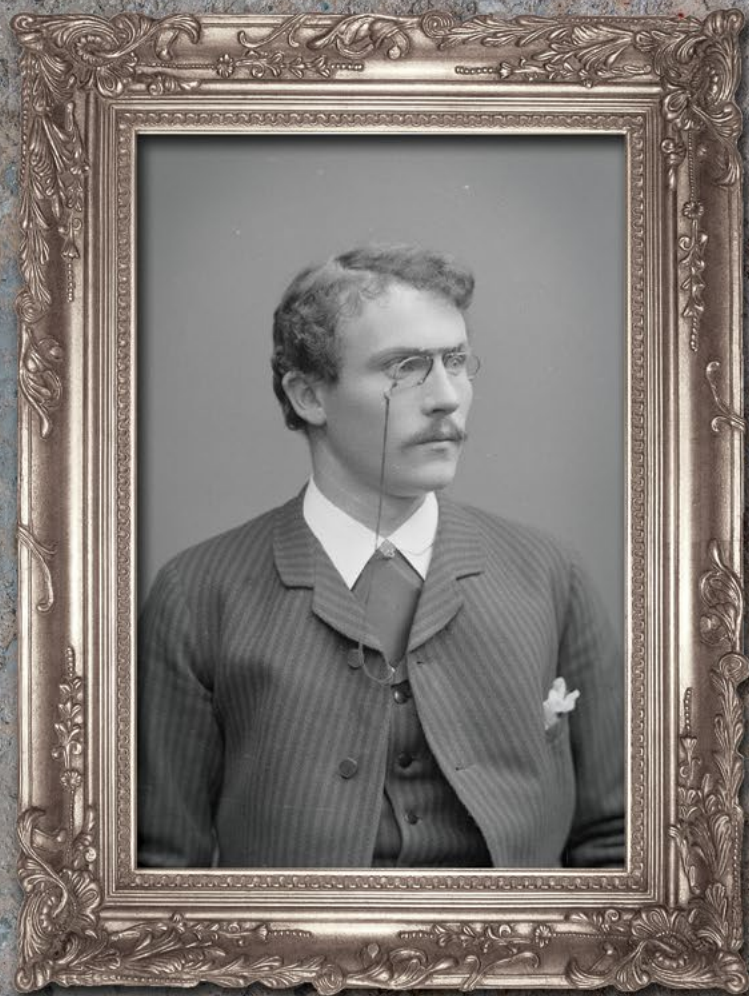


LADOGA

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 готовят ваш улов различными способами и вы насладитесь свежеприготовленной рыбой.

ЧИСТКА РЫБЫ, 1 шт. CLEANING FISH	1000 ₺
ПРИГОТОВЛЕНИЕ УХИ COOKING FISH SOUP	5000 ₺
КОПЧЕНИЕ, 1 шт. SMOKED	3000 ₺
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS	1200 ₺

МАРИНОВАННОЕ МЯСО, 1 кг

MARINATED MEAT, 1 kg

КУРИНОЕ ФИЛЕ CHICKEN THIGH (FLESH)	3500 ₺
КУРИНОЕ БЕДРО CHICKEN THIGH	3500 ₺
СВИНИНА ШЕЯ PORK NECK	3500 ₺
БАРАНИНА ВЫРЕЗКА LAMB TENDERLOIN	5500 ₺
РЁБРЫШКИ ЯГНЁНКА LAMB RIBS	4000 ₺
ТЕЛЯТИНА (ФИЛЕ) VEAL (FILLET)	7000 ₺

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЯГНЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ SKWER LAMB (замаринованный в пиве и травах)	45 000 ₺
КАЗАН-КЕБАБ (5КГ) KAZAN-KEBAP	30 000 ₺
УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ (5КГ) UZBEK PILAF	15 000 ₺

БЛЮДА В ТАНДЫРЕ

Tandoordishes

ЛОПАТКА ЯГНЕНКА (5 КГ) SHOULDER OF LAMB (5 KG)	25 000 ₺
СЕДЛО БАРАШКА ТОМЛЕННОЕ В ТРАВАХ (5 КГ) SADDLE OF LAMB STEWED IN HERBS (5 KG)	24 500 ₺

ЛЕПЕШКИ ИЗ ТАНДЫРА С НАЧИНКАМИ

TANDOOR TORTILLAS WITH FILLINGS

С ФЕРМЕНТИ-
РОВАННОЙ
ФОРЕЛЬЮ

1350 ₺

WITH FERMENTED
TROUT

С ПРЯНЫМ
ЦЫПЛЕНКОМ

1350 ₺

WITH SPICY
CHICKEN

С ЯГНЕНКОМ

1350 ₺

WITH LAMB

С ГОВЯДИНОЙ

1350 ₺

WITH BEEF

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, палтус г/к,
судак г/к, гравлак из форели

