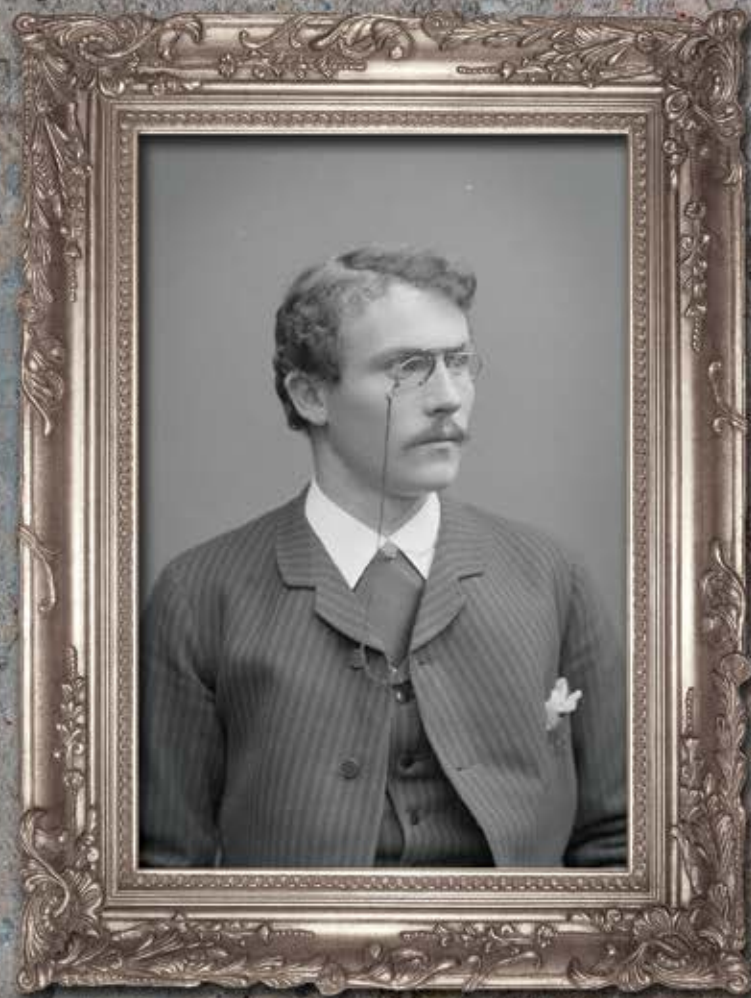


L  
**LADOGA**  
RESTAURANT



Оскар Ниссен

Bon Appétit  
**MENU**

## МЕНЮ УСЛУГ ИЗ ВАШЕЙ РЫБЫ

### MENU OF YOUR FISH

Нет ничего лучше, чем провести время вдали от городской суеты в «Ладожской усадьбе» с удочкой в руках. Ладожское озеро, как известно, богато форелью и сигом. Повара нашего ресторана приготовят ваш улов различными способами и вы насладитесь свежеприготовленной рыбой.

**ЧИСТКА РЫБЫ, 1 шт.** 1000 ₺  
CLEANING FISH

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ УХИ** 5000 ₺  
COOKING FISH SOUP

**КОПЧЕНИЕ, 1 шт.** 3000 ₺  
SMOKED

**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ** 1200 ₺  
FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS

