

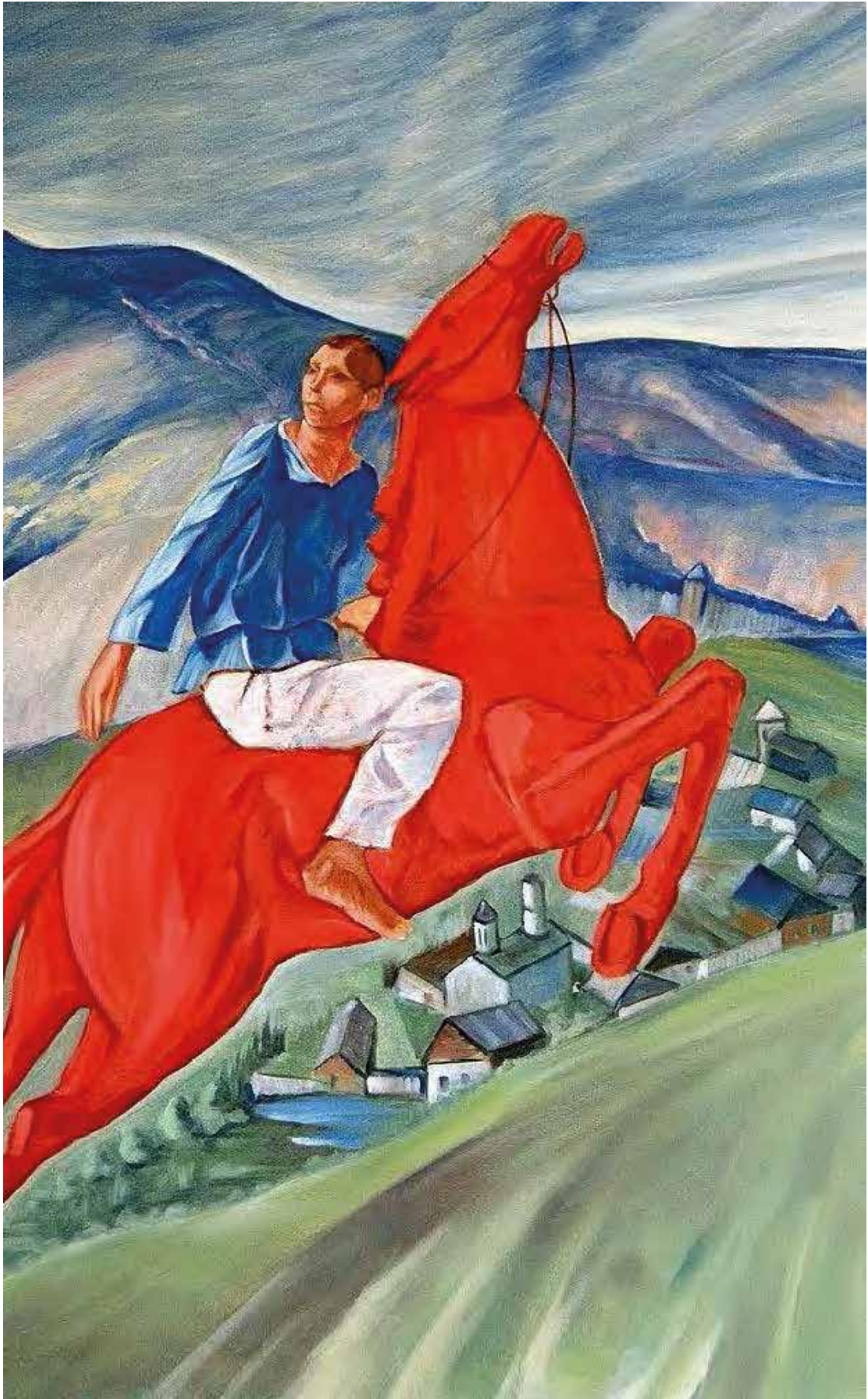
**ПЕТРОВ-ВОДКИН**

**RUSSIAN TAPAS BAR  
& RESTAURANT**



**КУЛИНАРИЯ**





# СОДЕРЖАНИЕ



## CONTENT

ТАПАСЫ	4	TAPAS
ЗАКУСКИ И САЛАТЫ	6	APPETIZERS AND SALADS
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	10	HOT APPETIZER
ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ	12	WHEAT PANCAKES
ПИРОЖКИ НА ОДИН УКУС	13	SMALL PIES
ДЕГУСТАЦИОННОЕ СЕТ МЕНЮ	14	TASTING SET MENU
ИКРА	15	CAVIAR
ДАЛЬНИЙ ВОСТОК	16	FAR EAST
ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ. КАШИ	18	DUMPLINGS AND VARENIKI. PORRIDGES
СУПЫ	20	SOUPS
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	22	MAIN COURSE
БЛЮДА НА ДВОИХ	25	TO SHARE
КОТЛЕТКИ	26	CUTLETS
ДЕСЕРТЫ	28	DESSERTS

*Если у Вас аллергия на определенные продукты питания, просьба заранее предупредить вашего официанта. Компания более шести человек -10% сервисного обслуживания.*

*Please inform your waiter in case of any food allergies. For companies more than 6 persons 10% service is included.*



**Ассорти из пяти видов тапасов с настойками по рекомендации шеф-повара**

*Тапас с салом под хреновуху, тапас с сельдью под тминную, тапас с паштетом из куриной печени под вишнёвку, тапас с краковской колбасой под анисовую клюквянку, тапас с килькой под перцовку*

**Assorted five types of tapas with homemade vodka by chef recommendation**

*Salo (cured pork fat) on Borodino bread - horseradish with dill steam vodka; herring on rye bread- caraway vodka; chicken liver pate- cherry and clove liqueur; sausage from Krakow on rye bread- anise and cranberry vodka; sprat on Borodino bread - pepper with bay leaf vodka*

**1650**

# ТАПАСЫ

## TAPAS

Карельская форель с зелёным луком, фермерской сметаной и отварным яйцом в эклере	Karelian trout with spring onions, farm sour cream and boiled egg in eclair	110
