



НАМЕРКИ

• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ •

– starters –

«Под первый тост» (90/45/45)	240
/поджаренные кусочки багета с оливковым маслом и чесноком, подаются с тар-таром из семги и помидора и нежным творожным сыром/ /toasted slices of bread with olive oil and garlic, served with salmon and tomato tar-tar and curd cheese/	
«Просто м-сяо» (200/50)	420
/мясная тарелка /assorted meat platter/	
«Фиш-ка» (260)	650
/рыбная тарелка /assorted fish platter/	
«Тоска по Родине» (75/140/60)	290
/сельдь с оригинальным гарниром /herring with an original garnish/	
«Тон-ко» (150)	390
/карпаччо из говядины / beef carpaccio/	
«Компания» (260)	490
/сырная тарелка / assorted cheese platter/	
«Национальный вопрос» (260)	360
/рулетки из баклажанов с орехами, сыром и чесноком/ /aubergine rolls stuffed with cheese, Circassian walnuts and garlic/	
«Капри» (245)	390
/салат Капрезе с сыром Моцарелла и помидорами/ /Caprese salad with mozzarella and tomatoes/	

• САЛАТЫ •

– salads –

- «Сыр-таки» (200) 270**
/Греческий салат с овощами, маслинами, сыром Фета и оригинальной заправкой/
/Greek salad with Feta cheese and original vinaigrette/
- «31.12» (200) 290**
/салат “Оливье” с подкопченной рыбой или запеченой куриной грудкой на Ваш выбор/
/russian salad “Olivier” with smoked fish or chicken breast on your choice/
- «Бордо» (200) 300**
/микс-салат со свеклой, творожным сыром и арахисовой заправкой/
/mix salad with beets, cream cheese and peanuts sauce/
- «Румынский паспорт» (230) 350**
/микс-салат с пастромой из птицы, грушей, грейпфруктом и кунжутным маслом/
/mix salad with poultry meat pastrami, pear, grapefruit and sesame oil/
- «Яхтинг» (290) 350**
/салат айсберг с жареным сыром, помидорами, оливками, рукколой и соусом Дзадзики/
/salad with grilled cheese, tomatoes, olives and Tzatziki sauce/
- «90 лет в строю» (200) 390**
/салат Цезарь с куриной грудкой/
/Ceasar salad with chicken breast/
- «Политическое кредо» (210) 310**
/куриный салат в хрустящей корзиночке с черносливом, грибами, огурцом/
/salad with chicken, prunes, mushrooms, cucumbers, served in a crusty basket/
- «По просьбам трудящихся» (230) 420**
/сытный салат из говядины с грибами, сыром, маринованным луком и кедровыми орешками/
/roast beef salad with mushrooms, cheese, pickled onion and cedar nuts/
- «С корабля на бал» (240) 440**
/салат айсберг с филе трески, креветками, огурцами, сыром пармезан и соусом “коктейль”/
/salad with cod fillet, shrimps, cucumbers, parmesan and cocktail sauce/
- «Back in the USSR» (290) 290**
/винегрет с маринованными грибами и сельдью/
/traditional russian salad vinaigrette with pickled mushrooms and herring/
-

• ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ •

– hot starters –

«Французский связной»

/pan fried mushrooms or salmon baked in a cream and cheese sauce/

/жульен из грибов / mushrooms/

230

/жульен из семги / salmon/

290

«Искушение доктора Борменталья» (165)

370

/кусочки куриного филе и шампиньоны в сливочном соусе с пармезаном,

подается в хрустящей корзиночке/

/chicken fillet and mushrooms in a cream sauce with parmesan cheese served in a crusty

basket/

• СУПЫ •

– soups –

«С миру по нитке» (250)

230

/солянка сборная мясная /traditional meat «solyanka»/

Крем-суп «Для любимой тёщи» (250)

170

/грибной крем-суп / mushroom cream soup /

Легкий куриный суп с фрикадельками и рисом «Для полёта» (250)

150

/chicken soup with meatballs/

Суп дня / Soup of a day (250)