## МАРИНОВАННОЕ МЯСО, 1 кг

### MARINATED MEAT, 1 kg

**КУРИНОЕ ФИЛЕ** 3200 ₺  
CHICKEN THIGH (FLESH)

**КУРИНОЕ БЕДРО** 3200 ₺  
CHICKEN THIGH

**СВИНИНА ШЕЯ** 3200 ₺  
PORK NECK

**БАРАНИНА ВЫРЕЗКА** 4000 ₺  
LAMB TENDERLOIN

**РЁБРЫШКИ ЯГНЁНКА** 4000 ₺  
LAMB RIBS

**ТЕЛЯТИНА (ФИЛЕ)** 7000 ₺  
VEAL (FILLET)

## БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

**ЯГНЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ** 40 000 ₺  
SKWER LAMB  
(замаринованный в пиве и травах)

**КАЗАН- КЕБАБ (5КГ)** 30 000 ₺  
KAZAN-KEBAP

**УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ (5КГ)** 15 000 ₺  
UZBEK PILAF

**ФОРЕЛЬ НА КОСТРЕ (5КГ)** 25 000 ₺  
TROUTON FIRE

## БЛЮДА В ТАНДЫРЕ

### Tandoordishes

**ЛОПАТКА ЯГНЕНКА (5 КГ)** 20 000 ₺  
SHOULDER OF LAMB (5 KG)

**СЕДЛО БАРАШКА  
ТОМЛЕННОЕ В ТРАВАХ (5 КГ)** 20 000 ₺  
SADDLE OF LAMB STEWED IN HERBS (5 KG)

-  - РЕКОМЕНДАЦИИ ОТ СОМЕЛЬЕ

# МЕНЮ-ПИКНИК

PICNIC MENU



**СЭНДВИЧ С КОПЧЕНОЙ  
ИНДЕЙКОЙ И ЗЕЛЕНЫМ  
САЛАТОМ**

**600 ₺**

Sandwich with smoked turkey and green salad

**СЭНДВИЧ С КАРБОНАТОМ  
И СЫРОМ**

**500 ₺**

Sandwich with a carbonate meat  
and cheese

**СЭНДВИЧ С КОПЧЕНОЙ  
ФОРЕЛЬЮ И СЛИВОЧНЫМ  
СЫРОМ**

**700 ₺**

Sandwich with smoked trout and cream cheese

**СЭНДВИЧ С РОСТБИФОМ**

**800 ₺**

Roastbeef sandwich

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ  
С КАРТОФЕЛЕМ  
И МАРИНОВАННЫМ  
ЛУКОМ

700 ₺

ATLANTIC HERRING  
WITH POTATOES AND PICKLED  
ONIONS

ПОДКОПЧЕННОЕ  
ФИЛЕ СИГА

в маринаде  
из сладкого лука

1100 ₺

SOFT SMOKED WHITEFISH  
FILLET

in sweet onion  
marinade

## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

форель г/к, сиг г/к, марлин х/к,  
палтус г/к, гравлак из форели

2750 ₺

FISH PLATE

trout g / k, whitefish g/ k, marlin  
x/ k, mackerel x/ k, trout gravlax



**РУЛЕТКИ  
ИЗ БАКЛАЖАН**  
с сыром сулугуни

**590 ₺**

**EGGPLANT ROLLS**  
with suluguni cheese



**ИЗЫСКАННЫЕ  
СЫРЫ  
С ИНЖИРОВЫМ  
ВАРЕНЬЕМ**

**5000 ₺**  
FINE CHEESES  
WITH FIG JAM

### ТАРЕЛКА ОВОЩНАЯ

молодая морковь, помидор, огурец, горох лопатка, стручковая фасоль, редис, болгарский перец, зелень. Сервируется соусом дзадзыхи.

**1400 ₺**

### VEGETABLE PLATE

young carrots, tomatoes, cucumbers, shoulderpeas, stringbeans, radishes, bellpeppers, greens. Served with zaziki sause

### ИКРА

ФОРЕЛЬ 50 ГР

ЩУКА 50 ГР

сервируется взбитым маслом с яйцом

**1200 ₺ / 950 ₺**

TROUT CAVIAR / PIKE /  
served with beaten  
butter and egg

### ТОППИНГИ НА ВЫБОР

ДЮЖИНА БЛИНОВ  
ПОЛ ДЮЖИНЫ БЛИНОВ  
ТОСТЫ 2 ШТ.

