

## Салаты/Salads

### Каприйский

*из мяса крабов, яиц, свежих огурцов, черри, раковых шеек*  
*Salad "Capri" of crabs, craw-fish necks, eggs, fresh cucumbers,*  
*"cherry" tomatoes*

160/38 (151 ккал)

~ 980 ~

### Салат из авокадо

*фаршированного форелью и зеленью под шапкой из миндаля*  
*Avocado saladstuffed trout and herbs under the heading of almonds*

226/47 (608 ккал)

~ 420 ~

### Салат из тигровых креветок

*с апельсином, шпинатом, щавелем и салатными листьями под*  
*ароматной масляной заправкой*

*Salad of tiger shrimps*

*with oranges, spinach, sorrel and lettuce in fragrant oil dressing*

182/50

~ 660 ~

### Салат из рукколы с помидорами черри

*Rucola salad with cherry tomatoes*

160

~ 420 ~

### Цезарь

*с мясом цыплят и чесночными гренками.*

*Salad "Caesar" with chicken meat and garlic mini-toasts*

230/31 (253 ккал)

~ 430 ~

### Акропольский

*овоци с ветчиной, маслинами и оливками*

*Salad "Acropolis" of ham, vegetables and olives*

220 (209 ккал)

~ 340 ~

**Микс салатов**

*с жареным беконом, куриным филе, авокадо и черри*

*Mixed salad of fried bacon, chicken fillet, avocado and "cherry" tomatoes*

225/50 (806 ккал)

~ 560 ~

**Трио из свежих овощей**

*с заправкой по Вашему вкусу: сметана, майонез и масло*

*"Trio" of fresh vegetables and dressing to your taste*

*(sour-cream, vegetable oil)*

250 (144 ккал)

~ 270 ~

**Легкий салатик**

*из молодой капусты, шпината, сладкого перца, свежих огурцов и укропа под ароматной заправкой на основе растительного масла с семенами подсолнуха*

*Mixed vegetable salad of fresh cabbage, spinach, sweet pepper,*

*fresh cucumbers and fragrant dill under oil dressing with sunflower seeds*

190 (130 ккал)

~ 180 ~

## Холодные закуски/*Cold appetizers*

### **Икра кетовая**

подается с блинчиками, маслом, лимоном и зеленью

*Salmon's caviar with pancakes, butter, lemon and herbs*

50/150/22 (228 ккал)

~ 540 ~

### **Малосольная форель**

на теплых картофельных биточках со сметанным соусом и зеленью

*Slightly salted trouton warm potato patties with cream sauce and herbs*

75/115/75/57 (240 ккал)

~ 490 ~

### **Баклажаны «по-завидовски»**

фаршированные пикантной массой из языка и ветчины, сервированные зеленью и помидорами «Черри»

*Zavidovo - style aubergines stuffed with spicy pate of beef tongue and ham served with herbs and "cherry".tomatoes*

200/40 (302 ккал)

~ 540 ~

### **Язык отварной**

гарнируется свежими овощами и зеленью

*Boiled beef tongue garnished with fresh vegetables and herbs*

160 (183 ккал)

~ 440 ~

### **Все «под водочку»**

солёные грибочки с отварной горячей картошечкой, солёными огурцами и нежнейшими кусочками замороженного сала

*"Pod Vodochku" pickled mushrooms with boiled hot potatoes, pickles and gentle slices of frozen home-made bacon)*

375 (318 ккал)

~ 430 ~

**Соленья из завидовского погребка**

*солёные грибы, огурцы, квашеная капуста, маринованный перец и чеснок, помидоры и зелень*

*Pickles from Zavidovo cellar: pickled mushrooms and cucumbers, sauerkraut, marinated peppers and garlic, tomatoes and herbs*

240 (289 ккал)

~ 360 ~

**Маслины-оливки**

*Olives*

150/25 (207 ккал)

~ 360 ~



## Горячие закуски/*Hot appetizers*

### **Картофель по-боярски**

*с солеными грибами, огурцами, квашеной капустой и помидорами*  
*Fried potatoes served with pickled mushrooms, cucumbers,*  
*tomatoes and sauerkraut*

205/80/50/60/60/1 (554 ккал)

~ 430 ~

### **Пельмени с индейкой и шпинатом собственного приготовления**

*подаются по Вашему желанию: со сметаной,*  
*маслом или бульоном*

*Homemade dumplings with turkey and spinach served with sour cream,*  
*butter or broth - to your taste*

300/50 (548 ккал)

~ 340 ~

### **Кокот из грибов**

*Mushroom julienne*

200 (201 ккал)

~ 340 ~

## Первые блюда/Soups

**Щи "по - завидовски" со щавелем и шпинатом**

*Zavidovo-styeshchi (vegetable soup) with sorrel and spinach*

400/32 (384 ккал)

~ 890 ~

**Суп лапша домашняя с курицей**

*Home-made noodle soup with chicken*

400/2 (625 ккал)

