

# БЛЮДА БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ DISHES OF BELARUSIAN CUISINE



## ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ COLD MEALS & SNACKS

### СЕТ БЕЛОРУССКИХ СЫРОВ / BELORUSSIAN CHEESE SET

Три вида домашнего белорусского сыра. Подаётся с орехами, сырными палочками и вареньем из томатов черри. / Three types of homemade Belarusian cheeses. Served with nuts, cheese sticks and cherry tomato jam.

90/50/35/15/1 r **16.50**

### СЕТ "ЗАКУСКА ПАНСКАЯ" / BELORUSSIAN STYLE SET

Три вида домашнего сала, деревенская колбаса, квашенная капуста с клюквой и маринованные грибы. / Three kinds of homemade lard, country sausage, sauerkraut with cranberries and pickled mushrooms.

200/100/80/40/20 r **17.50**

### СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И РЖАНЫМИ ТОСТАМИ / SALTED HERRING ON CROUTONS & BOILED POTATO

130/25/25/10/9 r **6.00**

## СТАРОБЕЛОРУССКИЕ БЛЮДА OLD-FASHIONED BELARUSIAN MEALS

### КОЛДУНЫ БЕЛОРУССКО-ЛИТОВСКИЕ С ЛУКОМ И ШКВАРКАМИ / OLD-FASHIONED BELORUSSIAN-LITHUINIAN DUMPLINGS WITH FRIED BRISKET AND ONION

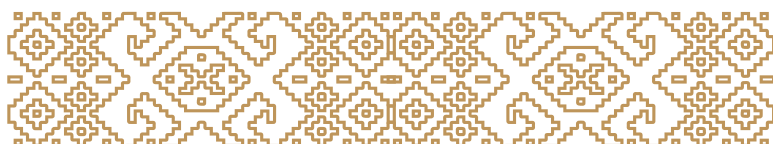
190/25/5/50 r **10.00**

### ДРАНИКИ С МАЧАНКОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ / POTATO PANCAKES WITH MACHANKA (pork meat and ribs in wild mashrooms-sourcream sauce)

250/180/2 r **16.50**

### ДРАНИКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СО СМЕТАНОЙ / BAKED POTATO PANCAKES, STUFFED WITH GROUND PORK

300/100/50/5 r **15.00**



# БЛЮДА БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ DISHES OF BELARUSIAN CUISINE

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT MEALS

РУЛЬКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ГЛАЗУРИ ИЗ КВАСА С ЯБЛОЧНО-  
КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ / BAKED PORK SHANK  
WITH KVASS GLAZING AND APPLE-CRANBERRY SAUCE

725/260/135/75/50/10 г **33.00**

СВИНЫЕ РЕБРА, ТОМЛЕННЫЕ В ТЕМНОМ ПИВЕ И ВИШНЕ  
/ PORK RIBS, STEAMED IN DARK BEER WITH CHERRY GLAZING

410/150/65/40 г **23.00**

БЕФСТРОГАНОВ ПО-БЕЛОРУССКИ  
/ BEEFSTROGANOFF IN BELORUSSIAN STYLE

250/150/3 г **29.50**

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ С ПЮРЕ И ГРИБНЫМ СОУСОМ  
/ HOME MADE RISSOLES WITH MASHED POTATO  
AND MUSHROOM SAUCE

150/200/75/65 г **15.00**

ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА С КОРНЕПЛОДАМИ И ТРАВАМИ  
/ ROASTED RABBIT WITH ROOT VEGETABLES AND HERBS  
AND MASHROOM CRAVY

Нежная ножка кролика, с тушенными корнеплодами и травами  
/ Soft rabbit leg with braised root vegetables and herbs