**550 ₺ / 300 ₺ / 100 ₺**

A DOZEN PANCAKES  
HALF A DOZEN PANCAKES  
TOAST 2 PCS



**АССОРТИ  
ФЕРМЕРСКОГО  
САЛА**

**600 ₺**

**ASSORTED FARM  
CURED PORK  
FAT**

**МАРИНОВАННАЯ  
СВЕКЛА**

**550 ₺**

**PICKLED  
BEETROOT**





**МЯСНЫЕ  
ДЕЛИКАТЕСЫ**

с/к оленина, бастурма  
из медведя с/к, кабан с/в, салями  
милано, чоризо, парма

**2800 ₺**

MEAT DELICACIES  
venison farm, basterma from  
the bear, wild boar, salami  
Milano, chorizo, parma

**ПАШТЕТ  
ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА**

с луковым мармеладом  
и фундуком

**550 ₺**

CHICKEN LIVER PATE  
with onion marmalade  
and hazelnuts

ПИНО НУАР-ИМЕНИЕ СИКОРЫ 2018



**ТАР-ТАР  
ФОРЕЛЬ X/K**

с сыром маскарпоне, свежим  
огурцом и красной икрой

**1400 ₺**

TAR-TAR TROUT X / C  
with mascarpone cheese,  
fresh cucumber and  
redcaviar

L'ALTRO CHARDONNAY LANGHE-PIO CESARE 2018



**ТАР-ТАР  
ИЗ ГОВЯДИНЫ  
С КАРЕЛЬСКОЙ  
ЯГОДОЙ**

**1450 ₺**

BEEF TAR TARE  
WITH KARELIAN BERRY

CHANTI RISERVA RUFINA-CASTELLO DI NIPOZZANO 2016



**СЕЛЬДЬ  
НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ**

с маслом и яйцом

**500 ₺**

HERRING  
ON THE BORODINO BREAD  
with butter and egg

**КАРПАЧЧО ИЗ УТКИ**

**800 ₺**

CARPACCIO OF DUCK

SPATBURGUNDER PFALZ - KNIPSER 2016



**ШПРОТЫ  
ИЗ РЯПУШКИ**

подаются с бородинским  
хлебом, соленым огурцом  
и чесночным майонезом

**800 ₺**

SPRATS FROM RYAPUSHKA  
served with Borodino bread,  
pickled cucumber  
and garlic mayonnaise

**ТУШЕНКА  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
С ЧЕРНОСЛИВОМ**

сервируется еврейской  
закуской

**1000 ₺**

VEAL STEW WITH PRUNES

served as a Jewish  
snack

**ФОРЕЛЬ  
ШЕФ ПОСОЛА**

с лимонным маслом и хреном

**800 ₺**

TROUT CHEF SALTED

with lemon oil  
and horseradish

**КАРПАЧО  
ИЗ КОСУЛИ  
С МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ  
И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА**

**1450 ₺**

ROE DEER CARPACHO  
WITH SOAKED CRANBERRIES  
AND POMEGRANATE  
SEEDS



CHATEAU CANTEMERLE GRAND CRU CLASSE HAUT - MEDOC 2012

# ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ И КОНСЕРВАЦИЯ

Homemade pickles and preservation



1	<b>ТОМАТЫ</b> tomatoes	150 ₺ / 100 ГР
2	<b>ЦВЕТНАЯ КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ</b> Pickled cauliflower	150 ₺ / 100 ГР
3	<b>ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ</b> Pickled cucumbers	150 ₺ / 100 ГР
4	<b>ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ</b> Pickled cucumbers	150 ₺ / 100 ГР
5	<b>БАКЛАЖАНЫ ОГОНЕК</b> Eggplant light	200 ₺ / 100 ГР
6	<b>КАПУСТА КВАШЕННАЯ С БРУСНИКОЙ</b> Sauerkraut with cranberries	150 ₺ / 100 ГР

7	<b>БАКЛАЖАННАЯ ИКРА</b> Eggplant caviar	200 ₺ / 100 ГР
8	<b>СОЛЕННЫЕ БЕЛЫЕ ГРУЗДИ</b> (С МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ) Salted white pears (from with butter or sour cream)	1500 ₺ / 100 ГР
9	<b>СОЛЕННЫЕ БОРОВИКИ</b> (С МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ) salted mushrooms boletus ( from with butter or sour cream)	1500 ₺ / 100 ГР
10	<b>ОПЯТА МАРИНОВАННЫЕ</b> Pickled honeydew	350 ₺ / 100 ГР
11	<b>ДОМАШНЯЯ ЗАКУСКА ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА</b> Homemade sweet pepper appetizer	350 ₺ / 100 ГР

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ. PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ПОДАЧА НА ФОТОГРАФИЯХ МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ. SERVED DISH MAY LOOK DIFFERENTLY IN THE PICTURE.

