



Меню

С европейскими нормами и русской душой...

В каютах взимается плата за обслуживание в размере 10% от суммы счета
The cabin fee is 10% of the check



Слабосоленая сельдь



Овощное ассорти

Овощные блюда, ассорти Platters

Овощное ассорти: свежие помидоры, огурцы, паприка, сельдерей и молодой редис с ароматным подсолнечным маслом (350 г). **320 р.**
Vegetable platter

Рулетки из баклажанов с чесночно-ореховой начинкой (260 г). **340 р.**
Eggplant rolls stuffed with garlic and nuts

Солёные грузди со сметаной и луком-шалот (245 г). **510 р.**
Salted milk mushrooms served with Spanish garlic and sour cream

Слабосоленая сельдь (солим сами) с маринованным луком и отварным картофелем (230 г). **220 р.**
Light-salted herring with marinated onion and boiled potatoes

Солёные грузди

ВЫБОР
Елены Петушей



Рулетки из баклажанов





Ассорти домашних сыров

Ассорти домашних сыров (170 г) **480 р.**
 Cheese platter

Рулетики со слабосоленой форелью и сыром в блинчике (210 г) **290 р.**
 Pancake rolls with light-salted trout and cheese

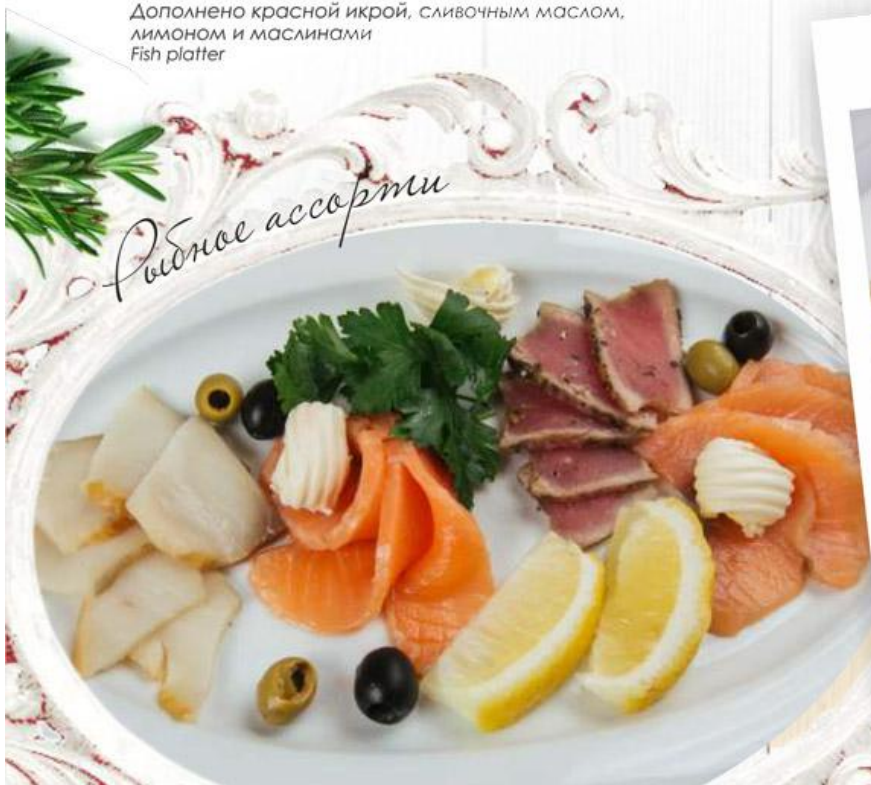
«Мясная фантазия» из буженины, ростбифа, куриного рулета и нежного отварного языка (240 г) **540 р.**
 Meat platter

Рыбное ассорти: слабосоленая форель, балык масляной рыбы и филе норвежского лосося собственного посола (220 г) **590 р.**
 Дополнено красной икрой, сливочным маслом, лимоном и маслинами
 Fish platter



