

СВЕТСКИ

СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ

КУХНИ  
НАРОДОВ  
РОССИИ



МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сугудай 1190  
из морского карася  
в сметанной заправке

Форшмак 650  
из балтийской сельди  
на ржаном хлебе с желтком

## САЛАТЫ

Молодой щавель 690  
со сладкими томатами  
под гранатовым  
соусом  
с листьями романо, мятой  
и тыквенными семечками

Сибирские грузди 890  
с отварным картофелем  
в сливках

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Татарский беляш 590  
с говядиной и луком

Аршанский чебурек 590  
с мясом/ с сыром и зеленью

## СУПЫ

Волжская окрошка 550  
на квасе или айране

Щи из щавеля 590  
на курином бульоне с яйцом  
в мешочек

## ГОРЯЧЕЕ

Макароны по-флотски 990  
с говядиной, томлённой в печи,  
и сырным муссом

Кавказкий 890 / 950  
Шашлык  
мякоть куриного бедра  
или свиная шея на лаваше  
с маринованным луком, кинзой  
и томатным соусом

Жареная картошка 650  
с сезонными грибами  
и луком

## ДЕСЕРТЫ

Торт «Москва» 990  
меренга, фундук, сливочный крем  
с пралине и варёной сгущёнкой



*2026-й – год единства народов России.  
Собраться за одним столом – лучший  
способ понять друг друга и стать ещё  
ближе. Жить душа в душу. С этой  
идеей, любовью и теплотой мы  
представляем фестиваль «Кухни  
народов России», объединивший  
гастрономические традиции  
регионов нашей большой страны.*