



1715  
*рада*

МЕНЮ





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

**МОРСКАЯ ФОРЕЛЬ С/С  
С КАПЕРСАМИ ГРЕКО** 480 р.

90/10 г.

(форель с/с, каперсы Греко, апельсин)

*LIGHTLY SALTED SEA TROUT WITH CAPERS*

90/10 g.

*(lightly salted sea trout, capers, slice of orange)*

**СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ  
НУАЗЕТ, ПОДАЕТСЯ С  
ТОСТАМИ И ЛУКОМ** 420 р.

70/50/30/5 г.

(сельдь бочковая, картофель отварной, ялтинский маринованный лук, тосты из бородинского хлеба)

*HERRING WITH BOILED NOISSETTE POTATOES  
SERVED WITH RYE TOAST AND ONIONS*

70/50/30/5 g.

*(barrel-cured herring, boiled potatoes, toasted Borodinsky\* rye bread, marinated red onions)*

\* *Borodinsky rye bread* - a dark brown sourdough rye bread of Russian origin, traditionally sweetened with molasses and flavored with coriander and caraway seeds.

1715  
*кафе*





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

## ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ И КОРНИШОНАМИ

450 р.

100/30/5 г.

(язык говяжий отварной, хрен, корнишоны)

*OX TONGUE WITH HORSERADISH AND GHERKINS*

*100/30/5 g.*

*(boiled ox tongue, horseradish, gherkins)*

## ПАШТЕТ ИЗ УТИНОГО МАГРЕ С СОУСОМ ИЗ СМОРОДИНЫ И ЕЛОВЫМИ ШИШКАМИ

470 р.

90/15 г.

(тосты из пшеничного багета, паштет из утки, соус из смородины, еловые шишки)

*DUCK MAGRET PATE WITH CURRANT SAUCE  
AND YOUNG PINE CONES*

*90/15 g.*

*(toasted baguette, duck magret pate,  
black currant sauce, young pine cones)*

1715  
*кафе*





# САЛАТЫ

## SALADS

### САЛАТ ЦЕЗАРЬ

- С КУРИНЫМ ФИЛЕ 500 р.
- С ЛОСОСЕМ 600 р.
- С КРЕВЕТКАМИ 650 р.

200 г.

(листья Романо, соус Цезарь, томаты черри, крутоны, сыр Пармезан, куриное филе / лосось с/с / креветки)

CAESAR SALAD 250 g.

- WITH CHICKEN FILLET
- WITH SALMON
- WITH SHRIMP

(Romano salad, Caesar sauce, cherry tomatoes, croutons, parmesan cheese, chicken breast fillet or salmon or shrimp)

### САЛАТ ОЛИВЬЕ

- С РОСТБИФОМ
- С ЛОСОСЕМ И ИКРОЙ ПАЛТУСА 450 р.

180 г.

(картофель, морковь, яйцо куриное, огурец соленый, горошек конс., домашний майонез, ростбиф / лосось и икра палтуса)

OLIVIER SALAD 180 g.

- WITH ROAST BEEF
- WITH SALMON AND HALIBUT CAVIAR

(boiled potato, boiled carrot, boiled egg, marinated cucumber, canned green peas, homemade mayonnaise, roast beef or salmon, halibut caviar)

1715  
кафе





# САЛАТЫ

## SALADS

### САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ КЛАССИЧЕСКИЙ

490 р.

250 г.

(свежие томаты, огурцы, перец болгарский, сыр Фета, масло оливковое, каперсы)

*CLASSIC GREEK SALAD 250 g.*

*(fresh tomatoes, cucumbers, capsicum, Feta cheese, olive oil, capers, balsamic vinegar)*

### МИКС САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ГРАВЮРОМ ИЗ ОГУРЦА

690 р.

200 г.

(микс салат, лосось, томаты черри, огурец, соус Даранж на основе апельсинового сока и манго)

*MIXED SALAD WITH SALMON AND CARVED CUCUMBER GARNISH 200 g.*

*(mixed salad, lightly salted salmon, cherry tomatoes, fresh cucumber, Darange sauce\*)*

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМИ ПОТРОШКАМИ И МИНДАЛЕМ ФЛАМБЕ

480 р.

200 г.

