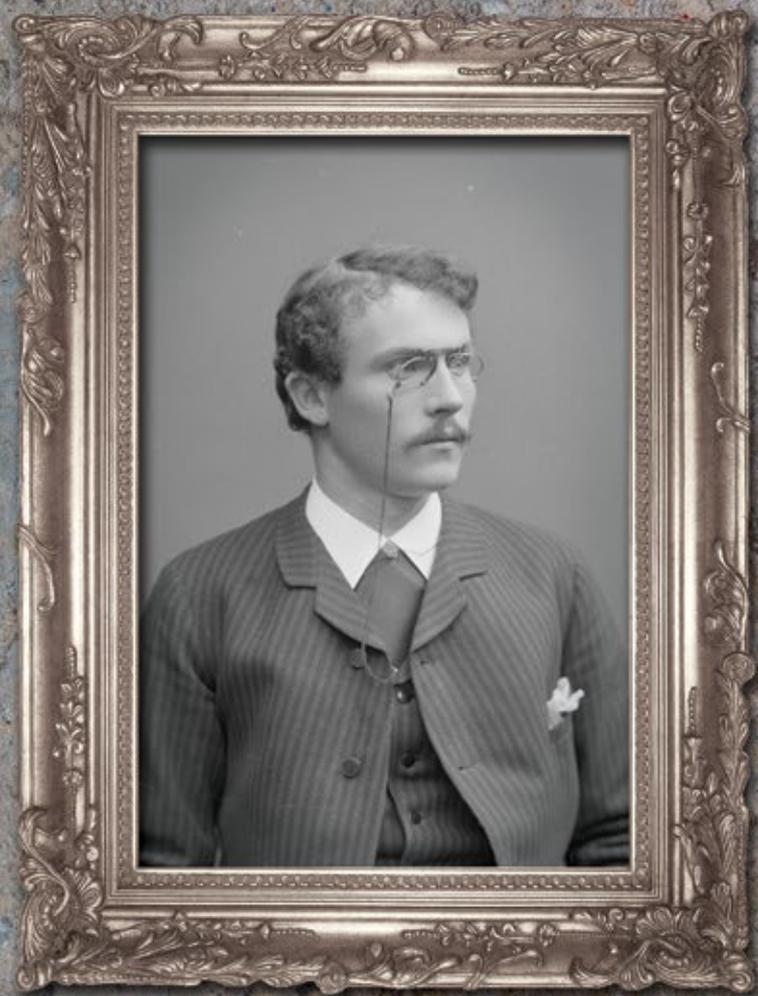


L  
**LADOGA**  
RESTAURANT



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** 3500 ₺  
CHICKEN THIGH (FLESH)

**КУРИНОЕ БЕДРО** 3500 ₺  
CHICKEN THIGH

**СВИНИНА ШЕЯ** 3500 ₺  
PORK NECK

**БАРАНИНА ВЫРЕЗКА** 5500 ₺  
LAMB TENDERLOIN

**РЁБРЫШКИ ЯГНЁНКА** 4000 ₺  
LAMB RIBS

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

## БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

**ЯГНЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ** 45 000 ₺  
SKWER LAMB  
(замаринованный в пиве и травах)

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

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

## БЛЮДА В ТАНДЫРЕ

### Tandoordishes

**ЛОПАТКА ЯГНЕНКА (5 КГ)** 25 000 ₺  
SHOULDER OF LAMB (5 KG)

**СЕДЛО БАРАШКА  
ТОМЛЕННОЕ В ТРАВАХ (5 КГ)** 24 500 ₺  
SADDLE OF LAMB STEWED IN HERBS (5 KG)

-  - РЕКОМЕНДАЦИИ ОТ СОМЕЛЬЕ

# МЕНЮ-ПИКНИК

PICNIC MENU



**СЭНДВИЧ С КОПЧЕНОЙ  
ИНДЕЙКОЙ И ЗЕЛЕНЫМ  
САЛАТОМ**

**950 ₺**

Sandwich with smoked turkey and green salad

**СЭНДВИЧ С КАРБОНАТОМ  
И СЫРОМ**

**750 ₺**

Sandwich with a carbonate meat  
and cheese

**СЭНДВИЧ С КОПЧЕНОЙ  
ФОРЕЛЬЮ И СЛИВОЧНЫМ  
СЫРОМ**

**850 ₺**

Sandwich with smoked trout and cream cheese

**СЭНДВИЧ С КРАБОМ**

**1500 ₺**

Crab sandwich

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ  
С КАРТОФЕЛЕМ  
И МАРИНОВАННЫМ  
ЛУКОМ

950 ₺

ATLANTIC HERRING  
WITH POTATOES AND PICKLED  
ONIONS

## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

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

2900 ₺

FISH PLATE

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



ГУАКАМОЛЕ  
С ЧИПСАМИ

1200 ₺

GUACAMOLE  
WITH CHIPS



РУЛЕТКИ  
ИЗ БАКЛАЖАН  
с сыром сулгуни

750 ₺

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.

