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.

AROME LOCALE

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, amintiriledin copilărie. Le-am adus în bucătărie, undecu 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 кулинарныеи географические границы.

GUSTĂRI RECI
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTERS

Pate de ficat de pui cu glazură de vin, gem de caise și ice wine — **210** MDL

Паштет из куриной печени с глазурью из вина, абрикосовым джемом и ice wine

Chicken liver pate with wine glaze, apricot jam and ice wine

Zacuscă de vânătă cu sos de pătrunjel, ceapă caramelizată și ardei verde — **150** MDL

Закуска из баклажанов с соусом из петрушки, карамелизированным луком и зелёным перцем

Eggplant appetizer with parsley sauce, caramelized onion and green pepper

Trill din 3 tipuri de pește local și bisque de merișoare — **270** MDL
Трил из 3 видов локальной рыбы с клюквенным биском
Trill of 3 types of local fish with cranberry bisque

Salată din grădina fermierului cu dresing din ulei de nucă grecească și legume de sezon — **150** MDL

Салат с фермерского огорода с дресингом из грецкого ореха и сезонными овощами

Farm garden salad with walnut dresing and seasonal vegetables

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

specialitatea casei / signature dish / фирменное блюдо

GUSTĂRI CALDE
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS

Gogoși cu crap, cremă de porumb și icre de știucă **280** MDL
Пончики с карпом, кукурузным кремом и щучьей икрой
Doughnuts with carp, corn cream and pike roe

Ghiveci din legume coapte cu bulion de șofran **190** MDL
Гивеч из запечённых овощей с бульоном из шафрана
Givech with roasted vegetables and saffron broth

Colțunași din păstrăv cu șalău, sos din salvie și icre roșie **240** MDL
Вареники с форелью и судаком, соусом из шалфея и красной икрой
Dumplings with trout and pike perch, with sage sauce and red caviar

Salată cu curcan copt, brocoli,
morcov și afine cu alune de pădure **240** MDL

Салат с запеченной индейкой, брокколи,
морковью и голубикой с лесным орехом

Salad with baked turkey, brocoli,
carrot and blueberry with hazelnut

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
Zeama soup with chicken and homemade noodles

Supă cremă din sparanghel de la Tomai cu
migdale moldovenește și caș proaspăt **190** MDL

Крем суп из Томайской спаржи
с молдавским миндалём и свежей брынзой

Tomai asparagus cream soup
with Moldavian almonds and fresh sheep cheese

FELURILE PRINCIPALE

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА
MAIN COURSES

Păstrăv cu țelină gratinată,
sos din coriandru verde și icre roșie **390** MDL

Форель с гратеном из сельдерея,
соусом из зелёного кориандра и красной икры

Trout with celery gratin,
green coriander sauce and red caviar

Șalău confiat cu tartă din topinambur, măcriș și sos din vin "Viorica" **390** MDL

Судак конфи с тартом из топинамбура, щавеля и соусом из вина "Viorica"

Pike perch confit with topinambur tart, watercress and "Viorica" wine sauce

File Mignon cu cartofi în jăratic și sos jus cu trufe moldovenești **420** MDL

Филе Миньон с картофелем в углях и соусом джус с молдавскими трюфелями

Filet Mignon with charcoal-grilled potatoes and jus sauce with Moldavian truffles

File de rață cu cremă de păstârnac cu lobodă
și sos de trandafir cu aronie uscată **420** MDL

Утиное филе с кремом из пастернака с лебедой
и соусом из розы и сушёной рябины

Duck fillet with parsnip cream with lobod,
and rose sauce with dried aronia

Struț în ierburi aromate cu sos de coacăză neagră
și cremă de ciuperci albe **560** MDL

Страус в ароматных травах с соусом
из чёрной смородины и кремом из белых грибов

Ostrich in aromatic herbs with black currant sauce
and porcini mushroom cream

Chiftele din năut cu piure de sfeclă afumată
și roșii în ulei de trufe **250** MDL

Тефтели из нута с пюре из копчёной свеклы
и помидорами в трюфельном масле

Chickpea balls with smoked beetroot puree
and tomatoes in truffle oil

DESERTURI

ДЕСЕРТЫ
DESERTS

Trandafir din căpșună cu cremă de vanilie și gel de melisă **120** MDL
Клубничная роза с ванильным кремом и гелем из мелиссы
Strawberry rose with vanilla and melissa gel

Chișinău de seară cu nucată,
prune uscate și caramelă sărată **130** MDL

Вечерний Кишинёв с ликёром из зелёного ореха,
черносливом и солёной карамелью

Evening Chisinau with walnut liqour,
dried plum and salted caramel

"Mai dulce decât mierea" Medovik clasic, jele din tinctură de miere,
sorbet din fagure, cremă din caramelă **145** MDL

"Слаще, чем мёд" Классический медовик, желе из медовой настойки,
сорбет из сот, крем из карамели

"Sweeter than honey" Clasic medovik, jelly of honey tincture,
honeycot sorbet, cream with caramel

Desert "Lapte de Pasăre" cu sos din flori de soc **115** MDL
Десерт "Птичье Молоко" с соусом из цветов бузины
"Bird's Milk" dessert with elderflower sauce

Înghețată din porumb/ ciocolată/ vanilie/ plombir cu alune **105** MDL
Мороженое из кукурузы/ шоколада/ ванили/ пломбир с лесным орехом
Ice cream corn/ chocolate/ vanilla/ flavored hazelnut

Sorbet de coarne/ trandafir/ caise cu busuioc/ căpșune **105** MDL
Сорбет из кизила/ розы/ абрикоса с базиликом/ клубника
Sorbet cornelian cherry/ rose/ apricot with basil/ strawberry

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.

AROME LOCALE