



  
Anastasia  


# Холодные закуски

Cold appetizers/凉开胃菜



<b>Квашеная капуста с брусникой</b>			<b>270.-</b>
Pickled cabbage with mountain cranberries/腌制卷心菜配越橘			150 гр.
Квашеная капуста с брусникой, заправленная нерафинированным маслом			
<b>Сибирские грибы</b>			<b>670.-</b>
Siberian mushrooms (saffron milk cap or milk agaric)/西伯利亚蘑菇 (松乳菇或白乳菇)			165 гр.
Соленые рыжики или грузди с маринованным луком и сметаной, заправленные нерафинированным маслом			
<b>Соленья</b>			<b>580.-</b>
Traditional Pickle platter/咸菜			230 гр.
Квашеная капуста с брусникой, соленые огурцы и помидоры, соленые грибы и маринованный лук, заправленные нерафинированным маслом			
<b>Сырная тарелка</b>			<b>950.-</b>
Cheese platter/奶酪拼盘			220 гр.
4 вида сыра с грецким орехом, виноградом, медом и вареньем из сосновых шишек			
<b>Муксун малой соли</b>			<b>460.-</b>
Light-salted Muksun (whitefish)/腌制穆森白鲑鱼			90 гр.
Муксун малой соли с лимонным гелем и гелем понзу			
<b>Форель малой соли</b>			<b>710.-</b>
Light-salted Trout/腌制鳟鱼			90 гр.
Форель малой соли с лимонным гелем и гелем понзу			
<b>Рыбное ассорти</b>			<b>920.-</b>
Fish platter/鱼类拼盘			160 гр.
Пелядь, форель и муксун малой соли, с лимонным гелем, гелем понзу и пудрой из маслин			
<b>Сагудай</b>	муксун	165 гр.	<b>780.-</b>
Sagudai (muksun/trout)/贝加尔湖生鱼片 (穆森白鲑或鳟鱼)	форель	145 гр.	<b>880.-</b>
Рыба малой соли, маринованный лук, лимонный гель и гель понзу			
<b>Пелядь под водочку</b>			<b>690.-</b>
Peled - northern whitefish (pairs well with Vodka)/下酒高白鲑鱼			230 гр.
Пелядь малой соли с отварным картофелем, сливочным маслом и зеленью, маринованным луком и икрой лосося			
<b>Сало домашнее</b>			<b>390.-</b>
Homemade Sala - traditional cured slabs of pork fatback/家常萨洛			190 гр.
Соленое и копченое сало с домашней горчицей, маринованной горчицей и бородинским хлебом			
<b>Тартар из мраморной говядины</b>			<b>610.-</b>
Marbled beef tartare/牛肉塔塔酱			250 гр.
Мраморная говядина с солеными огурцами в меде, красным луком, горчицей, желтками конфи и соусом айоли чили			
<b>Мясное ассорти</b>			<b>690.-</b>
Meat platter/肉类拼盘			190 гр.
Ростбиф су-вид, запеченная буженина, телячий язык, маринованная горчица, маринованные черри и домашняя аджика			

# Салаты

Salads/沙拉

## Винегрет с груздями и бобами

Vinegret with mushrooms and beans/俄式白乳菇豆类沙拉

Запеченные картофель, морковь и свекла, квашеная капуста, зелень, соленые грузди и бобы, заправленные нерафинированным маслом

410.-

200 гр.

## Овощной салат с моцареллой

Mozzarella veggie salad/马苏里拉奶酪蔬菜沙拉

Смесь салатов, болгарский перец, огурец, черри, редис, бобы, семена тыквы и подсолнуха, моцарелла и оливковое масло

610.-

260 гр.

## Салат из запечённой свеклы и сырным кремом

Baked beetroots and cream cheese salad/烤红菜奶酪酱沙拉

Запеченная свекла с сырным кремом и кедровым орехом

400.-

200 гр.

## Оливье с муксуном горячего копчения

Olivier salad with smoke-cured muksun (whitefish)/烤穆森白鲑鱼俄式沙拉

Запеченные картофель и морковь, лук, муксун горячего копчения, перепелиное яйцо, свежие и маринованные огурцы, домашний майонез и лососевая икра

490.-

220 гр.

## Теплый салат с морепродуктами

Warm seafood salad/海鲜热沙拉

Смесь салатов, дайкон, свежий огурец, черри, форель, кальмары, креветки, перепелиное яйцо, сливки и пудра из маслин

790.-

220 гр.

## Салат с индейкой

Turkey salad/火鸡沙拉

Смесь салатов, груша, авокадо, индейка су-вид, сыр с голубой плесенью, грецкий орех и соус кофейный айоли

590.-

190 гр.