**2000 ₺**

### 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

**1500 ₺ / 1500 ₺**

TROUT CAVIAR / PIKE /  
served with beaten  
butter and egg

### ТОППИНГИ НА ВЫБОР

ДЮЖИНА БЛИНОВ  
ПОЛ ДЮЖИНЫ БЛИНОВ  
ТОСТЫ 2 ШТ.

**700 ₺ / 350 ₺ / 150 ₺**

A DOZEN PANCAKES  
HALF A DOZEN PANCAKES  
TOAST 2 PCS



**АССОРТИ  
ФЕРМЕРСКОГО  
САЛА**

**750 ₺**

ASSORTED FARM  
CURED PORK  
FAT

**ХОЛОДЕЦ  
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

сервируется хреном и  
горчицей

**2000 ₺**

BEEF JELLY  
is served with horseradish  
and mustard

**МАРИНОВАННАЯ  
СВЕКЛА**

**700 ₺**

PICKLED  
BEETROOT



**МЯСНЫЕ  
ДЕЛИКАТЕСЫ**

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

**2800 ₺**

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

**ПАШТЕТ  
ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА**

с луковым мармеладом  
и фундуком

**800 ₺**

CHICKEN LIVER PATE  
with onion marmalade  
and hazelnuts

ПИНО НУАР-ИМЕНИЕ СИКОРЫ 2018  
- 🍷 -

**ТАР-ТАР  
ФОРЕЛЬ Х/К**

с сыром маскарпоне, свежим  
огурцом и красной икрой

**1750 ₺**

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

L'ALTRO CHARDONNAY LANGHE-PIO CESARE 2018  
- 🍷 -

**ТАР ТАР  
ИЗ ГОВЯДИНЫ  
С СОУСОМ ТРЮФЕЛЬНЫЙ  
АЙОЛИ**

**1450 ₺**

BEEF TARTARE  
WITH TRUFFLE  
AIOLI SAUCE

CHANTI RISERVA RUFINA-CASTELLO DI NIPOZZANO 2016  
- 🍷 -



**СЕЛЬДЬ  
НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ**

с маслом и яйцом

**650 ₺**

HERRING  
ON THE BORODINO BREAD  
with butter and egg



**ПОДКОПЧЕННОЕ  
ФИЛЕ СИГА**

в маринаде из сладкого лука

**1750 ₺**

SOFT SMOKED  
WHITEFISH FILLET  
in sweet onion  
marinade



**ШПРОТЫ  
ИЗ РЯПУШКИ**

подаются с бородинским  
хлебом, соленым огурцом  
и чесночным майонезом

**1000 ₺**

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

**ТУШЕНКА  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
С БРУСНИКОЙ**

сервируется еврейской  
закуской

**2000 ₺**

VEAL STEW WITH  
LINGONBERRIES IS SERVED  
as a Jewish snack

**ФОРЕЛЬ  
ШЕФ ПОСОЛА**

с лимонным маслом и хреном

**1100 ₺**

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

ПОМИДОРЫ  
2000 ₺ (1 л) / 3800 ₺ (3 л)  
TOMATOES

ПОМИДОРЫ И ОГУРЦЫ  
2000 ₺ (1 л) / 3800 ₺ (3 л)  
TOMATOES AND CUCUMBERS

ОГУРЦЫ  
1800 ₺ (1 л) / 3800 ₺ (3 л)  
CUCUMBERS

БАКЛАЖАНЫ ОГОНЕК  
1500 ₺ (0,5 л)  
EGGPLANT LIGHT

ПЕРЦЫ  
1500 ₺ (1 л)  
ПЕРЦЫ



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

6	<b>СОЛЕННЫЕ БОРОВИКИ</b> (с маслом или сметаной) salted mushrooms boletus ( from with butter or sour cream)	<b>1500 ₺ / 100 ГР</b>
7	<b>ОПЯТА МАРИНОВАННЫЕ</b> Pickled honeydew	<b>500 ₺ / 100 ГР</b>
8	<b>ДОМАШНЯЯ ЗАКУСКА ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА</b> Homemade sweet pepper appetizer	<b>450 ₺ / 100 ГР</b>
9	<b>ПЕРЧИКИ</b> Pickled peppers	<b>200 ₺ / 100 ГР</b>

