

APPETIZERS • ЗАКУСКИ

	Euro
CHICKEN VOL AU VENT	10.00
ВОЛОВАН С КУРИЦЕЙ	
Creamy chicken ragout with button and porcini mushrooms in puff pastry with a side of mixed salad	
Французский слоеный пирог с начинкой из куриного рагу и белых грибов в сливочном соусе, подается с микс салатом	
WARM OCTOPUS ON BED OF POTATOES	14.00
ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА С КАРТОФЕЛЕМ	
Warm octopus salad with crushed potatoes, lemon, olive oil, olives and parsley	
Теплый салат из осьминога с мятым картофелем, лимоном, маслинами и петрушкой под оливковым маслом	
FRESH CHEESE TERRINE <u>NEW!</u>	12.00
Fresh cheese terrine, bell peppers, marinated cherry tomatoes and Parma ham	
Террин из сыра, с болгарским перцем, маринованными черри и Пармской ветчиной	

SOUPS • СУПЫ

BORSCH / БОРЩ	Euro
	8.00
Classic Russian soup with beet roots, cabbage and beef	
Классический борщ	
SCANDINAVIAN FISH CREAM	9.00
СКАНДИНАВСКИЙ КРЕМ-СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ	
With mussels, shrimps, white fish, potato, tomato and parsley	
С моллюсками, креветками, белой рыбой, картофелем, томатами и петрушкой	

PASTA DISHES • ПАСТА

PACCHERI CON SUGO DI POLPO	17.00
Neapolitan pasta with octopus-tomato sauce, garlic and pepper	
Паста Паккери из муки Дурум с осьминогами, томатным соусом, чесноком и перцем	
TAGLIATELLE MUSHROOMS AND CREAM	17.00
Flat pasta with porcini mushrooms & champignons in cream	
Паста Таглиателле с белыми грибами и шампиньонами на сливках	
RISOTTO WITH PRAWNS <u>NEW!</u>	18.00
Lemon scented risotto with grilled prawns	
Ризотто, приправленное лимоном, с креветками на гриле	

MAIN COURSES FISH • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	Euro
MASALA CURRY PRAWNS <u>NEW!</u>	22.00
Prawn masala curry with fresh raita dip sauce made with yoghurt, cucumbers and tomato cubes, served with mango chutney and raisin Rice Креветки масала с карри со свежим райта соусом на основе йогурта, кубиками из огурцов и томатов, подается с чатнями из манго и рисом с изюмом	
GRILLED SALMON FILLET WITH ZUCCHINI COVER <u>NEW!</u>	24.00
Grilled salmon fillet in zucchini cover with orange hollandaise, carrot julienne and prosecco risotto Филе лосося на гриле с цукини, с жульеном из моркови и ризотто с просекко, подается с голландским соусом с добавлением апельсинов	
FISH AND CHIPS	20.00
Batter-fried cod fillet, served with french fries, "mushy peas" green pea purée and tartare sauce Обжаренное филе трески, подается с картофелем фри, пюре из зеленого горошка и Тартар соусом	
RED GURNARD FILLET <u>NEW!</u>	20.00
Red gurnard fillet with confit of capers and marinated cherry tomatoes, broccoli and pan sautéed potatoes Филе морского петуха с конфи из каперсов, маринованными черри, брокколи и жареным картофелем	

MAIN COURSES MEAT • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

LAMB CHOPS / РЕБРЫШКИ ЯГНЁНКА Euro 24.00

Lamb chops in natural gravy with rosemary, almond broccoli and potato gratin

Рёбрышки Ягнёнка в натуральном соусе с розмарином, брокколи с миндалём и картофельной запеканкой

ANGUS BEEF TENDERLOIN / МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ФИЛЕ АНГУСА 28.00

With bacon-wrapped green beans and macaire potatoes

Choose between: butter à la maître d'hotel or green peppercorn sauce

Медальоны из филе Ангуса, подаются с зеленой фасолью и картофелем Макер
Соус на выбор: сливочный или из зеленого перца

