




BERD'S
BAR.VIN.ARTĂ



*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

Gustărele din legume: icre de vânăță, ardei gras grilat, humus din floarea soarelui, pesto și pesmeți

230 MDL

Овощные закуски: баклажановая икра, болгарский перец на гриле, хумус из подсолнечника, соус песто и панировочные сухари

Vegetable appetizers: eggplant caviar, grilled bell peppers, sunflower hummus, pesto sauce and breadcrumbs

Platou cu cașcavaluri și gemuri locale

410 MDL

Ассортимент местных сыров и джемов
Selection of local cheeses and jams

Platou din mezeluri locale: salam moldovenesc, ceafă de porc, roast beef, cârnăciori vânătoarești, boabe muștar, castraveciori murați și măslină

410 MDL

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

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

GUSTĂRI

ЗАКУСКИ

STARTERS

Tartar de vită cu ciuperci marinate și trufe moldovenești

235 MDL

Тартар из говядины с маринованными грибами и молдавскими трюфелями
Beef tartar with marinated mushrooms and moldovan truffles



Bacon sandwich cu pâine brioche, ou fiert, nisetru slab sărat și cașcaval local acompaniat cu cartofi pavé

210 MDL

Сэндвич-бриошь с беконом, вареным яйцом, слабосоленой осетриной и местным сыром в сопровождении картофельного паве

Brioche sandwich with bacon, boiled egg, lightly salted sturgeon, local cheese and potato pavé



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 with dill/ potatoes with parsley/ cherries and cinnamon/ apples and raisins/ (2 pcs per choice)

Mille-feuille cu vânătă, mozzarella 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 sos de mure și jele de migdale 180 MDL

Тартар из семги с ягодным соусом и желе из миндаля

Salmon tartare with blackberry sauce and almond jelly

SALATE

САЛАТЫ

SALADS

Salată caldă cu quinoa, legume sotate și parmesan 160 MDL

Теплый салат с киноа, тушеными овощами и пармезаном

Warm salad with quinoa, sauteed vegetables and parmesan

Salata cu piept de pui grilat, frunze de roman, pesmeți și sos de cașcaval local (sau creveți grilate) 175/ 190 MDL

Салат с куриной грудкой гриль, листьями романо, панировочными сухарями и местным сырным соусом (или креветки на гриле)

Salad with grilled chicken breast, romaine leaves, breadcrumbs and local cheese sauce (or grilled shrimps)

Tartar de somon cu sos de mure și jele de migdale 180 MDL

Тартар из семги с ягодным соусом и желе из миндаля

Salmon tartare with blackberry sauce and almond jelly

Salată de roșii cu castraveți cu busuioc ,caș de oi condimentat cu icre de ceapă 150 MDL

Салат из помидоров и огурцов с базиликом, овечьим сыром, заправленный икрой лука

Tomato and cucumber salad with basil, sheep's curd seasoned with onion roe

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

160 MDL

Грибной крем-суп с черными молдавскими трюфелями

Mushrooms cream soup with moldovan 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

Tagliatelle cu sos de roșii și cașcaval maturat 54 de luni

170 MDL

Тальятелли с томатным соусом и местным сыром выдержкой 54 месяца

Tagliatelle with tomato sauce and local cheese matured 54 months

Ruladă din șalău și păstrăv somonat cu legume sotate și sos de vin alb

310 MDL

Рулет из судака и лососевой форели с обжареными овощами

и соусом из белого вина

Zender and trout salmon roulade with souteed vegetables and white wine sauce

Puișor la cuptor cu piure de batat și sos demi-glace

Запеченный цыпленок с пюре из батата и соусом демиглас

Roasted chicken with sweet potato puree and demi-glace sauce

225 MDL

Beef Wellington cu sos de trufe

Говядина Веллингтон с трюфельным соусом

Beef Wellington with truffle sauce

430 MDL

Caracatiță cu cartof, spanac și roșii picante

Осьминог с картофелем, шпинатом и острыми томатами

Octopus with potatoes, spinach and spicy tomatoes

350 MDL

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 ,conopidă marinată , spanac sotat și sos de vită

390 MDL

Перечный стейк гратеном ,маринованной цветной капусты, обжаренным шпинатом и говяжий соус

Pepper steak with graten and marinated cauliflower, sauteed spinach and beef 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

Înghețată 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

Tartă cu gutuie și caramelă cu scorțișoară

110 MDL

Тарт с айвой и карамелью с корицей
Quince tart with cinnamon caramel

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



