

PLATS/ ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Pelmenis (raviolis russes farcis à la viande)Пельмени.....	23.00
Varenikis (raviolis russes farcis à la pomme de terre ou au chou blanc)/Вареники.....	21.00
Kotleta de Kiev (filet de poulet roulé avec un mélange de beurre et d'herbes) / Котлета по-киевски.....	25.00
Kotleta (boulette de viande hachée)/Котлета Домашняя.....	23.00
Bœuf Stroganoff (bœuf émincé, nappé de crème, garni d'oignons) /Бефстроганов.....	23.00
Goulache (ragoût de bœuf aux légumes)/Гуляш.....	24.00
Côtelettes de porc à la sauce de cranberry / Свиные отбивные в клюквенном соусе.....	25.00
Chachlyk (brochettes de porc marinées et grillées)/ Свиной шашлык.....	25.00

◆ PLATS DU CHEF (1 jour = 1 plat. Demandez à votre serveur!)

◆ Tefтели (boulettes du bœuf à la sauce tomate)/ Тefтели в томатном соусе.....	25.00
◆ Ploff (la viande de porc frites, après braisé avec des carottes, des oignons, du riz, des tomates, des épices)/Плов (обжаренная свинина, пушеная с морковью, луком, рисом, томатами, специями).....	23.00
◆ Manty(boulettes de viande de bœuf hachée, enveloppées dans une pâte et cuites à la vapeur)Манты.....	25.00
◆ Golubtsy (chou farci à la viande du bœuf)/ Голубцы.....	25.00
◆ Crêpes à la viande du bœuf / Блины с мясом	23.00
◆ Boujenina russe (rôti de porc fourré aux légumes (carottes, ail)) à la moutarde cuit au four. On sert avec la sauce aux canneberges et au vin / Буженина (свинина запеченная куском с горчицей и овощами под клюквенно-винным соусом	25.00

Accompagnement au choix: purée de pomme de terre faite maison, riz, cache de sarrasin, frites, légumes