
BERD'S
BAR.VIN.ARTĂ

păstârnac
levănțică
țelină
sfeclă roșie
leuștean
pătrunjel
usturoi
busuioc
măceș
cătină
vișini
nuci

Aromele din bucătăria noastră pornesc din rețetele tradiționale locale, de la bunici, din copilărie și din după-amiezile vacanțelor de vară. În bucatele noastre se regăsesc nuanțe fine de ierburi, fructe și legume de sezon crescute local, alese cu multă atenție și grijă.

Povestea noastră este despre Moldova altfel. O țară de care te poți îndrăgosti. O țară cu rădăcini, curaj și dragoste de viață. Am adunat cele mai bune ingrediente, aromele, soarele, amintirile din copilărie. Le-am adus în bucătărie, unde cu răbdare le îmbinăm în rețete de autor pentru a depăși limitele culinare și cele geografice.

Our story is about a different Moldova. A country you can fall in love with. A country with deep roots, courage and joy of life. We assembled the best ingredients, flavors, sun, childhood memories. We brought them into the kitchen, where we patiently combine them in master recipes to expand culinary and geographical boundaries.

Наш рассказ о другой Молдове. О стране, в которую можно влюбиться. О стране с глубокими корнями, отвагой и любовью к жизни. Мы собрали лучшие ингредиенты, ароматы, добавили солнца и детских воспоминаний, принесли их на кухню, где старательно ищем новые сочетания, создавая авторские рецепты и расширяя кулинарные и географические границы.

PLATOU PENTRU VIN
ЗАКУСКИ ДЛЯ ВИНА
WINE PLATE

Gustările din legume: vînătă coaptă, cremă de ardei cu condimente, humus din floarea soarelui, pesto cu pătrunjel și pîine de secară — **230** MDL

Овощные закуски: запеченный баклажан, крем из перцев со специями, хуммус из семечек подсолнуха, песто с петрушкой и ржаной хлеб

Vegetable appetizers: roasted eggplant, spiced pepper cream, sunflower hummus, parsley pesto and rye bread

Platou cu caşcavaluri și gemuri locale — **420** MDL
Ассортимент местных сыров и джемов
Selection of local cheeses and jams

Platou din mezeluri locale: salam moldovenesc, ceafă de porc, roastbeef, cârnăciori vânătorești, boabe muștar, căstrăveți murați și măsline — **420** MDL

Мясное ассорти: салями по-молдавски, свиная шея, ростбиф, охотничьи колбаски, семена горчицы, маринованные огурцы и маслины

Platter of local charcuterie: Moldovian salami, pork neck, roast beef, hunting sausages, mustard seeds, pickled cucumbers and olives

GUSTĂRI
ЗАКУСКИ
STARTERS

Tartar de vită cu sos de caşcaval maturat și roșii confiate — **235** MDL
Тартар из говядины с соусом из зрелого сыра и вяленными томатами
Beef tartar with aged cheese sauce and sun-dried tomatoes

Brioche sandwich cu carne de vită, sos de paprica, caşcaval cu nucă grecească și gratin — **210** MDL

Сэндвич бриош с говядиной, соусом из паприки, сыром с грецким орехом и гратеном

Brioche sandwich with beef, paprika sauce, walnut cheese and gratin

specialitatea casei / signature dish / фирменное блюдо

Plăcinte la cuptor: brânză cu mărar/ cartofi cu pătrunjel/ vișină și scorțișoară/ măr și stafide (2 bucăți la alegere) **125** MDL

Плацинды из печи с творогом и укропом/ картофелем с петрушкой / вишней и корицей/ яблоком и изюмом (2 шт на выбор)

Moldovan plăcinte in the oven with cottage cheese and dill/ potatoes with parsley/ cherries and cinnamon/ apples and raisins (2 pcs per choice)

Mille-feuille cu vânătă, mozzarela și sos de roșii **195** MDL
Мильфей с баклажанами, моцареллой и томатным соусом
Mille-feuille with eggplant, mozzarella and tomato sauce

Cartofi pavé cu ierburi aromate, sos mayo/ chili/ ketchup **90** MDL
Картофельное паве с ароматными травами, соусом майонез/ чили/ кетчуп
Potato pavé with aromatic herbs, mayonnaise/ chili/ ketchup sauce

Tartar de somon cu cremă de avocado cu lime **195** MDL
Тартар из сёмги с кремом из авокадо и лайма
Salmon tartar with avocado cream and lime

SALATE
САЛАТЫ
SALADS

Salată caldă cu bulgur, legume de sezon și dresing de portocală cu muștar **160** MDL