(куриные сердца, желудки, печень, орехи миндаль, эстрагон, микс салат, соус Даранж на основе апельсинового сока и манго)

*WARM SALAD WITH CHICKEN GIBLETS AND ALMOND FLAMBÉ 200 g.*

*(chicken giblets, almonds, tarragon, mixed salad, Darange sauce\*)*

\* *Darange sauce* - Orange juice, mango puree, passion fruit, olive oil, balsamic vinegar

1715  
*кафе*





# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

1715  
кафе

## ЖУЛЬЕН

- С КУРИЦЕЙ
- С ЛОСОСЕМ
- С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

370 р.

130 г.

(лук репчатый, сливки, сыр Голландский, белые грибы / курица / лосось)

*JULIENNE 130 g.*

- WITH CHICKEN
- WITH SALMON
- WITH WHITE MUSHROOMS

(onion, cream, Gouda and/or Edam cheese, chicken or salmon or porcini mushrooms)

## БАВАРСКИЕ КОЛБАСКИ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

480 р.

220 г.

(баварские колбаски, лук маринованный, соус горчичный)

*BAVARIAN SAUSAGES WITH MUSTARD SAUCE 220 g.*

(Bavarian sausages, marinated onion, Dijon mustard sauce)





# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

1715  
*кафе*

## КРЕВЕТКИ ВАНАМЕЙ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ СЛАДКИЙ ЧИЛИ

590 р.

6 шт.

(микс салат, креветки Ванамей, соус Сладкий чили)

*GRILLED VANAMEI PRAWNS WITH SWEET CHILI SAUCE*

6 prawns

(mixed salad, Vanamei shrimp, Sweet chili sauce)

## КРОКЕТЫ ИЗ ЦУКИНИ С ЖАРеныМИ ГРИБАМИ

420 р.

150/30 г.

(цукини, белые грибы, соус Бешамель, сыр Пармезан, соус Сладкий чили)

*ZUCCHINI CROQUETTES WITH FRIED MUSHROOMS*  
150/30 g.

(zucchini, porcini mushrooms, béchamel sauce,\* parmesan cheese, sweet chilly sauce)

\* *Béchamel sauce* - white sauce made with butter, flour and milk





# СУПЫ

SOUPS

## СУП-ПЮРЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ С ГРЕНКАМИ

350 р.

300 г.

(шампиньоны, белые грибы, лук репчатый, сливки, гренки)

*CREAM OF MUSHROOM SOUP WITH CROUTONS*

300 g.

(champignons, white mushrooms, onion, cream, croutons)

## СОЛЯНКА РЫБНАЯ С КУПЕЧЕСКОЙ НАЛИВКОЙ

550 р.

300/40 г.

(лосось, треска, окунь, соленые огурцы, оливки, лук репчатый, томаты, лимон)

*MIXED FISH SOUP SERVED WITH A SHOT OF SEABUCKTHORN & GINGER LIQUEUR*

300 g.

(salmon, cod, perch, pickled cucumber, olives, onions, tomatoes, lemon)

1715  
кафе





# СУПЫ

## SOUPS

1715  
кафе

### СУП КУРИНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ 300 р.

300 г.

(курица, лук репчатый, морковь, фрикадельки мясные, лапша яичная)

MEATBALL NOODLE SOUP WITH CHICKEN BROTH

300 g.

(chicken bouillon, onion, carrot, meatballs, egg noodles)

### БОРЩ ДВОРЯНСКИЙ ПО ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ 450 р.

300 г.

(борщ по фирменному рецепту со смальцем, бородинским хлебом и сметаной)

SIGNATURE DISH BORSCHT

300 g.

(signature dish borscht with smalts,\* Borodinsky\* rye bread and thickened cream)

\* *Smalts* – a piquant spread made from minced lard, seasoned with spices and garlic, is quite enjoyable with black Borodino bread.

\* *Borodinsky rye bread* - a dark brown sourdough rye bread of Russian origin, traditionally sweetened with molasses and flavored with coriander and caraway seeds.





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## HOT DISHES

**ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ  
ЩЕЧКИ ПО-БУРГУНСКИ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** 980 р.

150/100 г.

(говяжьи щечки, соус на основе овощей и красного вина, картофельное пюре с трюфельным соусом)

*STEWED VEAL CHEEKS IN A BURGUNDY SAUCE AND MASHED POTATOES WITH TRUFFLE SAUCE 150/100g.*  
(veal cheeks, red wine & vegetable based sauce, mashed potato, truffle sauce)

**ФИЛЕ МИНЬОН  
С ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬО** 1100 р.

180/10 г.