Красная икра в эклере	Red caviar in eclair	110
Сельдь с маринованным луком, яйцом и зерновой горчицей на ржаном хлебе	Herring with marinated onions, egg and mustard on rye bread	110
Печень мурманской трески с зеленью и ялтинским луком	Murmansk sourced cod liver with greens and Yalta onion	110
Паштет из копчёной скумбрии на бородинском хлебе	Smoked mackerel liver pate on Borodinskiy bread	110
Сало на бородинском хлебе с русской горчицей	Salo with smoked paprika, served on Borodinskiy bread with Russian mustard	110
Паштет из куриной печени с томлёной свеклой и карамелизированным луком	Chicken liver pate with stewed beetroot and caramelized onion	110
Онежский сиг домашнего посола на бородинском хлебе	Salted Onegian whitefish on Borodino bread	110
Балтийская килька на бородинском хлебе с яичным паштетом	Sprat on Borodino bread with egg pate	110
Сельдь под шубой	Herring in 'Shuba-Coat' Tapas	110
Краковская колбаса с ладожской фермы на ржаном хлебе	Sausage from Krakov on rye bread	110
Закуска из огурцов и лука в рассоле, подаётся в кружке, по семейному рецепту шеф-повара, подаётся с рюмкой водки Мамонт	A mug full of pickled cucumbers in brine, made to the chef's heirloom recipe, served with a shot of vodka MAMONT	550
 Архангельская вариация (тапас с салом солёным, тапас с салом с копчённой паприкой и тапас со смальцем, в сопровождении трёх видов водки Архангельской)	"Arkhangelskaya variation" (tapas with salted salo, salo with smoked paprika, schmaltz accompanied by 3 type of "Arkhangelskaya vodka")	850

Водка  
Архангельская



*Бриошь с солониной из говядины  
с трюфельным маслом*



*Байкальский омуль с ароматами  
ольховой щепы, с картофельным  
кремом и пикантным  
ялтинским луком*



