



# 菜单



## 沙拉

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 2.1 | 沙拉配熏鲱鱼 230 克<br>САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ           | 870  |
| 2.2 | 沙拉配蟹肉、南瓜和香草 160 克<br>САЛАТ С КРАБОМ                | 1320 |
| 2.3 | 烤牛肉沙拉 230 克<br>配熏调料<br>САЛАТ С РОСТБИФОМ           | 870  |
| 2.4 | 俄式沙拉 185 克<br>配烤葱、胡萝卜、土豆以及帝王蟹肉和鲑鱼子酱<br>ОЛИВЬЕ      | 1370 |
| 2.5 | 牛肝菌沙拉 150 克<br>配蓝纹干酪<br>САЛАТ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ     | 930  |
| 2.6 | 鸡肉沙拉 175 克<br>配香料<br>САЛАТ С КУРИЦЕЙ               | 630  |
| 2.7 | 乡村沙拉 190 克<br>配新鲜蔬菜<br>САЛАТ ДЕРЕВЕНСКИЙ           | 570  |
| 2.8 | 烤蔬菜沙拉 230 克<br>配羊奶干酪<br>САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЁННЫХ ОВОЩЕЙ | 730  |

## 冷盘

3.1	<b>鲱鱼</b> 220 克 配烤黑麦面包和荷包蛋 СЕЛЬДЬ С РЖАНЫМ ТОСТОМ	570
3.2	<b>鸡肝泥</b> 170 / 100 克 配黑加仑 ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ	570
3.3	<b>咸肉末</b> 175 克 配烤黑麦面包 ФОРШМАК С ТОСТАМИ	570
3.4	<b>黑鱼子酱 / 红鱼子酱</b> 50 / 30 克 配小麦薄饼 / 烤面包 ИКРА ЧЁРНАЯ / КРАСНАЯ	4730 / 1230
3.5	<b>肉冻</b> 120 / 40 / 40 克 配洋葱和芥末 ХОЛОДЕЦ	630
3.6	<b>马加丹冷虾</b> 300 / 100 克 КРЕВЕТКИ МАГАДАНСКИЕ	1230
3.7	<b>生金枪鱼片和生黑鲈鱼片</b> 275 克 СУГУДАЙ ИЗ МОРСКОЙ РЫБЫ	930
3.8	<b>鲑鱼配虾片和莳萝烤面包</b> 200 克 ЛОСОСЬ С ТАРТАРОМ ИЗ КРЕВЕТОК	1170
3.9	<b>熏鸭配马林、法式面包和玉米</b> 230 克 ПОДКОПЧЕННАЯ УТКА	830
3.10	<b>番茄配新鲜奶酪</b> 180 克 ХУМУС ИЗ БЕЛОЙ БАСОЛИ	630
3.11	<b>熏公牛舌</b> 110 克 ПОДКОПЧЁНЫЙ ЯЗЫК БЫКА	630
3.12	<b>什锦咸鱼</b> 300 / 60 克 配生黄油 СОЛЕНЬЯ РАЗНЫХ РЫБ	1930
3.13	<b>酸菜和渍菜</b> 290 克 КВАШЕНИЯ И МОЧЕНИЯ	530
3.14	<b>什锦肉片</b> 180 / 60 克 干颈肉、烤牛肉、熏胸肉 МЯСНОЕ АССОРТИ	1670
3.15	<b>辛香干颈肉</b> 100 克 ПРЯНАЯ СЫРОВАЯ ШЕЯ	730
3.16	<b>什锦脂油 (四种)</b> 340 克 ДОМАШНЕЕ САЛО 4-Х ВИДОВ	930
3.17	<b>渍蘑菇</b> 100 / 50 克 牛肝菌/变形牛肝菌配黄油和酸奶油 ГРИБЫ МОЧЁНЫЕ	730