«Мясная фантазия»

Рулетики с форелью



Рыбное ассорти



«Цезарь» с креветками



Греческий салат

Салаты Salads

«Цезарь» с тигровыми креветками (180 г) 435 р.
Caesar salad with tiger prawns

«Цезарь» с куриной грудкой (190 г) 335 р.
Caesar salad with chicken breast

Греческий салат с сыром фета (260 г) 290 р.
Greek salad with Feta cheese

Цезарь с курицей



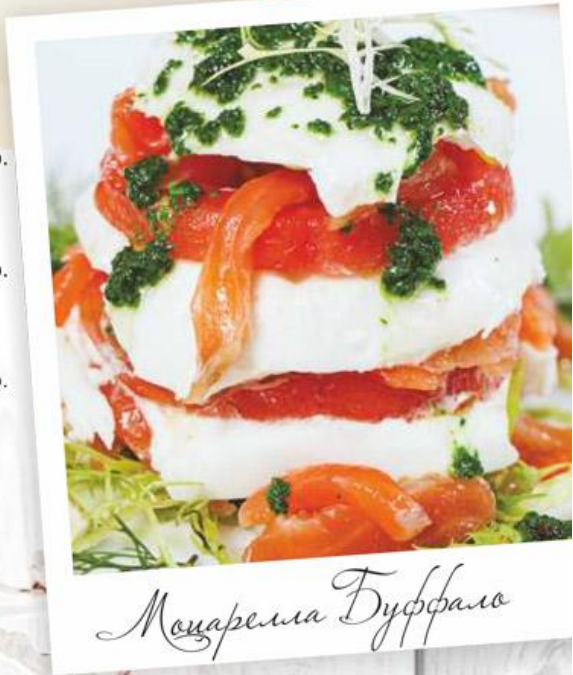


Мясной салат с языком

Моцарелла Буффало со спелыми томатами и тонко нарезанными ломтиками слабосоленой форели (195 г) . . . **370 р.**
Mozzarella Buffalo with tomatoes and slices of light-salted trout

Мясной салат с кусочками отварного языка, жареными шампиньонами и овощами (175 г). **330 р.**
Salad with boiled tongue, fried champignons and vegetables

Пикантный салат с сочетанием палтуса, форели, креветок, кальмаров и свежей зелени (180 г) **415 р.**
Salad with halibut, trout, prawns, squid and fresh greens



Моцарелла Буффало



Пикантный салат

ВЫБОР
 Елены Петучей



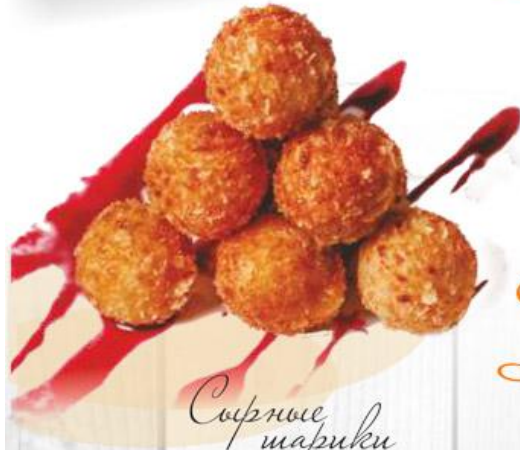
Тартар из говядины



Тартар из лосося

Холодные закуски

Appetizers



Сырные шарики

- Тартар из лосося с домашней сметаной и красной икрой (170 г) **355 р.**
 Подаётся на чипсах из хлеба
Salmon tartar with home-made sour cream and red caviar served on bread crisps
- Тартар из говядины с хрустящими гренками (210 г) **360 р.**
Beef tartar with crisp toasts

Тёплые закуски

Hot starters



Кольца кальмара

- Мидии в сливочном соусе (310 г) **360 р.**
Mussels in cream sauce
- Кольца кальмара, запечённые в кляре (220 г) **260 р.**
 Подаётся с соусом Тартар
Squid rings baked in batter and served with tartar sauce
- Сырные шарики, зажаренные во фритюре (170 г) **210 р.**
Deep fried cheese balls



