



Ferma

Restaurant

NATURAL FOOD



МОРЕПРОДУКТЫ SEAFOOD



МОРСКОЙ ЕЖ / УСТРИЦЫ

Ассортимент морепродуктов
и стоимость уточняйте у официанта

SEA URCHIN / OYSTERS FROM THE FAR EAST

Ask the waiter what seafood
we have brought for you today.

САЛАТЫ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
SALADS
COLD DISHES




ЗАКУСКА ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ УТКИ

ROASTED DUCK APPETIZER

with honey-mustard dressing and salad mix


 **990 Р**

**ОВОЩНАЯ КОРЗИНА
VEGETABLE BASKET**

 **650 ₺**



**ЛИСИЧКИ
СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА
CHANTERELLES**

 **670 ₺**




**ФЕРМЕРСКИЕ СОЛЕНЬЯ
PICKLES FROM THE FARM**

 **650 ₺**



**СОЛЕНЫЕ ГРУЗДИ
СО СМЕТАНОЙ
SALTY MILK MUSHROOM
WITH SOUR CREAM**

 **950 ₺**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.






ПЕРЕЦ РОМИРО

NEW

ROMIRO PEPPER


 **510 Р**

ПЕЧЕНАЯ ТЫКВА

с греческим сыром

NEW

BAKED PUMPKIN
with Greek cheese

 **670 Р**



ВИНЕГРЕТ С ЛИСИЧКАМИ


VINAIGRETTE SALAD
WITH CHANTERELLES

 **520 Р**



ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ

GREEN SALAD

 **760 Р**





ТАРТАР ИЗ АВОКАДО
AVOCADO TARTAR

 **660 Р**



ДОМАШНИЙ САЛАТ
из свежих овощей с греческим сыром,
оливками и красным луком

HOME SALAD
fresh vegetables, greek cheese, olives and
red onion

 **660 Р**

ПЕЧЕНЬ АРТИШОК
с муссом из сыра Грюйер

BAKED ARTICHOKE
with gruyere cheese mousse

 **790 Р**



САЛАТ ИЗ ЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАН
с крем-сыром и грецким орехом

SALAD WITH FRIED EGGPLANT
with cottage cheese and walnut

 **730 Р**



АССОРТИ СЫРОВ


CHEESE PLATE

 **1600 ₺**



**РОМЕЙН С СОУСОМ ЦЕЗАРЬ
И КРЕВЕТКАМИ**

**ROMAINE WITH CAESAR SAUCE
WITH SHRIMPS**

 **1050 ₺**



**РОМЕЙН С СОУСОМ ЦЕЗАРЬ
И КОПЧЕНОЙ ГРУДКОЙ ИНДЕЙКИ**

**ROMAINE WITH CAESAR SAUCE
WITH SMOKED TURKEY BREAST**

 **850 ₺**



САЛАТ С ТЕПЛЫМ КРАБОМ

дольками спелого манго и авокадо с
апельсиново-горчичной заправкой

WARM CRAB SALAD

with mango, avocado and orange-mustard
seasoning



1910 ₺



САЛАТ ИЗ СЕМГИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

с молодым картофелем, маринованными
огурцами, томатами и заправкой на основе
оливкового масла и ароматных трав

HOT SMOKED SALMON SALAD

young potatoes, pickled cucumbers,
tomatoes, herbed olive oil



990 ₺



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

с салатом айсберг, помело
и соусом базилик

FRIED TIGER SHRIMPS,

iceberg lettuce and pomelo salad
with basil dressing



910 ₺




Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



ИКРА ОЛЮТОРСКОЙ СЕЛЬДИ

NEW

HERRING ROE

 570 ₽




**РЫБНАЯ ТАРЕЛКА
ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ**

форель холодного копчения,
семга горячего копчения,
палтус холодного копчения,
креветки тигровые

