THE

Katyusha

RESTAURANT

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS | 冷开胃菜

ИКРА ОСЕТРА
Sturgeon caviar | 鲟鱼鱼子酱
10 g **1590**

ИКРА ЛОСОСЯ
Salmon caviar | 三文鱼鱼子酱
50 g **1190**

ИКРА ЩУКИ ПО-ЦАРСКИ
Tsar-style pike caviar | 狗鱼鱼子酱
50 g **990**

ИКРА СТЕРЛЯДИ
Sterlet caviar | 小体鲟鱼子酱
10 g **1690**

БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА
Chicken liver pâté bruschetta
雏鸡肝泥布鲁斯凯塔
50/60/5 g **390**

БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ КОПЧЕНОЙ ТРЕСКИ
Smoked cod mousse bruschetta
熏鳕鱼慕斯布鲁斯凯塔
50/60/5 g **490**

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 180 g **1190**
Salmon tartare | 三文鱼塔塔

БАЛТИЙСКИЕ ШПРОТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ПШЕНИЧНЫМ ХЛЕБОМ 170 g **550**
Baltic sprats with red onion and wheat bread
波罗的海黍鲱搭配红洋葱和小麦面包

ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ 180 g **690**
Cod liver with pickled onions and egg
鳕鱼肝搭配腌洋葱和鸡蛋

ОЛЮТОРСКАЯ БОЧКОВАЯ СЕЛЬДЬ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ 230 g **490**
Olyutor barrel-salted herring with baked potatoes
奥柳托尔斯基桶腌鲱鱼搭配烤土豆

СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЗЕЛЕНЬЮ 265 g **490**
Fresh vegetable platter | 调味香草鲜蔬盘

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ С ЛИМОНОМ И ОЛИВКАМИ 120 g **990**
Lightly salted salmon with lemon and olives | 微腌三文鱼

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

Please tell your waiter if you have any food allergy.

«КАК У БАБУШКИ» (КВАШЕНАЯ КАПУСТА С КЛЮКВОЙ)

Granny's special
(sauerkraut with cranberry)

蔓越莓酸甜甘蓝

140/3/2/2 g **290**

МАЛОСОЛЬНЫЕ ПОМИДОРЫ С ЧЕСНОКОМ

Lightly salted pickled tomatoes
with garlic

微腌番茄

125/7/2 g **290**

ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ / СОЛЕНЫЕ БОЧКОВЫЕ

Lightly salted pickled /
barrel-pickle cucumber

微腌黄瓜 / 腌黄瓜

140/7/1 g **290**

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ 120/60/30 g **1190**

Cheese platter with honey and walnut

什锦奶酪

ГРУЗДИ С КРЫМСКИМ ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ 130/20/10 g **690**

Milk mushrooms with Crimean red onion and sour cream

乳菇搭配克里米亚洋葱和酸奶油

ДОМАШНЕЕ САЛО С ЧЕСНОКОМ 160/5/5 g **490**

Homemade salo (cured pork fat) with garlic

家常蒜香腌猪油

ДОМАШНИЙ ХОЛОДЕЦ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ И СВИНЫХ НОЖЕК С ГОРЧИЦЕЙ 200/30/3 g **590**

Calves and pigs' foot jelly with mustard | 牛猪蹄冻

РУЛЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ

Chicken roll
with prunes and nuts

原西梅坚果雏鸡肉卷

160/1 g **490**

БУЖЕНИНА С ЧЕСНОКОМ И ЗЕРНОВОЙ ГОРЧИЦЕЙ

Baked ham with garlic
and mustard

芥末蒜香熟猪肉

100/20/20/15/5/1 g **490**

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ

Veal tongue
with horseradish

水煮小牛舌搭配辣根

100/35/30/20/5/1 g **690**

САЛАТЫ

SALADS | 沙拉

«КАТЮША» ПО-АЗИАТСКИ
(Салат с теплым языком в азиатском соусе)
Asian-style Katyusha salad | 亚洲风味喀秋莎沙拉

180 g **690**

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10% | Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10%

«ОЛИВЬЕ» С ДОКТОРСКОЙ КОЛБАСОЙ
Russian salad with sausage
香肠奥利维尔沙拉

210/7 g **450**

«ОЛИВЬЕ» С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ
Russian salad with smoked cod
熏鳕鱼奥利维尔沙拉