## Салат со стейком из мраморной говядины

Salad with marbled beef steaks/牛排沙拉

Смесь салатов, запеченный перец, маринованные черри, сибирские грибы и стейк пиканья с соусом айоли чили

850.-

245 гр.

# Горячие закуски

Hot appetizers/热开胃菜



**Жареный сыр Бри с ягодным соусом** 900.-  
Fried Brie cheese with berry sauce/热布里干酪配野果酱汁 140 гр.  
Французский сыр Бри с благородной плесенью  
жареный во фритюре с ягодным соусом

**Хрустящий баклажан** 530.-  
Crunchy eggplants/香酥茄子 240 гр.  
Жареный баклажан, маринованные черри, кинза и кисло-сладкий соус

**Вареники с пюре из жареного картофеля со сметаной** 350.-  
Dumplings with mashed fried potatoes and sour cream/土豆泥甜饺子配酸奶油 250 гр.  
Вареники ручной лепки со сливочным маслом,  
сметаной и попкорном из гречки

**Картофельные драники** со сметаной 180 гр. 290.-  
Potato hash browns/土豆饼 с лососевой икрой 180 гр. 750.-  
Традиционные картофельные драники

**Рыбные пельмени томленые в сливках** 650.-  
Fish dumplings simmered in creams/鱼肉饺子配奶油 260 гр.  
Сибирские рыбные пельмени ручной лепки в сливочном соусе

**Мясные пельмени со сметаной и грибами** 490.-  
Meat dumplings with sour cream and mushrooms/肉馅饺子配酸奶油和蘑菇 300 гр.  
Домашний мясной фарш, бульон, лук порей, белые грибы и сметана

## Супы

Salads/汤

**Крем-суп из кабачков с сыром** 410.-  
Zucchini cream soup with cheese/西葫芦奶油汤 300 гр.  
Легкий суп из кабачков с луком, картофелем, бобами и сыром

**Сливочный суп с двумя видами рыбы** 800.-  
Two-fish soup with cream/两种鱼类奶油汤 300 гр.  
Сливочный суп с форелью, муксуном,  
сельдереем, картофелем и лососевой икрой

**Гороховый крем-суп с копченостями** 410.-  
Pea cream soup with smoked meat/豌豆奶油汤 300 гр.  
Гороховый суп, заправленный горчицей,  
с колбасками и подкопченным языком

**Борщ с пампушкой и салом** 410.-  
Borscht with traditional pampushka buns/红菜汤配烤面包和萨洛 300 гр.  
Традиционный борщ с ростбифом су-вид, зеленью,  
сметаной, салом и ароматной пампушкой

**Солянка с тремя видами мяса и гримулатой** 650.-  
Solyanka stew with 3 types of meat and gremolata sauce/俄式杂拌汤 300 гр.  
Ростбиф су-вид, запеченная буженина, телячий язык,  
подается со сметаной и зеленью

# Горячие блюда

Main course/热菜



**Биточки из щуки с ризотто из цветной капусты** 610.-  
Northern Pike meatballs with cauliflower risotto/炸狗鱼肉饼配菜花 270 гр.  
Биточки из щуки с цветной капустой, сливками и сельдереем

---

**Судак с соусом биск и овощной сальсой** 780.-  
Zander with bisque sauce and vegetable salsa/浓汁梭鲈鱼配蔬菜 280 гр.  
Судак, креветочный соус биск, красный лук, свежие и маринованные огурцы с яблоками, сельдереем и зеленью

---

**Сиг в кедровом орехе с картофельным пюре** 920.-  
Sig (whitefish) with pine nuts and mashed potatoes/松子白鲑鱼配土豆泥 330 гр.  
Филе сига в панировке из смеси орехов, картофельно-медовом пюре с горчицей

---

**Стейк форели с ризотто** 1100.-  
Trout steak with risotto/鲑鱼排配意大利调味饭 300 гр.  
Форель в глазури из соуса терияки на запеченных бананах, подается с ризотто из арборио, кедровым орехом, бобами и кинзой

---

**Утиное филе с пюре из сельдерея** 900.-  
Duck filet with mashed celery/鸭胸肉配西芹泥 320 гр.  
Утиное филе су-вид с пюре из корня сельдерея, ягодным соусом и вареньем из сосновых шишек

---

**Телячьи щеки с орзотто** 950.-  
Veal cheeks with orzotto/小牛面颊肉配粒粒面 340 гр.  
Телячьи щеки томленные с овощами и травами, орзотто с луковым кремом, кабачком, кедровым орехом и соусом демиглас с квасным сусликом

