

## Antipasti freddi

Antipasta mista “Podkova” per 2 persone	€ 20
Закуска “Подкова” на 2 человека	
Aringa con le patate lesse e cipolla cruda	€ 8
Селёдка малосольная с отварной картошкой и луком	
“Sciuba” ( aringa sotto letto di verdure )	€ 8
Селёдка под шубой	
Selezione di salumi russi	€ 15
Нарезка колбасная	
Salmone e storione marinati con riccioli di burro e limone	€ 18
Сёмга и осетрина малого посола с маслом и лимоном,	
Insalata russa	€ 8
Салат столичный	
Antipasto da accompagnare la vodka	€ 8
( cetrioli, pomodorini, crauti e funghi marinati )	
Русские разносолы ( хрустящие огурчики, грибочки, помидорчики, капуста )	
Involtini di melanzane	€ 7
Баклажаны	
Insalata greca (pomodori, cetrioli, olive, peperoncino rosso, feta)	€ 7
Греческий салат (помидоры,огурцы,оливки,перец красный, брынза)	
Insalata “Cesar” (filetto di pollo, insalata, uovo, olive, pomodori,crostini)	€ 8
Салат “Цезарь” (куриное мясо, салат,сухари, яйцо, маслины,помидоры)	

## Antipasti caldi

### Горячие закуски

Antipasti di crepes - (crepes, patate,salmone, caviale rosso)	€ 18
Блинная закуска - (блины, картошка, лосось, красная икра)	
Crèpes calde con caviale rosso	€ 15
Блины с красной икрой	
Crèpes calde con patate e funghi	€ 8
Блины с картошкой и грибами	
Crèpes calde con carne	€ 10
Блины с мясом	
Crèpes calde con funghi e formaggio	€ 10
Блины с грибами и сыром	
Crèpes calde con grano saraceno e funghi	€ 8
Блины с гречкой и грибами	
Crèpes alla Cheff – (avocado, petto di pollo, panna)	€ 14
Блины от шефа – (авокадо, куриное мясо, сливки)	
Antipasti di crèpes – (patate, salmone, caviale rosso)	€ 18
Блинная закуска – (картошка, лосось, красная икра)	
Juilienne - (champignon, besciamella, formaggio)	€ 6
Жульен – (шампиньоны, бешамель, сыр)	
Formaggio fritto	€ 8
Сыр “фри“	

## Caviale

### Икра

Caviale nero (30gg.) con patate al cartoccio, burro, pane tostato e crêpes	€ 90
Икра чёрная (30гр.) с печёной картошкой, хрустящим хлебом и блинчиками	
Caviale nero Osetra (30gg.) con patate al cartoccio, burro, pane tostato e crêpes	€ 70
Икра чёрная Осетровая (30гр.) с печёной картошкой, хрустящим хлебом и блинчиками	
Caviale rosso (uova di salmone) (30gg.)	€ 20
con patate al cartoccio, burro, pane tostato e crêpes	
Икра красная (30гр.) с печёной картошкой, хрустящим хлебом и блинчиками	
Tartina con caviale rosso	€ 8
Бутерброд с красной икрой	
Crêpes caldi con caviale rosso	€ 15
Блины с красной икрой	
Tartina con caviale nero Osetr	€ 18
Бутерброд с осетровой чёрной икрой	
Spaghetti con caviale nero	€ 40
Спагетти с чёрной икрой	
Spaghetti con caviale rosso	€ 20
Спагетти с красной икрой	

## Primi piatti

### Первые блюда

“Pelmeni siberiani” con la “smetana” ( ravioli ripieni di carne )	€ 10
Пельмени сибирские с мясом и со сметаной	
“Pelmeni” in brodo	€ 10
Пельмени в бульоне	
“ Pelmeni ” con salmone	€ 15
Пельмени астраханские, рыбные	
“Vareniki” con le patate ( ravioli ripieni di patate )	€ 8
Вареники с картошкой	
“Vareniki” con tvorog ( ravioli ripieni di ricotta )	€ 8
Вареники с творогом	
“Vareniki con funghi ( ravioli ripieni con funghi )	€ 10
Вареники с грибами	
“Borzsch” ( famosa minestra in brodo di carne mista con verdure: patate, carota, cipolla, pomodoro, crauti, barbabietola, peperone)	€ 10
Борщ	
Zuppa di casa	€ 10
Суп домашний	
Soliana (con salumi assortiti)	€ 12
Солянка сборная (колбасное ассорти, вареная говядина, соленые огурцы, оливки, лимон, сметана)	
Zuppa con funghi e crostini	€ 10
Суп грибной с гренками (грибы, сливки, сухари, сыр)	
Spaghetti con caviale nero	€ 40
Спагетти с чёрной икрой	