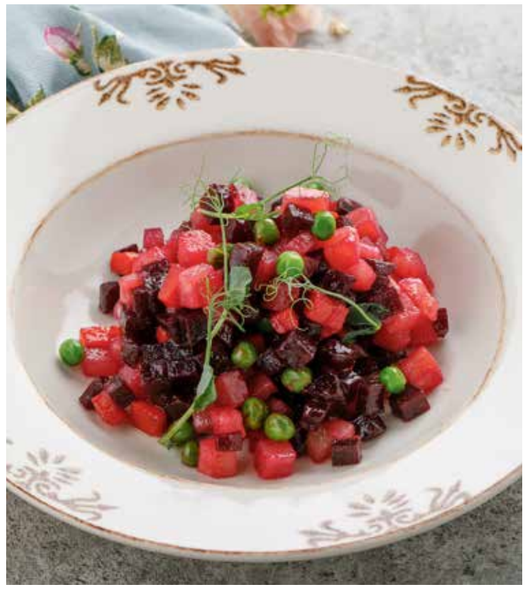
200 g **590**

«ОЛИВЬЕ» С ТЕЛЯТИНОЙ
Russian salad with veal
煮小牛肉奥利维尔沙拉

210/7 g **490**

«ОЛИВЬЕ» С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ
Russian salad with crayfish tails
虾仁奥利维尔沙拉

226 g **590**



ВИНЕГРЕТ С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ 220 g **390**
Vinegret with fragrant vegetable oil | 香油红菜头沙拉

«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ» 280 g **450**
Lightly salted dressed herring
皮衣微腌鲱鱼沙拉

Please tell your waiter if you have any food allergy.

«ЦЕЗАРЬ» С ФЕРМЕРСКИМ ЦЫПЛЕНКОМ 260 g **590**

Caesar salad with farmer's chicken | 农场雏鸡凯撒沙拉

РУККОЛА С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ, ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ И ЗАПРАВКОЙ КАРРИ 150 g **690**

Arugula with crayfish tails, green apple and curry sauce
芝麻菜搭配虾仁、苹果和咖喱酱

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ И ЛЕГКИМ МАЙОНЕЗОМ 160 g **590**

Green salad with squid and light mayonnaise | 清淡蛋黄酱鱿鱼绿沙拉

САЛАТ «МИМОЗА» 220 g **490**

Mimosa salad | 含羞草沙拉

ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ ПАШОТ 282 g **490**

Salad of fresh vegetables with poached egg
荷包蛋新鲜蔬菜沙拉

СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С ФЕРМЕРСКИМ СЫРОМ, БАЗИЛИКОМ И СОУСОМ ПЕСТО 190 g **590**

Fresh tomatoes with farm cheese, basil and pesto sauce
新鲜番茄搭配奶酪、罗勒和香蒜酱

СЕЛЬСКИЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ФЕРМЕРСКИХ ОВОЩЕЙ С ТЫКВЕННЫМ МАСЛОМ 170/2 g **490**

Rustic salad of fresh vegetables with pumpkin seed oil
乡村南瓜子油鲜蔬沙拉

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

Please tell your waiter if you have any food allergy.

СУПЫ

SOUPS | 汤

НАВАРИСТЫЙ БОРЩ С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ
Thick borscht with beef
香浓牛肉红菜汤

350/40/60/25 g **460**

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10% | Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10%

РУССКИЕ ЩИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ 350/40 g **450**
Shchi with sauerkraut (Russian cabbage soup) | 酸菜汤

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ 350/40 g **450**
Porcini mushroom soup | 美味牛肝菌汤

РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ 350/40 g **450**
Rassolnik (pickle soup) with beef | 酸黄瓜牛肉汤

УХА «РОСТОВСКАЯ» 350 g **550**
Rostov-on-don fish soup | 罗斯托夫鱼汤

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ 350 g **360**
Chicken noodle soup | 鸡汤面

Please tell your waiter if you have any food allergy.

