

LUNCHES

в будние дни с открытия до 16:00

On weekdays from opening to 16:00

* ЛАНЧИ



Light lunch

легкий ланч

200 - 99 -

МИСО

суп с водорослями, грибами Намеко и сыром Тофу

Miso • soup with seaweed, Nameko mushrooms and Tofu cheese



чукка салат

маринованные морские водоросли с ореховым соусом

Chukka salad • marinated seaweed with peanut sauce

или коул слоу

легкий салатик из капусты & моркови со сметаной or Cole Slow • light cabbage & carrot salad with sour cream



ГОХАН

рис с кунжутом

Gokhan • rice with sesame

напиток к ланчу

- 60 -



кофе

Эспрессо или Американо



чай

черный/зеленый/фруктово-ягодный 0,2 л



лимоннад

0,3 л



СОК

0,2 л



ВОДА

газ./негаз. 0,33 л



ВИНО

домашнее, сухое красное/сухое белое 0,1 л

ADD DRINK: Coffee (Americano or Espresso)/Tea (packaged black, green or fruit-berry) (0,2 l)/Lemonade (0,3 l)/Water still/sparkling (0,33 l)/juice (0,2 l)/Homemade Wine (dry red or white) (0,1 l)



Japanese lunch

японский ланч

335 - 255 -

МИСО

суп с водорослями, грибами Намеко и сыром Тофу

Miso • soup with seaweed, Nameko mushrooms and Tofu cheese



ролл калифорния

снежный краб в Яки соусе, огурец, кунжут

California roll • snow crab in Yaki sauce, cucumber, sesame

или гриль ролл с беконом

бекон, сливочный сыр, японский омлет, темпурная стружка, сырный соус

or Grill-roll with bacon • bacon, cream cheese, Japanese omelet, tempura chips, cheese sauce



ГОХАН

рис с кунжутом

Gokhan • rice with sesame



ПОНЕДЕЛЬНИК / 445 - 335 -

борщ с нежной говядиной



спагетти карбонара

сытное и ароматное традиционное итальянское блюдо, приготовленное с особым сливочным соусом от нашего шеф-повара. Соус доходит до полной готовности непосредственно от жара только что сваренных спагетти, выложенных на тарелку. Ничего лучшего в понедельник ещё не готовили



коул слоу

MONDAY: borscht with tender beef + Spaghetti Carbonara + Cole slow

ВТОРНИК / 445 - 335 -

домашний куриный суп с лапшой



классическое фрикасе из цыпленка с грибами

популярное фрикасе из цыпленка по классическому рецепту.

Быстро обжариваем филе птицы, добавляем шампиньоны и тушим все вместе в белоснежном соусе. Мясо, приготовленное по такой технологии, получается очень мягким и «тающим». Подается с гречкой



винегрет

TUESDAY: Homemade chicken noodle soup + Classic chicken fricassee with mushrooms + Vinaigrette

среда / 445 - 335 -

щи из свежей капусты



котлета куриная с картофельным пюре

классическая котлета из нежного куриного филе, приготовленная по рецепту мамы одного из наших шеф-поваров. Всё очень просто, и со вкусом.

Сочная котлета с нежным пюре отлично наполнит энергией ваш остаток дня в середине недели



винегрет

WEDNESDAY: Cabbage soup + Chicken cutlet with mashed potatoes + Vinaigrette

четверг / 445 - 335 -

холодный борщ



котлета из судака с обжаренным картофелем

нет ничего лучшего для четверга, чем рыба. Нежный судак с отборным, обжаренным по-домашнему картофелем - блюдо, которое часто используют не только на обед, но и на ужин



коул слоу

THURSDAY: Cold borscht + Perch cutlet with fried potatoes + Cole slow

пятница / 445 - 335 -

мясная солянка со сметаной



пельмени со сметаной

Ну вот и пятница!

Простое популярное блюдо, приготовленное с любовью для вас. Хороших выходных вам и до понедельника!



витаминный салат

P.S. Самый лучший салат весной в Питере

FRIDAY: Meat solyanka with sour cream + Dumplings with sour cream + Vitamin salad



Asian lunch

АЗИАТСКИЙ ЛАНЧ

395 - 295 -

МИСО

суп с водорослями, грибами Намеко и сыром Тофу
Miso • soup with seaweed, Nameko mushrooms and Tofu cheese



лапша удон с курицей

жареная лапша с курицей и овощами
Udon noodles with chicken • fried noodles with chicken and vegetables

ИЛИ ОЯКОДОН

рис под подушкой из омлета и обжаренных кусочков куриного бедра с луком
or Oyakodon • rice under a pillow of omelet and fried pieces of chicken thigh with onions

напиток к ланчу

- 60 -



кофе

Эспрессо
или Американо



чай

черный/зеленый/
фруктово-ягодный
0, 2 л



лимонад

0, 3 л



СОК

0, 2 л



ВОДА

газ./негаз.
0, 33 л



ВИНО

домашнее,
сухое красное/
сухое белое
0, 1 л

ADD DRINK: Coffee (Americano or Espresso)/
Tea (packaged black, green or fruit-berry) (0,2 l)/
Lemonade (0,3 l)/Water still/sparkling (0,33 l)/Juice (0,2 l)/
Homemade Wine (dry red or white) (0,1l)



Russian lunch

РУССКИЙ ЛАНЧ

445 - 335 -

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

суп с говядиной, овощами и сметаной
Borscht with beef • soup with beef, vegetables and sour cream



куриный шницель с гарниром

куриное филе в панировке, с маринованным огурцом и гарниром на выбор:
 гохан (рис с кунжутом)/пшеничная лапша/
 картофель фри/картофель по-деревенски
Chicken schnitzel with side dish • breaded chicken fillet with pickled cucumber, a side dish to choose from: gokhan (rice with sesame)/wheat noodles/French fries/Idaho potatoes



КОУЛ СЛОУ

легкий салатик из капусты & моркови со сметаной
Cole Slow • light cabbage & carrot salad with sour cream