150/200/30/5 г **18.50**

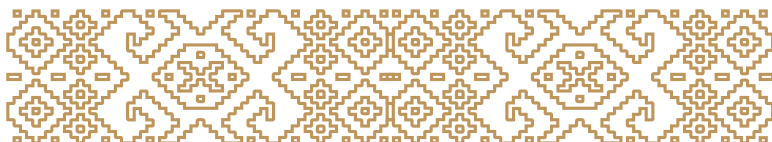
## ТРАДИЦИОННЫЕ ДОМАШНИЕ НАПИТКИ TRADITIONAL HOME-MADE DRINKS

МОРС КЛЮКВЕННО-МЯТНЫЙ / CRANBERRY-MINT MORSE

0,25л / 0,5л / 1 л **2.50 / 5.00 / 10.00**

МОРС ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ С АПЕЛЬСИНОМ  
/ BLACKCURRANT-ORANGE MORSE

0,25л / 0,5л / 1 л **2.50 / 5.00 / 10.00**



## ЕДИМ РУКАМИ / EAT WITH HANDS



### БУТЕРБРОД С СЕМГОЙ / SANDWICH WITH SALTED SALMON

35/1 г **2.50**

### БУТЕРБРОДЫ С СЫРОКОПЧЕНОЙ КОЛБАСОЙ / SANDWICHES WITH SALAMI

100 г **3.00**

### БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ / SANDWICHES WITH HAM

115 г **3.50**

### БУТЕРБРОДЫ С ГРУДИНКОЙ / SANDWICHES WITH BRISKET

135/2 г **3.50**

### БУТЕРБРОДЫ С КУРИЦЕЙ / SANDWICHES WITH CHICKEN

145 г **4.00**

### БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ / SANDWICHES WITH CHEESE

115 г **3.50**

### БУРГЕР «МЕКСИКАНЕЦ» / MEXICAN BURGER

Котлета из мяса бычков Black Angus на хрустящей булочке с халапеньо, свежими томатами с соусом Шрирача / A crispy patty with ground meat, jalapenos and tomatoes with Sriracha sauce (a Thai-style hot sauce)

350/100/30/40 г **20.00**

### БУРГЕР «СОЧНЫЙ АМЕРИКАНЕЦ» С БЕКОНОМ / «JUICY AMERICAN» BURGER WITH BACON

Котлета из мяса бычков Black Angus на хрустящей булочке с беконом / A crispy patty with ground beef meat Black Angus with bacon

350/100/30/40 г **20.00**

### СЭНДВИЧ С СЕМГОЙ / SANDWICH WITH SALMON

Нежное сочетание семги с/с, мягкого сливочного сыра и приятный хруст свежего огурца / Soft combination of light-salted salmon, creamy cheese and fresh crunchy cucumbers

180 г **12.50**

### БРУСКЕТТА «КАПРЕЗЕ» / BRUSCHETTA WITH MOZZARELLA, TOMATOES AND PESTO

Томаты конкассе, ароматный соус с нежным сыром и ломтик подсушенного хлеба – что может быть лучше? / Tomato concasse, flavorful sauce with soft cheese on a sliced bread – what could be better?

120 г **6.50**

# ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ EUROPEAN CUISINE

## САЛАТЫ / SALADS

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ РОСТБИФОМ / WARM SALAD WITH CARAMELIZED ROASTBEEF

Заправляется авторским медово-горчичным соусом / Served with chief's honey-mustard sauce, caramelized bell pepper, olives and juicy roast beef.

250 г **26.50**

### САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ / SWEET TOMATO SALAD WITH PICKLED ONION

Салат из спелых розовых томатов с пикантной заправкой и слегка острого, сладковатого лука/ Sweet tomato salad served with spicy dressing and sweet onion.

230 г **10.50**

### САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»/ GREEK SALAD

Всеми любимый салат из свежих овощей с сыром «Фета» и маслинами / Loved-by-all vegetable salad served with Feta cheese and olives.

250 г **10.00**

### САЛАТ ОЛИВЬЕ ПО-ДОМАШНЕМУ / TRADITIONAL STYLE OLIVYER SALAD

300/5 г **7.50**

### САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» / CAESAR SALAD

Классический салат «Цезарь» с семгой-гриль, слабосоленой семгой, креветками или куриным филе и одноименным соусом. / Classic Caesar salad with tiger shrimps slightly salted salmon, salmon grill or chicken.

250г	С семгой-гриль	<b>20.50</b>
	С слабосоленой семгой	<b>19.50</b>
	С тигровыми креветками	<b>20.50</b>
	С курицей	<b>14.00</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

### АССОРТИ КРЕВЕТОК / SHRIMP SET

Креветки на шпажках в соусе терияки, креветки в темпуре с соусом спайси. / Skewered shrimp, served with teriyaki sauce & shrimp tempura served with spicy sauce.

175/50 г **42.00**

### ШПИНАТНЫЕ РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ / SPINACH RAVIOLI WITH SALMON

150/100/10 г **22.50**

### ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ / FRIELD SULUGUNI CHEESE

Подается с томатами пелатти, базиликом и гранатовым соусом. / Served with Pilati sauce, basil & pomegranate sauce.