ПИРОЖКИ

PIES | 餡餅

ПИРОЖОК С МЯСОМ (СВИНИНА-ГОВЯДИНА)
Meat-stuffed buns (beef and pork)
肉馅饼
40 g **150**

ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ
Cabbage-stuffed buns | 甘蓝馅饼
40 g **130**

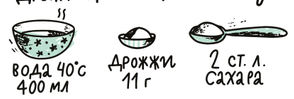
ПИРОЖОК С КАРТОФЕЛЕМ
Potato-stuffed buns | 土豆馅饼
40 g **130**

ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ И БРУСНИКОЙ
Apple and red whortleberry pie
苹果越橘馅饼
40 g **130**

РАССТЕГАЙ С РЫБОЙ
Pie with fish | 魚餡餅
50 g **130**

ТЕСТО для пирожков

1. В теплую воду добавить дрожжи, сахар, 2 ст. л. муки



2. Оставить опару на 15 мин.
3. Ввести муку, яйцо, масло, соль

4. Замесить тесто руками
5. Накрыть пищевой пленкой, оставить в теплом месте на 40 мин.

ДОМАШНЯЯ ЛЕПКА И БЛИНЫ

HOMEMADE DUMPLINGS & PANCAKES | 自制建模和煎饼

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ С БРУСНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ
Venison dumplings with red whortleberry jam
鹿肉馅饺子搭配越橘果酱

170/40/30 g **690**

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание: в счет включается сервисный сбор в размере 10% | Dear guests, pay attention that the bill includes a service fee of 10%

ПЕЛЬМЕНИ С ЛАДОЖСКОЙ ЩУКОЙ, ТОПЛЕНЫМ МАСЛОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ 200/3 g **520**
Ladoga pike dumplings with melted butter and red caviar | 拉多加狗鱼肉馅饺子搭配无水黄油和红鱼子酱

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ С ПОЛЬСКИМ СОУСОМ 145/30 g **750**
Three fish species dumplings with polish sauce
三种鱼肉馅饺子搭配波兰酱

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ С МЯСОМ (СВИНИНА-ГОВЯДИНА) 210/40 g **660**
Siberian meat dumplings (pork and beef)
西伯利亚肉馅饺子

Please tell your waiter if you have any food allergy.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ 180/40 g **390**
Vareniki with potato | 土豆煎洋葱馅饺子

ВАРЕНИКИ С САДОВОЙ ВИШНЕЙ 215/40 g **450**
Vareniki stuffed with cherries | 果园樱桃馅饺子

ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ
Thin wheat pancakes | 小麦薄饼
150/40 g **350**

ТОПИНГИ
Toppings | 酱

СМЕТАНА 50 g **60**
Sour cream | 酸奶油

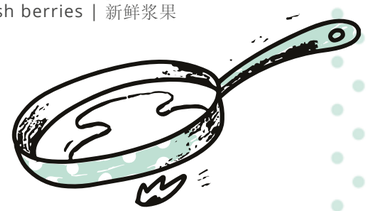
СОУС ТАРТАР 50 g **90**
Tartar sauce | 塔塔酱

ГРИБНОЙ СОУС 50 g **90**
Mushroom sauce | 蘑菇酱

СГУЩЕНКА 50 g **90**
Condensed milk | 炼乳

ВАРЕНЬЕ в ассортименте 50 g **150**
Assorted jam | 果酱

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ 50 g **290**
Fresh berries | 新鲜浆果



БЛИНЧИКИ С ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ 270/40 g **490**
Pancakes with cottage cheese and raisins | 薄饼卷奶渣和葡萄干

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И ЯЙЦОМ 270/40 g **490**
Pancakes with meat and egg | 薄饼卷肉馅和鸡蛋

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

Please tell your waiter if you have any food allergy.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS | 热开胃菜

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ
Zucchini pancakes with lightly salted salmon
煎西葫芦饼搭配微腌三文鱼

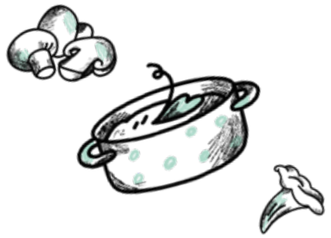
150/40/40 g **690**

ЖЮЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ С ЦЫПЛЕНКОМ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ
Russian chicken and mushroom julienne with cheese
鸡肉蘑菇盅

245 g **590**

ЖЮЛЬЕН С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ
Russian julienne with crayfish tails
虾仁蘑菇盅