# РУЧНАЯ ЛЕПКА

HAND MODELING

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

из сдобного теста  
с сыром сулугуни, яйцом  
и сливочным маслом

**800 ₺**

ADJARIAN KHACHAPURI

with suluguni cheese,  
eggs and butter

## ФЕРМЕРСКИЙ ХЛЕБ

запеченный с сыром бри  
и молодым пармезаном и  
трюфельным маслом. Сервируется  
абрикосовым джемом и миндалем

**1700 ₺**

FARM BREAD BAKED  
with brie cheese and young  
parmesan and truffle oil.  
Served with apricot jam  
and almonds

**ХАЧАПУРИ  
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**  
из сыра сулгуни  
с добавлением слоя сыра,  
придающего ему золотую корочку

**750 ₺**

**KNACHAPURI IN GURI STYLE**  
from suluguni cheese with the  
addition of a layer of cheese,  
giving it a golden crust

**ЛЕПЕШКА  
ИЗ ТАНДЫРА  
С СЫРОМ**

**480 ₺**

**TANDOOR TORTILLA  
WITH CHEESE**

**ЛЕПЕШКА  
ИЗ ТАНДЫРА  
С МЯСОМ**

**450 ₺**

**TANDOOR TORTILLA  
WITH MEAT**

**ЛЕПЕШКА  
ИЗ ТАНДЫРА  
С КУНЖУТОМ**

**200 ₺**

**TANDOOR FLAT  
BREAD WITH SESAME  
SEEDS**

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА  
с сырным кремом**

**480 ₺**

**BREAD BASKET  
with cheese cream**

**ПИРОЖКИ** на ваш выбор  
с брусникой, с капустой,  
с луком и яйцом, с картофелем  
и грибами, с яблоком  
с мясом, с форелью

**200 ₺**

**BUNS** of your choice  
with Red bilberry, with cabbage,  
with eggs and onion, with potatoes  
and mushrooms, with apple  
with meat, with trout