**FISH PLATE
FROM OUR SMOKING SHED**

cold-smoked trout,
hot smoked salmon,
cold-smoked halibut,
shrimps

 2200 ₽



**САЛАТ С ЛОСОСЕМ
ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И
КРЕМ-СЫРОМ**

**SMOKED SALMON SALAD
PLATTER WITH CREAM CHEESE**

 990 ₽






**СЕЛЬДЬ С ДЫМКОМ
ПРЯНОГО ПОСОЛА**
с теплым картофелем и
маринованным луком
HERRING WITH SMOKE
warm potato, marinated onions

 **590 Р**



**СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ
TRADITIONAL PICKLED
HERRING SALAD**

 **550 Р**




**ТЕПЛЫЙ КАЛЬМАР
С ГУАКАМОЛЕ**
**WARM SQUID
WITH GUACAMOLE**

 **790 Р**



СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА С МАРКУЙЕЙ

**TUNA CEVICHE
WITH PASSION FRUIT**


 **640 Р**



**БОУЛ САЛАТ С ТУНЦОМ
BOWL SALAD WITH TUNA**

 **720 Р**


**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО
SALMON TARTAR WITH AVOCADO**

 **1350 Р**






**САЛАТ
С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЕНКОМ
SALAD WITH CRISPY CHICKEN**

 **740 Р**

ТРАДИЦИОННЫЙ «ОЛИВЬЕ»
из индейки с перепелиным яйцом


RUSSIAN TRADITIONAL OLIVIE
turkey, quail egg

 **580 Р**



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И
ОВОЦАМИ**

WARM CHICKEN LIVER SALAD


 **740 Р**




Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



**ФЕРМЕРСКОЕ АССОРТИ ЗАКУСОК К ВИНУ
ASSORTED APPETIZERS TO WINE FROM FERMA**

 **6450 Р**

**НА 4-6 ЧЕЛОВЕК
FOR 4-6 PERSONS**

 **1/2 3550 Р**

**НА 2-3 ЧЕЛОВЕК
FOR 2-3 PERSONS**



**МЯСНАЯ ТАРЕЛКА
ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ**

грудка индейки горячего копчения, сырокопченая утка, сыровяленая баранина, запеченная телятина

**MEAT PLATE
FROM OUR SMOKING SHED**

hot smoked turkey breast, smoked duck, dried lamb, baked veal

 **1350 Р**



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

с маковой бриошью и малиновым
конфитюром

CHICKEN LIVER PATE

with raspberry confiture

 **630 Р**



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с картофелем фри,
с пастой черного трюфеля


BEEF TARTAR

with french fries and truffle sauce

 **950 Р**

ВИТЕЛЛО ТОНАТО

VITELLO TONATO

 **750 Р**



КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF CARPACCIO


 **950 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.




ФОРШМАК
FORSHMAK

 590 ₺




АССОРТИ САЛО
ASSORTED LARD

 520 ₺



СТУДЕНЬ
MEAT JELLY

 610 ₺




СУПЫ SOUPS



ДЕРЕВЕНСКИЙ СУП ИЗ ТЫКВЫ
с копченым лососем и свежей зеленью

COUNTRY-STYLE PUMPKIN SOUP
with smoked salmon and fresh parsley

 **790 Р**



СОЛЯНКА НА КРЕПКОМ БУЛЬОНЕ

с копчеными колбасками и каперсами

RUSSIAN SOLIANKA SLOW-SIMMERED

with smoked sausages and capers

 **580 ₺**




ФЕРМЕРСКИЙ БОРЩ

с говяжьей грудинкой, приготовленный
с запеченными овощами и сушеными сливами

FARM-STYLE BORSCH

beef brisket, oven- baked vegetables, prune plums

 **580 ₺**




ПОХЛЕБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

с перловой крупой, ароматной зеленью и деревенской сметаной

RUSSIAN MUSHROOM SOUP

porcini, pearl barley, fresh herbs and farm sour-cream

 **580 ₺**




УХА ИЗ ПЕТУХА И ПАЛТУСА
FISH SOUP
WITH ROOSTER AND HALIBUT

 **790 ₺**



СУП ЧЕДДЕР
CHEDDAR SOUP

 **680 ₺**





БУЛЬОН С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА
перепелиными яйцами и зеленью
CHICKEN SOUP LINGUINI, QUAIL EGGS