(говяжья вырезка, перец халапеньо, томаты черри, микс салат)

*FILET MIGNON WITH JALAPEÑO PEPPER 200/10 g.*  
(beef sirloin, jalapeño pepper, cherry tomatoes, mixed salad)

**БЕФСТРОГАНОВ  
С КАРТОФЕЛЕМ «ПУШКИН»  
И КОРНИШОНАМИ** 950 р.

150/100/20 г.

(говяжья вырезка, лук репчатый, грибы, сливки, картофель, огурцы корнишоны)

*BEEF STROGANOFF WITH PUSHKIN\* STYLE POTATOES AND GHERKINS 150/100/20 g.*  
(beef sirloin, onion, champignon and porcini mushrooms, cream, potatoes, gherkins)

\* Pushkin style potatoes - boiled potato, sliced and fried in butter

1715  
кафе





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## HOT DISHES

1715  
кафе

### ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ

990 р.

180 г.

(филе лосося, листья салата, долька апельсина)

*GRILLED SALMON FILLET 180 g.*

*(salmon fillet, lettuce leaves, orange wedge)*

### СПИНКА БЕЛОЙ ТРЕСКИ С ЗЕЛЕНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ «БЕЛЬ ВИЛЬ»

850 р.

150/100/30 г.

(филе трески, соус «Бель Виль» на основе сливок и дижонской горчицы, картофельное пюре с соусом Песто)

*WHITE COD BACK FILLET WITH GREEN PUREE*

*AND BELLE VILLE SAUCE\* 150/100/30 g.*

*(cod back fillet, mashed potatoes with Basil pesto sauce, Belle Ville sauce\*)*

*\*Belle Ville sauce - cream, white wine and Dijon mustard)*

### УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ

770 р.

170/100 г.

(утинная ножка, кабачки, баклажаны, болгарский перец, чеснок, соус на основе черной смородины)

*DUCK LEG CONFIT\* WITH VEGETABLE RATATOUILLE*

*170/100 g. (duck leg, zucchini, eggplant, capsicum, garlic, blackcurrant sauce)*

*\* Confit de Canard is a French classic - duck legs slow-cooked in duck fat until the meat is meltingly tender, then the skin crisped to golden perfection.*





# ПАСТА

PASTA

1715  
кафе

## КАРБОНАРА С БЕКОНОМ

600 р.

230 г.

(паста из твердых сортов пшеницы, бекон, чеснок, белое вино, сливки, сыр Пармезан)

**PASTA CARBONARA WITH BACON 230 g.**

(pasta, bacon, garlic, white wine, cream, parmesan cheese)

## АРАБЬЯТА С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ

500 р.

230 г.

(паста из твердых сортов пшеницы, томаты черри, перец халапеньо, сыр Пармезан, соус на основе томатов)

**PASTA ARABIATA WITH CHERRY TOMATOES 230 g.**

(pasta, cherry tomatoes, jalapeño peppers, parmesan cheese, tomato based sauce)





## ГАРНИРЫ

### GARNISH

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** 200 р.

100 г.

*MASHED POTATOES 100 g.*

**РАТАТУЙ ИЗ ОВОЩЕЙ** 290 р.

150/20 г.

*VEGETABLE RATATOUILLE 150/20 g.*

• **КАРТОФЕЛЬ ФРИ**  
• **ПО-ДЕРЕВЕНСКИ** 230 р.

100 г.

- *FRENCH FRIES 100 g.*
- *POTATO WEDGES 100 g.*

## СОУСЫ

### SAUCES

**«ПИЛАТИ»** 60 р.

НА ОСНОВЕ ТОМАТОВ 40 г.

*«PILATI» TOMATO BASED SAUCE 40 g.*

**«БЛЁ Д ОВЕРНЬ»** 80 р.

НА ОСНОВЕ СЫРА С  
ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ 40 г.

*«BLEU D' AUVERGNE» BLUE CHEESE SAUCE 40 g.*

**«ШАТОБРИАН»** 100 р.

НА ОСНОВЕ КРАСНОГО  
ВИНА 40 г.

*«CHATEAUBRIAND» RED WINE SAUCE 40 g.*

**«БЛАН АЛЯ КРИМ»** 70 р.

НА ОСНОВЕ СЛИВОК 40 г.

*«BLANC» CREAM & WHITE WINE SAUCE 40 g.*



## ДЕСЕРТЫ

### DESSERT

**ПЕСОЧНО -  
БРУСНИЧНЫЙ ТОРТ** 300 р.

120 г.

*LINGONBERRY CHEESE CAKE 120 g.*

**ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ** 300 р.

120 г.

