



ресторан  
**Dom**

## GASTRONOMIC SET FROM CHEF

### **Coquille Saint-Jacques au malt**

à la sphère de pomme et émulsion de carotte

**Lavaret mis** en marinade aux pétales de chicorée

### **Flétan cuit dans une sauce épicée**

aux gnocchis de carotte et gingembre à l'écume d'écrevisse

### **Pelménis farcis avec de la viande d'élan,**

crème de courge et pommes de pin

### **Joues de veau aux choux mis à l'étuvée,**

purée de girolles et sauce porto

### **Faisan sous-vide**

aux carottes noires mises à l'étuvée, sauce de morilles

### **Souflé aux fraises fraîches**

à la terre de chocolat au lait

**7500**

## ENTRÉES RUSSES TRADITIONNELLES

<b>Poitrine de canard fumée à la maison</b> avec sauce d'airelle rouge / <b>Duck breast</b>	430
<b>Forchmack</b> avec toasts et un verre à pied de khrenovoukha /vodka au raifort / <b>Forshmak</b>	450
<b>Herring habillée à pied de vodka</b> et mayonnaise maison / <b>Dressed herring</b>	470
<b>Salaisons faites maison</b> lactaires, chou, concombres servis avec un verre à pied de vodka / <b>Pickles</b>	510
<b>Viande de renne</b> au sauce de mûre jaune / <b>Dried Venison</b>	530
<b>Hareng baltique</b> sur coussin de pommes de terre nouvelles, concombre et creme maison / <b>Baltic herring</b>	550
<b>Saumon demi-sale</b> avec toasts aux céréales, oignon vert et crème fraîche / <b>Salted salmon</b>	590
<b>Délicatesses de viande</b> rosbif, renne, langue de vache, poitrine de canard / <b>Meat delicatessen</b>	670
<b>Kholodets /gelée/ de queues de taureaux</b> au raifort, à la moutarde a la canneberge marinée / <b>Aspic</b>	830
<b>Caviar d'esturgeon accompagné d'un verre à pied</b> , toasts beurres / <b>Sturgeon caviar</b>	4 100
<b>Trois espèces de caviar avec trois verres à pied de vodka</b> esturgeon étoilé /15g/, esturgeon /15g/, béluga /15g/ avec toasts de pain fait maison et de beurre / <b>Three types of black caviar</b>	10 500

## ENTRÉES FROIDES

<b>Betterave cuite au four</b> au chèvre mou, purée de cerise et noix de cèdre / <b>Baked beetroot</b>	450
<b>Pâté du foie de canard</b> à la gelée de prune, pâte d'oignon / <b>Pate of duck liver</b>	550
<b>Ceviche d'omoul de Lena</b> aux feuilles de menthe à la sauce d'agrumes aux segments d'orange / <b>Seviche</b>	570
<b>Pathé de nelma</b> avec sauce aux tomates fumées et pain au cumin / <b>Nelma pate</b>	650
<b>Tartare de jeune boeuf</b> à la mousse de raifort et chips de lait d'amande / <b>Steak tartare</b>	750
<b>Tartare de serf sauvage</b> avec sphere de framboise et confiture de plaquebière / <b>Deer tartare</b>	790
<b>Tartare de saumon</b> à l'avocat, tomates et assaisonnement de soja et gingembre/ <b>Salmon tartare</b>	850
<b>Huitres d'Extrême-Orient</b> sur la glace avec toasts et vinaigre de framboise /3p/ <b>Far East oysters</b>	950

## SALADES

<b>Vinegret</b> - salade Russe composée au hareng épicé et melette de Baltique	490
<b>Salade aux aubergines frites</b> , tomates, coriandre, sauce aigre-douce / <b>Salad with eggplant</b>	530
<b>Salade à l'oseille</b> , rhubarbe, chou-fleur et sauce du miel et moutarde / <b>Green salad</b>	550
<b>Salade de foie de canard</b> , de mache et sauce porto / <b>Salad of duck liver</b>	610
<b>Salade de saumon légèrement salé</b> , d'oseille, de tomates au sauce soja / <b>Salad with salmon</b>	630
<b>Salade réchauffée de flétan</b> , avec legumes verts et sauce asiatique / <b>Salad with halibut</b>	690
<b>Salade de bœuf braisé</b> , poivres cuits au four, tomates séchées et de concombre / <b>Salad with veal</b>	750
<b>Salade Olivier au filet de poulet</b> , crevettes, queues d'écrevisses, à la mayonnaise maison / <b>Olivier</b>	850
<b>Salade au Kamchatka crabe</b> , avocat, fenouil, oeuf poché à l'assaisonnement de yaourt / <b>Crab salad</b>	970

## ENTRÉES CHAUDES

<b>Langue de boeuf mijotée</b> aux pommes de terre, échalote et sauce de moutarde / <b>Beef tongue</b>	490
<b>Joues de veau</b> à la bouillie de millet au sauce demi- glace / <b>Veal cheeks</b>	530
<b>Abattis d'oie</b> au xérès sur coussin de carottes nouvelles aux feuilles de coriandre / <b>Goose giblets</b>	550
<b>La kascha de riz</b> aux cèpes et volaille fumée / <b>Rice kasha</b>	730
<b>Blini au caviar rouge</b> , oeuf de caille et crème fraîche maison	750
<b>Coquilles Saint-Jacques d'Extrême-Orient</b> avec mousse de chou-fleur et de pommes épicé / <b>Scallops</b>	950
<b>Draniki</b> de courgettes, courge, pommes de terre avec caviar de brochet, de saumon, d'esturgeon étoilé	1 150
<b>Phalange de Kamchatka crabe cuite au four</b> dans un lac de concombre à la salsa de mangue	1 370
<b>Blini au caviar d'esturgeon</b> , herbes hachée et crème fraîche maison	3 900



restaurant  
**Dora**

#### PELMENI ENTRÉE RUSSE TRADITIONNELLE CHAUDE

<b>Aux pommes de terre pilées et aux cèpes / Mashed potatoes</b>	450
<b>A la viande d'oie</b> , pommes marinées au jus de grenade / <b>Goose</b>	500
<b>Au poisson du Nord</b> , caviar rouge et fenouil / <b>Fish</b>	550
<b>Au boeuf</b> , oignons verts et persil / <b>Beef</b>	550

#### SOUPES

<b>Velouté de courge</b> aux pleurotes et feuilles d'épinard / <b>Pumpkin</b>	450
<b>Soupe aux pois</b> à la volaille fumée et croûtons de blé / <b>Peas</b>	490
<b>Soupe de champignons de forêt</b> bolet raboteux, bolet bai, cèpes et un verre à pied de vodka	550
<b>Borsch froid</b> soupe traditionnelle de betterave au bœuf	550
<b>Soupe aux tomates</b> et au gingembre avec des crevettes	610
<b>Bortsch</b> aux cèpes avec toasts de pain de seigle et un verre à pied de vodka	850
<b>Oukha</b> /soupe au poisson/ de sterlet, de flétan, de sandre et de saumon avec un verre à pied de vodka	870

#### POISSON

<b>Sandre à la purée de céleri</b> , mousse de nord, écume de raisin et sauce de thé noir / <b>Pikeperch</b>	1 150
<b>Filet de saumon grillé</b> au chou dashi et mousse de raifort / <b>Salmon fillet</b>	1 350
<b>Arctique Omul</b> avec purée aux courgettes, salsa de tomate et marmelade d'orange	1 410
<b>Flétan de Murmansk</b> à la purée de girolles, mousse des herbes et oignon confit dans du vinaigre	1 450
<b>Nelma</b> avec des tomates mûres et tartare aux légumes frais	1 550
<b>Sterlet de la mer Noir</b> fumé dans les copeaux d'aune à la sauce de tomates et raifort	2 350

#### VOLAILLE

<b>Côtelette de Kiev</b> aux pommes de terre, tartare de concombre et sauce d'airelle rouge	1 290
<b>Magret de canard grillé ou fumé</b> , le sarrasin vert, le coing et sause demiglas / <b>Duck breast</b>	1 370
<b>Cuisse d'oie cuite au petit feu</b> à l'épeautre, pomme mijotée, sauce de groseille à maquereau / <b>Goose leg</b>	1 550
<b>Poitrine d'oie</b> aux légumes, pomme de miel et sauce de vin rouge / <b>Goose breast</b>	1 630