 **490 ₺**



ТАЙСКИЙ СУП
С МОРЕПРОДУКТАМИ
SEAFOOD THAI SOUP

  **820 ₺**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ПАСТА HOT STARTERS PASTA



**РАВИОЛИ С КОЗЬИМ СЫРОМ И
КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ**

RAVIOLI WITH GOAT CHEESE AND CEDAR NUTS



650 Р



ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ
с лососем холодного копчения


VEGETABLE MARROW PANCAKES
with cold-smoked salmon

 **850 Р**



ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ИНДЕЙКОЙ
тыквой и шпинатом в сливочном соусе

TAGLIATELLE WITH TURKEY

 **790 Р**




**ПАСТА С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ**

SPAGHETTI WITH TIGER SHRIMP

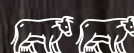
  **950 Р**

СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»
SPAGHETTI «CARBONARA»

 **790 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





ЛАЗАНЬЯ ИЗ КРОЛИКА

NEW


в дровяной печи

RABBIT LASAGNA

in a wood-burning oven

 **850 Р**

**РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ
И ШПИНАТОМ
RAVIOLI WITH SALMON AND
SPINACH**

 **750 Р**



ПЕЛЬМЕНИ

с говядиной и свиной, с топленым
маслом и сметаной

**DUMPLINGS WITH BEEF,
PORK AND OIL**

served with sour cream


 **650 Р**





**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ
С ЧИАБАТТОЙ**


**SHRIMPS
IN TOMATO SAUCE
WITH CIABATTA**

 **1050 ₺**



ГРЕЧНЕВАЯ КАША
жаренная с белыми грибами


STIR-FRIED BUCKWHEAT CEREAL
white porcini

 **540 ₺**



**ОМЛЕТ СО СЛИВКАМИ ИЛИ
БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ**

**OMELET WITH CREAM
OR PROTEIN OMELET**



 **410 ₺**

ТОППИНГИ К ОМЛЕТУ

бекон, лосось, сыр, грибы, томаты,
авокадо

OMELET TOPPINGS

bacon, salmon, cheese, mushrooms, tomatoes,
avocado

  **150 ₺**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



ПИЦЦА PIZZA



ПИЦЦА С ТОМАТАМИ И
СТРАЧАТЕЛЛОЙ

PIZZA WITH TOMATOES AND
STRACCIATELLA



Ø 30 см/см **790 Р**



ПИЦЦА ЧИЛИ КОН КАРНО
CHILI CON CARNE PIZZA

NEW



Ø 30 см/см **750 Р**



**ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ
И КАЛЬМАРОМ**

PIZZA WITH SHRIMP AND SQUID



Ø 30 см/см **830 Р**



ПИЦЦА ОХОТНИЧЬЯ
**PIZZA WITH SAUSAGES
AND THREE TYPES OF ONIONS**



Ø 30 см/см **740 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





КВАТРО ФОРМАДЖИ

горгонзола, эменталь, пармезан, моцарелла

QUATTRO FORMAGGI



Ø 30 см/см **900 ₺**

Ø 50 см/см **1800 ₺**

МАРГАРИТА

сыр моцарелла, соус наполи

MARGHERITA



Ø 30 см/см **670 ₺**

Ø 50 см/см **1100 ₺**



ПЕППЕРОНИ

саями пепперони, сыр моцарелла

PEPPERONI SALAME PICCANTE



Ø 30 см/см **690 ₺**

Ø 50 см/см **1200 ₺**





ПРОШУТТО ФУНГИ
окорок тамбовский, шампиньоны,
сыр моцарелла

**PROSCIUTTO AND
MUSHROOMS**



Ø 30 см/cm **840 Р**

Ø 50 см/cm **1800 Р**



ДОБАВКИ К ПИЦЦЕ

PIZZA TOPPINGS

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ОКОРОК ТАМБОВСКИЙ
TIGER SHRIMPS, HAM



