

EMENTA



ENTRADAS

ZAKUSKA | 6 €

Мясное ассорти.

Sortido de diversas mortadelas fumadas à moda russa.

Selection of smoked russian salamis.

BERINGELAS “STANISLAV” | 5 €

Ломтики баклажана и помидора с сыром Брынза.

Rodelas de beringela e tomate cobertas com queijo Brinza.

Eggplant slices and tomato topped with white cheese Brinza.

MESHOCHEK | 6 €

Мешочек из теста фило с грибами и курицей.

Saquinho de massa crocante recheado com cogumelos e frango.

Crunchy pastry bag filled with mushrooms and chicken.

BLIN S IKROI | 8 €

Блин с красной икрой, сметаной и дижонской горчицей.

Crepe caseiro com caviar vermelho, smetana e mostarda dijon.

Homemade pancakes served with red caviar, sour cream Smetana and Dijon mustard.

SOLENIE | 5 €

Разнасолы славянские.

Sortido de legumes marinados.

Selection of marinated vegetables.

EMENTA



SALADAS

SALADA “MOLDAVA” | 5 €

Свежий салат из помидоров, лука, перца и сыра Брынза.
Salada fresca de alface, tomate, cebola, pimento e queijo Brinza.
Fresh salad with lettuce, tomato, onion, pepper and Brinza cheese.

SALADA “SCHUBA” | 6 €

Сельдь под шубой.
Famosa salada com legumes cozidos, molho da casa e arenque salgado.
Salad made of cooked vegetables and fresh herring served with homemade sauce.

SALADA “KREMLEVSKIY” | 8 €

Филе тунца жареный на гриле с овощами и перепелиным яйцом заправленный соусом
приготовленным на основе дижонской горчицы.
Filete de atum, com legumes em molho de mostarda e ovo codorniz.
Tuna steak with vegetables in mustard sauce and quail egg.

SALADA “STROGANOFF” | 7 €

Салат из свежих овощей с телятиной, маринованной в пикантном соусе.
Salada de legumes frescos com tiras tenras de lombo de novilho em molho picante.
Salad of fresh vegetables with tender strips of tenderloin in a spicy sauce.

SALADA “RASPUTIN” | 10 €

Ростбиф со шпинатом и шампиньонами заправленный бальзамическим соусом.
Salada rosbife com espinafre, cogumelos frescos e molho balsâmico.
Roast beef salad with spinach, fresh mushrooms and balsamic sauce.

EMENTA



SOPAS

SOPA “BORSCH” | 5 €

Борщ со сметаной.

Sopa típica de beterraba acompanhada com smetana e tosta de pão Borodinskiy.

Beetroot soup served hot, with smetana (sour cream) and toast of dark bread.

SOPA “SOLYANKA” | 5 €

Солянка сборная мясная.

Sopa com diferentes carnes frias, pepino marinado e limão.

Soup with several meats, marinated cucumber and lemon.

SOPA “OKROSHKA” | 5 €

Холодный суп на основе сметаны с овощами и мясом.

Sopa fria a base de smetana, com legumes e carne.

Cold soup based on smetana (sour creme), with vegetables and meat.

EMENTA



PRATOS PRINCIPAIS

TARTAR DE VITELA | 18 €

Бифштек по-татарски.

Carne de vaca crua, finamente picada a mão e aromatizada com varias especiarias típicas. Servido com gema de ovo e solenie (legumes marinados).

Raw minced beef, finely chopped by hand and flavored with several typical spices. Served with egg yolk and solenie (marinated vegetables).

GOLUBSI | 13 €

Голубцы по-домашнему со сметаной.

Rolos de couve lombarda recheados com arroz e carne picada.

Minced meat, rice and herbs wrapped in a cabbage leaf topped with tomato sauce and sour cream Smetana.

VARENIKI | 13 €

Вереники (с картошкой) по-домашнему со сметаной.

Almofadinhas de massa (tipo ravioli) com recheio de batata cobertas com smetana.

Dumplings stuffed with mashed potatoes. Served with Smetana (sour cream).

PELMENI | 13 €

Пельмени по-домашнему со сметаной.

Almofadinhas de massa caseira, recheadas com carne picada devidamente temperada. Prato servido com Smetana.

Traditional dough parcels filled with minced meat, served with Smetana (sour cream).

SHASHLYK I | 16 €

Шашлык из мяса (филе свинины) на шампурах с запеченным яблоком и болгарским перцем.