180/45/1 g **690**



ГОЛУБЦЫ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ 210 g **790**
Cabbage rolls stuffed with crayfish tails | 虾仁菜卷

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ 180/40 g **490**
Potato pancakes | 土豆饼

Please tell your waiter if you have any food allergy.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE | 热菜

БЕЛОКОРЫЙ ПАЛТУС С ГОРЧИЧНЫМ ПЮРЕ
Halibut with mustard puree | 庸鲽搭配芥末土豆泥

130/190/30 g **1390**

ФИЛЕ КАРПА, ЗАПЕЧЕННОЕ В СМЕТАНЕ, С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ 160/150/100 g **1190**
Carp fillet baked in sour cream with boiled buckwheat
酸奶油烤鲤鱼排搭配荞麦粥

ОСЕТРИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КРОКЕТАМИ 180/90 g **1590**
Stroganoff-style sturgeon with potato croquettes
斯特罗加诺夫鲟鱼肉搭配炸薯球

ФИЛЕ СУДАКА ПО-ПОЛЬСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 110/200/50 g **990**
Polish-style pike perch fillet with mashed potatoes
波兰风味梭鲈排搭配土豆泥

Please tell your waiter if you have any food allergy.

ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ 200/180/50 g **1190**

Stroganoff-style beef with fried potatoes
斯特罗加诺夫牛肉搭配酸黄瓜和煎土豆

СВИНАЯ КОРЕЙКА НА РЕБРЫШКЕ ГРИЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ 200/100/40 g **990**

Grilled pork rib with french fries
烤肋排搭配炸薯条

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ 300 g **1190**

Chicken tabaka with homemade adjika sauce | 烤雏鸡搭配家常阿吉卡酱

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ С АРОМАТНЫМ ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 220/200/40 g **890**

Stroganoff-style veal liver with mashed potatoes
斯特罗加诺夫小牛肝搭配土豆泥和松露油

МЯСНЫЕ ГОЛУБЦЫ С РИСОМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ 200/50 g **690**

Meat-stuffed cabbage rolls with rice and mushroom sauce
大米肉菜卷搭配蘑菇酱

РУБЛЕНЫЙ БИФШТЕКС С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ 180/120/20 g **1190**

Minced beefsteak with fried potatoes | 碎肉排搭配煎土豆

КУРИНЫЕ КОЛБАСКИ С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ 300 g **890**

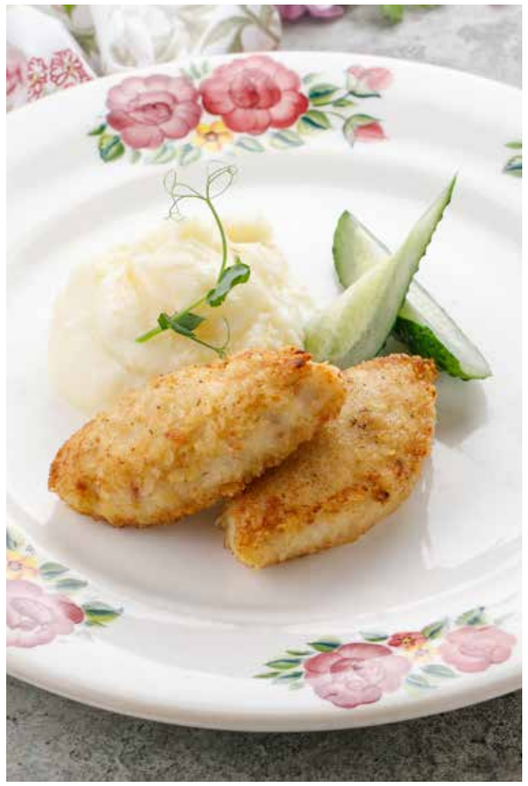
Chicken sausages with stewed cabbage | 鸡肉肠搭配炖甘蓝

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

Please tell your waiter if you have any food allergy.

