



## *Холодные Закуски & Cold Appetizers*

*Строганина из сига  
с огуречным граните*

*Whitefish stroganina  
with cucumber granite*

**850**

*Строганина из якутской оленины  
с кремом из печеного лука и снегом из облепихи*

*Yakut venison stroganina  
with baked onion cream and sea-buckthorn snow*

**950**

### *Русские соленья*

*капуста квашеная, черемша, огурчики соленые, маринованный  
чеснок, грибы соленые, подаются с тостами из ржаного хлеба*

*Russian pickled products  
sauerkraut, ramson, pickled cucumbers, marinated garlic, pickled mushrooms  
served with rye-bread toasts*

**1000**

*Икра лососевая / осетровая  
с пшеничными блинами и деревенской сметаной*

*Salmon caviar/ Sturgeon caviar  
with wheat pancakes and cottage sour cream*

**1200 / 8500**

*Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%.  
All prices are in rubles and include VAT 20%.*



## *Холодные Закуски & Cold Appetizers*

### *Грибное ассорти*

*ассорти сезонных грибов*

*подаются с тостами из черного хлеба и горячим картофелем*

### *Mushroom assortment*

*season mushroom assortment served with black bread toasts and hot potatoes*

**1000**

### *Тар тар из говядины*

*с хрустящей горчицей*

### *Beef tartar*

*with crispy mustard*

**1500**

### *Блюдо с имперскими деликатесами*

*амурская осетрина, лосось, сиг, палтус и камчатский краб*

### *Imperial delicatesses*

*amur sturgeon, salmon, whitefish, halibut and Kamchatka crab*

**1700**



## *Салаты & Salads*

*Салат с маринованными грибами  
подается с пастой из авокадо*

*Salad with pickled mushrooms  
served with avocado paste*

**800**

*Винегрет в новом стиле  
с душистым маслом*

*Vinaigrette in a new style  
with fragrant oil*

**850**

*Русский салат  
с раковыми шейками*

*Russian salad  
with crayfish tails*

**1200**



## *Салаты & Salads*

### *Салат с крабом*

*и томатным консоме а-ля желе*

### *Salad with crab*

*served with tomato consomme a la jelly*

**1800**

### *Салат из стерляди*

*с медом акации и черной икрой*

### *Sterlet Salad*

*with acacia honey and black caviar*

**2000**



## *Горячие Закуски & Hot Appetizers*

*Кундюмы с зеленой гречей и солеными грибами  
в крепком грибном взваре*

*Kundums with green buckwheat and salted mushrooms  
in mushroom decoction*

**700**

*Блинчики с жульеном из разных грибов  
с пеной из пармезана и попкорном из гречи*

*Pancakes with julienne from different mushrooms  
with parmesan foam and buckwheat popcorn*

**850**

*Голубцы с говядиной и пшенкой  
томленные в томатно-перечном соусе*

*Cabbage rolls with beef and millet porridge  
stewed in tomato-pepper sauce*

**1000**



## Супы & Soups

*Консоме из говядины и лесных грибов*  
*крепкий бульон с ароматными травами*

*Beef and forest mushroom consommé*  
*strong broth with flavor herbs*

**900**

*Борщ "Ростовский"*  
*с уткой, белой фасолью и черносливом*

*Borsch "Rostovsky"*  
*with duck, white beans and prunes*

**1200**

*Похлебка из раков с осетриной*  
*подаётся с ржаным чебуреком, зеленым луком и яйцом*

*Crayfish broth with sturgeon*  
*served with rye cheburek, green onion and egg*

**1800**



## *Горячие блюда & Main dishes*

### *☞ Птица & Poultry ☞*

*Котлета в киевском стиле из цыпленка  
с кремом из картофеля и брусничным соусом*

*Chicken cutlet in Kiev style  
with potato cream and cowberry sauce*

**1600**

*Утиная грудка в меду с ароматными специями  
подается с перловой крупой со сливочным сыром и  
карамелизированным зеленым луком*

*Duck breast in honey with aromatic spices  
served with barley with cream cheese and caramelized spring onion*

**1900**



❧ ❧ Рыба ❧ Fish ❧ ❧

*Треска запеченная в капустном листе*

*подается с жареным луком, картофельным муссом и красной икрой*

*Cod baked in cabbage leaf*

*served with fried onion, potato mousse and red caviar*

**1500**

*Стерлядь готовленная на еловом пару*

*с черным бисквитом и кремом из пастернака*

*Sterlet cooked on spruce steam*

*with black biscuit and parsnip cream*

**2400**

*Чилийский сибас*

*с побегами шпината и соусом бер блан*

*Chilean sea bass*

*with spinach sprouts and beurre blanc sauce*

**3800**





## *Горячие блюда & Main dishes*

### *Мясо & Meat*

#### *Традиционный бефстроганов*

*подается на ваш выбор с картофельным пюре или гречей*

#### *Traditional Beef Stroganoff*

*served with mashed potatoes or buckwheat at Your choice*

**1850**

#### *Голень ягнёнка*

*с теплой икрой из баклажана, пшенной кашей с ароматом трюфеля  
и карамелью из копченых оливок*

#### *Shin of lamb*

*with warm eggplant caviar, millet porridge with truffle flavor and smoked olives  
caramel*

**2000**

#### *Филе Миньон*

*с нежным муссом из лисичек и перечным соусом*

#### *Filet Mignon*

*with chanterelle mousse and pepper sauce*

**2700**



*Горячие блюда на 2 персоны & Main  
dishes for 2 persones*

*Говяжий филей*

*подаётся с органическими овощами,  
листовым салатом и картофельным пюре*

*Beef fillet*

*served with organic vegetables,  
leaf salad and mashed potatoes*

*9500*



## *Десерты & Desserts*

*Ассорти Шоколадных Конфет Вальрона  
маракуйя, кокосовый мохито и бейлиз*

*Chocolate Walrona candies assortment  
passion fruit, cocconut mojito and bairlies*

**500**

*Мильфей*

*с трюфелем и манго*

*Mille-feuille*

*with truffle and mango*

**750**

*Дакуаз Пекан*

*с карамелью и кофейным сорбетом*

*Daquaz Pecan*

*with caramel and coffee sorbet*

**800**

*Кофейный Семифредо*

*с грейпфрутовым компоте и перцем Тимут*

*Coffee sevenfredo*

*with grapefruit compote and Timut pepper*

**800**

*Шоколадное Яйцо "Эрмитаж"*

*с йогуртовым муссом, свежими ягодами и лавандой*

*Chocolate egg "Hermitage"*

*with yougurt mousse, fresh berries and lavender*

**1200**

*Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%.  
All prices are in rubles and include VAT 20%.*



## *Сорбеты & Sorbets*

*Мандариновый сорбет*

*Tangerine sorbet*

*150*

*Ананасовый сорбет с кокосовым молоком и эстрагоном*

*Pineapple sorbet with coco milk and estragon*

*150*

*Малиновый сорбет*

*Raspberry sorbet*

*150*

*Клубничный сорбет*

*Strawberry sorbet*

*150*



## *Домашнее мороженое & Homemade ice cream*

*Клубничное мороженое*

*Strawberry ice cream*

**150**

*Ванильное мороженое*

*Vanilla ice cream*

**150**

*Шоколадное мороженое*

*Chocolate ice cream*

**150**

*Фисташковое мороженое*

*Pistachio ice cream*

**150**

*Мороженое крем-брюле*

*Cream-brule ice cream*

**150**