3500 ₺

FISH PLATE


trout г/к, whitefish г/к, halibut
г/к, walleye г/к, trout gravlax



**ГУАКАМОЛЕ
С ЧИПСАМИ**

1200 ₺

**GUACAMOLE
WITH CHIPS**



**РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАН**
с сыром сулугуни

750 ₺

EGGPLANT ROLLS
with suluguni cheese



**ИЗЫСКАННЫЕ
СЫРЫ
С ИНЖИРОВЫМ
ВАРЕНЬЕМ**

5000 Р

FINE CHEESES
WITH FIG JAM

ТАРЕЛКА ОВОЩНАЯ

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

2000 ₺

VEGETABLE PLATE

young carrots, tomatoes, cucumbers,
shoulderpeas, stringbeans,
radishes, bellpeppers,
greens.

ИКРА

КРАСНАЯ 50 ГР

ЩУЧЬЯ 50 ГР

Сервируется дюжиной
блинов

2200 ₺ / 1800 ₺

RED CAVIAR 50 GR

PIKE CAVIAR 50 GR

Served with a dozen
pancakes

**АССОРТИ
ФЕРМЕРСКОГО
САЛА**

750 ₺

**ASSORTED FARM
CURED PORK
FAT**

**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

950 ₺

CHICKEN LIVER PATE
with onion marmalade
and hazelnuts




**ТАР-ТАР
ФОРЕЛЬ Х/К**

с сыром маскарпоне, свежим
огурцом и красной икрой

1850 ₺

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



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

1450 ₺

BEEF TARTARE
WITH TRUFFLE
AIOLI SAUCE



**ПОДКОПЧЕННОЕ
ФИЛЕ СИГА**

в маринаде

1750 ₺

SOFT SMOKED
WHITEFISH FILLET
in marinade

**АНЧОУСЫ
ИЗ РЯПУШКИ**

на бородинском хлебе

600 ₺

ANCHOVIES FROM
RYAPUSHKA
on Borodino bread




**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






**ГРИБНАЯ ИКРА
НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ
С СЫРОМ ПИКАРИНО**

1100 ₺


MUSHROOM CAVIAR ON
BORODINO BREAD WITH
PECORINO CHEESE



**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

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)
PEPPERS



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

6	СОЛЕННЫЕ БОРОВИКИ (С МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ) salted mushrooms boletus (from with butter or sour cream)	1500 ₺ / 100 ГР
7	ОПЯТА МАРИНОВАННЫЕ Pickled honeydew	500 ₺ / 100 ГР
8	ДОМАШНЯЯ ЗАКУСКА ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА Homemade sweet pepper appetizer	450 ₺ / 100 ГР
9	ПЕРЧИКИ Pickled peppers	200 ₺ / 100 ГР
	СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ БЕЛЫЕ (С МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ) Salted white pears (from with butter or sour cream)	1200 ₺ / 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

КАЛИТКИ НА ВАШ ВЫБОР

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

400 ₺ / 400 ₺ / 400 ₺ / 400 ₺

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

ЛЕПЕШКА ИЗ ТАНДЫРА С СЫРОМ

900 ₺

TANDOOR TORTILLA WITH CHEESE



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
с сырным кремом
500 ₺
BREAD BASKET
with cheese cream