*LAYERED CHOCOLATE SPONGE CAKE 120 g.*

**МЕДОВИК** 300 р.

120 г.

*«MEDOVIK»\* LAYERED HONEY CAKE 120 g.*

*\* Medovik - An iconic Russian honey cake. Thin cake layers with notes of honey and caramel, separated by a thick cream cheese frosting is absolutely delicious.*

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

### BREAD BASKET

**БАГЕТ И  
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ** 100 р.

80 г.

*BAGUETTE AND BORODINSKY RYE BREAD\* 80 g.*

*\* Borodinsky rye bread - a dark brown sourdough rye bread of Russian origin, traditionally sweetened with molasses and flavored with coriander and caraway seeds.*



# КАРТА БАРА

## DRINKS

**МОРС ЯГОДНЫЙ** 200 мл. 150 р.

*BERRY MORS\* 200 ml.*

*\*Mors – a homemade Russian, non-carbonated fruit drink prepared from boiled berries and sweetened water*

**СОК АПЕЛЬСИН / ЯБЛОКО/ ВИШНЯ** 200 мл. 150 р.

*ORANGE JUICE / APPLE JUICE / CHERRY JUICE 200 ml.*

**ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ** 150 р.  
330 мл.

*MINERAL WATER 330 ml.*

**СОСА СОЛА** 330 мл. 200 р.

*COCA COLA 330 ml.*

**ФИРМЕННЫЙ СИДР КУСКОВО** 750 мл. 1100 р.

*«KUSKOVO» SIGNATURE CIDER 750 ml.*

**РОЖДЕСТВЕНСКИЙ НАПИТОК** 200 мл. 300 р.

*MULLED WINE 200 ml.*

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

### FRESHLY SQUEEZED JUICE

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ** 200 мл. 350 р.

*FRESH ORANGE JUICE 200 ml.*

**ЯБЛОЧНЫЙ** 200 мл. 350 р.

*FRESH APPLE JUICE 200 ml.*

**МОРКОВНЫЙ** 200 мл. 350 р.

*FRESH CARROT JUICE 200 ml.*

1715  
кафе



Дорогие Гости!

Если у вас есть бутылочка отличного вина или что покрепче, то Вы можете выпить Ваши любимые напитки у нас в кафе, оплатив пробковый сбор в размере 200р. с бутылки до 1л. За эту небольшую плату мы бережно охладим и откроем Ваш напиток, натрём до блеска бокалы и разольём его в них.

Вам останется только наслаждаться!



# ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

## SIGNATURE TEA

**ОБЛЕПИХА - МАРАКУЙЯ**

600 / 800 мл.

*SEA BUCKTHORN & PASSION FRUIT*

600 / 800 ml.

**КЛУБНИКА - ШИПОВНИК**

600 / 800 мл.

*STRAWBERRY & ROSEHIP*

600 / 800 ml.

**ИМБИРЬ - ОБЛЕПИХА**

600 / 800 мл.

*GINGER & SEA BUCKTHORN*

600 / 800 ml.

# КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ

## CLASSIC TEA

**АССАМ**

600 / 800 мл.

*ASSAM BLACK TEA 600 / 800 ml.*

**МОЛОЧНЫЙ УЛУН**

600 / 800 мл.

*MILKY OOLONG TEA 600 / 800 ml.*

**СЕНЧА**

600 / 800 мл.

*SENCHA GREEN TEA 600 / 800 ml.*

**ЖАСМИН**

600 / 800 мл.

*JASMINE TEA 600 / 800 ml.*

1715  
*кафе*





# КОФЕ

COFFEE

## ЭСПРЕССО

80 мл.

*ESPRESSO*

*80 ml.*

## АМЕРИКАНО

150 мл.

*AMERICANO*

*150 ml.*

## КАПУЧИНО

200 мл.

*CAPPUCCINO*

*200 ml.*

## ЛАТТЕ

200 мл.

*LATTE*

*200 ml.*

## РАФ

200 мл.

*RAF \**

*200 ml.*

## ФЛЭТ УАЙТ

200 мл.

*FLAT WHITE*

*200 ml.*

## КАКАО

200 мл.

*COCOA*

*200 ml.*

100 р.

150 р.

220 р.

250 р.

300 р.

250 р.

200 р.

1715  
*кафе*

\* Raf or raf coffee. The main differences from latte are the use of vanilla sugar and cream instead of milk and the fact that the whole mix is foamed together instead of just milk.