*Салат из свежих овощей с зеленью  
из нашей теплицы*



*Салат с рваной говядиной,  
зелёным яблоком, домашней  
сметаной и черносливом*

# ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



## APPETIZERS AND SALADS

Чёрная редька со сметаной по сезону	Seasonal black radish with sour cream by season	480
Квашенная капуста с клюквой и ароматным маслом	Sauerkraut with cranberry and aromatic sunflower seeds oil dressing	560
Салат из свежих овощей с зеленью из нашей теплицы с домашней сметаной/ с маслом на кубанских семечках	Vegetable salad with greens from our greenhouse with sour cream or aromatic sunflower seeds oil dressing	810
Винегрет с балтийской килькой, квашеной капустой и бочковыми солёными огурцами	Russian beetroot salad with sauerkraut and Baltic sprat	680
Паштет из куриной печени со свёклой томлёной в портвейне, карамелизированным луком, подаётся с деревенским подовым хлебом	Chicken liver pate with porto stewed beetroot, caramelized onion and hearth bread	670
Салат с рваной говядиной, зелёным яблоком, домашней сметаной и черносливом	Shredded beef salad with green apple, home-made sour cream and prunes	1050
Холодец из курицы зернового откорма с хреном и горчицей	Grain-fed chicken in aspic with homemade horseradish and mustard	780
Сельдь с маринованным луком, отварным картофелем, приправленным сливочным маслом и зеленью	Herring with marinated onion, boiled potato, butter and greens	850
Классический форшмак из сельди с яичной намазкой, подается с ржаным хлебом	Classic herring forshmak with egg spread, served with rye bread	850
Байкальский омуль с ароматом ольховой щепы с картофельным кремом и пикантным ялтинским луком	Baikal omul infused with alder wood aroma, served with potato cream and piquant Yalta onion	1050
Закуска из баклажанов с кедровым орехом и изюмом, подаётся с бородинским хлебом	Aubergine, raisin and pine nut snack, served with Borodinskiy bread	650
Онежский сиг домашнего посола с бакинскими томатами	Home salted Onegain whitefish with Baku tomatoes	980
Оливье с говяжьим языком	Russian salad with beef tongue	810
Мимоза с подкопченной форелью и муссом из домашнего майонеза	Mimosa with Smoked Trout and Homemade Mayonnaise Mousse	950

**Нарвская маринованная минога  
с клюквой и зелёным луком**

Marinated lamprey from Narva  
with cranberry and green onion **850**

**Тонко нарезанные слайсы  
говядины, приправленные  
кремом-мусом, с добавлением  
шпрот, на манер "Вителло тоннато"**

Thinly sliced beef, seasoned with  
cream sauce, with the addition  
of sprat, in the style of "Vitello  
tonnato" **1150**

**Печень мурманской трески  
с отварным яйцом и зелёным  
луком, с ржаным хлебом**

Murmansk sourced cod liver **1150**  
with boiled egg and spring onion,  
served with rye bread

**Салат с копчёной скумбрией,  
заправленный фермерской  
сметаной, с солёным и свежим  
огурцом**

Salad with smoked mackerel with **1100**  
farm sour cream, salted and fresh  
cucumber

**Солёные белые грузди со сметаной  
и чесноком**

Salted white milk cap mushrooms **980**  
with sour cream and garlic



**Винегрет на финский манер  
"Росолле"**

*с форелью слабой соли, с добавлением зелёного  
яблока, заправленный сливочно-сметанным  
соусом*

Finnish style "Rosolli" **950**  
*beetroot salad with lightly salted trout,  
green apple and a creamy sour cream  
dressing*

**Фермерское сало с зелёным луком,  
хреном и бородинским хлебом**

*копчёное, солёное, с прослойкой*

Assorted farm salo served with **950**  
green onions, horseradish and  
Borodino bread  
*cured pork fat*

