



ТРАКТИР

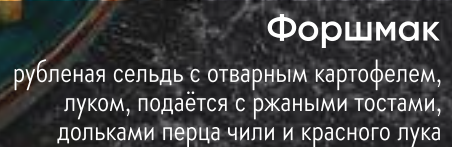
МЕНЮ

Menu



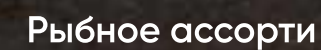


90/70г **400 ₺**



100/50г **390 ₺**

Рыбные закуски



150/40г

1210 ₺

Татаки из тунца

филе тунца, с маринованным имбирем, бобами эдамамэ и кунжутно-лаймовой заправкой

90/30/30г

350 ₺

Угорь
горячего копчения

50/15r

500 ₺

Нежное филе форели шеф-посола

80/15г

460 ₺

Салаты



Оливье

по старинному рецепту с красной икрой

180г **480 ₺**



Салат с угрем

микс салатов, томаты черри, сладкий перц, свежий огурец и копченый угорь, азиатская заправка

180г **780 ₺**



Винегрет с килькой

традиционный винегрет, заправляется ароматным маслом, подается с балтийской килькой

200г **420 ₪**



Греческий

сладкий перец, черри, огурцы, сыр фета, оливки, красный лук, прованская заправка

200г **520 ₺**



Салат с баклажаном, томатами, свежей кинзой и нежным сыром

свежие черри, хрустящие баклажаны, нежный сыр,
пряная заправка со сладким чили

200г **550 ₪**



Салат с ростбифом

ростбиф из мраморной говядины, овощи гриль и лук порей

220г **590 Р**



Салат с языком

микс салатов, отварной язык, свежий огурец, черри томаты, перепелиное яйцо, домашний майонез с бальзамическим уксусом

170г **620 Р**



Салат с курой, хрустящим салатом, сладким перцем и домашним майонезом

подкопченная кура, сладкий перец, отварной картофель, микс салатов и стеблевой сельдерея, домашний майонез

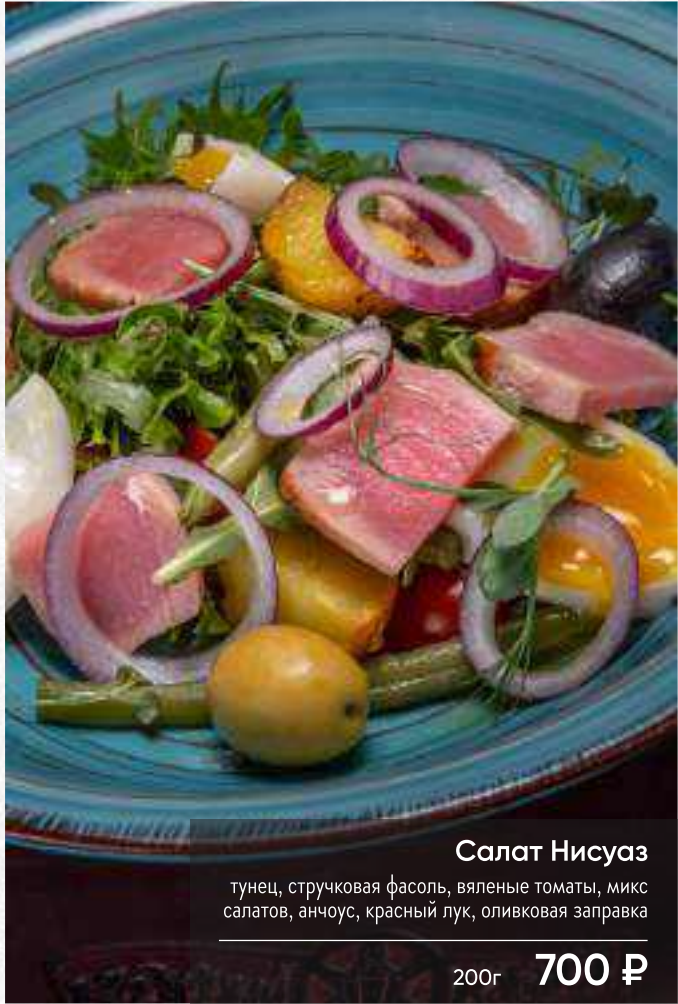
190г **400 Р**



Цезарь с креветками

листья ромейна, тигровые креветки, черри томаты, анчоусная заправка, крутоны, пармезан