120/50/50 г **11.50**

# ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ EUROPEAN CUISINE

## СУПЫ / SOUPS

### БОРЩ СО СМЕТАНОЙ / BORSCH WITH SOUR CREAM

300/50/50/3 г **7.50**

### СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ / MEAT SOLYANKA

Традиционный рецепт с несколькими видами мяса, бочковыми корнишонами, оливками и каперсами/ Traditional recipe with several types of meat, barrel gherkins, olives and capers.

350/50/2 г **13.50**

### КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ HOME MADE STYLE CHICKEN SOUP WITH NOODLES

275/150/1 г **7.50**

### ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ MUSHROOM CREAM-SOUP WITH TRUFFLE OIL

Сочетание лесных грибов и ароматного трюфельного масла/ Mix of wild mushrooms with aroma truffle oil.

325 г **12.00**

## ПАСТА / PASTA

### ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ PENNE WITH SHRIMPS IN CREAM SAUCE

310/20/3 г **21.00**

### ФАРФАЛЛЕ С СЁМГОЙ И СЛИВКАМИ FARFALLE WITH SALMON AND CREAM

Также можем приготовить со спагетти, пенне, тальятелле / Also we can cook with spaghetti, penne or tagliatelle

310/20/1 г **23.00**

### ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ / PASTA ALLA BOLOGNESE

Классический соус-рагу с говядиной, томатами и овощами. Идеально со спагетти, пенне или тальятелле / Classic sauce-rouge with beef, tomatoes and vegetables. Perfect with spaghetti, penne or tagliatelle.

310/3 г **17.50**

### СПАГЕТТИ КАРБОНАРА / SPAGETTI CARBONARA

Попробуйте также с тальятелле, или капеллини / Try with tagliatelle or capellini

310/2 г **18.00**

# ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ EUROPEAN CUISINE

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

### ДОРАДО НА ГРИЛЕ / GRILLED SEA BREAM

Цельная рыба, приготовленная на гриле, подается с остро-сладким соусом /  
Whole grilled fish, served with hot-and-sweet sauce.

1шт / 80/60 г **32.00**

### СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ / SALMON STEAK & MASHED CAULIFLOWER PUREE

Приготовленный на гриле стейк, подается со сливочно-икорным соусом /  
Grilled salmon steak, served with creamy-caviar sauce.

200/100/100/50/5 г **29.50**

### СТЕЙК РИБАЙ / RIBEYE STEAK

Рекомендуемая прожарка Medium. Подаётся с кусочком масла Метродотель,  
кукурузой гриль и соусом барбекю из копчёного перца Чипотле /  
Served w/ metradotel butter, corn grill and BBQ Chipotle sauce.

300/38/60/50 г **95.00**

### КЛАССИЧЕСКИЙ СТЕЙК «NEW YORK» / CLASSIC NEW YORK STEAK

Рекомендуемая прожарка Medium, Medium Well

300/38/60/50 г **85.00**

### ФИЛЕ МИНЬОН С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ / FILLET MIGNON WITH GRILLED VEGETABLES

Подается с соусом на выбор: перечный, вино-ягодный или демиглас.  
Рекомендуемая прожарка: Medium rare, Medium / Served with your choice of pepper,  
wine-berry or Demi-glace sauce.

150/200/40 г **50.00**

### МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ / BEEF MEDALLIONS

Сочная говяжья вырезка с жареным картофелем по-домашнему и соусом демиглас /  
Rich beefsteaks w/ fried potato & Demi-glace sauce.

150/200/50 г **40.00**

### ЦЫПЛЕНОК ПО-ГРУЗИНСКИ / GEORGIAN CHICKEN

Румяный, сочный цыпленок, приготовленный на гриле. Подается с соусом Алиоли  
и домашней аджикой / Ruddy rich grilled chicken, served with Alioli sauce  
and homemade adjika.

315/65/40/40 г **16.00**

### ШНИЦЕЛЬ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ / CHICKEN SHNITZEL

Обжареное филе в хрустящей панировке в сочетании с ореховым кремом.  
Гарнируется свежим салатом и ягодным соусом / Fried chicken fillets, crusted with  
panko crumbs, topped with nut cream. Served with fresh greens and berry sauce.