**Слабосолёная форель,  
маринованная в водке с укропом,  
с отварным яйцом и сливочным  
хреном**

Lightly-salted trout marinated **1100**  
in vodka salmon with dill, boiled  
egg and creamy horseradish

**Бриошь с солониной из говядины  
с трюфельным маслом**

Brioche with corned beef **680**  
and truffle oil



**Винегрет на финский  
манер "Росолле"**



**Салат с копчёной  
скумбрией, заправленный  
фермерской сметаной,  
с солёным и свежим  
огурцом**



**Ассорти  
фермерских  
деликатесов**

**Заливное из ладожского судака,  
перепелиным яйцом и солёным  
огурцом**

**Jellied pike perch from Ladoga  
lake with quail eggs and fresh  
cucumber**

**1350**

**Русский салат с камчатским  
крабом и красной икрой**

**Russian Kamchatka crab salad  
with red caviar**

**1850**

**Ассорти солений**

*квашенная капуста,  
солёные бочковые огурцы и помидоры*

**Assorted pickle platter**

*sauerkraut, salted cucumbers and  
tomatoes*

**980**

**Ассорти фермерских  
деликатесов**

*колбаса куриная, краковская колбаса,  
кровяная колбаса, сало солёное, сало  
копчёное, буженина*

**Assorted farmer's meat platter**

*chicken sausage, blood sausage, salted  
salo, smoked salo, smoked roast pork*

**1550**

**Ассорти рыбное**

*палтус холодного копчения, онежский сиг,  
форель слабой соли, маринованная минога*

**Assorted fish platter**

*cold smoked halibut fillet, lightly-salted  
onegian whitefish, lightly-salted trout,  
marinated lamprey*

**1850**



Фаланга камчатского  
краба, запечённая  
с чесночным маслом



Мозговая говяжья кость  
с угольной солью  
и ржаным хлебом



Картофельные  
драники с красной  
икрой и сметаной

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



## HOT APPETIZER



**Мы выпекаем хлеб на закваске, без добавления дрожжей, по ГОСТу 1939 г.**

**We bake sourdough bread without adding yeast, according to the recipe of 1939.**

### **Хлебная корзина**

*со сливочным маслом и смальцем с чесноком*

### **Bread basket**

*with butter and home-made schmaltz with garlic*

**570**

### **Картофельная ватрушка Шаньга с салатом из форели слабой соли**

**Potato cheesecake “Shanga” with lightly salted trout salad**

**880**

### **Картофельные драники с жульеном из лесных грибов**

**Hash browns with julienned porcini mushrooms**

**950**

### **Мозговая говяжья кость с угольной солью и ржаным хлебом**

**Beef marrow bones with black salt and fried rye bread**

**950**

### **Картофельные драники с красной икрой и сметаной**

**Hash browns with red caviar and sour cream**

**1450**

### **Домашняя кровяная колбаса с луком и зеленью**

**Homemade blood sausage with onions and herbs**

**850**

### **Фаланга камчатского краба, запечённая с чесночным маслом**

*цена за 100 г*

**Baked phalanx of Kamchatka crab with garlic butter**  
*per 100 g*

**1850**

*Картофельная ватрушка Шаньга с салатом из форели слабой соли*



# ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ



## WHEAT BLINI

Блины со сметаной	Blini with sour cream	510
Блины с капустой	Blini with cabbage	590
Блины с соусом из варёной сгущенки и фермерской сметаны	Blini with boiled condensed milk and farm sour cream sauce	640
Блины с творогом	Blini with cottage cheese	760
Блины с мясом	Blini with meat	810
Блины с красной икрой	Blini with red caviar	1110
Блины с форелью слабой соли	Blini with lightly-salted trout	900



Блины приготовлены по нашему фирменному рецепту из продуктов фермерских хозяйств Ленинградской области

Pancakes are made according to our proprietary recipe from farm products from the Leningrad region