190г **650 Р**



Салат Нисуаз

тунец, стручковая фасоль, вяленые томаты, микс салатов, анчоус, красный лук, оливковая заправка

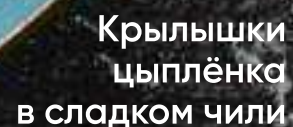
200г **700 Р**



Цезарь с курой

листья ромейна, филе цыпленка, черри томаты, анчоусная заправка, крутоны, пармезан

190г **520 Р**



200г **460 Р**

Горячие закуски

Лукoвые кольца фри

с сырным соусом

100/30г **220 ₪**

Наггетсы с сырным соусом

100/30г 250 ₪

Сырные палочки с брусничным соусом
моцарелла в хрустящей панировке
с брусничным соусом с ароматом имбиря

160/30г **390 ₺**

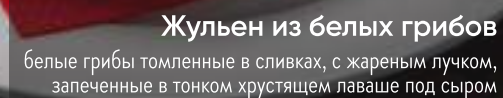
Гренки ржаные
подаются с сыром и чесночным соусом

120/30г **180 ₺**

Ассорти закусок с соусами

сырные палочки, луковые кольца, сухарики, наггетсы, соус сырный, чесночный, кетчуп

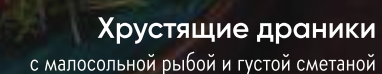
450/90г **850 ₺**



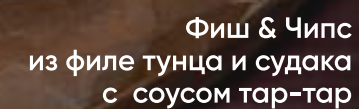
100/15г 570 ₺



100/15г **570 ₺**



150/30г **650 ₺**



120/100/30г **750 ₺**

750 ₺

Жульен из белых грибов

белые грибы томленные в сливках, с жареным лучком, запеченные в тонком хрустящем лаваше под сыром

100/15г **570 ₺**

Жульен дуэт из форели и судака

100/15г **570 ₺**

Хрустящие драники

с малосольной рыбой и густой сметаной

150/30г **650 ₺**

**Фиш & Чипс
из филе тунца и судака
с соусом тар-тар**

120/100/30г **750 ₺**

Щи Боярские (похмельные) с говядиной

наваристые щи с белыми грибами,
подаются с рюмкой холодной водки

330/30г **480 Р**

Супы

Шурпа на бараньих ребрышках

насыщенный бульон на бараньих ребрышках,
с картофелем, сладким перцем и помидорами,
подается с кинзой и красным луком

400г **630 Р**

наваристые щи с белыми грибами,
подаются с рюмкой холодной водки

330/30Г

330/30Г

Уха рыбацкая

на бульоне из семги и судака, с картофелем и томатами, подается с зеленью

300г

600 ₺

Солянка мясная, сборная

подается с зеленью, сметаной и долькой лимона

320/30г

540 ₺

Окрошка на квасе

300/30г

490 ₺

Бульон куриный с пирожками

с зеленью и пирожками с курой

250/60г

450 ₺

Холодный борщ со сметаной и ростбифом

классический летний суп с ростбифом, свежими овощами, сметаной и зеленью

350/30г

490 ₺

Борщ с мясом и густой сметаной

подается с пампушками, зеленью и кусочками соленого сала

280/60/30/30г

540 ₺

Суп из белых грибов

подается со сметаной и зеленью

300/30г

540 ₺

на бульоне из семги и судака, с картофелем и томатами, подается с зеленью

300г

300г

подается с зеленью, сметаной и долькой лимона

320/30r

320/30r

300/30r

300/30r

с зеленью и пирожками с курой

250/60

250/60

классический летний суп с ростбифом, свежими овощами, сметаной и зеленью

350/30г

350/30г

подается с пампушками, зеленью и кусочками соленого сала

280/60/

280/60/

насыщенный бульон на бараньих ребрышках,
с картофелем, сладким перцем и помидорами,
подается с кинзой и красным луком