300 Р

МОЦАРЕЛЛА, ГОРГОНЗОЛА, ЭМЕНТАЛЬ,
СКАМОРЦА, ПЕППЕРОНИ
DOUBLE MOZZARELLA, GORGONZOLA,
EMMENTALER, SCAMORZA, PEPPERONI



200 Р

ТОМАТЫ, РУККОЛА, ШАМПИНЬОНЫ, МАСЛИНЫ,
ХАЛАПЕНЬО, ПАПРИКА, ЦУКИНИ, БАКЛАЖАНЫ
TOMATOES, RUCOLA, MUSHROOMS, BLACK OLIVES,
JALAPENO PEPPERS, SWEET PEPPERS, ZUCCHINI,
EGGPLANT



150 Р

ФОКАЧЧА

с соусом песто, с розмарином или с
пармезаном

FOCACCIA



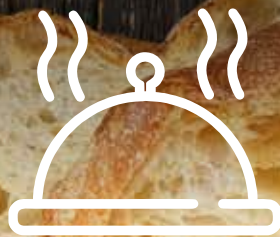
340 Р



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT MAIN DISHES



АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

ASSORTED SEAFOOD



6900 ₺





МУРМАНСКАЯ КАМБАЛА

с толченым картофелем и соусом из креветок

MURMANSK FLOUNDER

with mashed potatoes and shrimp sauce

  **850 Р**





ЧЕРНАЯ ТРЕСКА

с соусом карри, личи и японским рисом

BLACK COD

with carry sauce, litchi and Japanese rice

  **1300 Р**




ФИЛЕ ЛОСОСЯ ГРИЛЬ

в соусе терияки с салатом из огурца и водорослей

GRILLED SALMON FILLET

in Teriyaki sauce with cucumber and algae salad

 **1750 Р**



СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА

приготовленный в нашей коптильне с пюре из зеленого горошка и молодого картофеля

HALIBUT STEAK

mixed peas and mashed potatoes

 **1350 Р**




Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





**ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ
С МОРКОВНЫМ ПЮРЕ**

**PIKE CUTLET
WITH CARROT PUREE**

 **890 ₺**



**ГОЛУБЦЫ
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ
CABBAGE ROLLS WITH SHRIMP**

 **680 ₺**



**КОТЛЕТКИ ИЗ СУДАКА С ПЮРЕ
CUTLETS FROM PIKE PERCH WITH
MASHED POTATOES**


 **1050 ₺**



NEW

ФИЛЕ ДОРАДО С ВОНГОЛЕ

DORADO FILLET WITH VONGOLE

 **1150 ₺**



ГРЕБЕШКИ

с птитимом и кокосовым бешамелем


SCALLOPS

with ptitim (israeli couscous) and coconut béchamel sauce

 **1050 ₺**

**ТЕПЛЫЙ КАЛЬМАР
С КАРТОФЕЛЕМ**

WARM SQUID WITH POTATOES

 **820 ₺**




**СУДАК В ЧЕШУЕ
ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

с цветной капустой в сливках

**PIKE PERCH UNDER
A POTATO CRUST**

with cauliflower in cream

 **1150 ₺**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





КОТЛЕТКИ ИЗ ОЛЕНЯ

с брусничным соусом и картофельным пюре с грибным жульеном

VENISON CUTLETS

with cranberry sauce and mashed potatoes

 **1150 Р**




КОТЛЕТА ИЗ ЯГНЕНКА

с картофельным пюре и баклажановой икрой

LAMB CUTLET

with mashed potatoes and eggplant caviar

 **1090 Р**



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с картофельным пюре

BEEF STROGANOFF

with mashed potatoes

 **980 Р**



ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

с картофельной шарлоткой

VEAL CHEEKS

with potato charlotte

 **1450 Р**





ОКОРОК ЯГНЕНКА

в пряных травах с маринованным виноградом и сырным пирогом (рекомендуется на две персоны)

ROAST LEG

of herbed lightly smoked lamb cream cheese pie and Ferma's luscious marinated grapes



5600 Р



ЖАРЕННАЯ В ПЕЧИ УТКА

с соусом из портвейна и черной смородины;
подается со штруделем из тушеной кислой капусты и яблок