# ПИРОЖКИ НА ОДИН УКУС

SMALL PIES

👉 Пирожок – брюху дружок | Patty belly friend



Пирожки с капустой и яйцом

Pies with cabbage and egg

290

Пирожки с бараниной

Lamb pies

330

Пирожки с рыбой и зелёным луком

Pies with fish and green onions

360

# ДЕГУСТАЦИОННОЕ СЕТ МЕНЮ



## TASTING SET MENU

"Паштет из куриной печени со свёклой томлёной в портвейне, карамелизированным луком и деревенским подовым хлебом, оливье с говяжьим языком, картофельный драник с жульеном из лесных грибов, домашние пельмени из говядины и свинины, говядина по-строгановски, ладожский судак, клюквенный кисель с домашним хворостом"

Chicken liver pate with porto stewed beetroot, caramelized onion and hearth bread, Russian salad with beef tongue, Hash brown with julienned porcini mushrooms, Dumplings with beef and pork, Beef strogano , Ladoga pike, Cranberry Jelly with homemade crisps

**4500**



Подаётся с бокалом фирменного игристого от "INKERMAN"

Served with glass of our special sparkling wine "INKERMAN"



# И К Р А



## CAVIAR



### ИКРА ВЕСОВАЯ | 10 г

Икра горбуши

Икра форели

Икра щуچья

### CAVIAR WEIGHT | 10 g

Pink salmon roe

**450**

Trout caviar

**450**

Pike caviar

**410**

### ИКРА В БАНКЕ

Икра щуچья | 113 г

Икра зернистая стерляжья | 25 г

Икра зернистая осетровая | 25 г

### CAVIAR IN A JAR

Pike caviar | 113 g

**3570**

Sterlet caviar | 25 g

**5180**

Sturgeon caviar | 25 g

**5640**

**Икорное плато на две персоны  
с блинами, зеленью, яйцом  
и сметаной**

*(Икра форелевая, щуچья, горбуши)*

**Caviar platter for two persons  
with blini, greens, egg  
and sour cream**

**5180**

*Пельмени с мурманским гребешком, кремом из белых грибов и топинамбура*



*Кукурузная похлебка с кальмаром, креветками и хрустящей полбой*



*Дальневосточный кальмар в пряном томатном соусе с спуре и чоризо*



# ДАЛЬНИЙ ВОСТОК

∞  
FAR EAST



Продукция для нашего ресторана заготавливается на рыболовецких судах

Кукурузная похлебка  
с кальмаром, креветками  
и хрустящей полбой

Corn chowder with squid,  
shrimp, and crispy spelt

870

Дальневосточный кальмар  
в пряном томатном соусе  
с картофельным пюре и чоризо

Far Eastern squid in spicy  
tomato sauce with mashed  
potatoes and chorizo

1350

Пельмени с мурманским  
гребешком, кремом из белых  
грибов и топинамбура

Dumplings with Murmansk  
scallops, porcini mushroom  
cream, and Jerusalem artichoke

1130

Закуска с мясом камчатского  
краба, капустой кольраби  
под облепиховым соусом

Appetizer with Kamchatka  
crab meat and kohlrabi,  
served with sea buckthorn sauce

1450

Закуска с мясом камчатского  
краба, капустой кольраби  
под облепиховым соусом





Дегустационная  
порция пельменей

# ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ



## HOMEMADE DUMPLINGS AND VARENIKI

Пельмени с фермерским цыпленком с чесночным соусом на основе сметаны и зелени	Dumplings with farm chicken, garlic sauce based on sour cream and greens	<b>1100</b>
Вареники с картофелем и свиными шкварками	Vareniki with fried cured pork fat	<b>850</b>
Вареники с творогом и вишней	Vareniki with cottage cheese and cherry	<b>980</b>
Пельмени с говядиной и свиной со сметаной / с бульоном и квашеной капустой	Dumplings with beef and pork with sour cream / with boullion and sauerkraut	<b>1150</b>
Пельмени из мяса ямальского оленя с томлёным хвойным маслом и можжевельной ягодой	Dumplings with Yamal venison, ghee coniferous butter and juniper berry	<b>1550</b>
Пельмени с уткой, томлёной в красном вине со свекольной сметаной	Dumplings with stewed on red wine duck with beetroot sour cream	<b>1200</b>
Пельмени из стерлядки с зелёным луком и соусом тартар	Dumplings with sterlet with spring onion and tartar sauce	<b>1750</b>
Дегустационная порция пельменей <i>с уткой, с олениной, с говядиной-свиной, со стерлядкой, с цыплёнком</i>	Tasting portion of dumplings <i>with duck, with venison, with beef and pork, with sterlet, with chicken</i>	<b>1900</b>

