



Меню

Североевропейским нотами и русской душой...

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



Солёные грузди

ВЫБОР
Елены Летучей



Овощные блюда, ассорти

Овощное ассорти

Platters

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

Рулетики 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

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





Ассорти домашних сыров

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

Рулетики со слабосолёной 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: слабосолёная 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»



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 слабосолёной 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

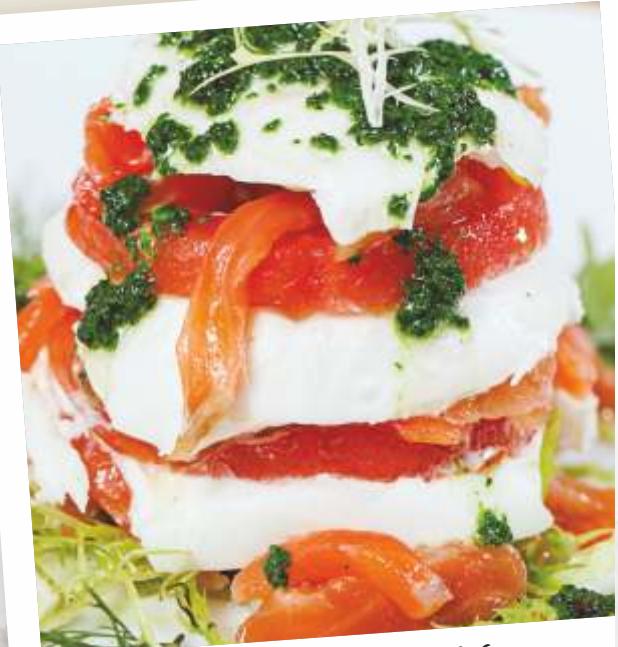


Пикантный салат

ВЫБОР
Елены Лепучей



Моцарелла Буффало





Мартар из говядины



Мартар
из лосося



Сырные
шарики



Кольца кальмара

Холодные закуски

Appetizers

Тартар из лосося

с домашней сметаной и красной икрой (170 г) **355 р.**

Подается 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

Горячие закуски

Hot starters

Мидии в сливочном соусе (310 г) **360 р.**

Mussels in cream sauce

Кольца кальмара, запечённые в кляре (220 г) **260 р.**

Подается 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





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.**

Подается с профитролями

Chicken soup with noodles served with profiteroles



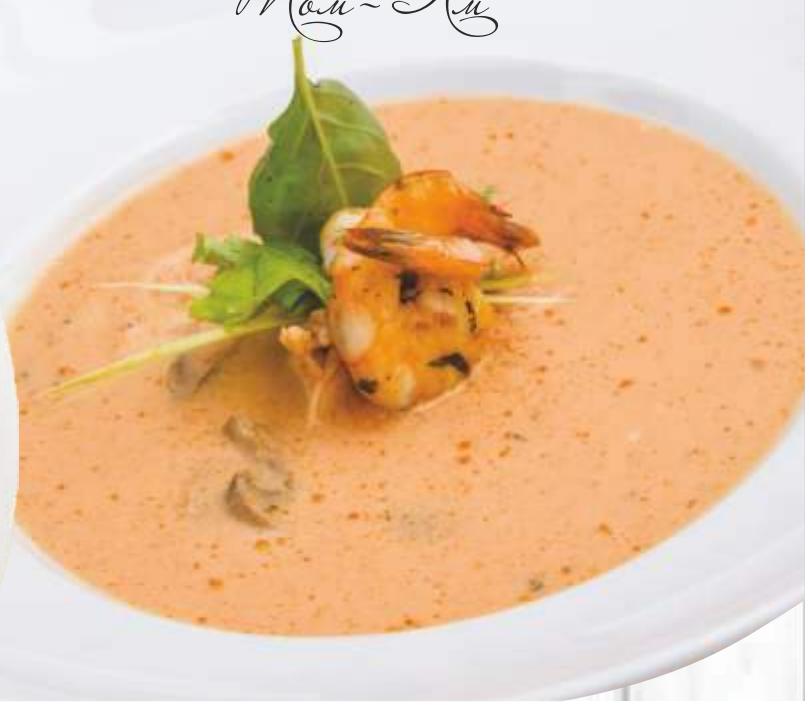
Лапша с курочкой



Морской суп с палтусом



Том-Ям





блюда от Шефа
25/26

Карбонара

Паста

Pasta



блюда от Шефа
25/26

Паста
с морепродуктами

Паста с морепродуктами (300 г) **390 р.**

Паста пенне, креветки, кальмар, вяленые томаты, сливочный соус, сыр пармезан

Penne pasta with prawns, squid, sun-dried tomatoes, cream sauce and Parmesan cheese

Карбонара (300 г) **360 р.**

Паста спагеттини, бекон, желток яйца, сливочный соус, сыр пармезан

