

GUSTĂRI RECI

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTER

	Pate din ficat de pui în glazură de vin și gem de gutui Паштет из куриной печени в винной глазури с айвовым джемом Chicken liver pâté in wine glaze and quince jam	210 MDL 170 g
	Zacuscă de vânătă cu sos de pătrunjel, ceapă caramelizată și ardei verde Икра из баклажанов с соусом из петрушки, карамелизированным луком и зелёным перцем Eggplant spread with parsley sauce, caramelized onion, and green pepper 1 2 7 8	170 MDL 250 g
	Tartar de vită cu trufe proaspete locale Тартар из говядины со свежими местными трюфелями Beef tartare with fresh local truffles 3 10	250 MDL 170 g
	Salată cu curcan copt, merișoare, morcov și alune de pădure Салат с запечённой индейкой, клюквой, морковью и фундуком Salad with roasted turkey, cranberries, carrot and hazelnuts 2 4 7 8	240 MDL 300 g
	Salată cu sfeclă roșie, cremă de cașcaval local și dressing de ulei de nucă Салат из свёклы с кремом из местного сыра и заправкой из орехового масла Beetroot salad with local cheese cream and walnut oil dressing 8 7 11	150 MDL 170 g
	specialitatea casei / фирменное блюдо / signature dish	
	vegetarian / вегетарианское / vegetarian	

GUSTĂRI CALDE

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTER



Gogoși de crap gătit lent, cu cremă de porumb și icre de știucă

280 MDL
180 g

Пончики из карпа с кукурузным кремом с икрой щуки
Corn-crusted carp donuts with pike caviar

4

7

14



Colțunași din păstrăv și șalău, cu sos de salvie și icre roșii

250 MDL
230 g

Вареники с начинкой из форели и судака, с соусом из шалфея и красной икрой
Trout and pike-perch dumplings with sage sauce and red caviar

1

4

7



Orzotto cremos din grâu integral cu ciuperci de pădure și ceapă verde

250 MDL
200 g

Сливочный орзотто из цельнозерновой пшеницы с лесными грибами и зелёным луком
Creamy whole-grain wheat orzotto with wild mushrooms and green onion

1

7



Ardei copt la foc cu caș de vaci de la ferma din Pohrebea, servit cu sos aromat de legume

160 MDL
200 g

Перец, запечённый на открытом огне, с фермерским творогом с фермы Pohrebea, с ароматным овощным соусом
Fire-roasted pepper with fresh farmer's cheese from the Pohrebea farm, served with an aromatic vegetable sauce

7

SUPE

СУПЫ
SOUPS



Zeamă cu prepeliță și tăiței de casă, servită cu smântână și ardei marinat

140 MDL
350 g

Зама с перепёлкой и домашней лапшой, подаётся со сметаной и маринованным перцем
Traditional zeama with quail and homemade noodles, served with sour cream and marinated pepper

1

7



specialitatea casei / фирменное блюдо / signature dish



vegetarian / вегетарианское / vegetarian



Supă cremă de dovleac cu urdă de vacă, afumată în ace de brad

130 MDL

300 g

Крем-суп из тыквы с копчёным творожным сыром
и ароматом хвои
Pumpkin cream soup with smoked farmer's cheese
infused with smell of praise

7

FELURILE PRINCIPALE

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

MAIN COURSES



Păstrăv copt pe mesteacăn, servit cu mămăligă din crupe de mei

390 MDL

300 g



Запечённая форель на берёзе, подаётся с
мамалыгой из пшённой крупы
Trout baked on a birch wood, served with wheat-groat mamaliga

4 7



Șalău fin preparat, servit cu cartofi, morcov, mazăre și sos catifelat din raci locali

390 MDL

310 g

Судак, приготовленный на пару, с картофелем, морковью,
зелёным горошком и соусом из местных раков
Steamed pike perch with potatoes, carrots, green peas, and
local crayfish sauce

2 4 7

File de vițel la grătar, cu cartofi în jăratric și ciuperci de fag

450 MDL

360 g

Филе телятины на гриле, с грибами вешенками и запечённым
картофелем на углях
Grilled veal fillet, ember-baked potatoes and
oyster mushrooms

7

Pulpă de rață confiată cu glazură de arțar, servită cu arpacaș cremos

370 MDL

350 g

Утиная ножка конфи с кленовой глазурью, подаётся с
кремовым перлотто
Duck leg confit with maple glaze, served with creamy pearl barley

1 7

Struț în ierburi aromate, cu sos de vin Rară Neagră, cremă de sfeclă și ridiche de toamnă

560 MDL

360 g

Страус в ароматных травах с соусом на основе вина Rară Neagră,
свекольным кремом и осенней редькой
Ostrich fillet in aromatic herbs with Rară Neagră wine sauce,
beetroot cream and autumn radish

1 7



specialitatea casei / фирменное блюдо / signature dish



vegetarian / вегетарианское / vegetarian

DESSERTURI

ДЕСЕРТЫ
DESERTS



◆ „Chişinău de seară” cu nucată, prune uscate
şi caramelă sărată 130 MDL
170 g

«Вечерний Кишинёв» с нукатой (сладкий ореховый ликёр),
сушёными сливами и солёной карамелью
“Evening Chişinău” with nucata (sweet nut liqueur), dried
plums and salted caramel

1 3 7 8

Mai dulce decât mierea – „Medovik” clasic cu
marmeladă din tinctură de miere, sorbet din
fagure şi cremă fină de caramelă 150 MDL
150 g

Сладче Мёда — классический «Медовик» с мармеладом из
медовой настойки, сорбетом из сот и карамельным кремом
Sweeter Than Honey — classic “Medovik” cake with honey-infused
marmalade, honeycomb sorbet, and caramel cream

1 3 7

Desert „Lapte de pasăre” cu sos din flori de soc 115 MDL
150 g

Десерт «Птичье молоко» с соусом из цветков бузины
“Bird’s Milk” dessert with elderflower sauce

1 3 7 8

Selecţii de îngheţată şi sorbet de sezon 105 MDL

Ассорти из сезонного мороженого и сорбета 120 g
Selection of seasonal ice cream and sorbet

7

◆ specialitatea casei / фирменное блюдо / signature dish

◆ vegetarian / вегетарианское / vegetarian

ALLERGEN LIST:

1. Cereals containing gluten(wheat, rye, oats, barley, spelt, khorasan wheat or their hybridised strains) and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof

8. Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts, and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof