

## ENTRÉES RUSSES TRADITIONNELLES FROIDES

- Sprats de la Baltique, caviar de brochet et pommes antonov sur du pain au levain 450
- ✔ Assiette de pickles de chou, tomates, concombres, courges, cèpes 550
- Magret de canard fumé à la sauce aux canneberges 600
- Saumon demi - sel dans les aïelles, avec tartare de concombre et oseille 650
- Rôti de boeuf à la sauce de graines de moutarde, concombres salés et oignons marinés 750
- Sagudai de poisson blanc de Yeniseï avec coeur de chou, tomates et citron d'Abkhazie 750
- Aspic de queue de veau avec raifort, moutarde et canneberges trempées 850
- Trio de caviar noir avec trois verres de vodka et toasts au pain maison et beurre 11500

## SALADES

- ✔ Salade de saison verte 450
- Herreng de la Baltique en fourrure 550
- Salade avec épaule de boeuf, poire et sauce au raisin et poivre noir 650
- Salade de truite fumée, radis, concombre et vinaigrette 750
- Olivier aux crevettes, écrevisses et poulet 950
- Salade au crabe du Kamtchatka avec légumes et sauce aux agrumes 1450

## ENTRÉES RUSSES TRADITIONNELLES CHAUDES

Pommes de terre à la façon de Pouchkine avec caviar de brochet, œuf poché et crème fraîche 550

• Vareniki aux cèpes, aneth et mousse au fromage de brebis 750

Joue de veau mijotée avec pommes de terre, cèpes et oignons marinés 850

Crêpes de malt avec caviar de saumon et de la crème fraîche 850

Galettes de pommes de terre avec caviar de brochet, de truite, de saumon et de la crème fraîche 950

Caille aux topinambours, cerises trempées et feuilles d'oxalis 950

Saint-Jacques de Sakhaline à la crème de céleri, aux pommes vertes et aux germes de petits pois 1550

Kamtchatka crabe à la bisque d'écrevisses, au mil et à l'huile de tomate 1850

Crêpes de blé avec caviar d'esturgeon 4300

## PELMENI ENTRÉE RUSSE TRADITIONNELLE CHAUDE

Boeuf, oignons verts et persil 650

Truite, sandre et caviar rouge 750

Cerf sauvage, citrouille et crème fraîche fumée 850

## SOUPES

• Soupe à l'oseille, aux champignons de forêt et aux légumes-racines 550

Borsch à la Moscou soupe de betterave, de boeuf et un beignet à l'ail 850

Oukha de Sakhalin soupe de poisson au flétan, au saumon et aux coquilles

Saint-Jacques 950

## POISSON

- Sandre du Ladoga à l'épeautre, cèpes et oignons verts 1150  
Poisson blanc de Yenisei avec purée d'ail des ours et sauce à la crème au thym 1350  
Flétan de la mer du Nord aux pommes de terres cuites au beurre,  
petits pois et sauce au caviar 1650

## VOLAILLE

- Côtelette de Kiev, purée de pommes de terre, tartare de concombre  
et sauce aux canneberges 1350  
Magret de canard aux pommes de terre nouvelles, cèpes et oseille 1550  
Cuisse d'oie mijotée à l'épeautre et à la betterave, pomme au four  
et sauce de groseilles 1750

## VIANDE

- Filet de boeuf, pommes de terre avec girolles, et mousses d'oignons 1650  
Boeuf Stroganoff avec purée de pommes de terre et concombre demi-sel 1750  
Filet de cerf sauvage aux carottes caramélisées et sauce au vin rouge et à la poire 1950  
Ribeye grillé, légumes cuits au four et sauce tomate adjika 2450

## ACCOMPAGNEMENT

- Pain maison au beurre et sel noir 350

## DESSERT

Vareniky aux cerises et crème fraîche 450  
Soufflé à l'oseille avec glace au sapin et fromage frais 450  
Gâteau au miel Medovik avec sauce à la vanille et cire d'abeilles au caramel 550  
Gâteau à la crème fraîche Smetannik avec fraises et glace au ryazhenka 550  
Anna Pavlova avec crème au yaourt, confiture de cassis et baies fraîches 650

### GLACE MAISON 200

sapin  
vanille  
chocolat et orange  
cerise et cognac

### SORBETS MAISON 200

cassis  
argousier

### CHOCOLATS MAISON 110

Chocolat blanc à l'orange  
Chocolat noir au sarrasin  
Chocolat au lait et noisettes  
Caramel aux cacahuètes

Nous offrons des gâteaux faits maison sur demande pour toute occasion spéciale.  
Pour plus d'informations, contactez le manager.

---

Veuillez nous informer des besoins alimentaires spéciaux, des allergies ou des intolérances alimentaires.