



МЕНЮ



MENU



ОСЕНЬ 2019 # Р Ю М К А В О Д К И

R U M K A V O D K I ОСЕНЬ 2019

САЛАТЫ

| | |
|---|-------|
| Селедка под шубой | 300 ₺ |
| <small>Herring under a Fur Coat</small> | |
| Салат с томатами и красным луком | 360 ₺ |
| <small>Salad with tomatoes and red onions</small> | |
| Мимоза | 260 ₺ |
| <small>Mimosa</small> | |
| Винегрет с килькой | 270 ₺ |
| <small>Vinaigrette with sprat</small> | |
| Салат из жаренных баклажан с томатами и шпинатом | 220 ₺ |
| <small>Fried eggplant salad with tomatoes and spinach</small> | |
| Оливье с телятиной | 360 ₺ |
| <small>Olivier salad with veal</small> | |
| Овощной салат | 360 ₺ |
| <small>Vegetable salad</small> | |
| Грузинский салат | 350 ₺ |
| <small>Georgian salad</small> | |
| Салат из молодой капусты | 200 ₺ |
| <small>Salad from young cabbage</small> | |

ЗАКУСКИ

| | |
|---|-------|
| Форшмак из балтийской сельди с ржаными гренками | 380 ₺ |
| <small>Forshmak from Baltic herring with rye toast</small> | |
| Селедка с картошкой | 300 ₺ |
| <small>Herring with potatoes</small> | |
| Холодец с гренками | 300 ₺ |
| <small>Jelly with toast</small> | |
| Жареные пельмени баранина / говядина, свинина | 290 ₺ |
| <small>Fried dumplings, (lamb / beef, pork)</small> | |
| Куриный паштет на булочке бриошь | 240 ₺ |
| <small>Chicken pate on brioche bun</small> | |
| Ассорти капусты (квашеная с перцем, гурийская) | 260 ₺ |
| <small>Assorted cabbage (sauerkraut with pepper, gurian-style)</small> | |
| Ассорти маринованных грибов | 320 ₺ |
| <small>Assorted marinated mushrooms</small> | |
| Малосольные огурцы | 240 ₺ |
| <small>Lightly salted cucumbers</small> | |
| Ассорти солений | 320 ₺ |
| <small>Assorted pickles</small> | |
| Ассорти сыров (сулугуни, чечил, имеретинский, российский) | 380 ₺ |
| <small>Assorted cheeses (Suluguni, Chechil, Imeretian, Russian)</small> | |
| Ассорти свежих овощей | 360 ₺ |
| <small>Assorted fresh vegetables</small> | |
| Чесночные гренки с салом | 360 ₺ |
| <small>Garlic toasts with bacon (salo)</small> | |

| | |
|---|--------|
| С сельдью и луком | 250 ₺ |
| <small>With herring and onions</small> | |
| С яйцом, шпротами и маринованным огурцом | 270 ₺ |
| <small>With egg, sprats and pickled cucumber</small> | |
| С лососем | 460 ₺ |
| <small>With salmon</small> | |
| С килькой и свежим огурцом | 220 ₺ |
| <small>With sprat and fresh cucumber</small> | |
| С паштетом из печени трески с яйцом и луком | 270 ₺ |
| <small>With pate from liver cod with egg and onions</small> | |
| Ассорти мини бутербродов | 720 ₺ |
| <small>Assorted mini sandwiches</small> | |
| Большое ассорти мини бутербродов | 1300 ₺ |
| <small>Big assortments of mini sandwiches</small> | |

Супы

| | |
|--|-------|
| Борщ с мясом | 360 ₺ |
| <small>Borscht with meat</small> | |
| Куриный бульон с яйцом и зеленым горошком | 290 ₺ |
| <small>Chicken broth with egg and green peas</small> | |
| Харчо с говяжьей грудинкой | 360 ₺ |
| <small>Harcho with beef brisket</small> | |
| Гороховый суп с копченостями | 320 ₺ |
| <small>Pea soup with smoked meat</small> | |
| Солянка сборная мясная | 360 ₺ |
| <small>Solyanka meat</small> | |