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

## КАЛИТКИ НА ВАШ ВЫБОР

с брусникой, с картофелем и грибами, с творогом, с форелью

350 ₺ / 350 ₺ / 350 ₺ / 350 ₺

THE GATE OF YOUR CHOICE

with lingonberries, with potatoes and mushrooms, with cottage cheese, with trout

## 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-АДЖАРСКИ

из сдобного теста с сыром сулугуни, яйцом и сливочным маслом

1200 ₺

ADJARIAN KHACHAPURI  
with suluguni cheese, eggs and butter



**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

с сырным кремом

**500 ₺**

BREAD BASKET  
with cheese cream

**ХАЧАПУРИ  
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

из сыра сулугуни  
с добавлением слоя сыра,  
придающего ему золотую корочку

**900 ₺**

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



**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/К**

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

**800 ₺**

TRADITIONAL  
DUMPLINGS

beef, pork, served  
with sour cream



**ВАРЕНИКИ  
С КАРТОФЕЛЕМ  
И ГРИБАМИ**

**600 ₺**

DUMPLINGS WITH POTATO  
AND MUSHROOMS



**ВАРЕНИКИ  
С КАПУСТОЙ**

**600 ₺**

DUMPLINGS  
WITH CABBAGE



**ВАРЕНИКИ  
С ВИШНЕЙ**

**600 ₺**

DUMPLINGS  
WITH CHERRIES



**ПЕЛЬМЕНИ  
С КРЕВЕТКОЙ  
И ЯЙЦОМ**

**1200 ₺**

DUMPLINGS WITH  
SHRIMP AND EGG



# САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ С КРАБОМ  
И УГРЕМ

2000 ₺

SALAD WITH CRAB  
AND EEL

САЛАТ С ТУНЦОМ

1300 ₺

TUNA SALAD

CHARDONNAY "COLLIO" - MARCO FELLUCA 2018





**КЛАССИЧЕСКИЙ  
ОЛИВЬЕ С ВАРЕНОЙ  
КОЛБАСОЙ  
И РОСТБИФОМ**

**1200 ₺**

CLASSIC OLIVIER WITH  
BOILED SAUSAGE END  
ROAST BEEF



**ЗЕЛЕНЬЙ  
ХРУСТЯЩИЙ САЛАТ**

**1400 ₺**

GREEN CRISPY  
SALAD





ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С КАРТОФЕЛЕМ,  
ВЕШАНКАМИ  
И УТКОЙ КОНФИ

1250 ₺

WARM SALAD WITH  
POTATOES, OYSTER  
MUSHROOMS  
AND CONFIT DUCK



САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ  
ТЫКВЫ И ГРУШИ

1100 ₺

BAKED PUMPKIN  
AND PEAR SALAD



**СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ  
С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ**

**950 ₺**

HERRING UNDER A FUR COAT  
WITH PIKE CAVIAR

**САЛАТ ИЗ ФОРЕЛИ  
И СИГА Г/К**

**1200 ₺**

SALAD WITH SMOKE-CURE  
CISCO AND TROUT

PINOT GRIGIO "CASTEL RINGBERG"-ELENA WALCH 2018



**САЛАТ  
С ОСЬМИНОГОМ**

**2300 ₺**

OCTOPUS  
SALAD

ALVARINO BODEGAS HORACIO GOMEZ ARAUJO

PONTELLON 2019



**САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ  
И БАКЛАЖАНОМ**

**1800 ₺**

SALAD WITH SHRIMP  
AND EGGPLANT

CHARDONNAY "GRAN FEUDO" - CHIVITE 2017





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

**950 ₺**

SALAD OF BAKED  
VEGETABLES WITH  
CHEESE AND PESTO  
DRIED TOMATOES



**САЛАТ – МАНГАЛ  
С МУССОМ ИЗ БРЫНЗЫ  
И ГРАНАТОМ**

**1350 ₺**

BARBECUE SALAD  
WITH CHEESE  
AND POMEGRANATE



**СУПЫ**  
SOUPS

**БОРЩ  
С ГОВЯДИНОЙ**

сервируется крученым салом  
с чесноком

**800 ₺**

**BORSCHT WITH BEEF**

with twisted bacon  
and garlic

A top-down view of a grey ceramic bowl filled with a vibrant red Solyanka soup. The soup is garnished with several green olives, two lemon wedges, and sliced green onions. The bowl sits on a dark green textured cloth. In the background, there are fresh ingredients like cilantro, a white bowl of cream, and a bunch of carrots.