---

**Телячий язык с картофельным пюре и печеным перцем** 950.-  
Veal tongue with mashed potatoes and baked bell peppers/牛舌配土豆泥和烤甜椒 350 гр.  
Телячий язык с картофельно-медовым пюре с горчицей, подается с печеным перцем и соусом на сливках и корне хрена

---

**Свиная вырезка с грибным рагу** 750.-  
Pork loin with mushroom ragu/蘑菇猪肉条 330 гр.  
Свиная вырезка с белыми грибами, луком, картофелем, сметаной и зеленым луком

---

**Ребра свиные в узваре** 990.-  
Pork ribs in traditional fruits sauce/蜜汁猪排骨 250 гр.  
Свиные ребра, томленные в компоте из сухофруктов и меда, подаются с маринованной горчицей

---

**Ребра телячьи глазированные соусом барбекю** 1350.-  
Veal ribs with barbecue glaze/焦糖牛排骨 250 гр.  
Подкопченные телячьи ребра, маринованные в пряностях, запеченные под соусом барбекю

---

**Пиканья со стейком из капусты с ореховым молоком** 890.-  
Picanha (top sirloin) and cabbage steak with nut milk/巴西牛排配卷心菜和松子奶 330 гр.  
Пиканья с пекинской капустой и ореховым молоком

## Стейки

Steaks/肉排



<b>Муксун</b> Muksun (whitefish)/穆森白鲑鱼排	540.-
<b>Форель</b> Trout/鳟鱼排	650.-
<b>Семга</b> Salmon/鲑鱼排	910.-
<b>Пелядь</b> Peled - northern whitefish/高白鲑鱼排	450.-
<b>Кальмар</b> Squid/鱿鱼	360.-
<b>Пиканья</b> Picanha (top sirloin)/巴西牛排	520.-
<b>Стриплойн</b> Striploin/西冷牛排	890.-
<b>Рибай</b> Ribeye/肋眼牛排	1190.-
<b>Свиная шея</b> Pork neck/猪颈肉	420.-

Стоимость стейка за 100 гр сырого продукта.  
Вес готового блюда зависит от степени прожарки.  
Price per 100 gr of raw meat.  
Steak weight might change depending on chosen doneness.

肉排价格均为100克生肉价格  
成品重量取决于几分熟

## Гарниры

Sides/主食

<b>Картофель айдахо</b> Country potatoes (fried wedges)/家常烤土豆	250.- 150 гр.
<b>Картофель фри с перцем халапеньо</b> French fries with Jalapeño pepper/薯条	250.- 150 гр.
<b>Жареный картофель с перепелиными яйцами</b> Fried potatoes with quail eggs/煎土豆配鹌鹑蛋	250.- 150 гр.
<b>Гречка с луком и белыми грибами</b> Buckwheat with onions and cep mushrooms/白蘑菇圆葱荞麦米	250.- 150 гр.
<b>Овощи гриль</b> Roasted vegetables/烤蔬菜 Болгарский перец, кабачок, черри и баклажан на гриле	390.- 150 гр.

# Десерты

Desserts/甜品



**Торт морковный** **410.-**  
Carrot cake/胡萝卜蛋糕 145 гр.

---

**Торт медовый** **410.-**  
Honey cake/蜂蜜蛋糕 160 гр.

---

**Торт наполеон** **410.-**  
Napoleon cake (layered cake with puff pastry and vanilla custard)/拿破仑蛋糕 130 гр.

---

**Торт графские развалины** **410.-**  
Count's ruin cake (traditional soviet cake)/伯爵蛋糕 130 гр.

---

**Яблочный штрудель** **410.-**  
Apple strudel/苹果薄酥卷饼 120 гр.

---

**Сибирское лакомство** **410.-**  
Siberian delicacies (berries, pine nuts and honey)/西伯利亚甜食 70 гр.

---

**Мороженое с топингами** **410.-**  
Ice cream/冰淇淋 150/30 гр.

с горячим шоколадом  
with warm chocolate/热巧克力

с вареньем из сосновых шишек  
with soft young pine cones/松塔果酱

с брусникой  
with mountain cranberries/越橘

с шоколадом и кедровым орехом  
with chocolate and pine nuts/巧克力松子

с медом и кедровым орехом  
with honey and pine nuts/蜂蜜松子

---

**Печеная груша (яблоко) с медом и кедровым орехом** **410.-**  
Baked pear (apple) with honey and pine nuts/烤梨 (苹果) 配蜂蜜和松子 180 гр.

---

**Фруктовое ассорти** **650.-**  
Fruit platter/水果拼盘 400 гр.

## Выпечка

Bakery/烘焙食品

**Булочка** **40.-**  
Bread roll/小面包 1 шт.

---

**Корзина хлеба** **190.-**  
Bread basket/面包篮 240 гр.  
4 булочки и сливочное масло с травами