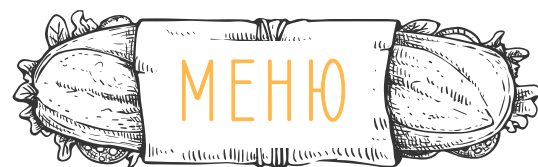




РЕСТОРАН

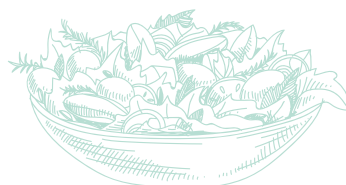


## Холодные закуски

ИКРА ЩУКИ ПО-ЦАРСКИ .....	50	990
ИКРА ЛОСОСЯ.....	50	1190
ИКРА СТЕРЛЯДИ .....	10	1690
ИКРА ОСЕТРА.....	10	1590
БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ .....	50/60/5	390
ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА		
БРУСКЕТТА С МУССОМ.....	50/60/5	490
ИЗ КОПЧЕНОЙ ТРЕСКИ		
ДОМАШНИЙ ХОЛОДЕЦ .....	200/30/3	550
ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ И СВИНЫХ		
НОЖЕК С ГОРЧИЦЕЙ		
ОЛЮТОРСКАЯ БОЧКОВАЯ СЕЛЬДЬ.....	230	490
С ОБЖАРЕННЫМ БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ		
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С МЕДОМ .....	120/60/30	1190
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ		
СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЗЕЛЕНЬЮ .....	265	490
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ .....	180	1190
«КАК У БАБУШКИ» .....	140/3/2/2	290
(КВАШЕНАЯ КАПУСТА С КЛЮКВОЙ)		
ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ .....	140/7/1	290
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ .....	140/7/1	290
МАЛОСОЛЬНЫЕ ПОМИДОРЫ .....	125/7/2	290
С ЧЕСНОКОМ		
ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ .....	120	990
С ЛИМОНОМ И ОЛИВКАМИ		
БАЛТИЙСКИЕ ШПРОТЫ .....	170	550
С КРАСНЫМ ЛУКОМ		
И ПШЕНИЧНЫМ ХЛЕБОМ		

ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ .....	180	690
С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ		
И ЯЙЦОМ		
ГРУЗДИ .....	130/20/10	690
С КРЫМСКИМ ЛУКОМ		
И СМЕТАНОЙ		
РУЛЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА .....	160/1	490
С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ		
ДОМАШНЕЕ САЛО .....	160/5/5	490
С ЧЕСНОКОМ		
БУЖЕНИНА С ЧЕСНОКОМ.....	100/20/20/15/5/1	490
И ЗЕРНОВОЙ ГОРЧИЦЕЙ		
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ.....	100/35/30/20/5/1	690

## Салаты



ВИНЕГРЕТ С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ.....	220	390
«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ» .....	280	450
ОЛИВЬЕ С ДОКТОРСКОЙ .....	210/7	450
КОЛБАСОЙ		
ОЛИВЬЕ С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ.....	200	590
ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯТИНОЙ .....	210/7	490
«ЦЕЗАРЬ» .....	260	590
С ФЕРМЕРСКИМ ЦЫПЛЕНКОМ		
СЕЛЬСКИЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ .....	170/2	490
ФЕРМЕРСКИХ ОВОЩЕЙ		
С ТЫКВЕННЫМ МАСЛОМ		
«КАТЮША ПО-АЗИАТСКИ» .....	180	690
(САЛАТ С ТЕПЛЫМ ЯЗЫКОМ		
В АЗИАТСКОМ СОУСЕ)		
САЛАТ «МИМОЗА».....	220	490
СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С ФЕРМЕРСКИМ .....	190	590
СЫРОМ, БАЗИЛИКОМ		
И СОУСОМ ПЕСТО		
ЗЕЛЕНЬ С САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ .....	160	590
И ЛЕГКИМ МАЙОНЕЗОМ		
ОВОЩНОЙ САЛАТ .....	282	490
С ЯЙЦОМ ПАШОТ		
РУКОЛА С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ,.....	150	690
ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ		
И ЗАПРАВКОЙ «КАРРИ»		

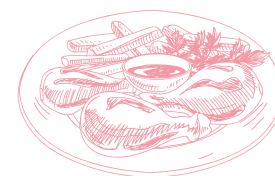
## Супы

РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ .....	350/40	450
НАВАРИСТЫЙ БОРЩ .....	350/40/60/25	460
С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ		
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ .....	350/40	450
РУССКИЕ ЩИ .....	350/40	450
С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ		
КУРИНЫЙ БУЛЬОН.....	350	360
С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА		
И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ		
УХА «РОСТОВСКАЯ».....	350	550
СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ .....	350/40/3	490
ОКРОШКА.....	330/3/30	490
НА КВАСЕ / КЕФИРЕ		

## Теплые закуски

ЖЮЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ .....	245	590
С ЦЫПЛЕНКОМ		
ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ		
ЖЮЛЬЕН.....	180/45/1	690
С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ		
ГОЛУБЦЫ .....	210	790
С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ		
ДРАНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ .....	180/40	490
ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ .....	150/40/40	690
С ЛОСОСЕМ		