~ 210 ~

**Солянка сборная мясная**

*Solyanka (thick soup of vegetables and assorted meat)*

400/100 (645 ккал)

~ 670 ~



## Горячие блюда из рыбы/Hot fish courses

### **Палтус жареный**

*с картофельным пюре в чашечках из овощей и грибов  
и пикантной сальсой*

*Fried halibut with mashed potatoes and mushrooms with spicy salsa in vegetable cups*

150/240/115/1 (638 ккал)

~ 770 ~

### **Филе судака**

*обжаренное до румяной корочки, с овощной сальсой и сливочным соусом со шпинатом и зеленью*

*Fried pikeperch fillet with vegetable salsa, spinach, herbs and cream sauce*

140/150/80 (530 ккал)

~ 770 ~

### **Стейк из форели**

*с соусом из бекона, шпината, с картофельными крокетами  
и маслинами*

*Steak trout sauce with bacon, spinach and potato croquettes and olives*

220/90/70/65 (730 ккал)

~ 1060 ~

### **Норвеган**

*форель запечённая с картофельным пюре*

*Norvegan Trout baked with mashed potatoes*

160/150/50/56 (425 ккал)

~ 910 ~

### **Судак с лимонно-сливочным соусом**

*подрумяненное филе судака гарнируется картофельным пюре  
и зеленью*

*Toasty pike-perch fillet served with mashed potatoes*

140/255/52 (530 ккал)

~ 810 ~

## Горячие блюда из птицы/Hot poultry dishes

### **Индейка "по - строгановски"**

*с грибами в сметанном соусе. Подается в хрустящей корзиночке из теста филло с картофельным пюре и зеленью*

*Turkey "a la Stroganoff" with mushrooms in sour cream sauce.*

*Served in a crispy filo pastry basket with mashed potatoes and herbs*

225/210 (602 ккал)

~ 760 ~

### **Филе куриной грудки**

*фаршированное грибами с зеленым горошком, свежими огурцами, перцем болгарским, салатом листовым, зеленью*

*Chicken breast fillet stuffed with mushrooms served with green peas,*

*fresh cucumbers, sweet pepper, lettuce and herbs*

205/70/100 (602 ккал)

~ 570 ~

### **Куриные котлетки**

*фаршированные сыром, зеленью и миндальными хлопьями, с рассыпчатым рисом и мягким горчичным соусом*

*Chicken nuggets stuffed with cheese, herbs and almond flakes served with crisp rice and soft mustard sauce*

160/265 (563 ккал)

~ 470 ~



## Горячие блюда из мяса/*Hot meat dishes*

### **Стейк «Рибай»**

*сочный и ароматный классический стейк из толстой рёберной части*

*охлажденной мраморной говядины, подаётся с мини-помидорчиками гриль и и двумя пикантными соусами*

*Juicy and aromatic classical marble beef steak "Ribai"*

*served with grilled "cherry" tomatoes and two kinds of spicy sauces*

300/50/50/85/18/2 (720 ккал)

~ 2100 ~

### **Свиная шейка**

*с имбирем и овощами*

*Fried pork neck with ginger and vegetables*

150/158/16 (712 ккал)

~670 ~

### **Мясо "по - завидовски"**

*филе говядины, жареное на гриле с чесноком с картофелем « фри » и овощами*

*Zavidovo style grilled beef fillet with garlic, fried potatoes and vegetable bouquet*

170/285 (614 ккал)

~ 990 ~

### **Говяжья вырезка с овощами и грибами**

*под соусом «Болоньезе»*

*Beef fillet with vegetables and mushrooms with Bolognese sauce*

205/50/57 (628 ккал)

~ 820 ~

### **Ребрышки ягненка**

*с запеченными овощами*

*Lamb ribs with roasted vegetables*

110/100/155/26 (614 ккал)

~ 870 ~

## Гарниры/*Garnishes*

### Картофель вареный

*Boiled potatoes*

200 (259 ккал)

~ 80 ~

### Картофель Фри

*French fries*

200 (302 ккал)

~ 150 ~

### Картофельное пюре

*Mashed potatoes*

200 (314 ккал)

~ 100 ~

### Зелёный горошек

*Green beans*

150 (59 ккал)

~ 140 ~

### Рис отварной

*Boiled rice*

200 (665 ккал)

~ 60 ~

### Спагетти

*Spaghetti*

200 (680 ккал)

~ 90 ~

## Соусы/Sauces

**Хрен**

*Horse-raddish*

50 (112 ккал)

~ 130 ~

**Горчица**

*Mustard*

50 (112 ккал)

~ 50 ~

**Майонез**

*Mayonnaise*

100 (514 ккал)

~ 70 ~

**Табаско**

*Tabasco*

25 (102 ккал)

~ 270 ~

## Десерты/Desserts

### Маковый десерт

маковый торт с грецкими орехами, шоколадным соусом,  
карамельным соусом, в сочетании со свежими ягодами

