенном молоке	350 P
ПАННА КОТТА С МАЛИНОВЫМ КУЛИ	100 гр Вариация классического итальянского сливочного десерта с малиновым соусом	300 P
ТИРАМИСУ С МАНГОВЫМ КУЛИ	170 гр Слоёный десерт из нежного крема тирамису и печенья савоярди, пропитанного эспрессо, под манговым кули. Декорируется голубикой и розмарином.	480 P
ТАРТ «КРЕМ-КАРАМЕЛЬ»	100 гр Классический тарт из песочного теста под карамельной глазурью с ореховой посыпкой	300 P
ТОРТ «ЧЕРЕМУХОВЫЙ»	140 гр Нежные коржи из черемуховой муки пропитаны сиропом и прослоены сметанным кремом	350 P
МЕДОВЫЙ ТОРТ	140 гр Классический медовый торт, декорированный клубникой, голубикой и розмарином	350 P
ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ	240 гр Шоколадный бисквит с прослойкой из шоколадно-сливочного крема	450 P
ЭСКИМО	60 гр Сладкое пирожное «Картошка» из шоколадных бисквитов с кремом на основе сгущенного молока. Подаем в форме эскимо	250 P

BREAKFAST		
CHEESE PANCAKES 200 g	400 P	
With berry sauce		
OMELETTE DE LA MERE POULARD 150 g	350 P	
Lush omelette with cream and cheese		
OATMEAL PORRIDGE WITH BERRY SAUCE 200 g	300 P	
CHIA PUDDING 120 g	270 P	

COLD APPETIZERS		
BEEF TARTARE 130 g	750 P	
The basis of a dish is filet of veal tempered by shock cold, extra virgin olive oil and sauce from a perilla (leaves of the Japanese cilantro). Added with cossette of a cured yolk		
CHEF-SALTED SALMON 70/80 g	1 380 P	
Juicy salmon with tender mousse and dried tomatoes. Served with ciabatta		
GRUZDI MUSHROOMS WITH SOUR CREAM 100/40 g	850 P	
Pickled Gruzdi mushrooms with sour cream, served with herbs and red onions.		
HOMEMADE PICKLED HERRING 100/150 g	540 P	
Served with boiled potato and flavored butter		
ASSORTED LARD 120/30 g	350 P	
Served on brown bread		
ROASTBEEF 70/110 g	1 200 P	
Served with tomato salsa, ginger sauce and ciabatta		
SPRING-ROLL WITH A SMOKED EEL 120/20 g	700 P	
Wrapped in a rice paper and a nori (dried seaweed), filled with a cream cheese, cucumber and tobiko. Served with the Teriyaki sauce		
SPRING-ROLL WITH A SALMON 140/20 g	790 P	
Rolled from a rice paper. The flavoring combination is complemented with hummus, a cucumber and Philadelphia cheese. Served with light soy sauce		
CHICKEN SPRING-ROLL WITH A SHRIMP 160/20 g	700 P	
Rolled with a lettuce leaf, rice noodles and spicy dressing. Served with a spicy and sweet sauce in Asian style		
SANDWICH WITH RILLETTES OF RED FISH 250 g	680 P	
We cook rillettes from smoked fish - soft paste with white wine and spices. Fried slices of bread, Iceberg salad, pickled onions, cream cheese and a fresh cucumber finish the dish		
BRUSCHETTA WITH VEGETABLES 95 g	400 P	
Grilled ciabatta with mozzarella, cherry tomatoes and baked pepper, with pomegranate sauce and Pesto		
BRUSCHETTA WITH SALMON 80 g	470 P	
Grilled ciabatta with lightly salted salmon and cream cheese		
BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF 85 g	470 P	
Grilled ciabatta with roast beef, caramelized onion and ginger dressing		

APPETIZERS FOR A COMPANY		
CHARCUTIER 430/30 g	1 870 P	
Big platter of delicacies from all over the world		
FISH PLATTER 140/50 g	1 500 P	
Assorted light-salted and smoked fish		
CHEESE PLATTER 160/90 g	1 250 P	
Assorted four types of cheese		
MEAT PLATE 135/35 g	1 100 P	
Homemade assorted meat snacks production		
PICKLES FROM SIBERIAN CELLARS 245 g	490 P	

SALADS		
GREEK SALAD 215 g	480 P	
Greek salad seasoned with Vinaigrette sauce and grainy mustard		
CAESAR SALAD WITH CHICKEN 250 g	750 P	
Juicy lettuce with cherry tomatoes and parmesan cheese, crispy ciabatta chips with sous vide chicken breast, seasoned with “Caesar” sauce		
CAESAR SALAD WITH SHRIMPS 185 g	750 P	
Juicy lettuce with cherry tomatoes and parmesan cheese, crispy ciabatta chips with shrimps, seasoned with “Caesar sauce”		
LIGHT SALAD WITH SALMON 200 g	700 P	
Tender salmon, potatoes, carrots, fresh peas, cucumbers and quail eggs, seasoned with Aioli and honey sauces. Decorated with balsamic cream and olive powder		
ROAST BEEF AVOCADO SALAD 260 g	990 P	
Roast beef marinated in soy sauce with coriander, served on a pillow from lettuce leaves and tomatoes-concasse with addition of spicy red onions. Seasoned with fragrant estragon oil		

HOT APPETIZERS		
BEER SNACKS PLATTER 390/60 g	850 P	
Specially to beer we offer all sorts of snacks		

MOZZARELLA NUGGETS 210/50 g	650 P
Chicken fillet sous-vide is wrapped up by slices of Mozzarella cheese and deep-fried until crisp in the English breading. Served with the garlic Aioli sauce	
CHICKEN WINGS IN PEPPER SAUCE 230/130 g	690 P
Chicken wings in pepper sauce with cherry tomatoes and herbs. Served with sweet and sour sauce	
GARLIC CROUTONS 100/30 g	320 P
KATAIFI SHRIMPS 120/30 g	790 P
Shrimp in a crispy Kataifi dough. Served with chili sauce	

SOUPS		
SOLYANKA 250/50 g	550 P	
Traditional soup made with smoked meats, pickled cucumber and olives. Served with lemon, sour cream and steamed buns		
BORSCH 260/160 g	650 P	
Traditional Russian soup based on beetroot and meat broth with beef, carrots, onions and cabbage. Served with steamed buns, garlic and homemade lard		
MINESTRONE 250/30 g	450 P	
Italian soup on vegetable broth with broccoli, cauliflower, sweet pepper, tomatoes, string beans and green peas. Served with parmesan cheese and Pesto		

MAIN COURSES		
BEEFSTEAK WITH FRIED POTATOES 110/240 g	1 150 P	
Flavorous beefsteak from chopped meat with the fried egg. Served with home-style fried potatoes		
DIABLO BURGER WITH BEEF CUTLET 310/150 g	970 P	
Cutlet from chopped meat, hot sauce made from sour cream, Cheddar cheese, bacon and the crunchy leaf of a fresh salad perfectly do the part! Served with French fries		
BEEF BURGER WITH PEANUT-HONEY SAUCE 360/150 g	990 P	
Flavorous burger with chopped meat cutlet, mild peanut and honey mayonnaise, cornichon, cilantro and Cheddar cheese. Fried egg and bacon added. Served with French fries		
CHICKEN BREAST SOUS-VIDE WITH RICE 120/180 g	550 P	
Chicken breast, cooked by the sous-vide method, with rice and “Teriyaki” sauce		
PORK RIBS IN ORANGE GLAZE 250/235 g	1 400 P	
The most delicate pork ribs baked to a caramel crust under honey and orange glaze. Served with French fries and stewed cabbage «Shoucroute»		
ONE-PIECE-COOKED SALMON 180/55 g	1 650 P	
Fillet of a salmon fried or steamed according to your taste. Served with the refreshing arugula salad and a lemon in cream-mushroom sauce		

SIDE DISHES		
FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS 260 g	600 P	
DRANIKI (POTATO PANCAKES) 120/40 g	350 P	
PEARL-BARLEY PORRIDGE, STEWED WITH VEGETABLES 150 g	250 P	
ASIAN STYLE RICE 150 g	350 P	
GRILLED VEGETABLES 230 g	450 P	

DESSERTS		
«TAIGA» DESSERT 80 g	350 P	
The dessert full of vitamins - cowberry and fried pine nuts in a sweetened condensed milk		
PANNA COTTA WITH RASPBERRY COULIS 100 g	300 P	
Variation of a classical Italian creamy dessert		
TIRAMISU WITH MANGO COOLIE 170 g	480 P	
Italian dessert based on mascarpone cheese with mango coolie		
CREAM-CARAMEL TART 100 g	300 P	
A vibrant dessert made of two layers of caramel covered with caramelized nuts		
BIRD CHERRY («CHEREMUHA») CAKE 140 g	350 P	
Siberian specialty: soft cake layers from bird cherry flour are soaked with syrup and interbedded by a sour cream		
HONEY CAKE 140 g	350 P	
Tender, flavorful honey cake		
CHOCOLATE CAKE 240 g	450 P	
Chocolate sponge cake with dark chocolate cream		
ESKIMO 60 g	250 P	
Sweet «Potato» cake made of chocolate biscuit with cream based on condensed milk. Served in the eskimo form		