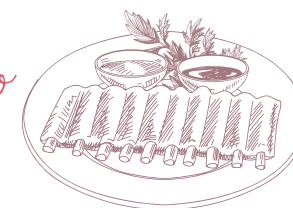
## Теплые блюда



КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ .....	150/180/50	790
(СВИНИНА / ГОВЯДИНА)		
КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ .....	140/180/30	890
ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С МЯТЫМ .....	300	790
КАРТОФЕЛЕМ И ШПИНАТОМ		
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ .....	170/150/30	790
С ПЮРЕ И ГРИБНЫМ СОУСОМ		
КОТЛЕТЫ ИЗ ЛОСЯ .....	150/180/50	790
КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ .....	150/120/50	890
КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ .....	220/180	990

ОСЕТРИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ.....	180/90	1590
С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ		
БЕЛОКОРЫЙ ПАЛТУС .....	130/190/30	1390
С ГОРЧИЧНЫМ ПЮРЕ		
ФИЛЕ СУДАКА ПО-ПОЛЬСКИ .....	110/200/50	990
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ		
ФИЛЕ КАРПА, ЗАПЕЧЕННОЕ .....	160/150/100	1190
В СМЕТАНЕ, С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ		
ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ.....	200/180/50	1190
С ЖАРеныМ КАРТОФЕЛЕМ		
ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ .....	220/200/40	890
ПО-СТРОГАНОВСКИ С АРОМАТНЫМ		
ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ		
КУРИНЫЕ КОЛБАСКИ.....	300	890
С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ		
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА .....	300	1190
С ДОМАШНИМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ		
РУБЛЕННЫЙ БИФСШТЕКС .....	180/120/20	1190
С ЖАРеныМ КАРТОФЕЛЕМ		
МЯСНЫЕ ГОЛУБЦЫ С РИСОМ .....	200/50	690
И ГРИБНЫМ СОУСОМ		
СВИНАЯ КОРЕЙКА .....	200/100/40	990
НА РЕБРЫШКЕ ГРИЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ		

## Русский гриль Мангал



ГРУДКА.....	120/50	690
ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА		
КОРЕЙКА ОЛЕНЯ .....	150/50	1990
С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ		
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ .....	160/80	1390
ШАШЛЫК:		
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА.....	175/125/50	690
ИЗ СВИНИНЫ .....	145/125/50	790
ИЗ БАРАНИНЫ .....	140/125/50	1190
ЛЮЛЯ-КЕБАБ:		
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА.....	180/125/50	690
ИЗ ЯГНЕНКА.....	150/125/50	990

Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами.  
 Данное издание является рекламным материалом.  
 Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

  
**GINZA**  
 PROJECT  
 — ginza.ru —

## Завтраки весь день

СЫРНИКИ .....	165/40/10	490
КАША МАННАЯ .....	335	280
КАША РИСОВАЯ .....	365	320
КАША ОВСЯНАЯ .....	380	320
КАША ГРЕЧНЕВАЯ .....	395	320
КАША ПШЕНИЧНАЯ С ТЫКВОЙ .....	355	280
ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ .....	150/40	350
БЛИНЧИКИ С ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ .....	270/40	490
БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И ЯЙЦОМ .....	270/40	490
ТОПИНГИ К БЛИНАМ:		
СМЕТАНА .....	50	40
СГУЩЕНКА .....	50	80
ВАРЕНЬЕ (В АССОРТИМЕНТЕ) .....	50	100
ЯГОДЫ .....	50	200



## Пирожки

ПИРОЖОК С МЯСОМ (СВИНИНА-ГОВЯДИНА) .....	40	150
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ .....	40	130
ПИРОЖОК С КАРТОФЕЛЕМ .....	40	130
ПИРОЖОК С РЫБОЙ .....	40	130
ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ И БРУСНИКОЙ .....	40	130



## Домашняя лепка

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ С БРУСНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ .....	170/40/30	690
ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ (СВИНИНА-ГОВЯДИНА) .....	210/40	660
ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ, ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ .....	200/3	520
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ С ЯИЧНЫМ СОУСОМ .....	145/30	750
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ .....	180/40	390
ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ .....	215/40	450

## Гарниры

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ .....	180	250
РИС БАСМАТИ .....	180	250
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ .....	180	250
ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ .....	180	250
ГРЕЧА С МАСЛОМ .....	180	250
ТУШЕНАЯ КАПУСТА .....	180	350
КАРТОФЕЛЬ ФРИ .....	120	250
ОВОЩИ ГРИЛЬ .....	180	490

## Хлеб

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ .....	140/30	220
--------------------------------	--------	-----



## Десерты

«НАПОЛЕОН» С ГРУШЕЙ .....	145	490
«МЕДОВИК» .....	110/15	450
ШОКОЛАДНЫЙ С ВИШНЕЙ .....	140	450
МОРКОВНЫЙ ТОРТ .....	132	390
ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ .....	139	390
ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ .....	153	390
ДЕСЕРТ «КАТЮША» .....	153	490
КОКОСОВЫЙ ТОРТ СО СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ .....	120	450
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТ 1 шарик .....		170
В АССОРТИМЕНТЕ		



### ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ № 1 1500

5 видов горячительных напитков на выбор (водка, полугар, самогон).

- В сопровождении закусок:
- запеченный картофель с сельдью;
    - тост с икрой щуки;
    - тост с груздями;
  - багет с красной икрой;
  - огурцы соленые бочковые.



### ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ № 2 1900

5 видов горячительных напитков на выбор (водка, полугар, самогон).

- В сопровождении закусок:
- тост с салом и чесноком;
  - багет с лососем слабой соли, запеченный картофель с солеными грибами;
  - тост с осетровой икрой;
  - огурцы малосольные.