*Poppy dessert*

*poppy cake with walnuts, chocolate sauce, caramel sauce and fresh berries*

213 (473 ккал)

~ 470 ~

### Пирожное « Сладкий кулечек»

рассыпчатый, сладкий рожок из тонкого тулитного теста,  
с нежным малиновым муссом и свежими ягодами

*"Sweet horn" cake of thin pastry with delicate raspberry mousse and fresh berries*

72/60 (407 ккал)

~ 450 ~

### Каннеллони с малиновым муссом

на веере из клубники с соусом « манго» и молотыми фисташками  
*Cannelloni tubules with raspberry mousse on slices of strawberry with mango*

*sauce*

*and ground pistachio nuts*

151 (314 ккал)

~ 530 ~

### Тар-Тар

из свежих ягод и фруктов с соусом из лесной малины

*Tartar of fresh berries and fruit with delicate forest raspberry sauce*

200 (164 ккал)

~ 590 ~

### Свежая клубника со взбитыми сливками

*Fresh strawberry with whipped cream*

150/15 (232 ккал)

~ 420 ~

### Сладкое трио

на Ваш вкус три шарика мороженого с вафельными трубочками,  
шоколадом и соусом по Вашему желанию (фруктовый,  
шоколадный)

*"Sweet trio"*

*Three scoops of ice-cream with wafer tubules and sauce (fruit or chocolate)*

150/95 (221 ккал)

~ 490 ~

**Тёплый шоколадный пирог**

*со сливочно-ванильным соусом, декорируется свежей клубникой*

*Warm chocolate cake with cream-vanilla sauce decorated with fresh strawberry*

95/60/31 (443 ккал)

~ 310 ~

**Горячий яблочный пирог**

*с шариком сливочного мороженого, декорируется сладким соусом и ароматной мятой*

*Hot apple pie with a ball of ice-cream, decorated with sweet sauce and flavored mint*

150/50/26 (281 ккал)

~ 290 ~

**Коктейль молочный**

*Milk shake*

200 (221 ккал)

~ 390 ~

**Клюквенный морс**

*Cranberry fruit drink*

200

~ 80 ~

**Свежевыжатые соки:**

*апельсиновый, грейпфрутовый.*

*Fresh juices: orange, grapefruit*

200

~ 370 ~

*яблочный, морковный*

*Fresh juices: apple, carrot*

200

~ 280 ~

## Шеф-повар рекомендует/*The Chef recommends*

**Наш шеф-повар будет рад приготовить для Вас подкопченные деликатесы на ольховом дымке:**  
*Our Chef would be happy to prepare for you smoked specialties on alder-tree cones:*

### **Форель с «дымком»**

*сочный горячий кусочек Форель с лимоном и зеленью*  
*Trout with "smoky"juicy hot piece of trout with lemon and herbs*

200/70

~ 890 ~

### **Копченые куриные крылышки**

*Smoked chicken wings*

10/194

~ 480 ~

### **Ароматное копченое сало**

*с гренками из ржаного хлеба, чесноком и зеленым луком*  
*Smoked bacon with rye bread toasts, garlic and green onions*

10/114

~ 510 ~

**Шеф-повар рекомендует / The Chef recommends**  
**Блюда приготовленные на пару / Steamed dishes**

**Норвежская форель**

*под соусом с рукколой, горочкой смешанного риса и зеленым микс - салатом с черри, приправленным греческой заправкой с медом и маком*

*Norwegian trout sauce with arugula, gorochkoy mixed rice and green mix - salad with cherry tomatoes, seasoned with Greek dressing with honey and poppy seeds*

150/75/100/25/3 ( 440 ккал)

~ 990 ~

**Кольцо из судака**

*под лимонно-сливочным соусом увенчанное молодыми листьями шпината с ореховым маслом «Ле Бланк» и дольками картофеля*

*Pikeperch steak under cream- and lemon sauce*

*served with spinach with Le Blanc peanut butter and boiled potatoes*

125/60/35/70/10/37 ( 530 ккал)

~ 690 ~

**Щучьи котлеты**

*с тартаром из свежих огурцов и домашней сметаны, розочкой из картофельного пюре и стручками припущенного молодого горошка*

*Pike chops with fresh cucumber tartar and homemade sour cream,*

*served with mashed potatoes and stewed green peas*

140/50/120/70/51 ( 663 ккал )

~ 540 ~

**Куриная грудка**

*в ароматном апельсиновом соусе с курагой и виноградом*

*Chicken breast*

*under flavored orange sauce with dried apricots and grapes*

120/130/7 ( 510 ккал )

~ 510 ~

**Биточки паровые из мяса цыплят**

*с фруктово-имбирным чатни и сочными салатными листьями под соусом «Цитронет» с медом*

*Steamed chicken rissoles with ginger fruit chutney and juicy lettuce leaves*

*with citron honey sauce*

140/10/80/65/18 ( 305 ккал )

~ 520 ~