Spaghetti con caviale rosso € 20  
Спагетти с красной икрой

## Secondi piatti di carne

### Вторые блюда

Filetto allo “Woronoff” ( filetto di manzo con salsa e funghi) € 22  
Филе “ Воронов ”  
Filetto allo “Cherry” ( filetto di manzo con cherry, erbe aromatiche e pepe macinato) € 20  
Филе “ Шерри”  
Filetto di manzo con pepe e cogniac € 20  
Филе с перцем, облитое коньяком  
Filetto allo “Bismarck“ ( filetto di manzo, uovo al tegamino) € 22  
Филе “Бисмарк“ (филе говяжье с яйцом-глазунья)  
Filetto allo “Stroganoff” ( filetto di manzo tagliato a pezzetini, cucinato con salsa delicata a base di senape , panna acida e vodka) € 20  
Филе “ Строганов ”  
Filetto allo “Stroganoff” con funghi porcini € 24  
( filetto di manzo tagliato a pezzetini, cucinato con salsa delicata a base di senape , panna acida e vodka con funghi porcini)  
Филе “ Строганов ” с белыми грибами  
Filetto allo “Stroganoff” con funghi “champignons“ € 22  
( filetto di manzo tagliato a pezzetini, cucinato con salsa delicata a base di senape , panna acida e vodka con funghi “champignons”)  
Филе “ Строганов ” с шампиньонами  
Bitochki riadnye – (manzo ripieno, cipolla, carota, funghi, formaggio) € 20  
Биточки рядные – (говядина начиненная, лук, морковка, грибы, сыр)

## Secondi piatti di carne

### Вторые блюда

“Shashlyk” di carne, preparato secondo le tradizioni del Caucaso € 15  
( spiedino di carne marinato con erbe aromatiche della Georgia)  
Шашлык “по-кавказски”  
“Zharkoie ” ( manzo, patate, funghi ) € 15  
“Жаркое ”  
“Gulasch ” ( spezzatino di manzo ) € 15  
“Туляш”  
“Golubtzy” ( involtini di carne trita e riso avvolti nelle foglie di cavolo) € 15  
“Голубцы”  
Anatra con le prugne e mela (contorno di patate saltate) € 15  
Утка с черносливом и яблоками  
Polpetta della casa € 12  
Котлета домашняя  
Filetto di pollo ripieno di formaggio e sesamo € 12  
Куриное филе с сыром в кунжуте  
Zrasy (carne trita farcito) € 15  
Зразы (рубленное мясо с начинкой)

## Secondi piatti di pesce

“Shashlyk” di storione (spiedino di storione marinato con erbe aromatiche)	€ 18
Шашлык из осетрины	
Storione alla Mosca	€ 20
Осетрина по-московски	
“Podkova” – Salmone della casa (trancio di salmone fresco al forno, cucinato in un letto di pasta sfoglia e guarnizione di funghi champignons e formaggio)	€ 18
“Подкова”- Лосось в слоёном тесте с шампиньонами и сыром.	
Salmone al forno con salsa bianca e champagne	€ 22
Семга в белом соусе (топлёные сливки, шампанское)	
Salmone al miele e senape	€ 16
Лосось медовый - (лосось, горчица, лимон)	
Salmone con funghi porcini	€ 18
Лосось с белыми грибами	

## Contorni Гарнир

Patate saltate in padella	€ 3
Жареная картошка	
Purè	€ 3
Пюре	
Contorno di grano saraceno	€ 4
Гречневая каша	
Dranniki - ( frittelle di patate grattugiate )	€ 5
Дранники	
Verdura alla griglia	€ 5
Овощи гриль	

## Dolci Сладкое

Torta “ Amarene ubriache ”	€ 5
Торт “ Пьяная вишня ”	
Crêpes calde a scelta: o nutella, o miele, o latte condensato o marmellata	€ 5
Блины со сгущённым молоком, или с мёдом, или с нутеллой, или с мармеладом	
Prugne farcite con noce, latte condensato e panna montata.	€ 5
Чернослив, начинённый орехами, со сгущённым молоком и сливками	
Gelato di crema “ Plombir ” a scelta: o cioccolato	
o amarene	
o miele e noci	€ 5
o marmelata	
Сливочное мороженное “ Пломбир” с шоколадом, или с мёдом,	

или с клюквенным вареньем или вишневым сиропом	
Torta dalla casa	€ 5
Торт домашний	
Dessert „Podkova,,	€ 8
Десерт „Подкова"	
Torta russa	€ 5

## Bevande

### Напитки

Succhi di frutta

Фруктовые соки

Succo di mela		
Сок яблочный		
Succo di mela e uva		
Сок яблочно – виноградный	1 bicchiere	3.00
Succo di arancione	1 L	10.00
Сок апельсиновый	0.5L	5.00
Mors di cranberry		
Морс клюквенный		
Succo di pomodoro		
Сок томатный		

## Bevande alcoliche

### Алкогольные напитки

Vodka “Russky Standart” 40%	bottiglia (0,7)	40.00
Russia – Moscow	bicchiere (50ml)	3.00
Birra “Baltica” russa	№3 (0.5) 4.8%	
Пиво “Балтика”	№7 (0.5) 5.4%	4.00
	№9 (0.5) 8%	
Amaro		3.00
Whisky, Rum, Brendi		4.00
Cognac		6.00
Acqua gasata o naturale	1L	2.00
	0.5L	1.00
Coca cola		3.00
Tè, caffè		2.00