КОТЛЕТА ИЗ ЛОСЯ 150/180/50 g **790**

Elk patty | 驼鹿肉饼搭配酸菜和土豆泥



КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ 140/180/30 g **890**

Pike patties | 鳕鱼肉饼搭配土豆泥和微腌黄瓜

ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ШПИНАТОМ 300 g **790**

Pike patties with mashed potatoes and spinach

狗鱼肉饼搭配烤土豆和菠菜

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ПЮРЕ И ГРИБНЫМ СОУСОМ 170/150/30 g **790**

Turkey patties with mashed potatoes and mushroom sauce | 火鸡肉饼搭配土豆泥和蘑菇酱

КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ (СВИНИНА-ГОВЯДИНА) 150/180/50 g **790**

Homemade beef and pork cutlets

家常小牛肉猪肉饼搭配土豆泥和酸黄瓜

КОТЛЕТЫ «ПОЖАРСКИЕ» 150/120/50 g **890**

Pozharsky cutlets | 波扎尔斯基肉饼搭配蘑菇酱和普希金土豆

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ 220/180 g **990**

Bone chicken kiev cutlet | 带骨基辅肉饼搭配土豆泥

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

Please tell your waiter if you have any food allergy.

РУССКИЙ ГРИЛЬ/ МАНГАЛ

RUSSIAN GRILL / BARBECUE

烧烤和烤羊肉串

КОРЕЙКА ОЛЕНЯ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ
Venison loin with red whortleberry sauce
鹿胸排搭配越橘酱
150/50 g **1990**

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА
Chicken thigh kebab | 鸡里脊烤串
175/125/50 g **690**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ
Pork kebab | 猪肉烤串
145/125/50 g **790**

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ
Beef kebab | 牛肉串
180/140/50 g **990**

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ
Lamb kebab | 羊肉串
140/125/50 g **1190**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИНОГО БЕДРА / ИЗ ЯГНЕНКА
Lulah kebab of chicken / of mutton
剁碎鸡肉 / 剁碎羊肉烤串
180/125/50 | 150/125/50 g
690/990

ГРУДКА ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА 120/50 g **690**
Grilled chicken breast | 烤鸡胸肉

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ 160/80 g **1390**
Salmon steak | 三文鱼排

Please tell your waiter if you have any food allergy.

ГАРНИРЫ

GARNISHES | 配菜

ОВОЩИ ГРИЛЬ
Grilled vegetables | 烤蔬菜
180 g **490**

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ
Bread busket | 面包篮
200 g **220**

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ
Fried potatoes | 洋葱煎土豆
180 g **250**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
Mashed potatoes | 土豆泥
180 g **250**

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ
Boiled potatoes | 莳萝煮土豆
180 g **250**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
French fries | 炸薯条
120 g **250**

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ
Baked potatoes with garlic | 大蒜烤土豆
340 g **290**

РИС БАСМАТИ 180 g **250**
Basmati rice | 印度香米

ГРЕЧА С МАСЛОМ 180 g **250**
Boiled buckwheat with butter | 黄油荞麦饭

ТУШЕНАЯ КАПУСТА 180 g **350**
Stewed sauerkraut | 炖酸菜

Please tell your waiter if you have any food allergy.

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS | 甜食

ДЕСЕРТ KATYUSHA
Katyusha dessert | 喀秋莎甜点

153 g **490**

ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ
Chokecherry cake | 稠李蛋糕

139 g **390**

МОРКОВНЫЙ ТОРТ
Carrot cake | 胡萝卜蛋糕

132 g **390**

Please tell your waiter if you have any food allergy.

ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ 153 g **390**
Blueberry pie | 黑果越橘馅饼

СЫРНИКИ 165/40/10 g **490**
Syrniki (cottage cheese pancakes) | 奶渣饼搭配酸奶油

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ВИШНЕЙ 140 g **450**
Chocolate cake with cherry | 巧克力蛋糕

«МЕДОВИК» 110/15 g **450**
Honey cake | 蜂蜜蛋糕

«НАПОЛЕОН» С ГРУШЕЙ 145 g **490**
Napoleon cake with pear | 梨肉夹心拿破仑蛋糕

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ 1 шарик **170**
Assorted ice cream | 什锦冰淇淋

СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ 1 шарик **170**
Assorted sorbets | 雪葩

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

Please tell your waiter if you have any food allergy.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ СЕТЫ

TASTING SET | 伏特加套餐

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ № 1 1990

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.