**ПЕЛЬМЕНИ  
ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ**

с соусом из белых грибов

**800 ₺**

TURKEY MEAT  
DUMPLINGS

with porcini mushroom  
sauce



**ПЕЛЬМЕНИ ИЗ  
ФОРЕЛИ И СУДАКА  
Г/ КОПЧЕНИЯ**

подаются с красной икрой  
и соусом шампань

**950 ₺**

DUMPLINGS WITH TROUT  
AND PIKE PERCH HOT SMOKED-

served with red caviar  
and champagne sauce



**ПЕЛЬМЕНИ  
ТРАДИЦИОННЫЕ**

говядина, свинина, подаются  
со сметаной


**650 ₺**

TRADITIONAL  
DUMPLINGS

beef, pork, served  
with sour cream








**ВАРЕНИКИ  
С ВИШНЕЙ**

**500 ₺**


DUMPLINGS  
WITH CHERRIES



**ВАРЕНИКИ  
С КАРТОФЕЛЕМ  
И ГРИБАМИ**

**600 ₺**

DUMPLINGS WITH POTATO  
AND MUSHROOMS



**ВАРЕНИКИ  
С КАПУСТОЙ**

**500 ₺**

DUMPLINGS  
WITH CABBAGE

# САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ С ТУНЦОМ

1000 ₺

TUNA SALAD



CHARDONNAY "COLLIO" - MARCO FELLUCA 2018



**КЛАССИЧЕСКИЙ  
ОЛИВЬЕ С ВАРЕНОЙ  
КОЛБАСОЙ  
И РОСТБИФОМ**

**950 ₺**

CLASSIC OLIVIER WITH  
BOILED SAUSAGE END  
ROAST BEEF




**ЗЕЛЕНЬЙ  
ХРУСТЯЩИЙ САЛАТ**

**950 ₺**

GREEN CRISPY  
SALAD






**ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С КАРТОФЕЛЕМ,  
ВЕШАНКАМИ  
И УТКОЙ КОНФИ**

**1200 ₺**

WARM SALAD WITH  
POTATOES, OYSTER  
MUSHROOMS  
AND CONFIT DUCK



**САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ  
ТЫКВЫ И МЕДОВОЙ  
ХУРМОЙ**

**800 ₺**

BAKED PUMPKIN  
AND HONEY PERSIMMON  
SALAD



**СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ  
С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ**

**700 ₺**

HERRING UNDER A FUR COAT  
WITH PIKE CAVIAR

**САЛАТ ИЗ ФОРЕЛИ  
И СИГА Г/К**

**950 ₺**

SALAD WITH SMOKE-CURE  
CISCO AND TROUT

PIVOT GRIGIO "CASTEL RINGBERG"-ELENA WALCH 2018



САЛАТ  
С ОСЬМИНОГОМ

1500 ₺

OCTOPUS  
SALAD

ALVARINO BODEGAS HORACIO GOMEZ ARAUJO

PONTELLON 2019




САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ  
И БАКЛАЖАНОМ

1100 ₺

SALAD WITH SHRIMP  
AND EGGPLANT

CHARDONNAY "GRAN FEUDO" - CHIVITE 2017






**САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ  
ОВОЩЕЙ С БРЫНЗОЙ  
И ПЕСТО ВЯЛЕННЫЕ  
ТОМАТЫ**

**800 ₺**

SALAD OF BAKED  
VEGETABLES WITH  
CHEESE AND PESTO  
DRIED TOMATOES



**ЖАРЕНый ХАЛУМИ  
С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА  
И ХУРМОЙ**

**750 ₺**

FRIED HALOUMI  
WITH LETTUCE  
AND PERSIMMON



**СУПЫ**  
SOUPS

**БОРЩ  
С ГОВЯДИНОЙ**


сервируется крученым салом  
с чесноком

**800 ₺**

**BORSCHT WITH BEEF**

with twisted bacon  
and garlic





**СОЛЯНКА  
НА БУЛЬОНЕ  
ИЗ КОПЧЁНОСТЕЙ**

**600 ₺**

SOLYANKA MADE  
ON SMOKED PRODUCT  
BROTH



**ТОМ - ЯМ**

**1100 ₺**


TOM YUM



**КУРИНЫЙ  
БУЛЬОН**  
**390 ₺**  
CHICKEN SOUP



**СУП ИЗ БЕЛЫХ  
ГРИБОВ**  
**870 ₺**  
PORCINI  
MUSHROOM SOUP




**УХА  
ТРАДИЦИОННАЯ  
(СУДАК, СИГ, ПАЛТУС  
П/К)**

подается с пирожком форель г/к

**1100 ₺**

TRADITIONAL FISH SOUP  
(PIKE PERCH, WHITEFISH, HALI-  
BUT P/C)