**ЛЕПЕШКА ИЗ
ТАНДЫРА С МЯСОМ**
900 ₺
TANDOOR TORTILLA
WITH MEAT



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

1100 ₺

DUMPLINGS WITH TROUT
AND PIKE PERCH HOT SMOKED-

served with red caviar
and champagne sauce



**ПЕЛЬМЕНИ
ТРАДИЦИОННЫЕ**

говядина, свинина, подаются
со сметаной

900 ₺

TRADITIONAL
DUMPLINGS

beef, pork, served
with sour cream



**ВАРЕНИКИ
С КАРТОФЕЛЕМ
И ГРИБАМИ**

750 ₺

DUMPLINGS WITH POTATO
AND MUSHROOMS



**ВАРЕНИКИ
С ТЫКВОЙ**

600 ₺

DUMPLINGS
WITH PUMPKIN



**ВАРЕНИКИ
С ВИШНЕЙ**

600 ₺

DUMPLINGS
WITH CHERRIES



**ВАРЕНИКИ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И СМОРЧКАМИ**

1450 ₺

DUMPLINGS WITH PORCINI
MUSHROOMS AND MORELS



САЛАТЫ

SALADS



**САЛАТ С КРАБОМ
И УГРЕМ**

2400 ₺

**SALAD WITH CRAB
AND EEL**



САЛАТ С ТУНЦОМ

1300 ₺

TUNA SALAD



**КЛАССИЧЕСКИЙ
ОЛИВЬЕ С ВАРЕНОЙ
КОЛБАСОЙ
И РОСТБИФОМ**

1300 ₺

CLASSIC OLIVIER WITH
BOILED SAUSAGE END
ROAST BEEF



**ЗЕЛЕНЬЙ
ХРУСТЯЩИЙ САЛАТ**

1600 ₺

GREEN CRISPY
SALAD



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

1400 ₺

WARM SALAD WITH
POTATOES, OYSTER
MUSHROOMS
AND CONFIT DUCK



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КРАБОМ**

2600 ₺

WARM SALAD
WITH CRAB



**СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ
С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ**

1000 ₺

**HERRING UNDER A FUR COAT
WITH PIKE CAVIAR**

**САЛАТ ИЗ ФОРЕЛИ
И СИГА Г/К**

1500 ₺

**SALAD WITH SMOKE-CURE
CISCO AND TROUT**



САЛАТ
С ОСЬМИНОГОМ

2600 ₺

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**

1000 ₺

SALAD OF BAKED
VEGETABLES WITH
CHEESE AND PESTO
DRIED TOMATOES

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

1500 ₺

BARBECUE SALAD
WITH CHEESE
AND POMEGRANATE



СУПЫ
SOUPS


**БОРЩ
С ГОВЯДИНОЙ**

сервируется крученым салом
с чесноком

900 ₺

BORSCHT WITH BEEF

with twisted bacon
and garlic

A bowl of Solyanka soup in a grey ceramic bowl. The soup is a rich, reddish-brown color and is garnished with several green olives, two lemon wedges, and sliced green onions. The bowl is placed on a grey-blue textured cloth. In the background, there are fresh ingredients like cilantro, a white bowl, and red bell peppers.

**СОЛЯНКА
НА БУЛЬОНЕ
ИЗ КОПЧЁНОСТЕЙ**

900 ₺

SOLYANKA MADE
ON SMOKED PRODUCT
BROTH

A bowl of Fish Solyanka soup in a grey ceramic bowl. The soup is a rich, reddish-brown color and is garnished with several pieces of fish, green onions, and a slice of potato. The bowl is placed on a grey-blue textured cloth. In the background, there are fresh ingredients like a red onion, green parsley, and red tomatoes.

РЫБНАЯ СОЛЯНКА

1100 ₺


FISH SOLYANKA



**КУРИНЫЙ
БУЛЬОН**
500 ₺
CHICKEN SOUP



**СУП ИЗ БЕЛЫХ
ГРИБОВ**
1200 ₺
PORCINI
MUSHROOM SOUP




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

подается с пирожком форель г/к

1400 ₺

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

served with trout pie g/c



**УХА
СЛИВОЧНАЯ**

900 ₺

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**

850 ₺

**JULIENNE WITH PORCINI
MUSHROOMS**

**ЧЕРНАЯ ТРЕСКА
СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ
ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
И БРОККОЛИ**

1200 ₺

**BLACK COD WITH CREAMY
CAULIFLOWER AND
BROCCOLI SAUCE**

**ЖАРЕННЫЕ
АРТИШОКИ**

с муссом из пармезана

1100 ₺

FRIED ARTICHOKEs
with parmesan cheese

**ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ
С ГРАТЕНОМ ИЗ
СЕЛЬДЕРЕЯ**

2100 ₺

GOOSE LIVER WITH
CELERY GRATIN

**КАРТОФЕЛЬ
С КРАБОМ И УГРЕМ**

2100 ₺

POTATOES WITH CRAB
AND EEL

ПАСТА И КАШИ

Pasta and porridge

**ОРЗО
С КРЕВЕТКАМИ
И КРАБОМ
2300 ₺
ORZO WITH SHRIMP
AND CRAB**

**ТАЛЬЯТЕЛЛИ
С КОПЧЕНЫМ
ОКОРОКОМ
1100 ₺**

**TAGLIATELLE WITH
SMOKED HAM**

**ПЕННЕ
С ФОРЕЛЬЮ
Х/К И КРАСНОЙ
ИКРОЙ
2400 ₺**

**PENNE WITH TROUT
AND RED CAVIAR**



**РИСОВАЯ С С/К
ОЛЕНЕМ И МОЧЕНОЙ
БРУСНИКОЙ**

1600 ₺

RICE WITH REINDEER AND
SOAKED CRANBERRIES

**ПОХОДНАЯ КАША
С КОСУЛЕЙ**

2500 ₺

CAMPING PORRIDGE
WITH ROE DEER



**ПЕРЛОВАЯ
С ГРИБАМИ**

1600 ₺

PEARL BARLEY
WITH MUSHROOMS



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
ФРЕЛИ С ОТВАРНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ**