**СОЛЯНКА  
НА БУЛЬОНЕ  
ИЗ КОПЧЁНОСТЕЙ**

**850 ₺**

SOLYANKA MADE  
ON SMOKED PRODUCT  
BROTH

A top-down view of a grey ceramic bowl filled with Fish Solyanka soup. The soup is a rich red color and contains large pieces of fish, likely salmon, and is garnished with finely chopped green onions. The bowl is set on a grey surface. Surrounding the bowl are fresh ingredients: a red onion, green parsley, and several bright red tomatoes.

**РЫБНАЯ СОЛЯНКА**

**950 ₺**

FISH SOLYANKA



**КУРИНЫЙ  
БУЛЬОН**  
500 ₺  
CHICKEN SOUP



**СУП ИЗ БЕЛЫХ  
ГРИБОВ**  
950 ₺  
PORCINI  
MUSHROOM SOUP



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

подается с пирожком форель г/к

**1300 ₺**

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**

**1200 Р**

CREAM OF PUMPKIN  
SOUP WITH SHRIMP



## СУТОЧНЫЕ ЩИ

из квашеной капусты  
с бужениной, белыми грибами  
и брусникой

**950 ₺**

DAILY SAUERK RAUT SOUP

with boiled pork, porcini  
mushrooms  
and cranberries



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

**ЖУЛЬЕН  
С БЕЛЫМИ  
ГРИБАМИ**  
1150 ₺  
PJULIENNE  
WITH PORCINI

**ЦВЕТНАЯ КАПУСТА  
С УГРЕМ И СЫРОМ  
ПЕКОРИНО**

1550 ₺  
CAULIFLOWER WITH EEL  
AND PECORINO  
CHEESE

A dark rectangular plate featuring several slices of fried sausage, a stack of toasted bread, and a small white bowl filled with green peas. The background shows a few whole tomatoes and some potatoes.

**КОЛБАСА  
ЖАРЕНАЯ**  
900 Р  
FRIED SAUSAGE

A dark rectangular plate with a row of five baked potato halves. Each half is topped with a mixture of crab and eel, melted cheese, and fresh green herbs. A whole head of garlic is visible on the left side of the frame.

**ПЕЧЕНый  
КАРТОФЕЛЬ  
С КРАБОМ И УГРЕМ**  
1800 Р  
BAKED POTATOES WITH  
CRAB AND EEL

A light brown rectangular plate with a single large potato and porcini mushroom pie. The pie is topped with a piece of seared goose liver and fresh green herbs. A dollop of red jam is placed next to the pie. The background includes tomatoes and basil.

**ПИРОГ  
ИЗ КАРТОФЕЛЯ  
И БЕЛЫХ ГРИБОВ  
С ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ**  
1850 Р  
POTATO AND PORCINI  
MUSHROOM PIE WITH  
GOOSE LIVER

# 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**

**1100 ₺**

ORZO WITH HALIBUT  
AND HOT SMOKED PIKE  
PERCH



CHARDONNAY "KARIA" - STAGS LEAP CELLARS 2017



**ПАСТА  
С КРЕВЕТКАМИ  
И ЦУКИНИ**

**1350 ₺**

PASTA  
WITH SHRIMP  
AND ZUCCHINI



CERVARO DELLA SALA - CASTELLO DELLA SALA 2018

**ПАСТА  
С ФОРЕЛЬЮ**

**1450 ₺**

PASTA  
WITH FARELLE



CHARDONNAY SUNDIAL - FETZER 2018

**ПАСТА  
КАРБОНАРА**

**850 ₺**

CARBONARA  
PASTE



BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO - FRESCOVALDI 2015

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

HOT FISH DISHES

## КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

с картофельным пюре  
и малосольным огурцом

**950 ₺**

PIKE CUTLETS

with mashed potatoes  
and salted cucumber

**СТЕЙК ИЗ КОПЧЕНОЙ  
ФОРЕЛИ С ОТВАРНЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ**

**1300 ₺**

**SMOKED TROUT  
STEAK WITH BOILED  
POTATOES**

**ЖАРЕННЫЙ СУДАК**

**1400 ₺**

**FRIED WALLEYE**

  
**GENTIL - HUGEL 2018**



**ЖАРЕНый ПАЛТУС  
С ЗЕЛЕНый САЛАТОМ**  
**1800 ₺**  
FRIED HALIBUT  
WITH GREEN SALAD



**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА  
С ОВОЩНЫМ  
СОТЕ**  
**1300 ₺**  
TUNA STEAK  
WITH VEGETABLE  
SAUTE