150

/уточняйте у официанта/

• БЛЮДА ИЗ МЯСА •

– meat –

«Лодки» (250/90/40)	450
/свиная вырезка с сыром, карамельным луком, яблоком и дольками печеного картофеля/ /pork tenderloin with cheese, caramelised onions and apples served with baked potato wedges/	
«Утром деньги – вечером стулья» (150/70/20)	420
/свиная вырезка, фаршированная черносливом с обжаренной картошкой и капустой/ /pork tenderloin stuffed with prunes, served with pan fried potatoes and pickled cabbage/	
«Большая перемена» (280)	420
/котлеты из 3-х видов мяса с картофельными крокетами и грибным соусом/ /cutlets served with potato croquettes and mushroom sauce/	
«Всегда» (180/70/70)	450
/кусочки говядины и свинины в сливочном соусе с грибами на «подушке» из картофеля/ /slices of beef and pork served with cream sauce, mushrooms on a potato «pillow»/	
«Знаки отличия» (320)	680
/медальоны из говяжьей вырезки с соусом из лука и красного вина/ /medallions of beef tenderloin with onion in red wine sauce/	
«Просто» (180/100/40)	680
/стейк из говяжьей вырезки с картофельно-шпинатным пюре и соусом/ /beef tenderloin steak served with mashed potatoes and sauce/	

• БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ •

– chicken –

«Бильярд» (310)	390
/шарик из куриного филе с нежной сырной начинкой и сливочно-горчичным соусом/ /chicken fillet ball filled with soft cheese topped with a creamy mustard sauce/	
«Спецкурьер» (330)	360
/филе куриное, запеченное в пергаменте с баклажанами, помидорами, чесноком и грецкими орехами в соусе «Бешамель»/ /chicken fillets baked with aubergines, tomatoes, garlic, Circassian walnuts in bechamel sauce/	
«Шницель» (300)	360
/шницель из куриной грудки с овощами гриль и соусом «демигласс»/ /chicken breast schnitzel served with grilled vegetables and «Demi-Glasse» sauce /	
«С акцентом» (430)	490
/цыпленок, приготовленный с аджикой, чесноком и травами в молочном соусе/ /chicken cooked with Abkhazian sauce, garlic and herbs in milk/	

• БЛЮДА ИЗ РЫБЫ •

– fish –

- «Четверг»** (320) **690**
/запеченное филе сёмги с соусом Тартар и картофельными крокетами/
/baked salmon fillet served with potato croquettes and Tartare sauce/
- «Волга-Волга»** (330) **480**
/рыбные котлеты из судака с картофельно-шпинатным пюре и сливочно-винным соусом/
/pike perch cutlets with mashed potato and creamy wine sauce/
- «Пастель»** (250) **540**
/запеченные кусочки сёмги в кунжуте, на «подушке» из цуккини со сливочным соусом/
/pieces of salmon baked with sesame seeds on a zucchini «pillow» with a creamy sauce/
- «Виллем Баренц»** (340) **490**
/запеченное филе трески с овощами гриль и сливочно-винным соусом/
/baked cod fillet with grilled vegetables and creamy wine sauce/
- «Открытки»** (380) **480**
/мидии в панцире, приготовленные в сливочном соусе с розмарином/
/mussels cooked in creamy sauce with rosemary/
- «Закозил под вещмешок»** (375) **690**
/запеченные в пергаменте кусочки сёмги и филе трески, с креветками, брокколи и цветной капустой в сливочном соусе/
/baked in parchment a salmon and cod fillet, shrimps, cauliflower, broccoli in cream sauce/

• ДЛЯ ОСОБЫХ СЛУЧАЕВ •

– our special –

- «Нумерология»** /цена за 1000 грамм/ **1660**
Кролик, приготовленный по старинному семейному рецепту купцов Шевлягиных
Блюдо на компанию 4-6 человек. Время приготовления 90-120 минут.
Dish for 4-6 persons. Cooking time 90-120 min. Price for 1000 g
/кролик, тушеный в сметанном соусе, подается с гарниром из риса/
/rabbit meat stewed in sour cream souce served with rice/
-