served with trout pie g/c



**УХА  
СЛИВОЧНАЯ**

**850 ₺**

FISH CREAM SOUP

**КРЕМ СУП  
ИЗ ТЫКВЫ  
С КРЕВЕТКАМИ**

**850 ₺**

CREAM OF PUMPKIN  
SOUP WITH SHRIMP



## СУТОЧНЫЕ ЩИ

из квашеной капусты  
с бужениной, белыми грибами  
и брусникой

**850 ₺**

DAILY SAUERK RAUT SOUP  
with boiled pork, porcini  
mushrooms  
and cranberries



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

**ЖУЛЬЕН  
С БЕЛЫМИ  
ГРИБАМИ**  
1250 ₺  
PJULIENNE  
WITH PORCINI

**ЦВЕТНАЯ КАПУСТА  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ  
С АНЧОУСАМИ И  
ПАРМЕЗАНОМ**

600 ₺

CAULIFLOWER IN CREAM  
SAUSE WITH ANCHOVIES  
AND PARMESAN

**КОЛБАСА  
ЖАРЕНАЯ**  
**600 ₺**  
FRIED SAUSAGE

**ФИШ- БОЛЛЫ**  
**700 ₺**  
FISH BALLS

# ПАСТА

PASTA

**ОРЗО С БЕЛЫМИ  
ГРИБАМИ**

**1250 ₺**

ORZA WITH  
PORCINI MUSH  
ROOMS

— 🍷 —  
DONNA MARZIA - PRIMITIVO DI SALENTO 2019



**ОРЗО  
С ПАЛТУСОМ И  
СУДАКОМ ГОРЯЧЕГО  
КОПЧЕНИЯ**

**850 ₺**

ORZO WITH HALIBUT  
AND HOT SMOKED PIKE  
PERCH

— 🍷 —  
CHARDONNAY "KARIA" - STAGS LEAP CELLARS 2017





**ПАСТА  
С КРЕВЕТКАМИ  
И ЦУКИНИ**

**950 ₺**

PASTA  
WITH SHRIMP  
AND ZUCCHINI



CERVARO DELLA SALA - CASTELLO DELLA SALA 2018

**ПАСТА  
С ФОРЕЛЬЮ**

**1300 ₺**

PASTA  
WITH FARELLE



CHARDONNAY SUNDIAL - FETZER 2018

**ПАСТА  
КАРБОНАРА**

**850 ₺**

CARBONARA  
PASTE



BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO - FRESCOBALDI 2015

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

HOT FISH DISHES


## КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

с картофельным пюре  
и малосольным огурцом

700 ₺

PIKE CUTLETS


with mashed potatoes  
and salted cucumber



**СТЕЙК ИЗ КОПЧЕНОЙ  
ФРЕЛИ С ОТВАРНЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ**

**1250 ₺**


**SMOKED TROUT  
STEAK WITH BOILED  
POTATOES**



**ЖАРЕННЫЙ СУДАК**

**1400 ₺**

**FRIED WALLEYE**

  
**GENTIL - HUGEL 2018**



**ЖАРЕНый ПАЛТУС  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ**

**1200 ₺**

FRIED HALIBUT  
WITH MASHED  
POTATOES

**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА  
С ОВОЩНЫМ  
COTE**

**1200 ₺**

TUNA STEAK  
WITH VEGETABLE  
SAUTE






**СИГ НА ПАРУ**

с овощами в кокосовом соусе

**1400 ₺**

**STEAMED WHITEFISH**

with vegetables in coconut sause



**КОПТИЛЬНЯ**  
**РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ ФИЛЕ ТУШКИ**  
**ЗА 100 ГР.**

**HOT SMOKED FISH FILLET CARCASSES**  
for 100 gr.

**ПАЛТУС**  
(100ГР)  
**800 ₺**  
HALIBUT  
(100 GR)

**ФИЛЕ**  
**ФОРЕЛИ**  
(100ГР)  
**850 ₺**  
TROUT  
FILLET



**ФИЛЕ  
СИГА  
(100ГР)  
900 ₺**  
WHITE FISH  
FILLET

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

HOT MEAT DISHES

## СКЕРТ СТЕЙК


с соусом чимечури

1600 ₺

SKIRT STEAK  
with chimichurri  
sauce

- 🍷 -  
MALBEC - LUIGI BOSCA 2016






**КОТЛЕТЫ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
И СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ  
ГРИБОВ**

**1300 ₺**

VEAL CUTLETS WITH MASHED  
POTATOES AND PORCINI  
MUSHROOM SAUCE


- ☞ -  
BARBERA D ALBA - PIO CESARE 2018



**КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ  
И ЯГНЕНКА  
С КАРТОФЕЛЕМ**

**1200 ₺**

TURKEY AND LAMB CUTLET  
WITH POTATOES




**УТИНАЯ НОЖКА**

со стейком из капусты

**1200 ₺**

DUCK LEG  
with cabbage steak


CHATEAU CANTEMERLE GRAND CRU CLASSE 2012



**СТЕЙК  
СТРИПЛОЙН**

**1700 ₺**


STEAK STRIPLOIN



**БЕФСТРОГАНОВ  
ИЗ ЯГНЕНКА  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

**1250 ₺**

LAMB BEEF STROGANOFF  
WITH MASHED POTATOES



**ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ  
В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ  
С БУЛГУРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ**