Espetada de lombinho de porco à moda russa temperada com especiarias típicas, acompanhada com maça e pimento.

Skewers of pork tenderloin seasoned with traditional spices, served with apple and pepper.

SHASHLYK II | 18 €

Шашлык из мяса (филе телятины) на шампурах.

Espetada de lombo de vitela à moda russa temperada com especiarias típicas.

Skewers of loin of veal (beef) seasoned with traditional spices.

UTKA CHEKHOV | 16 €

Утиная грудка на апельсинах гриль с соусом из лесных ягод.
Peito de pato em molho doce de frutos silvestres.
Duck breast in sweet sauce of wild fruits.

RULETIKI | 14 €

Куриные рулетики с маковым соусом и блинной лапшой.
Rolinhos de frango em molho de papoila acompanhados com tiras de crepe.
Chicken rolls in poppy seed sauce served with pancake noodles.

FRANGO À KIEV | 14 €

Котлета по-Киевски.
Peito de frango recheado com manteiga e ervas aromáticas.
Rolled chicken breast lightly bread crumbed, stuffed with herb and garlic butter.

STROGANOFF | 15 €

Бефстроганов из мелко нарезанных кусочков говядины.
Tiras tenras de vitela, fritas em vodka com extrato de gengibre, cogumelos e smetana.
Tender strips of beef pan-fried and flamed with vodka with ginger extract, mushrooms and Smetana (sour cream).

BIFE "STANISLAV" | 18 €

Стейк из говядины с брусничным соусом на водке.
Bife do lombo da vitela com molho de brusnika (fruto silvestre) em redução de vodka, acompanhado com legumes assados.
Loin of veal steak with brusnika sauce and vodka, served with roasted vegetables.

EMENTA



TARTAR DE SALMÃO | 18 €

Тартар из лосося, с пюре из авокадо и сыром Брынза.

Lombo de salmão, finamente picado a mão e aromatizado com especiarias típicas. Servido com gema de ovo de codorniz e molho de abacate.

Minced salmon loin, finely chopped by hand and flavored with several typical spices. Served with quail egg yolk and avocado sauce.

DOURADA “SOLAR DE CRIMEA” | 18 €

Филе дорадо “Солнечный Крым”.

Рулетики из дорадо с начинкой из шпината, сыра Брынза, вяленых томатов в сливочном соусе из кедровых орехов.

Rolos de dourada recheados com espinafre, queijo Brinza, tomates secos em molho cremoso com pinhões.
Rolls of sea bream stuffed with spinach, cheese, Brinza cheese, dried tomatoes in a creamy sauce with pine nuts.



Pão | 1 €

Pão Escuro (Litovskiy/Borodinskiy) | 2 €

Extra salada | 1 €

Molho (Adjika, Mostarda Russa, Khren) | 1 €

Couvert | 4 €

Fruta | 3 €

EMENTA



SOBREMESAS

AMEIXAS RECHEADAS | 5 €

Чернослив фаршированный орехом.
Ameixas recheadas com nozes em redução de vinho tinto.
Prunes stuffed with walnuts cooked in reduction of red wine.

nossa recomendação / we recommend
Porto Sandeman Founders Reserve

BOLO NAPOLEÃO | 5 €

Торт Наполеон.
Bolo folhado com creme de nata.
Puff cake with creme.

BLINIS RUSSOS | 6 €

Нежные блинчики с начинкой из творога с изюмом.
Crepes caseiros recheados com requeijão doce e passas.
Homemade crepes stuffed with sweet quark cheese and raisins.

SHAPKA GUGUTSE | 6 €

Шапка Гугуцэ. Блинчики с вишней, со взбитыми сливками и шоколадной стружкой.
Crepes caseiros recheados com ginja, cobertas com natas batidas e raspasde chocolate.
Homemade crepes stuffed with wild cherry, covered with whipped cream and chocolate shavings.

SYRNIKI | 6 €

Домашние лепешки с творогом, медом и сметаной.
Almofadinhas caseiras com requeijão doce, mel e smetana.
Homemade dumplings with quark cheese, honey and Smetana (sour cream).

PREKRASNAYA ELENA | 6 €

Груша приготовленная в анисовом сиропе. Подается с мороженым и шоколадным соусом.
Pera cozida em xarope de anis. Servida com gelado e molho de chocolate.
Pear cooked in anise syrup. Served with ice cream and chocolate sauce).