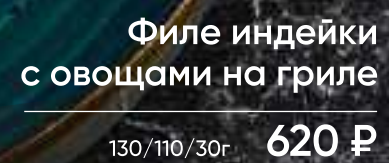
400г

400г

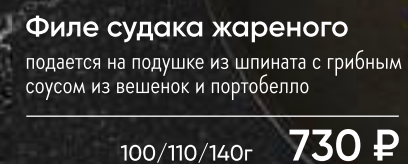
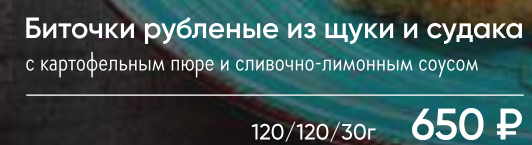
подаётся со сметаной и зеленью

300/30г

300/30г



Горячие блюда



The image displays three distinct fish dishes. The top dish features two golden-brown fried fish cakes on a blue plate with potato puree and a lemon-cream sauce. The middle dish shows a baked cod fillet on a black plate with a mushroom sauce, a lemon wedge, and a green vegetable puree. The bottom dish presents a tuna fillet on a white plate with a vegetable and noodle stir-fry, garnished with fresh herbs and a lemon wedge.

Биточки рубленные из щуки и судака
с картофельным пюре и сливочно-лимонным соусом

120/120/30г **650 ₽**

Филе судака жареного
подается на подушке из шпината с грибным соусом из вешенок и портобелло

100/110/140г **730 ₽**

Филе тунца с фунчозой и овощами в азиатском стиле
с терияки и свежей кинзой

120/150г **840 ₽**

[illegible]

Стейк Скерт

150/30г

730 ₺



Котлета по-киевски

с зелёным маслом и сыром,
подаётся с жареным картофелем стоун и
жареным луком, с соусом из белых грибов

140/100/30г

580 ₺



Котлета по-домашнему

из говядины и свинины, подаются с пюре и грибным соусом

170/150/30г

620 ₺

рѣиуа аиъко | . рѣиуа аиъко | . рѣиуа аиъко | . рѣиуа аиъко | . рѣиуа аиъко | . рѣиуа аиъко | . рѣиуа

[illegible]

