



РЕСТОРАН



## Холодные закуски

ИКРА ЩУКИ ПО-ЦАРСКИ	50	560
ИКРА ЛОСОСЯ	50	760
ИКРА СТЕРЛЯДИ	10	980
ИКРА ОСЕТРА	10	920
ДОМАШНИЙ ХОЛОДЕЦ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ И СВИНЫХ НОЖЕК С ГОРЧИЦЕЙ	200/30/3	460
СЕЛЬДЬ С ПЕЧеныМ КАРТОФЕЛЕМ	225	440
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	120/60/30	1100
СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЗЕЛЕНЬЮ	265	380
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	180	680
СОЛЕННЫЕ ГРИБЫ С МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ	120/30	420
«КАК У БАБУШКИ» (КВАШЕНАЯ КАПУСТА С КЛЮКВОЙ)	140/3/2/2	160
ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ	140/7/1	220
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	140/7/1	200
МАЛОСОЛЬНЫЕ ПОМИДОРЫ С ЧЕСНОКОМ	125/7/2	180
РЕЧНОЙ МУКСУН ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	90/100/45/15/2/2	540
ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ С ЛИМОНОМ И ОЛИВКАМИ	120	520
РУЛЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ	160/1	420

## Холодные закуски

ДОМАШНЕЕ САЛО С ЧЕСНОКОМ	160/5/5	360
БУЖЕНИНА С ЧЕСНОКОМ И ЗЕРНОВОЙ ГОРЧИЦЕЙ	100/20/20/15/5/1	420
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ	100/35/30/20/5/1	520

## Салаты

ВИНЕГРЕТ С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ	220	380
«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»	280	420
ОЛИВЬЕ С ДОКТОРСКОЙ КОЛБАСОЙ	210/7	420
ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯТИНОЙ	210/7	460
«ЦЕЗАРЬ» С ЦЫПЛЕНКОМ	260	520
СЕЛЬСКИЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ФЕРМЕРСКИХ ОВОЩЕЙ С ТЫКВЕННЫМ МАСЛОМ	170/2	380
КРАБОВЫЙ САЛАТ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ	195/1	680
«КАТЮША ПО-АЗИАТСКИ» (САЛАТ С ТЕПЛЫМ ЯЗЫКОМ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ)	180	460
САЛАТ «МИМОЗА»	220	380
СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С ФЕРМЕРСКИМ СЫРОМ, БАЗИЛИКОМ И СОУСОМ ПЕСТО	190	480
ЗЕЛЕНЬИЙ САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ И ЛЕГКИМ МАЙОНЕЗОМ	160	460
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ ПАШОТ	282	440
РУККОЛА С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ, ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ И ЗАПРАВКОЙ «КАРРИ»	150	660



## Супы

РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ	350/40	380
НАВАРИСТЫЙ БОРЩ С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ	350/40/60/25	420
РЫБНЫЙ СУП ИЗ ЛОСОСЯ И СУДАКА	350	420
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	350/40	420
РУССКИЕ ЩИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ	350/40	380
КУРИНЫЙ БУЛЬОН С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	350	360

## Теплые закуски

ЖЮЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ С ЦЫПЛЕНКОМ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ	245	420
ДРАНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	180/40	420
ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ	150/40/40	580
СКОБЛЯНКА ИЗ КАЛЬМАРА Филе кальмара, запеченное в сливочном соусе с кабачками и вялеными томатами под сырной корочкой	260/35	620

## Теплые блюда

КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ (СВИНИНА / ГОВЯДИНА)	150/180/50	680
КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ	140/180/30	720
ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ	160/180/20	680
КОТЛЕТЫ ИЗ ЛОСОСЯ	150/180/50	680
КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ	150/120/50	840
КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ	220/180	940
БЕЛОКОРЫЙ ПАЛТУС С ГОРЧИЧНЫМ ПЮРЕ	130/190/30	980
ФИЛЕ СУДАКА ПО-ПОЛЬСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	110/200/50	760
ФИЛЕ КАРПА, ЗАПЕЧЕННОЕ В СМЕТАНЕ, С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ	160/150/100	780



## Теплые блюда

ФИЛЕ ФОРЕЛИ С КАБАЧКАМИ ГРИЛЬ	220/127	1120
ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С ЖАРеныМ КАРТОФЕЛЕМ	200/180/50	1080
ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ С АРОМАТНЫМ ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	220/200/40	880
МЯСНЫЕ ГОЛУБЦЫ С РИСОМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ	200/50	560
ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ	250/70	880
СВИНАЯ КОРЕЙКА НА РЕБРЫШКЕ ГРИЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ	200/100/40	980
ЖАРКОЕ ИЗ ЛОСЯ С ТОМЛЕННОЙ ТЫКВОЙ	100/140	980

## Русский гриль Мангал



ГРУДКА ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА	120/50	580
СТЕЙК ИЗ БЫЧКА	200/50	1980
КОРЕЙКА ОЛЕНЯ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ	150/50	1280
УТИНАЯ ГРУДКА С КАПУСТОЙ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ	150/165/50	1180
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ	160/80	1080
ШАШЛЫК: ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	175/125/50	660
ИЗ СВИНИНЫ	145/125/50	740
ИЗ БАРАНИНЫ	140/125/50	880
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЯГНЕНКА	150/125/50	780

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	380
КАША МАННАЯ .....	335	220
КАША РИСОВАЯ .....	365	240
КАША ОВСЯНАЯ .....	380	240
КАША ГРЕЧНЕВАЯ .....	395	240
КАША ПШЕНИЧНАЯ С ТЫКВОЙ .....	355	280
ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ .....	150/40	280
БЛИНЧИКИ С ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ .....	270/40	380
БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И ЯЙЦОМ .....	270/40	380
ТОПИНГИ К БЛИНАМ:		
СМЕТАНА.....	50	40
СГУЩЕНКА .....	50	80
ВАРЕНЬЕ (В АССОРТИМЕНТЕ).....	50	100
ЯГОДЫ .....	50	200



## Пирожки

ПИРОЖОК С МЯСОМ (СВИНИНА-ГОВЯДИНА).....	40	90
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ.....	40	90
ПИРОЖОК С КАРТОФЕЛЕМ.....	40	90
ПИРОЖОК С РЫБОЙ.....	40	90
ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ И БРУСНИКОЙ.....	40	90



## Домашняя лепка

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ С БРУСНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ.....	170/40/30	580
ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ (СВИНИНА-ГОВЯДИНА).....	210/40	660
ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ, ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ.....	200/3	480
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ С ЯИЧНЫМ СОУСОМ.....	145/30	540
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ.....	180/40	380
ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ.....	215/40	380

## Гарниры

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.....	180	160
РИС БАСМАТИ .....	180	160
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ .....	180	160
ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ .....	180	160
ГРЕЧА С МАСЛОМ .....	180	160
ТУШЕНАЯ КАПУСТА .....	180	220
КАРТОФЕЛЬ ФРИ .....	120	180
ОВОЩИ ГРИЛЬ .....	180	320

## Хлеб

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ .....	140/30	120
--------------------------------	--------	-----



## Десерты

«НАПОЛЕОН» С ГРУШЕЙ .....	145	420
«МЕДОВИК» .....	110/15	380
ШОКОЛАДНЫЙ С ВИШНЕЙ .....	140	380
МОРКОВНЫЙ ТОРТ .....	132	360
ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ .....	139	380
ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ .....	153	360
ДЕСЕРТ «КАТЮША» .....	153	440
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ.....	2 шарика	200
СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ.....	2 шарика	200



### 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