ТЕСТО / DOUGH

| | |
|--|---------------|
| Мясной пирог баранина / говядина, свинина | 340 ₺ |
| <small>Meat pie (lamb / beef, pork)</small> | |
| Чебуреки говядина, свинина / баранина | 100 ₺ / 120 ₺ |
| <small>Chebureks (beef, pork / lamb)</small> | |
| Мини-чебуреки с сыром и чесночным соусом | 240 ₺ |
| <small>Chebureks with cheese and garlic sauce</small> | |
| Хинкали (отварные/жареные, мин. 3 шт.) баранина / говядина, свинина | 90 ₺ |
| <small>Khinkali (boiled / fried, min 3 pieces) lamb / beef, pork</small> | |
| Хинкали с сыром и зеленью (отварные/жареные, мин. 3 шт.) | 90 ₺ |
| <small>Khinkali with cheese and herbs (boiled / fried, min 3 pieces)</small> | |
| Пельмени баранина / говядина, свинина | 290 ₺ |
| <small>Dumplings (lamb / beef, pork)</small> | |
| Хачапури по-аджарски | 300 ₺ |
| <small>Khachapuri in Adjara</small> | |
| Хачапури по-мегрельски | 320 ₺ |
| <small>Khachapuri in Megrelian</small> | |
| Хачапури с грушей и куриным карпаччо | 360 ₺ |
| <small>Khachapuri with pear and chicken carpaccio</small> | |
| Хлеб чёрный | 100 ₺ |
| <small>Bread black</small> | |
| Домашняя лепешка | 60 ₺ |
| <small>Home cake</small> | |

ГОРЯЧЕЕ

MAIN COURSE

| | |
|---|-------|
| Оладьи из кабачков | 240 ₺ |
| <small>Zucchini fritters</small> | |
| Перец фаршированный | 190 ₺ |
| <small>Stuffed pepper</small> | |
| Шаверма с курицей | 360 ₺ |
| <small>Shawarma with chicken</small> | |
| Вареники с картофелем | 240 ₺ |
| <small>Dumplings with potatoes</small> | |
| Долма | 340 ₺ |
| <small>Dolma</small> | |
| Запеченная треска с томатами и сыром | 420 ₺ |
| <small>Baked cod with tomatoes and cheese</small> | |
| Говяжьи щечки с картофельным пюре | 620 ₺ |
| <small>Beef cheeks with mashed potatoes</small> | |
| Рагу с фрикадельками | 680 ₺ |
| <small>Stew with meatballs</small> | |
| Цыпленок табака | 560 ₺ |
| <small>Flattened and grilled chicken</small> | |
| Бефстроганов | 560 ₺ |
| <small>Beef Stroganoff</small> | |
| Оджахури со свиной | 590 ₺ |
| <small>Ojajhuri with pork</small> | |
| Жареная барабулька с соусом тар-тар | 420 ₺ |
| <small>Fried mullet with tar-tar sauce</small> | |
| Большой шницель из курицы | 480 ₺ |
| <small>Great schnitzel chicken</small> | |
| Рубленный бифштекс с жареным картофелем и грибами | 640 ₺ |
| <small>Chopped steak with fried potatoes and mushrooms</small> | |
| Куриные котлеты с картофельным пюре | 380 ₺ |
| <small>Chicken cutlets with mashed potatoes</small> | |
| Рыбные котлеты с картофельным пюре и соусом тартар | 400 ₺ |
| <small>Fish cutlets with mashed potatoes and Tartar sauce</small> | |
| Картофель жареный с грибами, луком и сметаной | 320 ₺ |
| <small>Fried potatoes with mushrooms, onions and sour cream</small> | |
| Макароны по-флотски | 440 ₺ |
| <small>Pasta nautically</small> | |
| Овощи-гриль | 390 ₺ |
| <small>Grilled vegetables</small> | |

ДЕСЕРТЫ / DESERTS

| | |
|---|-------|
| Шоколадный пирог с ванильным мороженым | 300 ₺ |
| <small>Chocolate cake with vanilla ice cream</small> | |
| Сырный торт с клубничным соусом | 280 ₺ |
| <small>Strawberry cheesecake</small> | |
| Пончики с сахарной пудрой | 190 ₺ |
| <small>Doughnuts with powdered sugar</small> | |
| Сливочный пудинг с пломбиром | 280 ₺ |
| <small>Cream pudding with ice cream</small> | |
| Яблочная шарлотка | 260 ₺ |
| <small>Apple pie</small> | |
| Сметанный торт | 290 ₺ |
| <small>Sour cream cake</small> | |
| Сырники со сметаной и вишневым соусом | 340 ₺ |
| <small>Cheesecakes with sour cream and cherry sauce</small> | |
| Варенье к чаю в ассортименте | 100 ₺ |
| <small>Jam to tea in assortment</small> | |