**СИГ НА ПАРУ**

с овощами в кокосовом соусе

**1600 ₺**

**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)

**КАМБАЛА**  
(100ГР)  
**400 ₺**  
FLOUNDER

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



**ФИЛЕ  
СИГА  
(100ГР)  
900 ₺**

**WHITE FISH  
FILLET**

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

HOT MEAT DISHES

## ВЕРЕЗКА ИЗ ОЛЕНЯ

с соусом из белых грибов

**2000 ₺**

DEER FILLET

with porcini mushroom  
sauce

## СКЕРТ СТЕЙК

с соусом чимечури

**1850 ₺**

SKIRT STEAK  
with chimichurri  
sauce

- 0 -  
MALBEC - LUIGI BOSCA 2016



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

**1450 ₺**

VEAL CUTLETS WITH MASHED  
POTATOES AND PORCINI  
MUSHROOM SAUCE

- 🍷 -  
BARBERA D ALBA - PIO CESARE 2018



**КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ  
И ЯГНЕНКА  
С КАРТОФЕЛЕМ**

**1450 ₺**

TURKEY AND LAMB CUTLET  
WITH POTATOES

**УТИНАЯ НОЖКА**

со стейком из капусты

**1600 ₺**

DUCK LEG  
with cabbage steak

CHATEAU CANTEMERLE GRAND CRU CLASSE 2012



**СТЕЙК  
СТРИПЛОЙН**

**2050 ₺**

STEAK STRIPLIN





**БЕФСТРОГАНОВ  
ИЗ ЯГНЕНКА  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

**1400 ₺**

LAMB BEEF STROGANOFF  
WITH MASHED POTATOES

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

**1900 ₺**

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

**ФИШ БУРГЕР**

с картофелем фри

**950 ₺**

FISH BURGER  
with French fries



**БУРГЕР  
С ГОВЯЖЬЕЙ ЩЕКОЙ**

и картофелем фри

**1100 ₺**

BURGER  
WITH BEEF CHEEK  
and French fries

**БУРГЕР С УТКОЙ  
КОНФИ**

и картофелем фри

**1100 ₺**

BURGER WITH DUCK CONFIT  
and French fries



# МАНГАЛ

GRILL

**ФОРЕЛЬ** 1750 ₺  
troutkebab

**КУРИНАЯ ГРУДКА** 1350 ₺  
chicken breast kebab

**ГОВЯДИНА С КУРДЮКОМ** 2200 ₺  
Beef with chicken

**МЯКОТЬ БАРАНИНЫ** 2050 ₺  
mutton fillet kebab

**ЛЮЛЯ БАРАШКА** 1450 ₺  
lamb Lula kebab

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

**1450 ₺****ТЕЛЯТИНА**

veal kebab

**2450 ₺****КАРЕ ЯГНЕНКА**

rack of lamb kebab

**2900 ₺****КУРИНОЕ БЕДРО**

chicken thigh

**1350 ₺**

# ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

**ЗАПЕЧЁННАЯ  
БРОККОЛИ  
С ПАРМЕЗАНОМ**  
850 ₺

BAKED BROCCOLI  
WITH PARMESAN

**МИКС  
САЛАТОВ**  
450 ₺

GREEN  
SALADMIX

**ОВОЩИ  
ГРИЛЬ**  
950 ₺

GRILLED  
VEGETABLES



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ  
ЧИПСЫ  
С ТРЮФЕЛЬНЫМ  
СОУСОМ**

**500 ₺**

**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**  
**400 ₺**  
FARM-STYLE  
POTATOES



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



**КУКУРУЗА  
ЗАПЕЧЕННАЯ**  
**750 ₺**  
BAKED CORN



**АВОКАДО  
НА ГРИЛЕ**  
**700 ₺**  
GRILLED AVOCADO

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