• ПАСТА •

— pasta —

«78 оборотов» (320/20)

/домашняя шпинатная паста феттуччине/

/homemade spinach pasta fettuccine in cream sauce and parmesan/:

с овощами в сливочном соусе с песто и сыром пармезан /with vegetables and pesto/

390

с сёмгой в сливочном соусе и сыром пармезан / with salmon/

490

«ДаЦзыБао» (360)

380

/гречневая лапша с куриным филе, овощами и шампиньонами в азиатском стиле/

/buckwheat noodles stewed with chicken fillet, vegetables and mushrooms/

• ГАРНИРЫ •

— garnishes —

Картофель фри (100)

100

/french fries/

Овощи-гриль (100)

170

/grilled vegetables/

• КОФЕ & ЧАЙ •

– coffee & tea –

Эспрессо / Espresso (70)	90
Американо / Americano (125)	100
Капучино / Cappuccino (125)	120
Латте макиато / Latte macchiato (200)	130
Сливочный мокко / Caffè mocha (200)	150
Глясе / Coffee with ice-cream topping (200)	190
Кофе по-венски (105/20) /кофе, взбитые сливки / coffee, whipped cream/	120
Айриш кофе (160/20/20) /кофе, виски, взбитые сливки /coffee, whiskey, whipped cream/	220
Итальянский кофе (140/20/40) /кофе, ликер Амаретто, мороженое /coffee, Amaretto, ice-cream/	220
Кофе «Orange» (180/10/10) /кофе, коньяк, ликер Куантро, апельсин / coffee, cognac, Cointreau, orange/	240
*Добавьте в кофе сироп по вкусу (15 мл) /миндаль, фундук, ваниль, карамель, кокос/	20
Чай с лимоном / Cup of Tea (150) /чёрный, чёрный с бергамотом, зелёный, зелёный с жасмином, ягодный/ /tea: black, earl gray, green, green jasmine or berries flavoured, served with a slice of lemon/	70
Чай заварной в чайнике / Tea (600) /чёрный, с бергамотом, с чабрецом; зелёный, с жасмином; молочный улун; фруктовый/ /tea: black, earl gray, thyme, green, green jasmine, fruits flavoured, milk Oolong/	200
Горячий шоколад / Hot chocolate (200)	120

• ВИННАЯ КАРТА •

– wine list –

ИГРИСТЫЕ ВИНА / SPARKLING WINES

Советское шампанское
/брют, полусухое, полусладкое/ **490** 750 мл

Asti. Canti
Асти. Канти
/сладкое/ **1990**

Lambrusco dell'Emilia. Bianco.
Poderi Alti
Ламбруско дель'Эмилия. Бьянко.
Подери Альти
/белое полусладкое/ **990**

ВИНО ПО БОКАЛАМ / WINE BY GLASS

Tierra Natal. Blanco. Felix Solis
Тьерра Наталь. Бланко. Феликс Солис
/белое сухое/ Испания/ **150/700** 150 мл / 750 мл

Tierra Natal. Rosso. Felix Solis
Тьерра Наталь. Россо. Феликс Солис
/красное сухое/ Испания/ **150/700**

ВИНА / WINES

Франция / France

Le Grand Noir Sauvignon Blanc. Les
Celliers Jean d'Alibert
Ле Гран Нуар Совиньон Блан. Ле Селье
Жан д'Алибер
/белое сухое/ **1250** 750 мл

Chablis. Domaine Herve Azo
Шабли. Домэн Эрве Азо
/белое сухое/ **3100**

Selection des Chateaux de Bordeaux
Rouge. Les Celliers Jean d'Alibert
Селексьон де Шато де Бордо Руж. Ле Селье
Жан д'Алибер
/красное сухое/ **1500**

Le Grand Noir Pinot Noir. Les Celliers
Jean d'Alibert
Ле Гран Нуар Пино Нуар. Ле Селье Жан
д'Алибер
/красное полусухое/ **1250**

