



**M E S T O
V S T R E C H I**

M E N U

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

Сагудай из Сиговых Рыб200g
нежная закуска из рыбы подаётся
в корзинках из ржаного хлеба с луком и брусничной водой 900.-

Baikal Whitefish Sagudai
tender fish selection served with crispy rye bread,
onion and lingonberry water

Рыбные Деликатесы150g
форель малосольная и холодного копчения, сиг малосольный;
подаётся с медово-горчичным соусом и огурцом 1600.-

Local Fish Delicacies
light-salted and cold smoked trout, light-salted baikal whitefish;
served with homemade sweet mustard sauce and fresh cucumber

Икра Щуки120g
подаётся с блинчиками, огурцом, сметаной и красным луком 1550.-

Siberian Pike Caviar
served with Russian pancake «Bliny»;
homemade sour cream, onion and fresh cucumber

Строганина из Сиговых Рыб130g
сибирская закуска из замороженного филе рыбы с перцем,
солью и брусничной водой 1250.-

Baikal Whitefish «Stroganina»
Siberian appetizer with lingonberry water

Мясное Плато250g
маринованная свиная грудинка, отварной говяжий язык,
подкопчённая утка и томлёная мраморная говядина;
подаётся с горчицей, хреном и лечо 1220.-

Meat Cold Cuts Selection
homemade marinated pork brisket and duck breast, beef tongue and stewed marbled beef

Сибирские Соленья270g
маринованные помидорки и огурчики, капуста маринованная
с брусникой, лечо собственного приготовления, солёный папоротник 690.-

Homemade Siberian Pickles
pickled tomatoes and cucumbers, cabbage marinated with lingonberry,
homemade lecho, salted fern

Грибы Солёные с Воздушной Сметаной140g
Salted Mushrooms with Whipped Sour Cream 750.-

Сырное Плато150g
сыр с пажитником, камамбер, дор блю и пармезан;
подаётся с соусом из томлёных абрикосов и бородинским хлебом 940.-

Cheese Selection with Homemade Cheese
fenugreek cheese, camembert, dor blue with parmesan;
served with stewed apricot sauce and Borodino bread

Нежный Куриный Паштет 100/40/40g
с Томлёными Абрикосами и Чиабаттой 480.-

Homemade Chicken Liver Pate
with Stewed Apricots and Ciabatta

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

Винное Плато500g
ростбиф, салями, вяленые помидоры, оливки, маслины,
куриный паштет, чиабатта, сыр дорблю, камамбер, лечо,
маринованный огурец, томленые абрикосы 1800.-

Wine Plate

roast beef, salami, dried tomatoes, green and black olives,
chicken pate, ciabatta, Dorblue cheese, camembert, lecho,
pickled cucumber, stewed apricots

САЛАТЫ

SALADS

Салат «Сибирский»180g
байкальский омуль, мурманский лосось, огурец, лук шалот,
мусс из печеного картофеля, укропное масло и домашний майонез 830.-

«Siberian» Salad

baikal omul, murmansk salmon, cucumber, shallot, baked potato mousse
and dill oil with homemade mayonnaise

Салат с Маринованной Форелью,180g
Помидорками Черри и Пикантным Такуаном 780.-
заправлен медово-горчичным соусом

Marinated Trout Salad

with Homemade Sweet Mustard Dressing

mixed greens, fresh cucumber, cherry tomatoes, takuan and sous-vide apples

Салат «Цезарь» с Курицей180g
«Caesar» Salad with Chicken 640.-

Стейк-Салат с Мраморной Говядиной180g
Печёным Картофелем, Листьями Салата 750.-
и Маринованным Огурцом

подается с соусом чимичурри

Steak-Salad with Marbled Beef, Baked Potatoes, Lettuce and Pickles

served with chimichurri sauce

Теплый Салат из Печёных Овощей200g
со Страчателлой, с Кедровым Орехом и 640.-
Тыквенными Семечками

Lukewarm Vegetable Salad with Stracciatella and Cedar Nuts

Тёплый Салат с Уткой Темпура200g
и Грейпфрутом 640.-

заправлен брусничным соусом

Lukewarm Tempura Duck Salad with Grapefruit

served with lingonberry dressing

Салат «Греческий»200g
Greek Salad 560.-

СУПЫ

SOUPS

Щи Суточные со Свекольным Взваром 200/80g
подаются с маринованной грудинкой и домашней сметаной 720.-

Traditional 24hours' Sauerkraut Soup "Shchi"
with Honey Beetroot Uzvar
served with homemade sour cream and marinated pork brisket

Уха с Булгуром и Помидорами 300g
подаётся с чипсом из дарницкого хлеба с щучьей икрой 780.-

Fish Soup "Ukha" with Bulgur and Tomatoes
served with Darnitsky bread chips and pike caviar

Грибной Крем-Суп с Кедровыми Орешками 250g
Mushroom Cream with Cedar Nuts 580.-

Тыквенный Крем-Суп 270g
с Форелью Холодного Копчения и Рикоттой 580.-

Pumpkin Cream with Cold Smoked Trout
and Homemade Ricotta

ПЕЛЬМЕНИ

PELME NI

Мясные Пельмени 300g
подаются с бульоном, сметаной и горлодером 650.-

Homemade Meat Pelmeni
served with broth, tomato-garlic sauce and sour cream

Рыбные Пельмени 300g
подаются с луковым соусом 890.-

Fish Pelmeni with Onion Sauce

Печеные Мясные Пельмени 300g
под Грибным Жульеном 750.-

мясные пельмени, запеченные под грибным соусом-сливки,
моцарелла, шампиньоны, белые грибы