**1400 ₺**

VEAL CHEEKS IN PEPPER  
SAUCE WITH BULGUR  
AND HERBS



# БУРГЕРЫ


BURGERS

## БУРГЕР С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

и картофелем фри

**1100 ₺**

BURGER  
WITH MARBLED BEEF  
and French fries



## БУРГЕР С ГОВЯЖЬЕЙ ЩЕКОЙ

и картофелем фри

**750 ₺**

BURGER  
WITH BEEF CHEEK  
and French fries



**ФИШ БУРГЕР**

с картофелем фри

**800 ₺**

FISH BURGER  
with French fries



**БУРГЕР  
СО СВИНИНОЙ,  
ГОЛУБЫМ СЫРОМ**

и картофелем фри

**950 ₺**

BURGER WITH PORK,  
BLUE CHEESE  
and French fries



# МАНГАЛ

GRILL

## ФОРЕЛЬ

troutkebab

1750 ₺

## КУРИНАЯ ГРУДКА

chicken breast kebab

1000 ₺

## МЯКОТЬ БАРАНИНЫ

mutton fillet kebab

1200 ₺

## ЛЮЛЯ БАРАШКА

lamb Lula kebab

1100 ₺

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ. PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ПОДАЧА НА ФОТОГРАФИЯХ МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ. SERVED DISH MAY LOOK DIFFERENTLY IN THE PICTURE.

**СВИНАЯ ШЕЯ**

pork neck kebab

**1000 ₺****ТЕЛЯТИНА**

veal kebab

**2200 ₺****КАРЕ ЯГНЕНКА**

rack of lamb kebab

**2100 ₺****КУРИНОЕ БЕДРО**

chicken thigh

**1000 ₺**

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ. PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. ПОДАЧА НА ФОТОГРАФИЯХ МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ. SERVED DISH MAY LOOK DIFFERENTLY IN THE PICTURE.

# ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

**ЗАПЕЧЁННАЯ  
БРОККОЛИ  
С ПАРМЕЗАНОМ**  
480 ₺

BAKED BROCCOLI  
WITH PARMESAN


**МИКС  
САЛАТОВ**  
200 ₺

GREEN  
SALADMIX

**ОВОЩИ  
ГРИЛЬ**  
660 ₺

GRILLED  
VEGETABLES





**КАРТОФЕЛЬНЫЕ  
ЧИПСЫ  
С ТРЮФЕЛЬНЫМ  
СОУСОМ**

**450 ₺**

**POTATO CHIPS WITH  
TRUFFLE SAUCE**

**ЖАРЕННЫЙ  
КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ  
ГРИБАМИ И СОЛЕНЫМ  
ОГУРЦОМ**

**1200 ₺**

**FRIED POTATOES WITH  
PORCINI MUSHROOMS AND  
PICKLED CUCUMBER**



**КАРТОФЕЛЬ  
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**  
**300 ₺**  
FARM-STYLE  
POTATOES



**ГРЕЧНЕВАЯ  
КАША  
С ПАРМЕЗАНОМ**  
**350 ₺**  
BUCK WHEAT  
PORRIDGE WITH  
PARMESAN



**КУКУРУЗА  
ЗАПЕЧЕННАЯ**  
**700 ₺**  
BAKED CORN



**АВОКАДО  
НА ГРИЛЕ**  
**650 ₺**  
GRILLED AVOCADO

**ЗАКАЗЫ ПРИНИМАЮТСЯ  
ПО ТЕЛЕФОНУ: 8 (921) 700-10-20  
или по внутреннему телефону  
Ладожской Усадьбы: 200**