

# NEW YORK CITY

RESTAURANT

## APPETIZERS • ЗАКУСКИ

**CHICKEN VOL AU VENT**  
**ВОЛОВАН С КУРИЦЕЙ**

**NEW!**

Euro  
**10.00**

**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



# NEW YORK CITY

RESTAURANT

## SOUPS • СУПЫ

**BORSCH / БОРЩ** ..... 8.00

Classic Russian soup with beet roots, cabbage and beef

Классический борщ со свеклой, капустой и говядиной

**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 DI GRANO DURO CON SUGO DI POLPO** **NEW!** ..... 17.00

Durum Wheat Flour Paccheri 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

**LINGUINE WITH CLAMS** ..... 16.00

With clams, olive oil, white wine, onions & parsley

Паста Лингуине с моллюсками, луком, петрушкой, белым вином и оливковым маслом



# NEW YORK CITY

RESTAURANT

## MAIN COURSES FISH • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

**TEMPURA PRAWNS / КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА** ..... Euro **24.00**

In tempura dough deep-fried tiger prawns with sauce aioli,  
Spicy mango salsa and Asian egg noodles with vegetables

Обжаренные королевские креветки в панировке Темпура с соусом Айоли, острой Сальса из манго, азиатской яичной лапшой и овощами

**GRILLED SALMON FILLET BALSAMIC & ROSEMARY** ..... **21.00**  
**ФИЛЕ ЛОСОСЯ ГРИЛЬ ПОД БАЛЬЗАМИКО И РОЗМАРИНОМ**

Grilled salmon fillet balsamic & rosemary served with Broccoli & Vegetable Rice

Филе лосося гриль под сиропом бальзамик, подаётся с рисом и овощами, брокколи и розмарином

**FISH AND CHIPS** **NEW!** ..... **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** ..... **22.00**  
**ФИЛЕ КРАСНОГО МОРСКОГО ОКУНЯ**

Red gurnard fillet baked in foil with garlic, lemon, thyme,  
Parsley and olive oil served with grilled zucchini and potato sticks

Филе красного морского окуня, запечённое в фольге, с чесноком, лимоном, тимьяном, петрушкой и оливковым маслом. Подаётся с приготовленным на гриле цукини и картофельными палочками



# NEW YORK CITY

RESTAURANT

## 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** **NEW!** ..... **28.00**

With Bacon-Wrapped Green Beans and Macaire Potatoes

Choose between: Butter 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

**GRILLED PORK FILLET MEDALLIONS / МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ НА ГРИЛЕ** ..... **21.00**

Grilled Pork Medallions wrapped in smoked ham on Shallot sauce, cauliflower, grill tomato and roasted potato

Медальоны из Свинины на гриле в беконе, под соусом Шалот, подаются с цветной капустой, запечёнными томатами и картофелем



# NEW YORK CITY

RESTAURANT

## SIDE DISHES • ГАРНИРЫ

<b>MIXED SALAD / ОВОЩНОЙ САЛАТ</b> .....	<b>Euro</b> <b>4.50</b>
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

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

## SLICED FRESH FRUITS • ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА

<b>TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO</b> .....	<b>9.50</b>
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	
<b>FRESH SLICED FRUITS / НАРЕЗКА ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ</b> .....	<b>8.50</b>



# NEW YORK CITY

RESTAURANT

## DESSERTS • ДЕСЕРТ

	Euro
<b>APPLE STRUDEL / ШТРУДЕЛЬ</b> .....	<b>9.00</b>
Homemade apple strudel with vanilla - cinnamon sauce Яблочный «Штрудель» с ванильным соусом и корицей	
<b>NEW YORK CHEESE CAKE / ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК</b> .....	<b>9.00</b>
Served with raspberry sauce Чизкейк подаётся с малиновым соусом	
<b>CRÈME CARAMEL / КРЕМ КАРАМЕЛЬ</b> <b>NEW!</b> .....	<b>9.00</b>
<b>SACHER TORTE / ЗАХЕР</b> <b>NEW!</b> .....	<b>9.00</b>
Classic Austrian Chocolate Cake with Apricot Jam Классический Австрийский шоколадный торт с абрикосовым джемом	



# NEW YORK CITY

RESTAURANT

## 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



# NEW YORK CITY

RESTAURANT

**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'.**