# КАШИ



## PORRIDGES

Перловая каша с грибами	Barley porridge on cream with porcini mushrooms	<b>490</b>
Пшённая каша с изюмом и тыквой	Millet porridge with raisins and pumpkin	<b>450</b>
Гречотто	"Grechotto" <i>buckwheat with cream</i>	<b>510</b>



Борщ с  
разварной  
говядиной

# СУПЫ

## SOUPS

<b>Куриный бульон с домашней лапшой и отварным яйцом</b>	Chicken broth with homemade noodles and boiled egg	<b>620</b>
<b>Щи "похмельные" с томлёной свиной грудинкой</b>	Cabbage soup "hangover" with stewed pork breast	<b>820</b>
<b>Грибная калья</b> <i>старорусский рецепт пряного рассольника по рецепту 15 века</i>	Mushroom kala <i>Old russian recipe for soup 15 century</i>	<b>850</b>
<b>Гороховый суп на свиных рёбрах, копчёных на грушевых стружках</b>	Pea soup with pork ribs smoked on pear wood shavings	<b>750</b>
<b>Борщ с разварной говядиной</b> <i>с салом, ржаным хлебом, сметаной, чесноком, зелёным луком</i>	Borscht <i>served with salo, rye bread, sour cream, garlic, spring onion</i>	<b>770</b>
<b>Уха из судака, сваренная на двойном бульоне</b> <i>с рыбными пирожками, подаётся с угольком из ольхи</i>	Pot of fish soup made of pike perch on a broth made of small river fish <i>served with fish pie and alder charcoal</i>	<b>1200</b>
<b>Литр борща Petrov-Vodkin на две персоны</b> <i>с салом, ржаным хлебом, сметаной, чесноком, зелёным луком</i>	Pan of PETROV-VODKIN borscht for two persons <i>served with salo, rye bread, sour cream, garlic, spring onion</i>	<b>1750</b>



**Уха из судака, сваренная на двойном бульоне с рыбными пирожками, подаётся с угольком из ольхи**



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## MAIN COURSE

Голубцы с мясом, рисом и сметаной	Stuffed with meat and rice, with sour cream	870
Утиные сердечки, томленные в мясном соусе с гречей под сырным муссом	Leningrad style chicken liver in a creamy sauce with home-made noodles	1250
Томлёная говяжья грудинка в пряном бульоне, с картофельными клецками и Мацони	Braised beef belly on spicy bouillion, with potato dumplings and Matsoni	1300
Говяжьи почки обжаренные с луком, в сливочном соусе, с картофелем в мундире	Russian-style beef kidneys fried with onion, with creamy sauce and jacket potato	1270
Свиная грудинка, копчёная на яблочной стружке, с толчёным картофелем и шкварками, с соусом из вишни. А также можем приготовить с тушёной капустой	Apple smoked pork belly with crackling, mashed potato and cherry sauce. This dish may also be served with braised cabbage	1350
Говяжья щека долгого томления, гарнированная полбой	Braised beef cheek with spelt	1400
Утиная ножка конфи с картофельным пюре и тушёной капустой	Duck leg confit with mashed potatoes and stewed cabbage	1450



Свиная грудинка, копчёная на яблочной стружке, с толчёным картофелем и шкварками, с соусом из вишни



*Ладожский судак, обжаренный до корочки, с глазированными корнеплодами и зелёным маслом*



*Нежный говяжий язык на пюре из цветной капусты, под соусом сливочный хрен, с копчёной солью и зерновой горчицей*



