

GUSTĂRI RECI

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTER



Pate din ficat de pui în glazură de vin, mere uscate și gem de caise

210 MDL
170 g

Паштет из куриной печени в винной глазури с сушёными яблоками и абрикосовым джемом
Chicken liver pâté in wine glaze, served with dried apples and apricot jam

7



Zacuscă de vinete cu ceapă caramelizată, alune de pădure și dumadă cu roșii verzi

190 MDL
250 g

Закуска из баклажанов с карамелизированным луком, фундуком и традиционным молдавским соусом из зеленых помидоров
Eggplant appetizer with caramelized onion, hazelnuts, and traditional Moldovan green tomato sauce

1 3 7 8

Tartar de vită cu ciuperci marinate, servit pe os cu maioneză de casă

330 MDL
150 g

Тартар из говядины с маринованными грибами, подаётся на кости с домашним майонезом
Beef tartare with marinated mushrooms, served on the bone with homemade mayonnaise

3 10

Salata fermierului cu frunze tinere, ridiche de vară, sos cu ulei de nucă și rață crud-zvântată

250 MDL
230 g

Фермерский салат с молодыми листьями, летним редисом, соусом на основе масла грецкого ореха и сыровяленой уткой
Farmer's salad with young greens, summer radish, walnut oil dressing, and cured duck breast

8



„Salata din copilăria mea”: roșii coapte, castraveți și verdeță, servite cu ulei de casă și caș de vaci

150 MDL
170 g

«Салат моего детства»: запечённые помидоры, огурцы и зелень с домашним маслом и коровьей брынзой
“My Childhood Salad”: roasted tomatoes, cucumbers, and fresh herbs, served with homemade oil and artisan cheese

7 9




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 томлёного карпа с кукурузным кремом и икрой щуки
Slow-cooked carp doughnuts with corn cream and pike caviar

[1](#) [4](#) [7](#)

Sarmale tradiționale cu iepuraș gătit la cuptor, servite cu sos de ardei și smântână afumată 190 MDL
250 g

Традиционные голубцы с кроликом, приготовленным в печи, под соусом из перца и копчёной сметаны

Traditional cabbage rolls with oven-roasted rabbit, served with pepper sauce and smoked sour cream

[1](#) [7](#)

 **Mandja de legume, ca în sudul Moldovei, servită cu brânză de oi și ardei** 150 MDL
170 g

Овощное рагу в южномолдавском стиле, с овечьей брынзой и перцем

Southern Moldovan-style vegetable „Mandja” served with sheep cheese and peppers

[7](#)

SUPE


СУПЫ
SOUPS

Zeamă cu prepeliță și tăieței de casă, servită cu smântână și ardei 160 MDL
350 g

Зама с перепёлкой и домашней лапшой, подаётся со сметаной и перцем

Traditional chicken soup with quail and homemade noodles, served with sour cream and peppers

[1](#) [7](#) [1](#)


 **Supă cremă de mazăre tânără, aromată cu mentă și urdă de vaci** 150 MDL
350 g

Крем-суп из молодого зелёного горошка с мятой и творожным сыром

Young green pea cream soup flavored with mint and fresh curd cheese

[1](#) [7](#)

 specialitatea casei / фирменное блюдо / signature dish

 vegetarian / вегетарианское / vegetarian

FELURILE PRINCIPALE

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА
MAIN COURSES

Păstrăv copt pe lemn de mesteacăn, servit cu sparanghel și sos de măcriș

390 MDL
300 g

Форель, запечённая на берёзовом полене, подаётся со спаржей и соусом из щавеля.
Birch-roasted trout served with asparagus and sorrel sauce.

[4](#) [7](#)

Somn conflat, servit cu cremă din rădăcină de țelină și sos untos

390 MDL
300 g

Томлёный сом с кремом из корня сельдерея и сливочным соусом
Slow-cooked catfish served with celery root cream and buttery sauce

[4](#) [7](#) [8](#)

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

450 MDL
360 g

Филе телятины на гриле с картофелем на углях и грибами вёшенками
Grilled veal fillet with ember-roasted potatoes and oyster mushrooms

[7](#)

Puișor de fermă cu morcovi caramelizați și ceapă coaptă la cuptor

290 MDL
300 g

Фермерский цыплёнок с карамелизированной морковью и запечённым луком
Farm-raised chicken with caramelized carrots and oven-roasted

[7](#) [8](#)



Struț gătit lent „24 de ore”, cu cvas artizanal, servit cu piure de cartofi și trufă neagră

590 MDL
300 g

Страус, томлённый „24 часа” в домашнем квасе, подаётся с картофельным пюре и чёрным трюфелем
Slow-cooked ostrich “24 Hours” with artisanal kvass, served with potato purée and black truffle

[1](#) [7](#)

Costiță de miel la cuptor, cu hribi de pădure și sos brun de merișoare

1500 MDL
900 g

Каре ягнёнка с лесными белыми грибами и насыщенным клюквенным соусом
Oven-roasted lamb ribs with wild porcini mushrooms and rich cranberry sauce

[1](#) [7](#) [8](#)



specialitatea casei / фирменное блюдо / signature dish



vegetarian / вегетарианское / vegetarian

DESERTURI

ДЕСЕРТЫ
DESERTS



„Chişinău de seară” cu nucată, prune uscate şi caramelă sărată

150 MDL
170 g

«Вечерний Кишинёв» пропитанный ликёром из грецкого ореха с черносливом и солёной карамелью
“Chişinău by Night” with walnut liqueur, dried plums,
and salted caramel

1 3 7 8

„Mai dulce decât mierea” — Medovik cu blaturi din polen de flori şi cremă catifelată cu muşţel

150 MDL
150 g

«Сладче мёда» - медовик с цветочной
пыльцой и нежным ромашковым кремом
“Sweeter than Honey” - Medovik with flower pollen
sponge layers and delicate chamomile cream

1 3 7 8

„Lapte de pasăre” desert cu sorbet din suc de mesteacăn şi flori de soc

130 MDL
150 g

«Птичье молоко» десерт с сорбетом из берёзового
сока и цветов бузины
“Bird’s Milk” dessert with birch sap sorbet and
elderflower blossoms

1 3 7 8

„Cuşma lui Guguţ” desert tradiţional

130 MDL
150 g

«Шапка Гугуц» традиционный десерт
“Guguţ’s Hat” traditional dessert

1 3 7 8

Selecţie de îngheţată şi sorbet artisanale

105 MDL
120 g

Ассорти домашнего мороженого и сорбетов
Selection of artisanal ice creams and sorbets

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