## 热盘




4.1	蘑菇丝 140 克 ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ		570
4.2	菜丝汤配蟹肉和小虾 140 克 ЖУЛЬЕН ИЗ РАКОВ И КРЕВЕТОК		670
4.3	俄罗斯远东扇贝 100 克 配热牛奶和培根 ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГРЕБЕШОК		970
4.4	大西洋虾肉 200 克 配西红柿萨尔斯辣酱、南瓜和香菜 АТЛАНТИЧЕСКИЕ КРЕВЕТКИ		970
4.5	绿茶章鱼 130/50 克 ОСЬМИНОГ		2130
4.6	螃蟹腿 150/40 克 ФАЛАНГИ КРАБА		2870
4.7	古代俄式饺子 250 克 配牛肝菌 КУНДЮМЫ С ГРИБАМИ		930
4.8	俄式饺子配焖羊肉和番茄慕斯 250 克 КУНДЮМЫ С ЯГНЁНКОМ		870
4.9	蟹肉饺子配红鱼子酱 250 克 ПЕЛЬМЕНИ С КРАБОМ		1570
4.10	俄式饺子 * 200 / 50 克 配鲑鱼 ПЕЛЬМЕНИ С ЛОСОСЕМ		730
4.11	俄式饺子 * 200 / 50 克 配肉片 ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ		670
4.12	俄式饺子 * 200 / 50 克 配鹿肉 ПЕЛЬМЕНИ С ОЛЕНИНОЙ		670
4.13	洋葱饺子 200 / 50 克 ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ		530



— 在俄罗斯炉灶里烤

\* 任意选择：经典/配清汤

## 前菜

- |     |  |   |     |
|-----|--|---|-----|
| 5.1 | <b>鱼汤</b> 360 克<br>配料包括五种鱼<br>УХА                  |   | 670 |
| 5.2 | <b>甜菜汤</b> 350 / 40 / 30 / 20 克<br>配面饼和猪油<br>БОРЩ  |   | 570 |
| 5.3 | <b>焖白菜汤</b> 300 / 50 克<br>配瓦拉姆岛牛肝菌<br>ЩИ ТОМЛЕННЫЕ |  | 470 |
| 5.4 | <b>牛尾汤配二粒小麦</b> 330 克<br>СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ     |   | 530 |
| 5.5 | <b>森林蘑菇汤</b> 340 克<br>СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ         |  | 630 |

## 鱼菜和海鲜

- |      |   |  |      |
|------|---|--|------|
| 5.6  | <b>摩尔曼斯克比目鱼配青菜</b> 100/110克<br>КАМБАЛА  |  | 1170 |
| 5.7  | <b>卡累利阿鳟鱼</b> 115 / 80 克<br>配西芹根奶油<br>КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ                                 |  | 1230 |
| 5.8  | <b>熏小体鳕</b> 350 / 180 / 150 克<br>配胡萝卜泥<br>ПОДКОПЧЕННАЯ СТЕРЛЯДЬ                         |  | 4370 |
| 5.9  | <b>熏鲑鱼</b> 120 / 140 克<br>配胡萝卜泥<br>ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ                                  |  | 1370 |
| 5.10 | <b>鳕鱼</b> 140 / 140 / 30 克<br>配青菜<br>ТРЕСКА С ЗЕЛЕНЬИМИ ОВОЩАМИ                         |  | 1170 |
| 5.11 | <b>黑鲈鱼配</b> 130 / 50 / 40 克<br>土豆芦笋和红鱼子酱<br>СИБАС С КАРТОФЕЛЕМ, СПАРЖЕЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ |  | 1470 |
| 5.12 | <b>大西洋虾肉</b> 150 / 150 克<br>АТЛАНТИЧЕСКИЕ КРЕВЕТКИ                                      |  | 1430 |
| 5.13 | <b>大西洋庸鲽</b> 120 / 100 / 50 克<br>配蘑菇和小虾欧芹酱<br>ПАЛТУС АТЛАНТИЧЕСКИЙ                      |  | 1270 |
| 5.14 | <b>珍珠粥章鱼</b> 300 克<br>ПЕРЛОВАЯ КАША   |  | 1270 |



## 肉类/禽类热菜

6.1	<b>闷酸奶猪肉排骨</b> 400 克 СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ		830
6.2	<b>炒牛肉丝</b> 190 / 100 克 配土豆泥 БЕФСТРОГАНОВ		1270
6.3	<b>牛横隔膜肉</b> 150 / 150 克 配绿豆和肉酱 ДИАФРАГМА С ЗЕЛЕНЫМИ БОБАМИ		1430
6.4	<b>小牛颊肉配芜菁和葡萄酒酱</b> 130 / 110 克 ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ С РЕПОЙ		1230
6.5	<b>鹿肉配韭葱和樱桃</b> 270 克 ВЫРЕЗКА ОЛЕНЯ		2430
6.6	<b>农场母鸡配兵豆</b> 360 / 240 克 ФЕРМЕРСКАЯ КУРИЦА		1370
6.7	<b>鸭肉</b> 300 / 200 / 80 克 配葡萄和焖土豆 УТКА С ВИНОГРАДОМ		1670
6.8	<b>牛排配奶油烤土豆和苹果</b> 230 / 140 克 ГОВЯЖЬЕ РЕБРО		2130
6.9	<b>葡萄酒焖牛肉配烤土豆</b> 140 / 100 克 ГОВЯДИНА В ВИНЕ		1430
6.10	<b>肉饼配土豆和白蘑菇</b> 125 / 160 / 50 克 ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА		930
6.11	<b>基辅式黄油鸡肉饼</b> 280 克 配蘑菇和土豆泥 КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ		930
6.12	<b>鸡肉饼</b> 200 / 100 克 配土豆泥 КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ		730
6.12	<b>羊肉饼</b> 150 / 120 / 10 克 配豌豆 КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ		1130



## 烧烤美食

7.1	薄裙牛排 400* 克 ГОВЯЖИЙ КРАЙ	3430
7.2	烤羊架 100* 克 КАРЕ ЯГНЕНКА	670
7.3	天然牛肉排 250* 克 БИФСТЕКС НАТУРАЛЬНЫЙ	3270
7.4	腹肉牛排 300* 克 ДИАФРАГМА	1730
7.5	煎牛肉排配鸡蛋 300*/40 克 БИФСТЕКС РУБЛЕННЫЙ, С ЯЙЦОМ	2270
7.6	大西洋鲑鱼 270 克 АТЛАНТИЧЕСКАЯ СКУМБРИЯ	930

## 配菜

8.1	烤土豆 270 克 КАРТОФЕЛЬ В УГЛЯХ	430
8.2	油封土豆配平菇 200 克 КАРТОФЕЛЬ КОНФИ С ВЕШЕНКАМИ	470
8.3	豌豆 150 克 配大蒜和辣椒 ГОРОШЕК СТРУЧКОВЫЙ	530
8.4	荞麦粥 200 克 配黄油 ГРЕЧНЕВАЯ КАША С МАСЛОМ	370
8.5	荞麦粥 280 克 配牛肝菌 ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ	570
8.6	土豆泥 200 克 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	370
8.7	芦笋 130 克 配荷包蛋和荷兰酱 СПАРЖА С ЯЙЦОМ ПАШОТ	740
8.8	烤新鲜菠菜 150 克 配大蒜和辣椒 МОЛОДОЙ ШПИНАТ	870
8.9	酱汁 50 / 50 / 50 克 辣椒酱 / 黑椒酱 / 蘑菇酱 СОУС	150

\*原料重量

## 面食

9.1	炼乳奶渣饼 <sup>120 / 30 克</sup> СЫРНИКИ		630
9.2	小麦薄饼 <sup>100 / 30 克</sup> 配酸奶油 БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ		370
9.3	露馅饼 <sup>50 克</sup> 配两种伏尔加河鱼片 РАССТЕГАЙ		90
9.4	黑麦包子配葱 <sup>50 克</sup> РЖАНОЙ СОЧЕНЬ С ЛУКОМ		70
9.5	酸黄瓜牛肉包子 <sup>50 克</sup> ПИРОЖОК-РАССОЛЬНИЧЕК		90
9.6	大烤饼配两种鱼片 <sup>300 克</sup> 配牛肝菌和鸡蛋 КУЛЕБЯКА С ДВУМЯ СОРТАМИ РЫБЫ		830
9.7	鸡肉馅饼 <sup>300 克</sup> 配牛肝菌 КУРНИК		570
9.8	包子 <sup>40 克</sup> 配白菜、鸡蛋或樱桃 ПИРОЖКИ		90
9.9	混合面包配蘑菇油和黄油 <sup>150 / 60 克</sup> ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА		270



## 甜品

- |       |   |   |
|-------|---|---|
| 10.1  | 蜂蜜蛋糕 100 / 30 / 30 克<br>МЕДОВИК                             | 470   |
| 10.2  | 法式炖蛋配沙棘 150 / 30 / 30 克<br>КРЕМ-БРЮЛЕ С ОБЛЕПИХОЙ           | 530   |
| 10.3  | 生奶油苹果 70 / 180 / 35 克<br>ВЗБИТЫЕ ЯБЛОКИ                     | 530   |
| 10.4  | 奶渣蛋糕 150 克<br>配樱桃<br>КУЛЕЙКА                                |  470 |
| 10.5  | 煮开农村牛奶 260 / 50 克<br>配炉烤锁形面包<br>ТОПЛЁНОЕ ДЕРЕВЕНСКОЕ МОЛОКО |  270 |
| 10.6  | 巧克力糖果 90 克<br>ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ                            | 470   |
| 10.7  | 巧克力蛋糕 130 克<br>配海盐焦糖<br>ТАРТ С ШОКОЛАДОМ                    | 530   |
| 10.8  | 巧克力慕斯配马林 130 / 30 克<br>ШОКОЛАДНЫЙ МУСС С МАЛИНОЙ            | 730   |
| 10.9  | 巧克力慕斯配马林 140 / 30 克<br>КАРАМЕЛЬНО-ЛИМОННЫЙ МУСС             | 470   |
| 10.10 | 酸奶油意式奶冻 75 / 30 / 25 克<br>配草莓和草莓冰淇淋<br>ПАНАКОТА ИЗ СМЕТАНЫ  | 530   |
| 10.11 | 雪葩 50 克<br>沙棘、野草莓、黑加仑、马林、苹果、樱桃<br>СОРБЕТ                    | 150   |
| 10.12 | 冰淇淋 50 克<br>香草、焦糖、巧克力、蜂蜜、马林、草莓<br>МОРОЖЕНОЕ                 | 150   |
| 10.13 | 浆果 50 克<br>香草、焦糖、巧克力、蜂蜜、马林、<br>草莓、黑莓、水越橘<br>ЯГОДЫ           | 470   |







# 外国美餐



11.1	牛肉薄片 220 克 与烤茄子 ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	1230
11.2	鲑鱼薄片 180 克 配西红柿和鳄梨 ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	1270
11.3	水牛奶酪 125 / 100 克 配西红柿和浆果 БУРРАТА	930
11.4	牡蛎 3 / 6 / 12 个 УСТРИЦЫ	1350 / 2700 / 5100
11.5	什锦外国奶酪 300 克 配克里米亚葡萄 ЗАМОРСКИЕ СЫРЫ	1730
11.6	鳕鱼肝三明治 180 克 配醋渍沙棘 СМОРРЕБРОД С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	730



# 团体套餐



12.1	焖鲟鱼 4500 克 (生鱼重量) ОСЕТР, ТОМЛЕННЫЙ В ПЕЧИ	14570
12.2	炉烤乳猪 5000 克 (生肉重量) ПОРОСЕНОК ИЗ ПЕЧИ	15730
12.3	串烤小羊 5000 克 (生肉重量) ЯГНЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ	15730
12.4	炉焖羊羔腿 2500 克 (生肉重量) 配香料 НОГА БАРАШКА	6470
12.5	炉烤面层鱈鱼 2500 克 (生鱼重量) ФОРЕЛЬ В ТЕСТЕ ИЗ ПЕЧИ	8430
12.6	整只堪察加蟹 1000 克 (生蟹重量) КРАБ КАМЧАТСКИЙ ЦЕЛЫЙ	7870
12.7	炉焖鸭肉 2200 克 (生肉重量) 配荞麦粥 УТКА, ТОМЛЕННАЯ В ПЕЧИ	3530
12.8	炉焖羊肋 3000 克 配双粒小麦 БАРАНИЙ БОК	6470
12.9	蛋糕 1000 克 ТОРТ	3970

\* 必须提前三天订做