Pasta with bacon, yolk, cream sauce and Parmesan cheese

Паста фарфалле с курицей (300 г) **350 р.**

Фарфалле, куриное филе, сливки, белое вино, вяленые томаты, лук, чеснок, соль, перец, пармезан, базилик
Farfalle pasta with chicken fillet, cream, white wine, sun-dried tomatoes, onions, garlic, salt, pepper, parmesan and basil





Миньон премиум



Стейк «Рибай»

Блюда от Шефа

Миньон премиум (за 100 г) 620 р.
Prime mignon

Стейк «Рибай» (за 100 г) 500 р.
Ribeye steak

Корейка ягнёнка (за 100 г) 500 р.
Lamb loin

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



Свиная корейка на кости

Бефстроганов
на дранике



Горячие блюда из мяса, рыбы и морепродуктов

Мясное панно

Main courses
Meat, fish and seafood

Мясное панно 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

Томлённые 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 «Блюзиз» (350 г). 495 р.
Grilled pork neck served with Blue cheese sauce

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

Мягкие щёчки

Телячий стейк



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



Фаршированный кальмар

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

Креветки Ченто Перченто с чесноком конфи (500 г) **1900** р.
Prawns with confit garlic

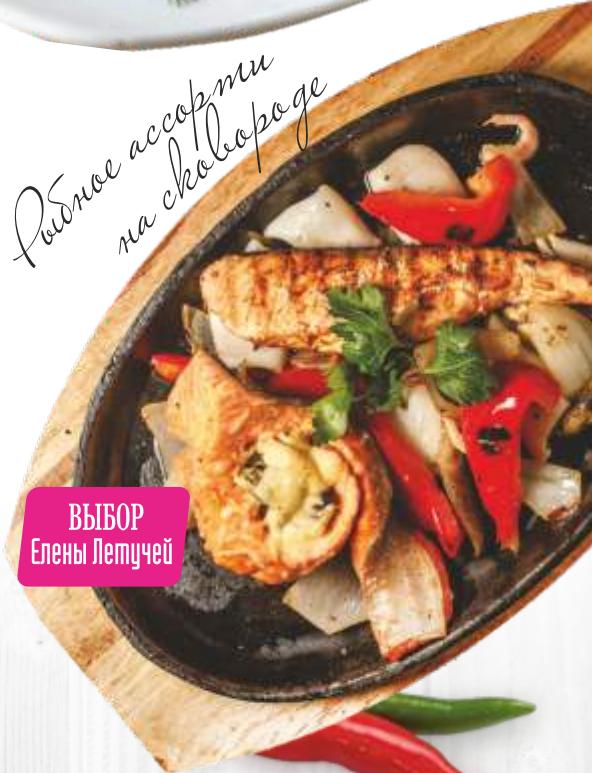
Судак на пару с томатами гриль, грибной икрой и лимонным соусом (300 г) **460** р.
Steamed pike perch with grilled tomatoes, mushroom caviar and lemon sauce

Стейк из палтуса на гриле с гарниром из овощей (350 г) **790** р.
Grilled halibut steak with vegetable garnish

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



Стейк из палтуса



*ВЫБОР
Елены Летучей*



Креветки Ченто Перченто



Форель с ризотто





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



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





Соусы

Sauces

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	

Гарнитуры

Garnishes

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	