*Фермерский цыплёнок маринованный в домашней сметане с копчёной паприкой, под сливочно-коньячным соусом, со сморчками*



*Утиная ножка конфи с картофельным пюре и тушёной капустой*



*Домашняя свиная колбаса с тушёной квашеной капустой и с мясной подливой*

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

Домашняя свиная колбаса с тушёной квашеной капустой и с мясной подливой	Homemade pork sausage with stewed sauerkraut and meat sauce	<b>1220</b>
Нежный говяжий язык на пюре из цветной капусты, под соусом сливочный хрен, с копчёной солью и зерновой горчицей	Tender beef tongue with cauliflower puree and a creamy horseradish, smoked salt and grain mustard sauce	<b>1250</b>
Ладожский судак обжаренный до корочки, с глазированными корнеплодами и зелёным маслом	Crispy fried Ladoga pike perch steak with roots and green oil	<b>1750</b>
Филе мурманской камбалы с соусом из печеного перца и зелёного яблока	Murmansk Flounder Fillet with Roasted Pepper and Green Apple Sauce	<b>1650</b>
Филе форели в густом соусе на финский манер	Trout fillet on a thick sauce a la Finnish style	<b>1950</b>
Фермерский цыплёнок маринованный в домашней сметане с копчёной паприкой, под сливочно-коньячным соусом, со сморчками	Farm-raised chicken marinated in home-made sour cream with smoked paprika, served with a creamy cognac and morel sauce	<b>1950</b>
Говядина по-строгановски с мускатным пюре	Beef stroganoff with a nutmeg puree garnish	<b>2250</b>
Медальон из говяжьей вырезки на кабачках, под соусом на основе портвейна Массандра, с добавлением белых грибов	Beef tenderloin medallions served on courgette with a Massandra port wine and white mushroom sauce	<b>3850</b>

## Б Л Ю Д А   Н А   Д В О И Х



### TO SHARE

Лопатка ягнёнка с ароматными травами <i>цена за 100 г</i>	Leg of lamb with aromatic herbs <i>per 100 g</i>	<b>820</b>
Стерлядка запечённая / на пару <i>цена за 100 г</i>	Sterlet baked / steamed <i>per 100 g</i>	<b>820</b>
Фермерские колбасы с тушёной капустой и печёным картофелем	Homemade sausages with stewed cabbage and baked potatoes	<b>2510</b>

*Картофельные котлеты под рагу из лесных грибов с ароматным трюфелем*



*Щучьи котлетки с соусом из раков и пюре из тыквы*



*Котлета "по-киевски" с пюре из зелёного горошка и клюквенно-смородиновым соусом*



*Куриные котлетки с грибным соусом и картофелем по-домашнему*

# КОТЛЕТКИ

## CUTLETS

**Котлетки из говядины,  
с картофельным пюре и солёным  
огурчиком**

Beef cutlets with mashed potatoes and salt cucumber **1150**

**Котлета по-киевски с пюре  
из зелёного горошка и клюквенно-  
смородиновым соусом**  
*по рецепту 1955 г*

Kiev style cutlet with green pea puree and cranberry-currant sauce **1100**  
*according to the recipe of 1955*