Baked Meat Pelmeni with Mushrooms and Cheese
baked under mushroom sauce

Вареники с Картофелем 300g
томятся в грибном соусе; подаются с луком фри 560.-

Russian Vareniki Stuffed with Potato
stewed in mushroom sauce; served with fried onion

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Жареные Гренки с Грибами, Сыром и Ростбифом 150g
Trio of Toasted Flat Rye Bread 620.-
with Mushrooms, Cheese and Roastbeef

Овощное Соте с Креветками
и соусом Чимичурри 150g
Sauteed Vegetables with Shrimp 860.-
and Chimichurri Sause

Тост бриошь с Камамбером 225g
и Томлеными Абрикосами 690.-
Brioche Toast with Camembert and Stewed Apricots

Жареная Картошка с Грибами и Луком 200/20g
подаётся с домашним сметанным соусом 450.-
Russian Style Fried Potato
with Mushrooms and Onion
served with homemade sour cream sauce

Запеченная Мозговая Кость Лося 150g
с Пряным Соусом и Чиабаттой 400.-
Baked Moose Brain Bone with Spicy Sauce and Ciabatta

РЫБНЫЕ БЛЮДА

FISH MAINS

Филе Сига, Жаренное на Сковороде 120/100/50/20g
подаётся с соте из овощей и морковным пюре 1400.-
Fried Baikal Witelish Fillet
served with carrot puree and sauteed vegetables

Судак, Томленный в Сметане 200/100g
томится в сметанно-грибном соусе; подаётся с печеным картофелем 1370.-
Zander Stewed in Sour Cream
stewed with sour cream and mushroom sauce; served with baked potato

Форель на Гриле с Луковым Соусом 120/100/30g
подаётся с соте из овощей 1620.-
Grilled Trout with Onion Sauce
served with vegetable saute

Щучья Котлета с Грибным Соусом 300g
подаётся с булгуром 1400.-
Northern Pike Fish Cutlet with Mushroom Sauce
served with bulgur

МЯСНЫЕ БЛЮДА

MEAT MAINS

Утиное Филе Су-вид с Ризотто из Тыквы 130/120/30/10g
подаётся с ягодным соусом 1250.-

Sous Vide Fillet of Local Farm Duck
served with pumpkin risotto and berry sauce

Строганов с Грибами 190/120/15/15g
подаётся с мятым картофелем,
маринованным огурцом и сметаной 1200.-

Beef Stroganoff
served with mashed potato, pickled gherkins and sour cream

Филе Оленя на Гриле с Дымком 150/100/40g
подаётся с овощами-гриль и ягодным соусом;
рекомендуемая прожарка - rare/medium rare 2300.-

Smoky Venison Tenderloin
served with grilled vegetables and berry sauce;
rare/medium rare roasting recommended

Рёбра Свинины на Гриле 250/100g
подаются с печёным картофелем и соусом BBQ 1100.-

Grilled Pork Ribs
served with baked potato and BBQ sauce

Куриная Грудка в Беконе 140/80/50/30g
подаётся с ягодным соусом, обжаренным ананасом, пюре из корней 900.-

Chicken Breast with Bacon
served with fried pineapple, roots puree and berry sauce

Стейк Рибай на Гриле с Овощами 350g
соус на выбор - ягодный, перечный, грибной;
рекомендуемая прожарка - medium well 3800.-

Grilled Angus Ribeye Steak
sauteed vegetables and sauce at your choice: berry, pepper or mushroom
medium well roasting recommended

Фланк Стейк с Картофельным Гратеном 300g
подаётся с попкорном из гречки и перечным соусом;
рекомендуемая прожарка - medium 1600.-

Flank Steak with Potato Gratin
served with buckwheat popcorn and pepper sauce;
medium roasting recommended

Гамбургер с Мраморной Котлетой и Беконом 400g
подаётся с картофелем фри 1350.-

Marbled Cutlet Burger with Bacon
served with french fries

Клуб Сэндвич с Курицей и Беконом 200/100/50 g
подаётся с картофелем фри 800.-

Club Sandwich with Chicken and Bacon
served with french fries

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Байкал300g
облепиховый мусс с миндальным бисквитом и хрустиланом
из клюквы и кедрового ореха 1150.-

Baikal
sea buckthorn mousse with almond biscuit and cranberry and pine nut khrustilan

Медовик с Домашней Сметаной130g
и Гречишным Медом 550.-

«Medovik»
traditional Russian honey cake with sour cream

«Шоколадный Трамп»170g
шоколадно-трюфельный торт по классическому американскому рецепту 900.-

«Chocolate Trump»
traditional american chocolate truffle cake

Творожный Антреме130g
легкий творожный десерт с малиновым кули 650.-

«Sweet Entremet»
cottage cheese mousse with raspberry coulis

Кедровый Рулет с Карамелью150g
карамель с кедровыми орешками с прослойкой из творожного сыра 650.-

Cedar Nut Roulade with Caramel
and Cream Cheese

«Юрта»200g
нежнейший мусс из топлёного белого шоколада
с абрикосовым желе в центре 680.-

«Yurt»
white chocolate mousse with apricot jelly inside

Морковный Торт с Грецким Орехом180g
Carrot Cake with Walnuts and Sour Cream 650.-

Фруктовая Тарелка400g
Fruit Plate 1200.-

Если Вам нужна таблица калорийности блюд
и информация об аллергенах, пожалуйста, обратитесь к официанту.

In case you need the caloric food data and the information about
food allergens, please, ask your waiter