CHICKEN KIEV / КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ 21.00

Chicken Kiev breaded and rolled chicken filet filled with herb butter served with mashed potato, green peas and carrots

Котлета По-Киевски - куриное филе, панированное в сухарях и фаршированное маслом с зеленью, подаётся с картофельным пюре с зелёным горошком и морковью

TEXAS PORK CHOP NEW! 20.00

With light spicy & creamy bell pepper & tomato sauce, mild chili, honey, Hungarian paprika, lemon and golden-brown potato wedges

Свинина по-техасски со сливочным соусом с болгарским перцем и томатами, легким чили перцем с медом, паприкой и слегка обжаренными картофельными дольками

SIDE DISHES • ГАРНИРЫ

	Euro
MIXED SALAD / ОВОЩНОЙ САЛАТ	4.50
Green string beans • Зелёная стручковая фасоль	
Cauliflower / bunch of broccoli • Цветная капуста / Брокколи	
Grilled Vegetables • Запечённые овощи	
Jacket potatoes with sour cream • Запечённый картофель со сметаной	
French fries • Картофель фри	

CHEESES • СЫРЫ

PLEASE ASK YOUR WAITER FOR OUR DAILY CHOICE OF	9.50
Italian and international cheeses	
О наличии итальянских и прочих сыров можно узнать у Вашего официанта	

SLICED FRESH FRUITS • ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO	9.50
Freshly cut fruits with pineapple, sweet melons, granny smith apples Stark apples, kiwis, oranges and vanilla ice cream	
Нарезанные ананас, дыня, яблоки, киви и апельсин с ванильным мороженым	
FRESH SLICED FRUITS / НАРЕЗКА ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	8.50

DESSERTS • ДЕССЕРТ

	Euro
NAPOLEON CAKE <u>NEW!</u>	9.00
Russian Napoleon cake mille-feuilles filled with custard cream	
Традиционный Наполеон с заварным кремом	
NEW YORK CHEESE CAKE / ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК	9.00
Served with raspberry sauce	
Чизкейк подаётся с малиновым соусом	
AMERICAN APPLE PIE <u>NEW!</u>	9.00
Apple pie served with one scoop of vanilla ice cream	
Яблочный пирог, подается с шариком ванильного мороженого	
SACHER TORTE / ЗАХЕР	9.00
Classic Austrian chocolate cake with apricot jam	
Классический Австрийский шоколадный торт с абрикосовым джемом	

ICE CREAMS SELECTION AND SHERBET МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ

Vanilla / Ванильное	4.50
Chocolate / Шоколадное	4.50
Stracciatella / Страчиателла	4.50
Strawberry / Клубничное	4.50
Lemon Sherbet / Лимонный сорбет	4.50

TOPPINGS • ЗАПРАВКИ

Amaretto brittle / Амаретто	2.00
Vanilla sauce / Ванильный соус	2.00
Chocolate sauce / Шоколадный соус	2.00

INFORM THE USERS THAT FOOD ADMINISTERED INCLUDE
ONE OR MORE OF THE FOLLOWING ALLERGENS
(AS INGREDIENTS, OR TRACKS) ARISING
FROM THE PRODUCTION PROCESS

List of the Food Allergens

(under Reg. 1169/11 EU, Legislative Decree no. 109/92, 88/2009 and sml)

- Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybridised strains) and products thereof;
- Crustaceans and products thereof;
- Eggs and products thereof;
- Fish and products thereof;
- Peanuts and products thereof;
- Soybeans and products thereof;
- Milk and milk products, including lactose;
- Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof;
- Celery and products thereof;
- Mustard and products thereof;
- Sesame seeds and products thereof;
- Anhydrite sulphur dioxide and sulphites (possibly contained in the wine);
- Lupin and products thereof;
- Molluscs and products thereof.

GUESTS ALLERGIC TO ONE OR MORE OF THE ALLERGENS ABOVE ARE INVITED TO INFORM THE MAITRE D' OR ASSISTANT MAITRE D'.