#### VIANDE

<b>Boeuf Stroganoff</b> avec purée de pomme de terre et concombre demi-sel	1 550
<b>Carré d'agneau rôti</b> au feu avec purée de panais et de rhubarbe / <b>Lamb rack</b>	1 750
<b>Médailles de veau local</b> aux cèpes, sauce à la crème / <b>Veal medallions</b>	1 850
<b>Filet mignon</b> avec purée de topinambour, avec épinard et sauce porto / <b>Filet mignon</b>	1 890
<b>Cerf sauvage</b> avec purée de carottes, des oignons verts et de la sauce d'aronia / <b>Deer fillet</b>	1 950
<b>Entrecôte Russe de jeune bovin de Briansk</b> aux légumes grillés et confiture de poivrons	2 250

#### PLATS VEGETARIENS

<b>Légumes à la grille</b> au sauce d'herbes et poivre rouge cuit au four / <b>Grilled vegetables</b>	490
<b>Sarrasin kasha</b> avec oeuf poché, champignons et parmesan / <b>Buckwheat kasha</b>	590
<b>Risotto du betterave</b> au fromage de chèvre maison / <b>Beetroot risotto</b>	630
<b>Pommes de terre frites avec cèpes</b> , herbes fraîches et crème fraîche de maison / <b>Fried potatoes</b>	670

#### PÂTISSERIES

<b>Corbeille à trois espèces de pain de ménage</b> avec crème au beurre	250
<b>Pirojki /petit pâté/</b> aux chou et oeufs, pommes de terre et champignons, oignon vert et oeuf /3 p/	350

## DESSERT

<b>Boule de glace ou de Sorbet / Ice cream ball or sorbet</b>	180
<b>Smetannik - gâteau à la crème fraîche au chocolat</b> , liqueur de cerise et baies de jardin	370
<b>Plisetskaya à la purée de pomme</b> , lait condensé bouilli et noisette	390
<b>Soufflé de carotte avec de la gelée orange</b> et mousse au fromage blanc	410
<b>Vareniki maison</b> à la cerise et crème fraîche	430
<b>Tarte de pommes réchauffée avec glace de vanille / Warm apple pie</b>	450
<b>Napoleon</b> – millefeuille traditionnelle russe avec une crème anglaise	450
<b>Fromages Russes de collection</b> avec confiture de mûre jaune / <b>Collection of cheese</b>	470
<b>Gâteau au chocolat chaud avec des poires aux épices</b> , cuit dans le vin avec de la glace à la vanille / <b>Warm chocolate cake with pear</b>	470
<b>Medovik</b> - gâteau au miel avec morceaux de miel en rayons	530
<b>Anna Pavlova</b> à la crème de yaourt aux baies fraîches et confiture de cassis	590

## SUCRERIES

<b>Bonbon de café</b> au glaçage blanc / <b>Coffee candy</b>	90
<b>Bonbon au chocolat blanc</b> à l'orange / <b>White chocolate candy</b>	90
<b>Bonbon au chocolat noir</b> au sarrasin / <b>Dark chocolate candy</b>	90
<b>Truffe</b> aux noisettes émiettées / <b>Truffle</b>	90
<b>Bonbon au caramel mou</b> aux cacahuètes et chocolat au lait / <b>Soft caramel candy</b>	90
<b>Chocolat au lait</b> aux noix et pruneaux / <b>Milk chocolate</b>	90
<b>Chocolat blanc</b> à la fraise, à la vanille et aux copeaux de noix de coco / <b>White chocolate</b>	90

## CAFE

<b>Espresso</b>	150
<b>Américano</b>	190
<b>Cappuccino</b>	250
<b>Latte macchiato</b>	250

**THÉ 400 ml / 600 ml** 350/450

### THÉ NOIR / BLACK

**Assam**  
**Earl grey**  
**With thyme**  
**Irish whisky-cream**

### THÉ VERT / GREEN

**Gunpowder**  
**With jasmine**  
**Morning flavour**  
**Milk Oolong**

### Redfruit

**Camomile**  
**Vanilla Rooibos**  
**Ginger with lemon**  
**Evening herbal mix**

### THÉ RUSSE 600 ml

<b>Ivan-Thé /épilobe/</b> avec confiture de mûre jaune	450
<b>Thé noir à la pomme fraîche</b> et confiture de baies de forêt	450

### LES DIJESTIFS RUSSES FAITS À LA MAISON 50 ml

<b>Abrikosovka</b> – abricot séché	250
<b>Malinka</b> - framboise de la forêt	250
<b>Vishenka</b> - cerise du jardin	250