Теплый салат с булгуром, сезонными овощами и заправкой из апельсина и горчицы

Warm salad with bulgur, seasonal vegetables and orange with mustard dressing

Salata cu piept de pui/ creveți grilați, frunze de romano, pesmeți, cașcaval local și dresing din oțet de melisă **175/ 190** MDL

Салат с куриной грудкой/креветками гриль, листьями романо, сухарями и местным сыром с дресингом из уксуса и мелисы

Salad with grilled chicken/shrimps breast, romaine leaves, breadcrumbs and local cheese with dresing of vinegar and lemon balm

SUPE
СУПЫ
SOUPS

Zeamă de găină cu tăiței de casă, ardei iute și smântână **130** MDL
Куриная зама с домашней лапшой, острым перцем и сметаной
Chicken soup with homemade noodles, hot pepper, and sour cream

Supă cremă de ciuperci cu trufe moldovenești **175** MDL
Грибной крем-суп с черными молдавскими трюфелями
Mushrooms cream soup with moldovian truffles

FELURI PRINCIPALE
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
MAIN COURSE

Mămăligă cu brânză de oi și smântână **130** MDL
Полента с овечьим сыром и сметаной
Polenta with sheep's cheese and sour cream

Spagheti cu sos de roșii și cașcaval maturat 54 de luni **170** MDL
Спагетти с томатным соусом и местным сыром выдержкой 54 месяца
Spaghetti with tomato sauce and local cheese aged 54 months

Păstrăv somonat cu piure din țelină și brocoli la abur **330** MDL
Лососевая форель с пюре из сельдерея и брокколи на пару
Salmon trout with celery puree, and steamed broccoli

Puișor la cuptor cu piure de cartof copt și sos demi-glace **250** MDL
Запеченный цыпленок с картофельным пюре и соусом деми-гляс
Roasted chicken with mashed potatoes and demi-glace sauce

Beef Wellington cu sos jus din vin roș **500** MDL
Говядина Веллингтон с соусом джус из красного вина
Beef Wellington with red wine jus sauce

Caracatiță cu roșii și ardei copți cu sos chimichiuri **350** MDL
Осьминог с помидорами и печеным перцем с соусом чимичури
Octopus with tomatoes and roasted peppers with chimichurri sauce

Beef burger, carne de vită rețeta casei, sos classic, pâine brioche, castraveți murați, ceapă marinată acompaniată cu cartofi pavé **275** MDL

Говяжий бриошь-бургер: говядина по домашнему рецепту, классический соус, маринованные огурцы, маринованный лук и картофельное паве

Beef Burger: house beef recipe, brioche, classic sauce, pickled cucumbers, pickled onions and potato pave

Pepper steak cu graten, spanac sotat și sos de piper negru **390** MDL
Перечный стейк с гратеном, жареным шпинатом и соусом из черного перца
Pepper steak with gratin, roasted spinach and black pepper sauce

DESSERT
ДЕСЕРТ
DESSERTS

Desert tradițional Cușma lui Guguță **125** MDL
Традиционный десерт Кушма луй Гугуцэ
Traditional dessert Cusma lui Guguță

Medovik **125** MDL
Медовик
Honey cake

Pandișpan de migdale cu cremă de fistic și alune caramelizate **140** MDL

Пандишпан из миндаля с фисташковым кремом и карамелизированым орехом

Almond pandispan with pistachio cream and caramelized walnuts

Selecții de înghețată și sorbet de sezon **105** MDL
Сезонный выбор мороженного и сорбета
Seazon selection of ice creame and sorbet

Unele bucate din meniu conțin alergeni. În cazul în care sunteți intoleranți sau alergici la un ingredient, vă rugăm să informați despre aceasta chelnerul înainte de plasarea comenzii.

В меню содержатся аллергены. Если у вас есть непереносимость некоторых продуктов, предупредите об этом официанта, перед размещением заказа.

Our menu contains allergens. If you suffer from a specific food allergy or intolerance, please tell your waiter about that before placing an order.

пастернак
лаванда
сельдерей
свекла
любисток
петрушка
чеснок
базилик
шиповник
облепиха
вишня
грецкий орех

Ароматы нашей кухни берут своё начало от традиционных рецептов наших бабушек и нежных детских воспоминаний. Наши блюда несут в себе лёгкие нотки местных сезонных трав, фруктов и овощей, выбранных с большой заботой и вниманием.

parsnip
lavender
celery
beet
lovage
parsley
garlic
basil
brier
sea buckthorn
sour cherries
walnut

The flavors of our cuisine emerge from traditional local recipes, from our grandmothers, reminding us of our childhood; the sunny, serene afternoons during the summer holidays. Our dishes feature fine aromas of locally grown seasonal herbs, fruits, and vegetables, chosen with care and attention.

Signed by Brand Chef Oxana Cretu