



SHOW GIRLS

◆ YEKATERINBURG
CABARET ◆



ЗИМНЕЕ

МЕНЮ

WINTER MENU

СТАРТЕРЫ

STARTERS

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ, ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ

WARM SALAD WITH CHICKEN LIVER PEAR AND GORGONZOLA

230 г

Теплый салат из печени цыпленка с соусом из лесных ягод. Подается с сыром горгонзолой и медовой грушей.

Warm chicken liver salad with wild berry sauce. Served with gorgonzola cheese and honey pear.

800 ₺



ХОЛОДЕЦ

JELLY

350 г

Традиционный холодец из свинины и говядины, подается с русской горчицей, сливочным хреном и ржаными гренками.

Traditional pork and beef jelly is served with Russian mustard, creamy horseradish and rye croutons.

950 ₺

САЛАТ ЛОСОСЬ ПОД ШУБОЙ

SALMON SALAD UNDER A FUR COAT

300 г

Салат подается с подкопченным лососем, печенью трески и овощами. Украшается сусальным золотом и красной икрой.

The salad is served with smoked salmon, cod liver and vegetables. Decorated with gold leaf and red caviar

1200 ₺



СУПЫ

SOUPS



СЛИВОЧНАЯ УХА

CREAMY FISH SOUP

400 г

Сливочная уха из красной рыбы, приготовленная по традиционному Финскому рецепту.

Creamy red fish soup cooked according to a traditional Finnish recipe.

1300 ₺



ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ

KHARCHO WITH VEAL

400 г

Харчо сварен на крепком мясном бульоне. Подается с Мациони и лавашем.

Kharcho is cooked in a strong meat broth. Served with Matzoni and pita bread.

1000 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES

КАРЕ ЯГНЕНКА С МАНГО И ЧЕРНЫМ КУС-КУСОМ

LAMB SQUARE WITH MANGO AND BLACK COUSCOUS

340 г

Каре ягненка приготовленное в дровяной печи, подается с черным кус-кусом и гелем из манго.
Lamb rack cooked in a wood-burning oven, served with black couscous and mango gel.

1900 ₺



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БАКЛАЖАНОМ

VEAL MEDALLIONS WITH EGGPLANT

280 г

Телячья вырезка приготовленная в дровяной печи, подается на подушке из двух видов баклажана и кинзы.

Veal tenderloin cooked in a wood-burning oven, served on a pillow of two types of eggplant and cilantro.

1600 ₺



ПАЛТУС В «МИСО» ГЛАЗУРЕ С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

TURBOT IN "MISO" GLAZE WITH MASHED GREEN PEAS

180 г

Палтус маринованный в «мисо» пасте на подушке из пюре зеленого горошка. Декорируется стружкой тунца.

Turbot marinated in "miso" paste on a pillow of mashed green peas. Decorated with tuna shavings.

1400 ₺



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES

РАВИОЛИ С КРЕВЕТКАМИ

SHRIMP RAVIOLI

240 г

Равиоли с начинкой из креветок и лосося, подаются на соусе из кардамона с красной икрой.

Ravioli stuffed with shrimp and salmon served on cardamom sauce with red caviar.

1300 ₺



ПЕЛЬМЕНИ «УРАЛЬСКИЕ»

PELMENI "URAL"

250/100 г

Пельмени ручной лепки с копченой сметаной, горчицей и уксусом.

Handmade dumplings with smoked sour cream, mustard and vinegar.

650 ₺

ДЕСЕРТ

DESSERT



МОТИ С МАНДАРИНАМИ MOSHI WITH TANGERINES

180 г

Традиционный Японский десерт на основе рисового теста и творожного крема с добавлением мандарин.

Traditional Japanese dessert based on rice dough and cottage cheese cream with the addition of tangerine.

550 ₺