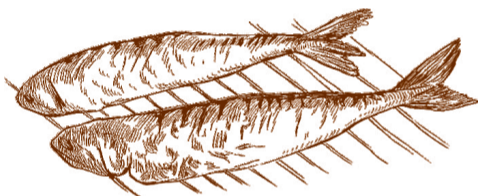


САЛАТЫ / SALADS

- Винегрет с балтийской селедочкой.
Vinaigrette with Baltic herring. 260 ₽
- Цезарь с курицей, украшенный хрустящим беконом.
Caesar with chicken garnished with crispy bacon. 360 ₽
- Салат из летних овощей с тыквенными семечками.
Green salad with pumpkin seeds. 280 ₽
- A la Russie: буженина с лучком, грибочками, картофелем, огурчиками маринованными, под соусом от шефа. 380 ₽
A la Russie: oven baked pork with onions, potatoes, mushrooms, pickle and seasoned by Chef sauce.
- Салат с кальмарами, королевскими креветками, мидиями, снежным крабом и свежим огурчиком под анисовой заправкой. 880 ₽
Salad with squids, royal prawns, mussels, snow crab, fresh cucumber with aniseed dressing.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

- Традиционный русский «Жюльен», куриный или грибной. Подается в глиняном горшочке.
Traditional Russian "Julien" with chicken or mushroom, in a clay pot. 350 ₽
- Баклажан, запеченный с сыром пармезан и базиликом. 380 ₽
Eggplant Baked with Parmesan Cheese and Basil.
- Блины с тартаром из лосося утреннего посола. 470 ₽
Pancakes with fresh-salted salmon tartare.
- Блины домашние с красной икрой. 1400 ₽
Homemade pancakes with red caviar.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS



- Тонко нарезанный лосось, малосолено приготовленный. 450 ₽
Thin sliced slightly salted salmon.
- Тонкие дольки говядины, приготовленные в красном сухом вине с добавлением тимьяна и розмарина. 380 ₽
Thin slices of beef, cooked in red dry wine with thyme and rosemary.
- Сало копченое, как надо. Подается с корнишонами и ржаными тостами. 320 ₽
Smoked bacon, as it should be. Served with gherkins and rye toasts.
- Брюллов-сет: буженина, язык, ростбиф. Подается с горчицей и сливочным хреном. 680 ₽
Brullov meat assortment: oven baked pork, beef tongue, roast beef. Served with mustard and cream horseradish.
- Икра красная из лососевых пород рыб. Подается с двумя пшеничными булочками и сливочным маслом. 1400 ₽
Red caviar of salmon fish with two wheat buns and butter.
- Сельдь с отварным картофелем и маринованным лучком. 330 ₽
Herring with boiled potato and pickled onions.
- Свежие овощи с зеленью. 350 ₽
Fresh vegetables with greens.
- Соленья: малосоленные огурчики и помидорчики, маринованная морковь, капуста квашеная, чеснок. 360 ₽
Half-sour: pickles, tomatoes, pickled carrots, sauerkraut, garlic.
- Грузди соленые со сметаной и луком. 650 ₽
Salted milk mushrooms with sour cream and onions.
- Коллекция сыров: гауда, пармезан, дор блю, мраморный. Подается с медом и орехами. 780 ₽
Assortment of cheese: Gouda, Parmesan, Dor Blue, Marble. Served with honey and nuts.

Во время вояжа по Италии господин Ресторатор подсмотрел некоторые особые рецепты, чтобы представить их гостям Особняка к их бесспорному удовольствию.

During the voyage in Italy, Mr. Restaurateur peeped some special recipes to present them to the guests of the Mansion to their undeniable pleasure.

ПАСТА / PASTE

- Карбонара 350 ₽
Carbonara
- Пенне с лососем 450 ₽
Penne with salmon
- Пенне с курицей и паприкой 310 ₽
Penne with chicken and paprika

ГОРЯЧЕЕ / MAIN COURSE

Антрекот из говядины <i>Beef entrecote</i>	590 ₺
Бефстроганов из говяжьей вырезки, приготовленный, как положено. <i>Beef Stroganoff, made from beef tenderloin as it should be.</i>	680 ₺
Стейк из свиной шейки, перченный пятью перцами. Особо понравится гостям, получающим удовольствие от острых блюд. <i>Pork neck steak with five peppers. Especially enjoy guests who like spicy food.</i>	560 ₺
Медальоны из свиной вырезки с беконом. <i>Pork sirloin medallions with bacon.</i>	590 ₺
Котлетка «Московская» из двух видов мяса. <i>Cutlet «Moscow» of 2 types of meat.</i>	390 ₺
Куриное филе на гриле с жульеном из паприки с соусом песто. <i>Grilled chicken fillet with paprika julienne and pesto sauce.</i>	530 ₺
Утиная ножка sous vide с карамелизированной грушей. Особо рекомендуемая шефом Особняка. <i>Duck leg sous vide with caramelized pear and especially recommended by the Mansion Chef.</i>	820 ₺
Стейк из лосося на гриле / пару. <i>Grilled or steamed salmon steak.</i>	750 ₺
Окунь морской с соусом из белого вина. <i>Grouper with white wine sauce.</i>	420 ₺
Пельмени домашние собственного приготовления с мясом. <i>Homemade meat dumplings.</i>	400 ₺
1/2 порции / 1/2 portio	250 ₺

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

Картошечка на ваш выбор: в дольках с чесноком и зеленью, фри соломкой или в форме шариков, отварная. <i>Potato in slices with garlic and herbs, French fry or potato balls, boiled as you wish.</i>	200 ₺
Рис отварной <i>Boiled rice</i>	200 ₺
Греча рассыпчатая с сливочным маслом. <i>Buckwheat crumbly with butter.</i>	250 ₺
Овощи гриль <i>Grilled vegetables</i>	250 ₺
Овощи на пару <i>Steamed vegetables</i>	250 ₺



СУПЫ / SOUP

Солянка из четырех сортов мяса. <i>Solyanka of four types of meat.</i>	450 ₺
Московский борщ со сметаной. Подается с салом на гренке. <i>Moscow borsch with sour cream. Served with lard on the toast.</i>	460 ₺
Уха по-фински. <i>Finnish fish soup.</i>	450 ₺
Грибной крем-суп. <i>Mushroom cream soup.</i>	370 ₺
Куриный бульон с рисом, перепелиным яйцом и зеленью. <i>Chicken broth with rice, quail egg and greens.</i>	350 ₺

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА



Булочки, сделанные на французский манер: пшеничная и ржаная, поданные с маслом.

Бuns made in French style: wheat and rye, served with butter.	200 ₺
1/2 порции / 1/2 portion	120 ₺

ДЕСЕРТЫ / DESSERT

Домашнее мороженое ореховое в горшочке.
Homemade nut ice cream in a pot.

Домашнее мороженое медовое в горшочке.
Homemade honey ice cream in a pot.

Штрудель яблочный с мороженым.
Apple strudel with ice cream.

Штрудель вишневый с мороженым.
Cherry strudel with ice cream.

Чизкейк классический / *Classic cheesecake*

Чизкейк шоколадный / *Chocolate cheesecake*

Фисташковый торт / *Pistachio cake*

Домашнее мороженое с добавками на выбор.
Homemade ice cream with topping as you wish.

300 ₺

350 ₺