Мидии в сливочном соусе



Мясная солянка



Лапша с курицей

Первые блюда Soups

Том-Ям (300 г) **340 р.**

Кисло-острый суп на основе кокосового молока с курицей, креветками и грибами
Tom Yum soup based on coconut milk with chicken, prawns and mushrooms

Мясная солянка с копчёностями, зеленью, маслинами и лимоном (280 г / 20 г / 30 г) **200 р.**

Soup with smoked meat products, greens, black olives and lemon

Морской суп с палтусом, тигровыми креветками, мидиями, стеблем сельдерея и морковью (350 г) **280 р.**

Soup with halibut, tiger prawns, mussels, celery and carrot

Ароматная лапша с курочкой (350 г) **150 р.**

Подаётся с профитролями
Chicken soup with noodles served with profiteroles



Морской суп с палтусом



Том-Ям





Миньон прайм



К каждому стейку
подается гарнир

Стейк «Рубай»

Блюда от Шефа



Свиная корейка на кости

Свиная корейка на кости (за 100 г) **180 р.**
Pork loin on the bone

Куриная грудка (за 100 г) **120 р.**
Chicken breast

Куриная грудка

Корейка ягнёнка



Бефстроганов
на дранике



Мясное плато
Main courses
Meat, fish and seafood

Горячие блюда из мяса, рыбы и морепродуктов

Мясное плато на 3-4 персоны: каре барашка, свиная шея, филе говяжьей вырезки, обжаренное на гриле, люля-кебаб из баранины и куриная грудка (1140 г / 100 г) **2550 р.**
Подаётся с салатом из свежих овощей и перечным соусом
Meat platter for 3-4 persons

Бефстроганов на дранике с вешенками (360 г) **410 р.**
Beef Stroganoff served on a hash brown with oyster mushrooms

Томлёные телячьи щёчки с пюре из сельдерея (310 г) . **490 р.**
Stewed veal cheek with celery puree

Утка конфи с вешенками и ягодным соусом (230 г) . . **580 р.**
Утиные ножки, приготовленные методом конфи (медленное томление)
Duck confit with oyster mushrooms and berry sauce

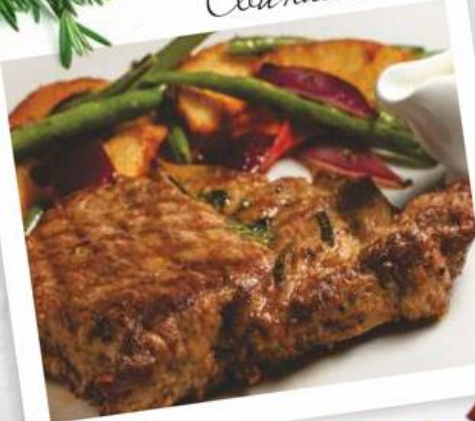
Свиная шея, приготовленная на гриле, с соусом «Блючиз» (350 г) **495 р.**
Grilled pork neck served with Blue cheese sauce

Стейк из говяжьей вырезки (350 г) **690 р.**
Beef tenderloin steak

Утка конфи



Свиная шея



Телячий стейк



Мясной щёчки



К этому блюду хорошо подойдёт **Carlsberg** (0,3 л / 0,5 л) **115 / 200 р.**



Фаршированный кальмар



Стейк из лосося

Филе форели и норвежского лосося, кальмары, ассорти морепродуктов на сковороде с овощным гарниром (340 г) . . . **680 р.**
Trout fillet, salmon fillet, squid and seafood mix served on a pan with vegetables

Форель на гриле с зелёным ризотто, свежим базиликом и чипсом из пармезана (290 г) **650 р.**
Grilled trout served with green risotto, fresh basil and Parmesan crisp

