



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

**M E N U**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## COLD APPETIZERS

Сагудай из Сиговых Рыб . . . . .200g  
нежная закуска из рыбы подаётся  
в корзинках из ржаного хлеба с луком и брусничной водой 850.-

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

Рыбные Деликатесы . . . . .150g  
форель малосольная и холодного копчения, сиг малосольный;  
подаётся с медово-горчичным соусом и огурцом 1400.-

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

Икра Щуки . . . . .120g  
подаётся с блинчиками, огурцом, сметаной и красным луком 850.-

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

Строганина из Сиговых Рыб . . . . .130g  
сибирская закуска из замороженного филе рыбы с перцем,  
солью и брусничной водой 1050.-

**Baikal Whitefish «Stroganina»**  
Siberian appetizer with lingonberry water

Мясное Плато . . . . .250g  
маринованная свиная грудинка, отварной говяжий язык,  
подкопчённая утка и томлёная мраморная говядина;  
подаётся с горчицей, хреном и лечо 980.-

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

Сибирские Соленья . . . . .270g  
маринованные помидорки и огурчики, капуста маринованная  
с брусникой, лечо собственного приготовления, солёный папоротник 550.-

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

Грибы Солёные с Воздушной Сметаной . . . . .140g  
Salted Mushrooms with Whipped Sour Cream 650.-

Сырное Плато . . . . .150g  
сыр с пажитником, камамбер, дор блю и пармезан;  
подаётся с соусом из томлёных абрикосов и бородинским хлебом 850.-

**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 420.-

**Homemade Chicken Liver Pate**  
with Stewed Apricots and Ciabatta

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## COLD APPETIZERS

Винное Плато .....500g  
ростбиф, салями, вяленые помидоры, оливки, маслины,  
куриный паштет, чиабатта, сыр дорблю, камамбер, лечо,  
маринованный огурец, томленые абрикосы 1700.-

### 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 680.-

### «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 620.-  
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 Курицей .....180g  
«Caesar» Salad with Chicken 620.-

Стейк-Салат с Мраморной Говядиной .....180g  
Печёным Картофелем, Листьями Салата 650.-  
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 Овощей .....200g  
со Страчателлой, с Кедровым Орехом и 520.-  
Тыквенными Семечками

### Lukewarm Vegetable Salad with Stracciatella and Cedar Nuts

Тёплый Салат с Уткой Темпура .....200g  
и Грейпфрутом 590.-

заправлен брусничным соусом

### Lukewarm Tempura Duck Salad with Grapefruit

served with lingonberry dressing

Салат «Греческий» .....200g  
Greek Salad 500.-

## СУПЫ

### S O U P S

Щи Суточные со Свекольным Взваром . . . . . 200/80g  
подаются с маринованной грудинкой и домашней сметаной 550.-

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 580.-

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 500.-

Тыквенный Крем-Суп . . . . . 270g  
с Форелью Холодного Копчения и Рикоттой 500.-

Pumpkin Cream with Cold Smoked Trout  
and Homemade Ricotta

## ПЕЛЬМЕНИ

### P E L M E N I

Мясные Пельмени . . . . . 300g  
подаются с бульоном, сметаной и горлодером 550.-

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

Рыбные Пельмени . . . . . 300g  
подаются с луковым соусом 600.-

Fish Pelmeni with Onion Sauce

Печеные Мясные Пельмени . . . . . 300g  
под Грибным Жюльеном 550.-

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 500.-

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 480.-  
with Mushrooms, Cheese and Roastbeef

Овощное Соте с Креветками  
и соусом Чимичурри . . . . . 150g  
Sauteed Vegetables with Shrimp 750.-  
and Chimichurri Sause

Тост бриошь с Камамбером . . . . . 225g  
и Томлеными Абрикосами 670.-  
Brioche Toast with Camembert and Stewed Apricots

Жареная Картошка с Грибами и Луком . . . . . 200/20g  
подаётся с домашним сметанным соусом 420.-  
Russian Style Fried Potato  
with Mushrooms and Onion  
served with homemade sour cream sauce

Запеченная Мозговая Кость Лося . . . . . 150g  
с Пряным Соусом и Чиабаттой 380.-  
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 1200.-  
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 1300.-  
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 1300.-  
Grilled Trout with Onion Sauce  
served with vegetable saute

Щучья Котлета с Грибным Соусом . . . . . 300g  
подаётся с булгуром 950.-  
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 1200.-

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 1150.-

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 1900.-

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 900.-

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 850.-

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 3600.-

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 1450.-

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 980.-

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

Байкал . . . . .300g  
облепиховый мусс с миндальным бисквитом и хрустиланом  
из клюквы и кедрового ореха 800.-

Baikal

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

Медовик с Домашней Сметаной . . . . .130g  
и Гречишным Медом 400.-

«Medovik»

traditional Russian honey cake with sour cream

«Шоколадный Трамп» . . . . .170g  
шоколадно-трюфельный торт по классическому американскому рецепту 500.-

«Chocolate Trump»

traditional american chocolate truffle cake

Творожный Антреме . . . . .130g  
легкий творожный десерт с малиновым кули 400.-

«Sweet Entremet»

cottage cheese mousse with raspberry coulis

Кедровый Рулет с Карамелью . . . . .150g  
карамель с кедровыми орешками с прослойкой из творожного сыра 470.-

Cedar Nut Roulade with Caramel  
and Cream Cheese

«Юрта» . . . . .200g  
нежнейший мусс из топлёного белого шоколада  
с абрикосовым желе в центре 450.-

«Yurt»

white chocolate mousse with apricot jelly inside

Морковный Торт с Грецким Орехом . . . . .180g  
Carrot Cake with Walnuts and Sour Cream 400.-

Фруктовая Тарелка . . . . .400g  
Fruit Plate 950.-

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