Vieux Chateau du Terme.
Haut-Medoc. Maison Bouey
Вье Шато дю Терм. О-Медок. Мезон Буэ
/красное сухое/ **2600**

Италия / Italy

Tusculum Bianco. Casama
Тускулум Бьянко. Казама
/белое полусладкое/ **900** 750 мл

Soave. Cielo
Соаве. Чело
/белое сухое/ **1150**

Sante Rive Pinot Grigio. Cielo
Санте Рив Пино Гриджо. Чело
/белое полусухое/ **1420**

Cabernet Rose. Canti
Каберне Розе. Канти
/розовое полусухое/ **1150**

Tusculum Rosso. Casama
Тускулум Россо. Казама
/красное полусладкое/ **900**

Sante Rive Bardolino. Cielo
Санте Рив Бардолино. Чело
/красное сухое/ **1150**

Chianti. Conti Serristori
Кьянти. Конти Серристоры
/красное сухое/ **1350**

Чили / Chile

Chardonnay. Central Valley.
Vina Maipo
Шардоне. Централ Вэлли. Винья Майпо
/белое полусухое/ **1190**

Carmenere. Valle Central.
Vina Maipo
Карменер. Централ Вэлли. Винья
Майпо
/красное полусухое/ **1190**

ЮАР / Republic of South Africa

Sauvignon Blanc. Western Cape.
Two Oceans
Совиньон Блан. Вестерн Кейп. Ту
Оушенз
/белое полусухое/ **1250**

Pinotage. Western Cape.
Two Oceans
Пинотаж. Вестерн Кейп. Ту Оушенз
/красное полусухое/ **1250**

• АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ •

– spirits –

ВОДКА / VODKA

	50 мл
Мамонт	230
Русский стандарт	120
Белое золото	120
Байкал	110
Парламент	100

КОНЬЯК / COGNAC

Арагат 3*	200
Martell VS / Мартэль VS	490
Martell VSOP / Мартэль VSOP	650
Martell XO / Мартэль XO	1500
Hennessy VSOP / Хеннеси VSOP	800

ВИСКИ / WHISKEY

Johnie Walker (Red Label)/ Джонни Уокер (Рэд Лейбл)	270
Johnie Walker (Black Label) 12 у.о. / Джонни Уокер (Блэк Лейбл) 12 лет	450
Ballantine's / Балантайнс	250
Chivas Regal 12 у.о. / Чивас Ригал 12 лет	480
Jameson / Джеймсон	290
Jack Daniel's / Джек Дэниелс	320

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ / SINGLE MALT WHISKEY

Singleton of Dufftown 12 у.о. / Синглтон оф Даффтаун 12 лет	500
--	------------

РОМ / RUM

Bacardi Carta Blanca Бакарди Карта Бланка	230
Bacardi Carta Negra Бакарди Карта Нэгра	270

ТЕКИЛА / TEQUILA

	50 мл
Olmeca Gold / Альмека Голд	300
Olmeca Silver / Альмека Сильвер	270

ДЖИН / GIN

Beefeater / Бифитер	280
---------------------	------------

ВЕРМУТ / VERMOUTH

Martini Bianco / Мартини Бьянко	130
Martini Extra Dry / Мартини Экстра Драй	130
Martini Rosso / Мартини Россо	130

ЛИКЁРЫ & НАСТОЙКИ/ LIQUEURS & TINCTURES

Amaretto / Амаретто	330
Bailey's / Бейли'с	230
Cahlua / Калуа	320
Sambuca / Самбука	300
Malibu / Малибу	190
Cointreau / Куантро	280
Campani / Кампари	200
Jagermeister / Ягермайстер	240
Absinth / Абсент	300
Becherovka / Бехеровка	230

КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS

Намёки (220 мл) /Bacardi Carta Blanca, Malibu, ананасовый сок, взбитые сливки/	350
Белые облака (250 мл) /мороженое, молоко, Malibu, банан, взбитые сливки/	280
Джин-тоник (240 мл) /Beefeater, тоник/	340
Б-52 (60 мл) /Calhua, Bailey's, Cointreau/	380
Куба Либре (200 мл) /Bacardi Carta Blanca, Coca-cola/	330
Кампари-сок (250 мл) /Campari, апельсиновый сок/	270
Голубая Маргарита (90 мл) /Olmeca Silver, Blue Curacao, грейпфрутовый сок/	370
Потрясающий оргазм (75 мл) /Cointreau, Bailey's, сливки/	370
Летняя прохлада (160 мл) /водка, Blue Curacao, апельсиновый сок, грейпфрутовый сок, сироп/	290
Пунш Бомбей (160 мл) /Bacardi Carta Negra, Cointreau, апельсиновый, ананасовый, лимонный сок, сироп Гренадин/	360
Лонг Айленд (250 мл) /водка, Beefeater, Baccardi, Cointreau, Olmeca Silver, Coca-cola/	480
Лорд Байрон (75 мл) /Ballantines, Martini Rosso, Campari, апельсиновый ликер/	350
Апельсиновый дайкири (160 мл) /Baccardi, апельсиновый сок, сироп/	290
Апельсиновый Флип (120 мл) /Beefeater, Cointreau, апельсиновый сок, сливки, яичный желток/	290
Май Тай (300 мл) /Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Negra, Cointreau, Amaretto, ананасовый сок, лимон, сироп/	350

ПИВО

Разливное пиво / Draft beer	330 мл	500 мл
	110	150
Пиво дня		
	110	150
Бутылочное пиво / Bottled beer	бутылка 500 мл	
Krusovice / Крушовице /светлое, темное/		200
Stella Artois / Стелла Артуа /светлое, безалкогольное/		200

ЗАКУСКИ К ПИВУ / BEER SNACKS

Сухарики «Намёки» (80)	50
Соус «Намёки» (80)	80

· ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ ·

НАПИТКИ

– soft drinks –

НАПИТКИ / SOFT DRINKS

Минеральная вода / Mineral water (0,5) /газированная, без газа/	70
Перье / Perrier (0,33)	150
Нарзан / Seltzer water (0,5)	120
Кока-Кола / Coca-Cola (0,5)	120
Сок / Juice (0,2)	60
Морс клюквенный (0,2) / Cranberry water	60

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ / FRESH JUICE

Апельсиновый / Orange (0,2)	140
Грейпфрутовый / Grapefruit (0,2)	160

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ/ SOFT COCKTAILS

Фруктовый коктейль (0,2) /апельсиновый сок, банан, клубника, сироп/	200
Молочный коктейль (0,2) /молоко, мороженое, сироп/	150
Оффенбургский Флип (0,2) /апельсиновый, грейпфрутовый соки, банановый сироп, желток, банан/	200
Освежающий (0,2) /апельсиновый, ананасовый, грейпфрутовый соки клубничный сироп, тоник/	130

Von appetit !

· ДЛ Я ДЕТЕЙ ·

— блюда для детей до 12 лет —

Салат с курицей и ананасом (190) /курица, ананас, салат Айсберг, огурец, помидоры Черри, сыр/	110
Салат «Оливье» с яблоком (140) /картофель, морковь, карбонад, огурец, яйцо, огурец маринованный, яблоко, лук/	110
Куриный суп с фрикадельками и рисом (250)	120
Гратен из курицы (210) /филе куриной грудки с макаронами, запечёные в сливочном соусе/	155
Куриные шашлычки (180/40) /филе куриное на шпажках с кусочками ананаса, сладким перчиком и апельсиновым соусом/	210
Мясные шарики (90/50/50/40) /мясные шарики с картофельными крокетами и овощами/	160
Роллы из блинов с бананом и киви (200) /роллы из блинов с бананом, киви и творожным сыром с шоколадным соусом/	120
Теплое банановое молоко (250) /молоко, банан/	100
Ванильный милкшейк с печеньем (300) /молоко, мороженое, печенье шоколадное, сироп шоколадный, взбитые сливки/	150
Коктейль «Воздушный замок» (280) /сок апельсиновый, банан, мороженое/	135