RUSSIAN TASTING SET № 1 1990

5 types of strong alcohol drinks
(vodka, samogon, polugar)

With 5 snacks:
- baked potato with herring,
- pike caviar toast,
- forest mushroom toast,
- red caviar on baguette,
- pickled cucumber.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ № 2 2290

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.

RUSSIAN TASTING SET № 2 2290

5 types of strong alcohol drinks
(vodka, samogon, polugar)

With 5 snacks:
- with pork fat toast with garlic,
- lightly salted salmon on baguette,
- baked potato with salted mushrooms,
- sturgeon caviar toast,
- lightly salted cucumber.

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

ЗАКУСКИ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Олюторская бочковая сельдь с печеным картофелем	230	84	63.5	26.5	1014.1
Домашний холодец из телячьих и свиных ножек с горчицей	200/30/3	79.1	86.5	4	1111.9
Сырная тарелка с медом и грецким орехом	120/60/30	29.1	33.6	37.9	570.7
Свежие овощи с зеленью	265	2.9	7.2	9.4	115
Тартар из лосося	180	47.7	14.2	29.2	436.2
Соленые рыжики в сметане	120/30/18/1	5	8.9	2.9	112.7
Брускетта с паштетом из печени цыпленка	50/60/5	12.6	17.6	39.5	368.2
Брускетта с муссом из копченой трески	50/60/5	16.5	15.6	28.1	319.8
Лосось слабой соли с лимоном и оливками	120	41	21	11.3	399.2
Балтийские шпроты с красным луком и пшеничным хлебом	170	23.2	38.9	16.6	509.9
Печень трески с маринованным луком и яйцом	180	19	52.4	26.2	653.4
Рулет из цыпленка с черносливом и орехами	160/1	24.3	21.3	7.4	319.3
Домашнее сало с чесноком	100/60/5/5	6.5	93.2	24.7	964.1
Буженина с чесноком и зерновой горчицей	100/20/20/15/5/1	22.5	36.4	4.5	436.5
Телячий язык отварной с хреном	100/35/30/20/5/1	42.3	37.2	6.9	532.3
Грузди с крымским луком и сметаной	130/20/10	3.4	5	2.8	70.8
МЯСНОЕ АССОРТИ					
Сало с чесноком	100/60/5/5	6.5	93.2	24.7	964.1
Рулет из цыпленка с черносливом и орехами	160/1	24.3	21.3	7.4	319.3
Буженина с чесноком и горчицей	146/15	22.5	36.4	4.5	436.5
Телячий язык отварной с хреном	100/65/20/5/1	42.3	37.2	6.9	532.3
СОЛЕНЬЯ					
«Как у бабушки» (квашеная капуста с клюквой)	140/3/2/2	2.5	7.1	6.4	100.6
Огурцы малосольные	140/7/1	1.6	8	5	99
Огурцы соленые	140/7/1	1.1	8.1	2.4	87.6
Помидоры малосольные	125/7/2	2.7	7.4	8.8	113.1
ИКРА					
Икра щуки по-царски	50	14.2	9.5	0	142.3
Икра лосося	50	15.8	6.9	0	125.3
Икра стерляди	10	2.8	1.1	0	22
Икра осетра	10	2.8	0.9	0	20.2
САЛАТЫ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Салат с яйцом пашот	282	15.4	19.8	9	276.6
Салат «Мимоза»	220	26	49.5	14.4	607.5
«Катюша» по-азиатски	180	34.7	49.4	8	616.3
Зеленый салат с кальмаром и легким майонезом	160	54.1	38.8	10.5	607.8
Рукола с раковыми шейками, зеленым яблоком и соусом карри	150	5.8	29.9	12.7	343.4

