



SHOW GIRLS

◆ YEKATERINBURG ◆
CABARET

ОСЕННЕЕ МЕНЮ

FISH BALL

150\50 Г

ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ ШАРИКИ ИЗ ЛОСОСЯ, КРЕВЕТОК И МАСЛИН. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ХАЛАПЕНЬО

DEEP-FRIED SALMON, SHRIMP AND OLIVES BALLS. SERVED WITH JALAPENO SAUCE

750 ₺



САЛАТ С АРТИШОКАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ

220 Г

ЛЕГКИЙ МИКС САЛАТА С МАРИНОВАННЫМИ АРТИШОКАМИ, ПОДАЕТСЯ С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И ПОП-КОРНОМ

ARTICHOKE AND PARMA HAM SALAD

DEEP-FRIED SALMON, SHRIMP AND OLIVES BALLS. SERVED WITH JALAPENO SAUCE

1000 ₺



САЛАТ С КРАБОМ И АВОКАДО

220 Г

САЛАТ С КРАБОМ И АВОКАДО, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ДОМАШНИМ РЫБНЫМ МАЙОНЕЗОМ С ДОБАВЛЕНИЕМ КРАСНОЙ ИКРЫ

CRAB AND AVOCADO SALAD
CRAB AND AVOCADO SALAD WITH HOME-MADE FISH MAYONNAISE AND RED CAVIAR DRESSING

1100 ₺



**САЛАТ ИЗ
АТЛАНТИЧЕСКОЙ СЕЛЬДИ**

200 Г
САЛАТ ИЗ СЕЛЬДИ СЛАБОГО ПОСОЛА,
КОРНЕПЛОДОВ И МАРИНОВАННЫХ
ОГУРЦОВ, ЗАПРАВЛЯЕТСЯ
НЕРАФИНИРОВАННЫМ МАСЛОМ

ATLANTIC HERRING SALAD
MADE WITH LIGHT-SALTED HERRING,
ROOT VEGETABLES AND PICKLED
CUCUMBERS WITH UNREFINED
VEGETABLE OIL

300 ₺



**ФИЛЕ ДОРАДО
С ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ**

250 Г
ФИЛЕ ДОРАДО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ
НА ПАРУ, ПОДАЕТСЯ С НЕЖНЫМ
ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ

**GILT-HEAD BREAM FILLET
WITH BROCCOLI PUREE**
STEAMED GILT-HEAD BREAM FILLET.
SERVED WITH TENDER BROCCOLI PUREE

1500 ₺



**РИЗОТТО С БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ**

300 Г
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

**RISOTTO WITH PORCINI
MUSHROOMS**
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS
AND TRUFFLE OIL

1000 ₺



СТЕЙК “ДЕНВЕР”

350\50 Г
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА,
ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ,
ПОДАЕТСЯ С МОЛОДЫМ ПЕЧЕНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ

DENVER STEAK
MARBLE BEEF COOKED IN A WOOD STOVE.
SERVED WITH BAKED YOUNG POTATOES
AND MUSHROOM SAUCE

2000 ₺

**ВЫРЕЗКА ПОРОСЕНКА
С ДРАНИКАМИ
ИЗ ЦУККИНИ**

280\50 Г
НЕЖНАЯ ВЫРЕЗКА ПОРОСЕНКА
В ГОРЧИЧНОЙ ПАНИРОВКЕ, ПОДАЕТСЯ
С ДРАНИКАМИ И ГРИБНЫМ СОУСОМ

**YOUNG PIG CUT
WITH ZUCCHINI FLAPJACKS**
TENDER YOUNG PIG CUT IN MUSTARD
COATING. SERVED WITH FLAPJACKS
AND MUSHROOM SAUCE

850 ₺



ПИРОГ ИЗ КРОЛИКА

300 Г
ПИРОГ ИЗ КРОЛИКА, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ
ПО СТАРОРУССКОМУ РЕЦЕПТУ,
С ДОБАВЛЕНИЕМ ВЕНГЕРСКОГО
БЕКОНА И КРАСНОГО ВИНА

RABBIT PIE
RABBIT PIE COOKED IN AN OLD RUSSIAN
WAY WITH HUNGARIAN BACON
AND RED WINE

1200 ₺



**ТЫКВЕННЫЙ
КРЕМ-СУП**

300 Г
НЕЖНЫЙ КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ,
С ПОТКОЙ МИНДАЛЯ, ПОДАЕТСЯ
С ОВОЩНЫМИ СПРИНГ РОЛЛАМИ

CREAMY PUMPKIN SOUP
CREAMY PUMPKIN SOUP WITH A DASH
OF ALMOND. SERVED WITH VEGETABLE
SPRING ROLLS

550 ₺



БОРШ

350\50\50 Г
ТРАДИЦИОННЫЙ РУССКИЙ
БОРШ С ГОВЯДИНОЙ, ПОДАЕТСЯ
С ДЕРЕВЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ
И САЛОМ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ

BORSCHT
TRADITIONAL RUSSIAN BEEF BORSCHT.
SERVED WITH RUSTIC SOUR CREAM
AND SALO (FATBACK) ON RYE BREAD

650 ₺



**ПАННА КОТТА
С КРАСНОЙ
СМОРОДИНОЙ**

210 Г
ВАНИЛЬНАЯ ПАННА КОТТА
СО СВЕЖЕЙ ЯГОДОЙ, МЕРЕНГОЙ
И ДЖЕМОМ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

PANNA COTTA
WITH RED CURRANT
VANILLA PANNA COTTA WITH FRESH
BERRIES, MERENGUE AND RED
CURRANT JAM

1000 ₺



**SHOW
GIRLS**

◆ YEKATERINBURG ◆
CABARET