Свинина с картофелем, обжаренными томатами, глазированная в тайском чили

подаётся на сковороде

270г

600 ₺



Натуральный бифштекс

из мраморной говядины, с яйцом, картофелем фри, жареным лучком и соусом барбекю

160/100/30г

830 ₺



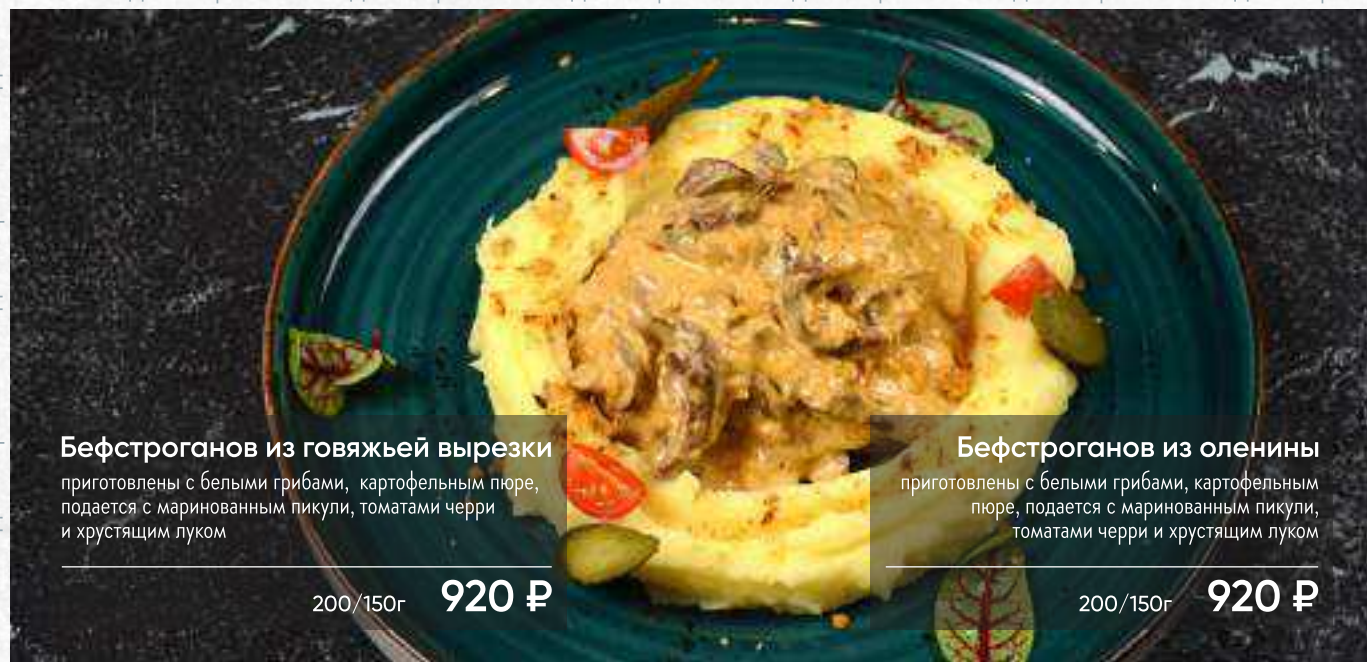
Котлетки пожарские

подаются с картофельным пюре, запечёнными томатами
и сливочно-грибным соусом

140/120/30г

570 ₺

• рѣшѣнъ ѿиждѣти • рѣшѣнъ ѿиждѣти • рѣшѣнъ ѿиждѣти • рѣшѣнъ ѿиждѣти • рѣшѣнъ ѿиждѣти • рѣшѣнъ ѿиждѣти • рѣшѣнъ ѿиждѣти

[illegible]

Бефстроганов из говяжьей вырезки

приготовлены с белыми грибами, картофельным пюре, подается с маринованным пикули, томатами черри и хрустящим луком

200/150г

920 ₺

Бефстроганов из оленины

приготовлены с белыми грибами, картофельным пюре, подается с маринованным пикули, томатами черри и хрустящим луком

200/150г

920 ₺



Сковорода
с охотничьими колбасками и
шампиньонами в сливочном барбекю

300г

500 ₺



Равиоли домашние со шпинатом и пармезаном

200г

490 ₺

вареники ▫ Пельмени и вареники ▫ Пельмени и вареники ▫ Пельмени и вареники ▫ Пельмени и вареники ▫ Пел



Пельмени
из сёмги и судака
с соусом тартар

200/30г

530 ₺



Пельмени ручной лепки

со сметаной, по желанию с бульоном

250/100/30г

490 ₺



Вареники самолепные с грибами и картофелем

подаются с маслом и сметаной

200/30г

400 ₺

рѣшѣнъ ѿиждо | рѣшѣнъ ѿиждо | рѣшѣнъ ѿиждо | рѣшѣнъ ѿиждо | рѣшѣнъ ѿиждо | рѣшѣнъ ѿиждо | рѣшѣ

«Гельмэни и вареники» «Гельмэни и вареники» «Гельмэни и вареники» «Гельмэни и вареники»

Мангал

Блюда, приготовленные на углях

Садж шашлыков

Шашлык из свиной шеи, шашлык из курицы, люля из баранины, острые крылья, печеный в углях картофель, овощи гриль, подаются на тонком лаваше, с пикантной капустой, красным луком, томатным соусом и ароматной кинзой

760/400/100/50г **5000 ₪**

Шашлык из свинины

из свиной шеи, подается на тонком лаваше, с пикантной капустой, красным луком, томатным соусом и ароматной кинзой

