



BERD'S

RESTAURANT  
AROME LOCALE



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.*



# GUSTĂRI RECI

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS



### **Pateu din ficat de pui cu vin fiert, gel de gutuie, mere și ice wine**

190 MDL

Куриный паштет с джемом из айвы,  
яблоками и ice wine с глазурью из извара

Chicken pate with quince jam, apples and ice wine,  
glazed with mulled wine

### **Zacuscă de vânătă cu sos de usturoi copt**

130 MDL

Закуска из баклажанов с запеченным чесночным соусом

Eggplant appetizer with baked garlic sauce



### **Carpaccio din nisetru cu migdale, ulei și gel de cătină**

270 MDL

Карпаччо из осетрины с облепиховым гелем  
и маслом с добавлением миндаля

Sturgeon carpaccio with sea buckthorn  
gel and oil with almonds

### **Salată de crap afumat cu sveclă roșie, morcov și dovleac**

190 MDL

Салат из копченого карпа со свеклой,  
морковью и кабачками

Smoked carp salad with beetroot, carrot and zucchini

### **Salată de rădăcinoase cu ulei de dovleac și sos de merișoare**

140 MDL

Салат из корнеплодов с тыквенным маслом и соусом из клюквы

Root salad with pumpkin oil and cranberry sauce



specialitatea casei / signature dish / фирменное блюдо

# GUSTĂRI CALDE

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ  
HOT STARTERS

**Colțunași cu păstrav, sos cremos și icre de păstrăv** 220 MDL

Вареники с форелью, крем соусом и икрой форели  
Dumplings with trout, cream sauce and trout caviar

**Ghiveci cu legume și bulion din ierburi aromate** 170 MDL

Гивеч с бульоном из ароматных трав  
Vegetable pot with aromatic herbs broth

**Salată caldă de prepeliță cu ciuperci marinate și sos de roiniță** 220 MDL

Теплый салат с перепелкой с маринованными грибами  
и соусом из мелиссы  
Warm salad with quail marinated mushrooms and lemon balm sauce

**Sarmale din nisetru cu sos din ardei ars în fân** 270 MDL

Голубцы из осетрины и соус из перца обожжённого в сене  
Stuffed vine leaf with sturgeon and burnt pepper sauce



**Grâu integral cu 3 tipuri de ciuperci și trufe negre** 220 MDL

Цельнозерновая пшеница с 3 видами грибов и черными трюфелями  
Whole wheat with 3 types of mushrooms and black truffles

# SUPE

СУПЫ  
SOUPS

**Borș roșu cu carne de vită** 140 MDL

Красный борщ с говядиной  
Red borscht with beef

**Zeamă de pui cu tăiței de casă** 130 MDL

Зама из курицы с домашней лапшой  
Zama soup with chicken and homemade noodles

**Supa cremă de dovleac cu cătină și șofran** 170 MDL

Крем суп из тыквы с облепихой и шафраном  
Pumpkin cream soup with buckthorn and saffron

# FELURILE PRINCIPALE

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА  
MAIN COURSES

- Păstrăv cu batat copt în ierburi aromate, sos din miere și icre roșii** 330 MDL
- Форель с бататом запечены в ароматных травах, соус из меда и красная икра
- Trout with sweet potato baked in aromatic herbs, honey sauce and red roe
- Șalău cu piure de cartof și dovlecel cu sos din merișoare** 340 MDL
- Судак с картофельным и кабачковым пюре и клюквенным соусом
- Pike perch with potato and zucchini puree and cranberry sauce
- Steak de vită cu păstârnac și sos de măces** 395 MDL
- Стейк из говядины с пастернаком и соусом из шиповника
- Beef steak with parsnip and rosehip sauce
- Pulpă de rață cu morcov colorat și sos de mentă cu rodie** 395 MDL
- Утиная ножка с разноцветной морковью и соусом из мяты с гранатом
- Duck leg with colorful carrot and pomegranate-mint sauce
- File de curcan cu sos de caștane și pireu de morcov și șofran** 310 MDL
- Филе индейки с соусом из каштана и морковным пюре с шафраном
- Turkey fillet with chestnut sauce and carrot puree with saffron
- Chiftele din năut cu pireu de sfeclă și roșii în ulei de trufe** 250 MDL
- Котлеты из нута с пюре из свеклы и помидорами в трюфельном масле
- Chickpea balls with beet and tomato in truffle oil



# DESSERTURI

ДЕСЕРТЫ  
DESERTS

- Tort cu pandișpan din migdale cu ganaș de mentă și sos de zmeură** 125 MDL  
Миндальный бисквит с мятным ганашем и малиновым соусом  
Almond sponge cake with mint ganache and raspberry sauce
- Chișinău de seară cu gem de prune, praline și ciocolată neagră** 125 MDL  
Вечерний Кишинёв со сливовым джемом, пралине и черный шоколад  
Evening Chisinau with plum jam, pralines and dark chocolate
- Beza cu gem de nectarine și sos de vișină** 110 MDL  
Безе с нектариновым джемом и вишнёвым соусом  
Meringue with nectarine jam and cherry sauce
- Desert "Lapte de Pasăre" cu fulgi de migdale** 115 MDL  
Десерт "Птичье молоко" с хлопьями миндаля  
Dessert "Lapte de Pasăre" with flaked almonds
- Închețată de hrișcă/ vanilie/ ciocolată/ migdale** 105 MDL  
Мороженое гречневое/ ванильное/ шоколадное/ миндальное  
Buckwheat/ vanilla/ chocolate/ almond ice cream
- Sorbet de măceș/ merișoare/ flori de soc/ trandafir** 105 MDL  
Сорбет из шиповника/ клюквы/ бузина/ роза  
Rosehip/ cranberries/ elderflower/ rose sorbet
- Selecție de cașcavaluri locale și gemuri autohtone** 410 MDL  
Ассорти местных сыров и джемов  
Selection of local cheeses jams

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.*