1300 ₺

**SMOKED TROUT
STEAK WITH BOILED
POTATOES**

ЖАРЕННЫЙ СУДАК

1400 ₺

FRIED WALLEYE



**ЖАРЕНый ПАЛТУС
С ЗЕЛЕНым САЛАТОМ**

2300 ₺

FRIED HALIBUT
WITH GREEN SALAD



**СУДАК В ПЕРЕЧНОМ
СОУСЕ С ОВОЩАМИ И
КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

1550 ₺

PIKE PERCH IN PEPPER SAUCE
WITH VEGETABLES AND
MASHED POTATOES





СИГ НА ПАРУ

с овощами в кокосовом соусе

1600 ₺

STEAMED WHITEFISH

with vegetables in coconut sause

КОПТИЛЬНЯ
РЫБА И МЯСО ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ
ЗА 100 ГР.

**САЛО
КОПЧЕНОЕ**
(100ГР)
600 ₺
SMOKED
BACON

**ОКОРОК ВАРЕНО
- КОПЧЕННЫЙ**
(100ГР)
450 ₺

BOILED AND
SMOKED HAM

**ГРУДИНКА
ГОВЯЖЬЯ ВАРЕНО
-КОПЧЕНАЯ**

(100ГР)

800 ₺

BOILED AND SMOKED
BEEF BRISKET




КАРБОНАТ П/К

(100ГР)

450 ₺

CARBONATE P/C





ФОРЕЛЬ Х/К
(100ГР)
650 ₺
TROUT H/K

СКУМБРИЯ Х/К
(100ГР)
400 ₺
MACKEREL X/K

РЯПУШКА Х/К
(100ГР)
400 ₺
RYAPUSHKA X/K

СИГ Х/К
(100ГР)
800 ₺
SIG X/K

**БРЮШКИ
ФОРЕЛИ Х/К**
(100ГР)
400 ₺
TROUT BELLIES



ЗУБАТКА Г/К
(100ГР)
600 ₺
CATFISH G/K

СИГ Г/К
(100ГР)
1150 ₺
SIG G/K

ФОРЕЛЬ Г/К
(100ГР)
1150 ₺
TROUT G/K

СКУМБРИЯ Г/К
(100ГР)
400 ₺
MACKEREL G/K

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

2000 ₺

SKIRT STEAK


with chimichurri
sauce



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

1450 ₺

VEAL CUTLETS WITH MASHED
POTATOES AND PORCINI
MUSHROOM SAUCE



**КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ
И ЯГНЕНКА
С КАРТОФЕЛЕМ**

1450 ₺

TURKEY AND LAMB CUTLET
WITH POTATOES




УТИНАЯ НОЖКА

со стейком из капусты

2100 ₺

DUCK LEG
with cabbage steak



КОРЕЙКА КОСУЛИ

4500 ₺

ROE DEER LOIN

**БЕФСТРОГАНОВ
ИЗ ЯГНЕНКА
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

1500 ₺

LAMB BEEF STROGANOFF
WITH MASHED POTATOES



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

2000 ₺

VEAL CHEEKS IN PEPPER
SAUCE WITH BULGUR
AND HERBS





МАНГАЛ

GRILL

ФОРЕЛЬ

troutkebab

1750 ₺

КУРИНАЯ ГРУДКА

chicken breast kebab

1350 ₺

МЯКОТЬ БАРАНИНЫ

mutton fillet kebab

2100 ₺

ЛЮЛЯ БАРАШКА

lamb Lula kebab

1500 ₺

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

3600 ₺**КАРЕ ЯГНЕНКА**

rack of lamb kebab

3800 ₺**КУРИНОЕ БЕДРО**

chicken thigh

1350 ₺

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

**БРОККОЛИ
С ПАРМЕЗАНОМ**

1000 ₺

BROCCOLI
WITH PARMESAN

**МИКС
САЛАТОВ**


450 ₺

GREEN
SALADMIX

**ОВОЦИ
ГРИЛЬ**

1000 ₺


GRILLED
VEGETABLES



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ
ЧИПСЫ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ
СОУСОМ**

500 ₺

**POTATO CHIPS WITH
TRUFFLE SAUCE**



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

1300 ₺


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




**КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**
400 ₺
FARM-STYLE
POTATOES



**ГРЕЧНЕВАЯ
КАША
С ПАРМЕЗАНОМ**
400 ₺
BUCK WHEAT
PORRIDGE WITH
PARMESAN



**КУКУРУЗА
ЗАПЕЧЕННАЯ**
850 Р
BAKED CORN



**АВОКАДО
НА ГРИЛЕ**
850 Р
GRILLED AVOCADO

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