




РУССКИЙ   
СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ




ПОСТНОЕ  
МЕНЮ



Салат с яблоком, дайконом  
и сельдереем, соус на  
основе бальзамического  
крема и оливкового масла

265 ₽ 



Салат с печеной свеклой,  
изюмом и свежим огурцом,  
медово-горчичный соус

265 ₽ 



салаты



Салат с молодым картофелем, груздями и сметаной из кешью

345 ₺ 

Салат с баклажанами, томатами, рукколой и азиатским соусом

275 ₺ 





# СУПЫ




Суп пюре из запеченной моркови, кокосовое молоко, бородинский хлеб, чернослив

295 ₺ 




Суп пюре из запеченного  
корня сельдерея на кокосовом  
молоке с яблочным чатни

295 ₺ 

A dark blue ceramic bowl filled with a creamy, light-colored sauce. A large piece of roasted broccoli is the centerpiece, topped with a golden-brown cheese sauce. The dish is garnished with small green microgreens and cashew nuts.

Брокколи с ореховым  
соусом и сметаной  
из кешью

355 ₺ 

A white ceramic plate with a subtle pattern, containing a creamy risotto. The risotto is topped with several sautéed mushrooms and a single purple and white edible flower. A thin layer of green sauce is visible around the edge of the risotto.

Ризони с грибами, соус  
на основе кокосового  
молока и овощей

355 ₺ 

A white rectangular logo with a thin border. Inside, the word "Горячее" is written in a white, sans-serif font. Above the letter "я" is a small white leaf icon.

 Горячее



Бифштекс из соевого мяса,  
имбирный соус, азиатский  
соус, картофель пай,  
бобы эдамаме, изюм

375 ₺ 



Лапша с овощами  
в азиатском соусе

325 ₺ 



Голубец с мясом из сои,  
гречка, соус на кокосовом  
молоке с овощами

325 ₺ 



Чиа пудинг с манго

275 ₺ 



Гранола, сметана  
из кешью,  
конфитюр из айвы

245 ₺ 



Постный Брауни,  
карамелизированные  
орехи, сорбет из овсянки

245 ₺ 



  
Десерты



  
**REDROCK**  
ресторанный холдинг

Иркутск, Байкальская 23/1

☎ 65 -99-65

@russky\_irk