САЛАТЫ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Оливье с телятиной	210/7	57.9	54.3	22	809.2
Оливье с телятиной	210/7	57.9	54.3	22	809.2
Оливье с раковыми шейками	226	36.6	66.8	22.8	839.6
Оливье с копченой треской	200	45	51.8	18.3	720.4
Сельдь под шубой	280	24.8	64.4	16.3	744.7
Сельский салат из свежих фермерских овощей с тыквенным маслом	170/2	2.6	9.9	6.5	126.3
Спелые томаты с фермерским сыром, базиликом и соусом песто	190	17.6	24.2	8.3	322.8
Оливье с колбасой	210/7	57.9	54.3	22	809.2
Винегрет с ароматным маслом	220	4.4	6.4	23	168.6
«Цезарь» с фермерским цыпленком	260	32.6	55.9	14.9	694
СУПЫ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Рассольник с говядиной	350/40	31.7	45	20.5	614.5
Куриный бульон с мясом цыпленка и домашней лапшой	350	25.8	22.2	13.3	357.4
Наваристый борщ с говяжьей грудинкой	350/40/60/25/1	18.2	37	46.5	592.9
Суп из белых грибов	350/40	4.3	20.4	12	250.1
Русские щи с квашеной капустой	350/40/1	29	49	12.8	608.7
Уха «Ростовская»	350	19.9	20.7	14.2	323.5
БЛИНЫ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Пшеничные блины	150/40	17.5	51	55.7	752.5
Картофельные драники	180/40/1	22	53.4	70.4	850.9
Блинчики с мясом и яйцом	270/40	34.9	101.4	58.4	1286.7
Блинчики с фермерским творогом и изюмом	270/40	34.5	72.7	72.7	1083.8
Жюльен с раковыми шейками	180/45/1	18.4	68.6	29	807.2
Жюльен из грибов с цыпленком под сырной корочкой	245	39.2	73.1	21.9	902.7
Голубцы с раковыми шейками	210	24.4	47.5	7.4	554.8
Оладьи из кабачков с лососем	150/40/40/1	29.2	38.4	55	683.5
ТОПИНГИ К БЛИНАМ					
Сметана	50	1.4	10	1.6	102
Молоко сгущенное	50	3.6	4.2	28	164.6
Варенье	50	0	0	34	136
Черника/голубика	50	0.5	0.2	3.8	19.2
Клубника свежая	50	0.4	0.2	3.1	16
ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Вареники с картофелем	180/40	46.3	67.3	79.1	1108
Пельмени сибирские с мясом (свинина-говядина)	210/40/1	40.1	63.9	31.3	861.5
Пельмени из трех видов рыб с польским соусом	145/30/1	40.4	45.4	24.5	669
Вареники с садовой вишней	215/40	9.8	23.7	16.5	896.1

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Пельмени из оленины с брусничным вареньем	170/40/30	18.9	36.4	56.5	630.2
Пельмени с ладожской щукой, топленым маслом и красной икрой	200/3	24.5	20	28.6	393
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Мясные голубцы с рисом и грибным соусом	200/50/1	18.7	32.2	20.1	445.8
Филе судака по-польски с картофельным пюре	110/200/50/20	44.7	35.3	29.4	615
Говядина по-строгановски с жареным картофелем	200/180/20/16/2	28.3	75.7	38.7	950.1
Телячья печень по-строгановски с ароматным трюфельным пюре	220/200/40	34.6	63.2	33.5	842.3
Цыпленок табака с домашней аджикой	300	75.6	42.6	6.3	711.6
Котлеты из индейки с пюре и грибным соусом	170/150/30	32.1	61.1	40.9	842.7
Щучьи котлеты с мятым картофелем и шпинатом	300	30	76.6	42	978.2
Филе карпа, запеченное в сметане с гречневой кашей	160/150/100/3	118.9	92.7	69.6	1588.9
Осетрина по-строгановски с картофельными крокетами	180/90	16.7	64.8	4.7	669.8
Белокорый палтус с горчичным пюре	130/190/30/3	93.1	62	53.2	1143.8
Куриные колбаски с тушеной капустой	300	31.9	46	16.7	608.8
Рубленый бифштекс с жареным картофелем	180/120/20	44.1	71.4	34.6	958.6
Свиная корейка на ребрышке гриль с картофелем фри	200/100/40/1	60.7	93.2	47.4	1271.7
КОТЛЕТЫ					
Котлеты домашние (свинина-говядина)	150/180/50/1	33.2	59.9	47.2	861.8
Котлеты «Пожарские»	150/120/50/1	25	60.2	41.1	806.7
Котлеты из трески	140/180/30	29.4	53.2	36.7	743.8
Котлета по-киевски	220/180/4	59.5	204.2	52.4	2286.4
Котлета из лося	150/180/50/2	42	67.1	86.6	1119.4
МАНГАЛ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Шашлык из куриного бедра	175/125/50	42.9	50.2	19.6	702.6
Люля-кебаб из ягненка	150/125/50	43.3	54.6	16.7	731.8
Люля-кебаб из куриного бедра	180/125/50	37.4	64.2	21.2	812.6
Шашлык из свинины	145/125/50	33.7	53.6	19.1	693.8
Шашлык из говядины	180/140/50	44.7	24.2	16.7	464.2
Шашлык из баранины	140/125/50	41.4	24.2	19.2	461
ГРИЛЬ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Грудка фермерского цыпленка	120/50/1	47.3	78.9	3.1	912.7
Стейк из лосося	160/80/4	40.3	18.4	5.1	348

ГРИЛЬ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Корейка оленя с брусничным соусом	150/50/4	35.9	25.8	14.1	432.6
Стейк из говядины с розмарином	200/50/1	83.4	40.3	5	717.2
ГАРНИРЫ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Рис басмати	180	5.9	4.5	57.5	295.1
Греча с маслом	180	9.5	6	51.1	297.4
Картофельное пюре	180	4.1	11.4	22.6	209.8
Тушеная капуста	180	5.6	7.4	23.1	183
Картофель жареный	180	4.7	47.1	32.8	572.8
Отварной картофель	180	5.7	9.3	46.4	293.4
Овощи гриль	180	3.3	17.5	9.4	208.7
Запеченный картофель с чесноком	340	6.9	17.7	52.8	399.1
Картофель фри	120	3.8	107.9	43.9	966.2
Хлебная корзина с маслом	200	13.7	27.3	79.8	620.7
ПИРОЖКИ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Пирожок с капустой	40	2.2	10.4	20.2	195.7
Пирожок с картофелем	40	4	8.9	23.8	191.9
Пирожок с мясом	40	6.3	11.7	19.1	208.2
Пирожок с яблоком и брусникой	40	3.4	6.6	24.9	173.6
Расстегай с рыбой	50	5.4	7.4	9.1	126
ДЕСЕРТЫ	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кКал
Медовик	108	11.3	30	55.3	537.4
«Наполеон» с грушей	145	9	30.1	35.2	448.1
Черничный пирог	153	105	102.7	45.3	1525.9
Морковный торт	132	5.6	33.3	54.9	542.6
Черемуховый торт	139	6.6	21.9	52.5	434.3
Шоколадный торт с вишней	140	13.7	41.6	79.9	749.6
Десерт «Катюша»	153	6.6	36.9	53.1	572.2
Сырники	165/40/10/2	27.5	25.7	38.1	494.5
МОРОЖЕНОЕ в АССОРТИМЕНТЕ					
клубничное	50	1.65	8.5	12	112
шоколадное	50	1.65	8.5	9	120
кофейное	50	1.6	7.5	10.75	117
пралине	50	1.95	9.85	14	152.5
абрикос	50	1.5	8.6	11.5	130
черная смородина	50	1.4	8	9.9	118.5
мята	50	1.8	7.5	9.65	112.5
манго	50	1.6	6	9.5	99
крем-брюле	50	1.7	8.3	11.54	132
клен-василек	50	2.7	9.1	9.45	132
ржаное	50	1.9	9	11	134
облепиха	50	1.6	9	11	133.5
лен	50	2.7	9.1	9.45	131
СОРБЕТЫ					
брусника	50	0	0	12	48.5
груша	50	0	0	12.5	50.5
лимон-лайм	50	0	0	13.5	53
малина	50	0	0	12.5	50

Russian dinner show

ЧЕТВЕРГ – СУББОТА | начало в 20:00

Thursday – Saturday. Start at 8 p. m.

Сувенирная лавка от «Катюши»: Russian style ложки, балалайки и матрешки

Souvenir shop by Katyusha: Russian style, spoons, balalaikas and matryoshkas

Доставка | Delivery: 903-89-83

GINZA PROJECT
ginza.ru

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом, пищевой и энергетической ценностью блюд и другой информацией можно ознакомиться в уголке потребителя. Все цены указаны в рублях с учетом НДС.

This publication is an advertising material. Pricelist with the output of dishes, food and energy value and other information can be found in the consumer's corner. All are in roubles with VAT.