180/70/30г **750 ₪**

Шашлык из курицы

подается на тонком лаваше, с пикантной
капустой, красным луком томатным соусом
и ароматной кинзой

180/70/30г **730 ₪**

Люля кебаб из курицы

подается на тонком лаваше, с пикантной капустой, красным луком томатным соусом и ароматной кинзой

170/70/30r **590 ₺**

Люля кебаб из баранины 4

подаётся на тонком лаваше, с пикантной капустой, красным луком томатным соусом и ароматной кинзой

170/70/30г **870 ₺**

Крылья куриные острые 5

подаются на тонком лаваше, с пикантной
капустой, красным луком томатным
соусом и ароматной кинзой

250/70/30г **680 ₪**

_ ◻ Мангал ◻ Мангал ◻ Мангал ◻ Мангал ◻ Мангал ◻ Мангал ◻ Мангал ◻ Мангал ◻ Мангал ◻ Мангал ◻

Стейк из форели на углях

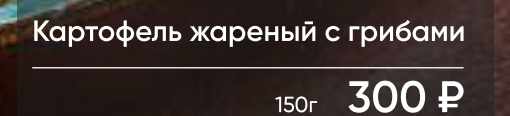
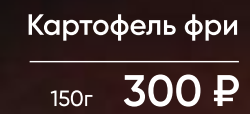
подается на тонком лаваше, с красным луком, соусом тар-тар и ароматной кинзой

140/20/30г **1150 ₪**

[illegible]



Гарниры



Картофель фри

150г 300 ₹



Картофельное пюре

150г 250 ₹



Рис басмати с маслом

150г 250 ₹



Картофель жареный с грибами

150г 300 ₹



БЛИНЫ

из пшеничной муки по старинному рецепту



Блинчики 80г 150 ₽

с красной икрой	30г	+ 490 ₽
с лососем шеф-посола	45г	+ 450 ₽
с мороженым	50г	+ 250 ₽
с домашним вареньем	30г	+ 150 ₽
с густой сметаной	30г	+ 100 ₽
со сгущенным молоком	30г	+ 100 ₽
с цветочным медом	30г	+ 100 ₽

Хлебная корзина с маслом

булочка солодовая, французская,
цельнозерновая с семечками и масло
сливочное с зеленью и чесноком

100/15г 170 ₽



Хлебный буфет



Пирожки

в ассортименте

по домашнему рецепту из дрожжевого теста

60г

60г

С капустой и яйцом

90 ₽

С курицей и грибами

90 ₽

С зеленым луком и яйцом

90 ₽

С говядиной

120 ₽

С яблоком и брусникой

100 ₽

Расстегай с судаком и
сливочным маслом

120 ₽



Восток

Блюдо выходного дня

Плов с бараниной, перцем чили и кинзой

300г **620 Р**



Долма
мясной фарш, завернутый в виноградные листья, подается с белым соусом с зеленью

200/30г **610 Р**



Лажман с говядиной
традиционное восточное блюдо, домашняя лапша с говядиной и овощами

400г **510 Р**



Манты
восточное блюдо с рубленой говядиной и бараниной, приготовленное на пару, подается со сметаной и томатным соусом

3шт 240/30/30г **520 Р**

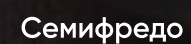
Фирменный десерт

110г **320 ₪**

с крем-брюле и сливками, с ароматом ванили

100г **390 ₺**

Десерты ◦ Десерты ◦ Десерты ◦ Десерты ◦ Десерты ◦ Десерты ◦ Десерты ◦ Десерты ◦ Десерты ◦ Десерты



домашний итальянский сливочный десерт с бисквитным печеньем, орехами и карамелью

110г **390 ₺**

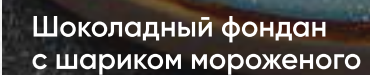


100/30/20г **380 ₺**



теплый штрудель с яблоками и грецкими орехами,
с шариком мороженого

100/50г **480 ₺**



160г **430 Р**

[illegible]