Судак на пару с томатами гриль, грибной икрой и лимонным соусом (300 г) **460 р.**
Steamed pike perch with grilled tomatoes, mushroom caviar and lemon sauce

Кальмар, фаршированный жасминовым рисом, с обжаренными грибами и зеленью (245 г) **380 р.**
Squid stuffed with jasmine rice and served with fried mushrooms and greens

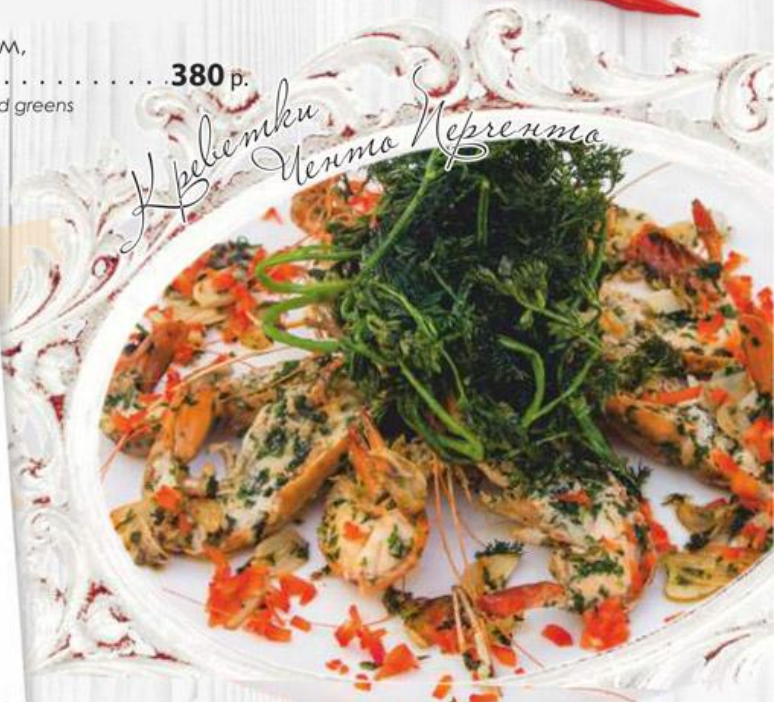


Рыбное ассорти на сковороде

ВЫБОР
 Елены Петушей



Форель с ризотто



Кальмары с соусом



Филе лосося



Стейк из тунца

Филе лосося с овощами и сливочным соусом на сковороде (375 г) **650 р.**
Salmon fillet with vegetables and cream sauce served on a pan

Стейк из тунца (270 г) **690 р.**
Tuna steak

Сибас (за 100 г) **260 р.**
Sea bass

Дорадо (за 100 г) **260 р.**
Dorado

Примерный вес рыбы – 200-400 г
 Желаемый вес готового блюда вы можете сообщить официанту

Approximate fish weight is 200-400 gr. Please inform your waiter about desirable weight



Дорадо



Соусы

Sauces

Гарниры

Garnishes

Соус лаймовый (50 г)	80 р.
Lime	
Барбекю (50 г)	80 р.
Barbecue	
Бер-Блан (50 г)	80 р.
Beurre Blanc	
Бургуньон (50 г)	80 р.
Bourguignon	
Дижон (50 г)	80 р.
Dijon	
Сливочный пармезан (50 г) .	80 р.
Cream Parmesan	
Песто (50 г)	80 р.
Pesto	

Румяный картофель фри (100 г)	100 р.
French fries	
Запечённые лодочки картофеля с беконом (215 г)	160 р.
Подаётся с пикантным соусом	
Baked potato wedges with bacon served with flavored sauce	
Рис с овощами, шампиньонами и нежным омлетом (150 г) .	90 р.
Rice with vegetables, champignons and omelet	
Баклажаны, цукини, помидоры, обжаренные на гриле (140 г) .	170 р.
Grilled eggplants, zucchini and tomatoes	
Хлебная корзина (330 г)	160 р.
Bread basket	