200/50/40/40 г **18.50**

# ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ EUROPEAN CUISINE



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

### ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ, СИБИРСКИЕ / "SIBIRSKIE" DUMPLINGS

Сочетание говядины, свинины и курицы. / Mix of beef, pork & chicken handmade.

300/100/50 г **15.50**

### АДЖАПСАНДАЛ / AJAPSANDALI

Кавказское жаркое из овощей / Georgian dish of stewed vegetables

350/5 г **8.00**

## ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

### КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ / VILLAGE POTATO

150 г **2.50**

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ / VILLAGE POTATO

150 г **2.50**

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ / MASHED POTATO

150 г **2.50**

### ОВОЩИ ГРИЛЬ / GRILLED VEGETABLES

200 г **6.50**

### РИС РАССЫПЧАТЫЙ ЖАСМИН / JASMINE RICE

150 г **2.00**

### РИС С ОВОЩАМИ И СОЕВЫМ СОУСОМ / RICE WITH VEGETABLES & SOY SAUCE

200 г **4.50**



# ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ EUROPEAN CUISINE

## БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ BBQ MEALS

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ  
НА ГРИЛЕ / BBQ TIGER  
SHRIMPS

160/190/50 **38.00**

ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ  
SALMON KEBAB

200/188/50 **37.50**

КАРЕ БАРАШКА  
RACK OF LAMB

200/140/50 **29.00**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ  
БАРАНИНЫ / MUTTON  
LULA KEBAB

200/140/50 **24.00**

КОРЕЙКА СВИНАЯ НА  
УГЛЯХ / BBQ PORK LOIN

200/140/50 **18.00**

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ  
VEGETABLE KEBAB

500/50 **16.00**

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ  
STURGEON KEBAB

200/188/50 **58.00**

ШАШЛЫК ИЗ МЯСА  
БЫЧКОВ ПОРОДЫ  
BLACK ANGUS  
BLACK ANGUS BEEF KEBAB

200/140/50 **55.00**

ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ  
БАРАНИНЫ / MUTTON  
FLESH KEBAB

200/140/50 **29.50**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ  
ШЕИ / PORK NECK KEBAB

200/140/50 **16.50**

БЕДРО КУРИНОЕ  
CHICKEN HIPS

200/140/50 **10.00**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ  
CHICKEN LULA KEBAB

200/140/50 **9.50**

ШАШЛЫК ИЗ БЕЙБИ-КАРТОФЕЛЯ / BABY POTATO KEBAB

180/140/50 **10.50**





# ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ EUROPEAN CUISINE

## ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

### НАПОЛЕОН / NAPOLEON DESSERT

Десерт из слоеного несладкого теста, пропитанный нежным кремом /  
Layers of puff pastry and vanilla pastry cream come together in this popular French dessert,  
also known as a Mille Feuille.

150/30/15/8 г **6.50**

### МЕДОВИК / HONEY CAKE

Всем нам знакомый десерт, сочетающий вкус мягких медовых коржей с легким  
сметанно-сливочным кремом, покрытый золотистой крошкой /  
Well-known delicious cake made of thin layers of flaky honey pastry with light sour cream filling.

135/2 г **5.50**

### ФРУКТОВЫЙ МИНЕСТРОНЕ С МАЛИНОВЫМ СОРБЕ / FRUIT MINESTRONE W/RASPBERRY SORBE

1/300 г **13.50**

### АССОРТИ КАП КЕЙКОВ CAP CAKES

100 г **2.00**

### ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ HOMEMADE COOKIES

105 г **3.00**

### ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ С ИЗЮМОМ, ОРЕХАМИ И КУРАГОЙ / OATMEAL COOKIES W/RAISINS, NUTS & DRY APRICOTS

1/60 г **3.00**

### АССОРТИ ДОМАШНИХ КОНФЕТ / CLUB CHOCOLATE SWEETS

45 г **2.00**

### ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА / FRUIT PLATE

150 г **2.50**

### АССОРТИ СУХОФРУКТОВ / DRIED FRUIT PLATTER

210 г **6.50**

### АССОРТИ ОРЕХОВ / NUT PLATTER

160 г **17.00**

### МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ / ICE CREAM

На Ваш выбор: ванильное, шоколадное, фисташковое, а также сорбет манго-маракуя  
и клубника-малина / Vanilla, chocolate, pistachio ice cream, mango-passion fruit  
or straw-raspberry sorbet

60 г **5.50**