**Картофельные котлетки  
под рагу из лесных грибов  
с ароматным трюфелем**

Potato cutlets cakes with wild mushroom ragout and aromatic truffle **910**

**Куриные котлетки с грибным  
соусом и картофелем  
по-домашнему**

Chicken cutlets with mushrooms sauce and fried potatoes **1100**

**Щучьи котлетки с соусом  
из раков и пюре из тыквы**

Pike cutlets with batat puree and crayfish sauce **1200**

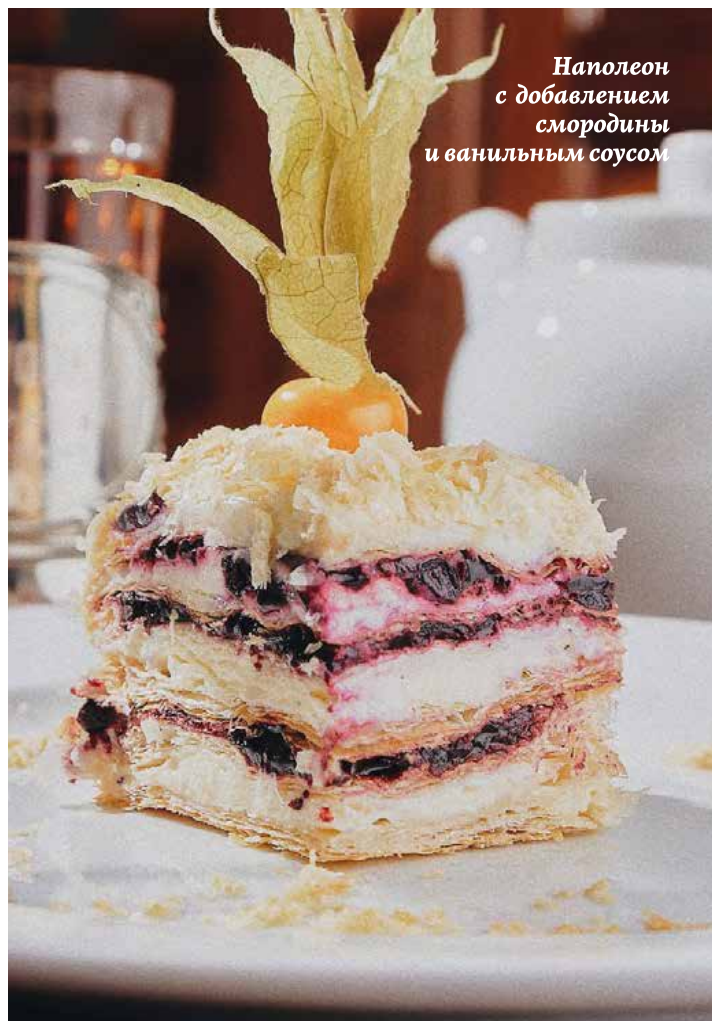


**Фермерские колбасы  
с тушёной капустой  
и печёным картофелем**

Бисквит из халвы  
в черном шоколаде  
с малиновым муссом



Наполеон  
с добавлением  
смородины  
и ванильным соусом



Анна  
Павлова

Медовик



# ДЕСЕРТЫ



## DESSERTS

<b>Морковный веганский торт</b>	Vegan carrot cake	<b>570</b>
<b>Клюквенный кисель с хворостом</b>	Cranberry Jelly with homemade crisps	<b>600</b>
<b>Медовик</b>	Honey cake	<b>830</b>
<b>Десерты Petrov-Vodkin «Ностальжи»</b> <i>Сказка, эклер с масляным кремом, буше со сливочным кремом, картошка классическая</i>	Petrov-Vodkin desserts «Nostalgie» <i>Fairy Tale dessert, éclair with buttercream, cream-filled choux bun classic "kartoshka" cake</i>	<b>850</b>
<b>Наполеон с добавлением смородины и ванильным соусом</b>	Napoleon with currants and vanilla sauce	<b>950</b>
<b>“Анна Павлова”</b> <i>Классический десерт меренга с орехами кешью, взбитыми сливками и свежими ягодами</i>	“Anna Pavlova” <i>Classic meringue dessert with cashew nuts, whipped cream and fresh berries</i>	<b>1250</b>
<b>Сырники</b>	Cottage cheese pancakes	<b>750</b>
<b>Ромовая баба со сметанным сорбетом</b>	Baba au rum with sour cream sorbe	<b>1050</b>
<b>Бисквит из халвы в черном шоколаде с малиновым муссом</b>	Halva sponge cake in dark chocolate with raspberry mousse	<b>650</b>



**Домашнее мороженое**  
*в ассортименте*

**Homemade ice cream**  
*in assortment*

**350**

**PETROV-VODKIN**  
RUSSIAN TAPAS BAR  
& RESTAURANT

# КУЛИНАРИЯ