Данный проспект является рекламным материалом / This brochure is an advertising material

🍁 - сезонное предложение





МЕНЮ



MENU



ОСЕНЬ 2019 # Р Ю М К А В О Д К И

R U M K A V O D K I ОСЕНЬ 2019

НАПИТКИ *Drinks*

КОФЕ / COFFEE

| | |
|------------------|------|
| Эспрессо | 90₽ |
| Espresso | |
| Капучино | 130₽ |
| Cappuccino | |
| Двойной эспрессо | 180₽ |
| Double espresso | |
| Американо | 90₽ |
| Americano | |
| Латте | 150₽ |
| Latte | |
| Глясе | 170₽ |
| Glace | |
| Раф кофе | 200₽ |
| Raf | |
| Молоко для кофе | 50₽ |
| Milk for coffee | |

ЧАЙ / TEA

(600 ml)

| | |
|---------------|------|
| Ассам | 180₽ |
| Assam | |
| Сенча | 180₽ |
| Sencha | |
| Жасминовый | 180₽ |
| Jasmine | |
| Эрл грей | 180₽ |
| Earl Gray | |
| Молочный улун | 180₽ |
| Milk Oolong | |
| Фруктовый чай | 180₽ |
| Fruit tea | |

ФРУКТОВЫЕ И ТРАВЯНЫЕ ЧАИ

- FRUIT & HERBAL TEA -

| | |
|--|------|
| Домашний травяной чай (300 ml) Рекомендует Григорий Лепс Home herbal tea Recommends Gregory Leps | 350₽ |
| Ягодный (600 ml) | 350₽ |
| Berry | |
| Облепиха с имбирем (250 ml) | 300₽ |
| Sea buckthorn with ginger | |
| Шиповник домашний (250 ml) | 300₽ |
| Dogrose | |
| Мёд к чаю | 70₽ |
| Honey to tea | |

Лимонады

LEMONADES

(500 ml)

| | |
|----------|------|
| Тархун | 190₽ |
| Tarragon | |
| Груша | 190₽ |
| Pear | |
| Саперави | 190₽ |
| Saperavi | |
| Лимон | 190₽ |
| Lemon | |

Милкшейки

MILKSHAKES

(350 ml)

| | |
|------------|------|
| Банановый | 300₽ |
| Banana | |
| Ванильный | 300₽ |
| Vanilla | |
| Шоколадный | 300₽ |
| Chocolate | |
| Ягодный | 300₽ |
| Berry | |
| Клубничный | 300₽ |
| Strawberry | |

ДОМАШНИЕ МОРСЫ

HOMEMADE FRUIT DRINKS

(200/1000 ml)

| | |
|---------------------|------------|
| Морс облепиховый | 150 / 650₽ |
| Sea-buckthorn drink | |
| Морс клюквенный | 150 / 650₽ |
| Morse cranberry | |

Соки / Juices

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ / FRESH SQUEEZED

(200 ml)

| | |
|------------|------|
| Апельсин | 230₽ |
| Orange | |
| Грейпфрут | 250₽ |
| Grapefruit | |
| Яблоко | 200₽ |
| Apple | |
| Морковь | 170₽ |
| Carrot | |

ПАКЕТИРОВАННЫЕ J7 / PACKAGED J7

(200 ml)

| | |
|--|-----|
| Апельсин / Яблоко / Грейпфрут / Ананас / Вишня / Томат / Персик | 70₽ |
| Orange / Apple / Grapefruit / Pineapple / Cherry / Tomato / Peach | |

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

напитки

SOFT DRINKS

| | |
|--|------------|
| Russe Quelle с/г, с/г (250 ml) | 180₽ |
| Enhel с/г (250 ml/750 ml) | 250 / 400₽ |
| Coca-cola / Coca-Cola Zero (330 ml) | 150₽ |
| Pepsi / Pepsi Light (250 ml) | 150₽ |
| Mirinda (250 ml) | 150₽ |
| 7up (250 ml) | 150₽ |
| Tonic (250 ml) | 150₽ |
| Квас домашний (500 ml) | 150₽ |
| Home brew | |
| Энергетический напиток «ЖАРА» (250 ml) | 250₽ |
| Energy drink "ZHARA" | |