ROAST DUCK

savoury apple strudel with braised cabbage



2500 Р

УТИНЫЕ СЕРДЕЧКИ

с зелёной гречкой, шпинатом
и белыми грибами

DUCK HEARTS

with green buckwheat, spinach and porcini

 960 Р



ТОМЛЕНАЯ ОЛЕНИНА, с вешенками и полбой


STEWED VENISON
with oyster mushrooms and polba

 1100 Р



ЦЫПЛЁНОК с соусом BBQ

CHICKEN
with BBQ sauce

 1050 Р



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



ГРИЛЬ И КОПТИЛЬНЯ GRILL AND SMOKING SHED



КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ
TIGER SHRIMPS



890 Р (100 гр)



ДОРАДО
DORADO



450 Р (100 гр)



СТЕЙК РИБАЙ
RIBEYE STEAK

 **3800 Р**



ТАЛЬЯТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С ТЫКВОЙ

VEAL TAGLIATA
WITH PUMPKIN

 **1300 Р**



СТРИПЛОЙН
зернового откорма

STRIPLOIN

 **1990 Р**




Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





КАРЕ БАРАШКА
RACK OF BAA-LAMB

 **2500 ₺**



СВИНИНА ГРИЛЬ
НА КОСТИ
с печеным картофелем
и соусом BBQ

GRILLED PORK
ON THE BONE
with baked potatoes
and BBQ sauce

 **1060 ₺**



СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ
приготовленный на гриле с
печеным яблоком соусом «Красная
смородина»

TURKEY STEAK
cooked on the grill with baked Apple
and sauce «Red currant»

 **960 ₺**



ДОПОЛНЕНИЯ К БЛЮДУ SIDE DISHES



КОРЗИНКА ТЁПЛОГО ХЛЕБА

солодовый хлеб с копченым салом; пряный хлеб со сладкой паприкой; зерновой хлеб с курагой, черносливом и изюмом; сырный крем

BASKET OF SPECIALTY BREADS WITH HERBED FRESH CREAM CHEESE

olive bread with sweet peppers, Barley bread with home-smoked bacon, Whole-wheat bread with dried fruit and hazelnuts

 420 ₽

ПЮРЕ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ И ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

MIXED GREEN PEAS AND MASHED
POTATOES

 350 ₽

ПОЧАТОК СЛАДКОЙ КУКУРУЗЫ НА ГРИЛЕ, С ТОПЛЕНЫМ МАСЛОМ

EAR OF GRILLED, BUTTERED
CORN ON THE COB

 370 ₽

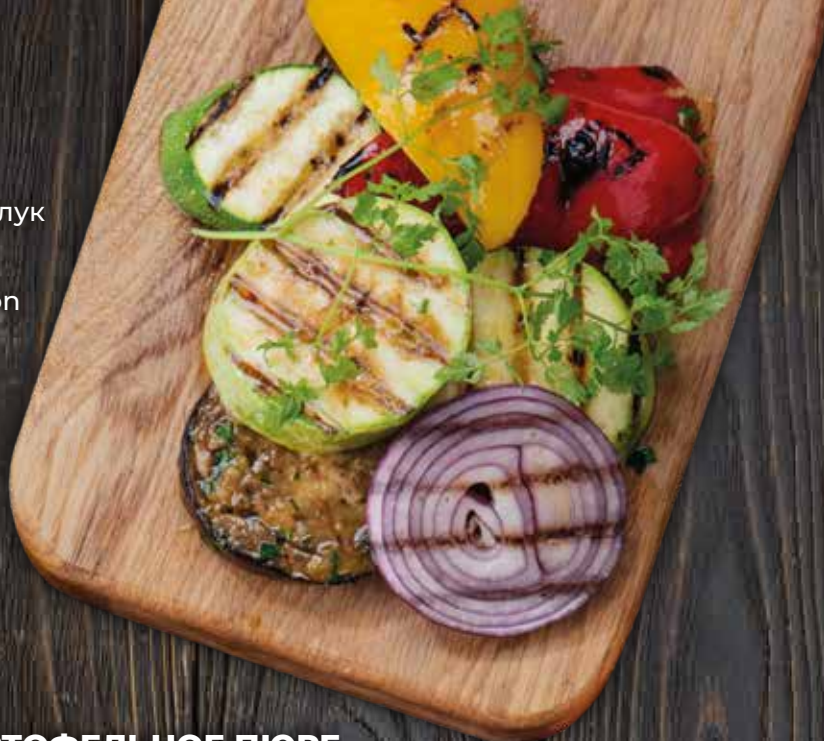
ОВОЩИ ГРИЛЬ

цукини, баклажаны, болгарский перец, лук

GRILLED VEGETABLES

zucchini, sweat peppers, eggplants, onion

 510 Р



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

MASHED POTATOES

 290 Р




ШТРУДЕЛЬ

из тушеной кислой капусты и яблоками

STRUDEL

with cabbage and apples

 290 Р



ПИРОЖКИ

С грибами, с мясом, с капустой и яйцом

MINY PIES

Mushroom or Meat or Braised cabbage

 90 Р



КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЬЙ

с белыми грибами

POTATO PAN-FRIED

with porcini

 **490 Р**




КАРТОФЕЛЬНАЯ ШАРЛОТКА

запеченная с пармезаном

POTATO CHARLOTTE-PIE

with Parmesan

 **450 Р**

СОТЕ ИЗ ШПИНАТА




SPINACH SAUTE

 **560 Р**



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

FRENCH FRIES

 **410 Р**

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



ДЕСЕРТЫ DESSERTS



ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

с карамельным кремом, подается в тележке

NATIONAL PASTRY POTATOES
with caramel cream

 **520 Р**



**ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ
С КРЕМОМ ШАНТИЛЬИ**
CREAM PUFFS

 **420 Р**




АССОРТИ МИНИ-ДЕСЕРТОВ
MINI DESSERTS SET

 750 Р






ДЕСЕРТ РОЗА
DESSERT ROSE

 **510 Р**




ДЕСЕРТ ТЫКВА
DESSERT PUMPKIN

 **490 Р**




ДЕСЕРТ БЕЛЫЙ ГРИБ
DESSERT PORCINI MUSHROOM

 **490 Р**






**ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»
DESSERT PAVLOVA**

 **450 Р**




**МЕДОВИК
HONEY CAKE**

 **420 Р**



**ПИРОЖНОЕ
«ЗАЯЦ»
«HARE» CAKE**

 **420 Р**



**МАКОВЫЙ ТОРТ
POPPY SEED CAKE**

 **430 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.






**ПИРОЖНОЕ ТИРАМИСУ
АМАРЕТТО TIRAMISU**

 **550 Р**




ЭКЛЕР
ECLAIR


 410 Р



СЫРНИКИ
COTTAGE CHEESE CROQUETTES
WITH SOUR CREAM AND
CONDENSED MILK

 470 Р

ТРУБОЧКА
TUBULE

 440 Р



**СМЕТАНИК
С КЛУБНИКОЙ**
**SOUR-CREAM PIE
WITH STRAWBERRY**



430 Р



МАЛИНОВЫЙ РУЛЕТ
RASPBERRY ROLL



510 Р

ТОРТ «НАПОЛЕОН»
«NAPOLEON» CAKE



430 Р




**ПИРОЖНОЕ ИЗ ЖАРЕННОГО
БЕЛОГО ШОКОЛАДА**
**ROAST WHITE CHOCOLATE
PASTRY**



450 Р



БЛИНЧИКИ ФЛАМБЕ
FLAMBE PANCAKES COOKED

 **570 Р**



СЫРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ
CHEESE TRUFFLES

 **530 Р**





СОРБЕТ

манго-маракуйя, кокос, груша, черная смородина

SORBET

mango passion fruit, coconut, pear, black currant



200 Р

МОРОЖЕНОЕ

ванильное, шоколадное, крем-брюле, пралине, клубничное

ICE-CREAM

vanilla, chocolate, creme brulee, praline, strawberry



200 Р

