

ZASEKA

源自 1978



在寂静的森林里，
在那里可以听到鸟儿的叫声，
在这里矗立着一座雕刻精美的塔楼。

始于 1978 年的传奇菜肴

含蜂蜜

如果您对任何产品过敏，请告知服务员



午餐

从星期一至星期五

从 12:00 至 15:00

1400 卢布

(请选择汤或甜点)

午餐 1

新鲜蔬菜沙拉 / 165 克

罗宋汤“小俄罗斯” 345 克 / 30 克

农家鸡肉 / 240 克

雪葩（冰糕） / 50 克

蔓越莓果汁饮料 ‘Mors’ 250 克

午餐 2

茄子沙拉 / 165 克

绿卷心菜汤“什奇” / 310 克 / 10 克

农家鸡肉丸配土豆泥 / 280 克

雪葩（冰糕） / 50 克

蔓越莓果汁饮料 ‘Mors’ 250 克

午餐 3

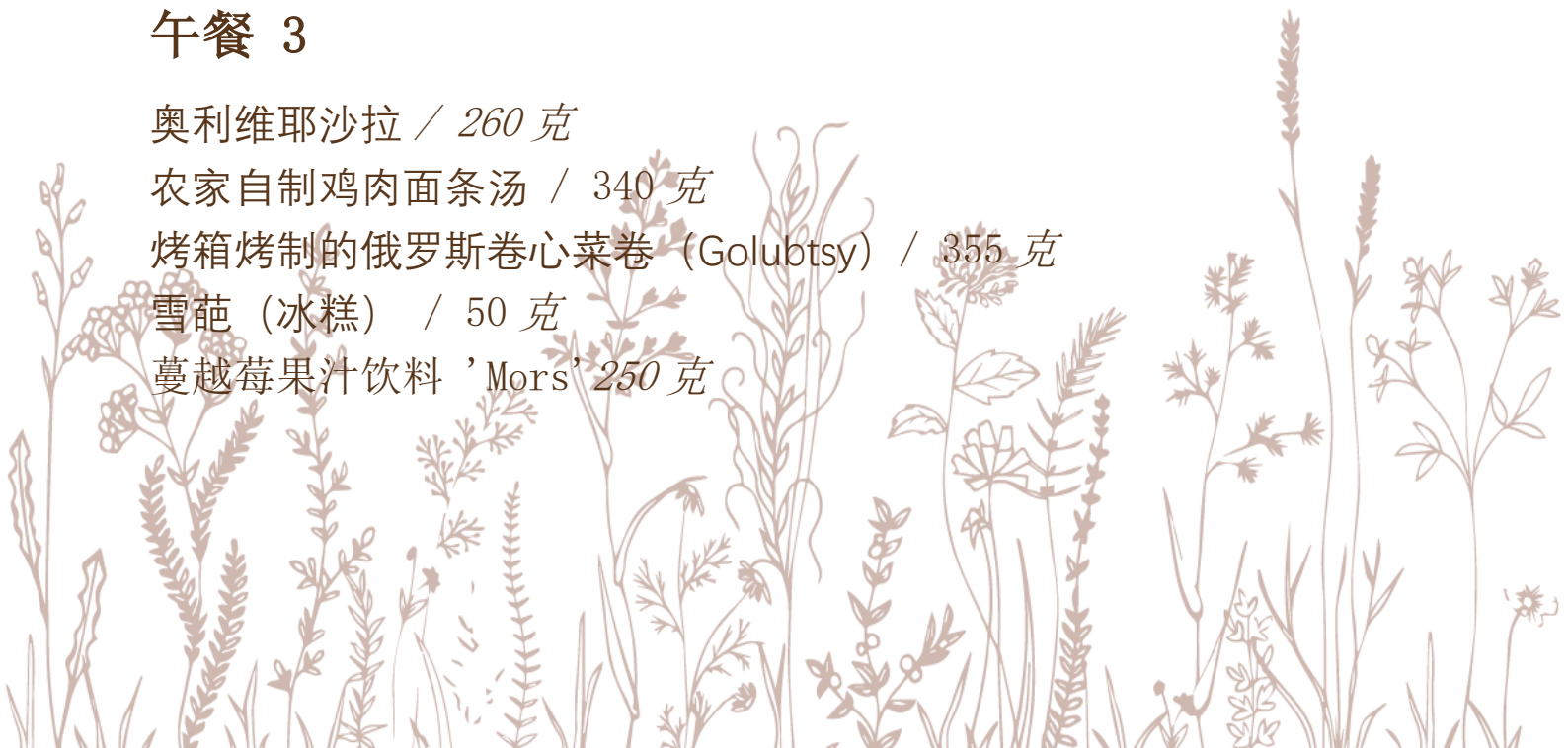
奥利维耶沙拉 / 260 克

农家自制鸡肉面条汤 / 340 克

烤箱烤制的俄罗斯卷心菜卷（Golubtsy） / 355 克

雪葩（冰糕） / 50 克

蔓越莓果汁饮料 ‘Mors’ 250 克



面包

我们用木柴烤炉烘焙有机酸面包，欢迎选购外带.

烤箱烘焙的无酵母活性酸种白面包

300 ₪

1 件 /650 克

博罗金斯基烤箱烘焙的无酵母活性酸种面包

250 ₪

400 克



冷盘

山羊奶酪搭配醋栗果冻、浆果果冻和帕玛森芝士碎
/125 克 750 ₪

迷你泡芙配淡盐鳟鱼和普罗塞克果冻
份量 2 份 / 77 克 590 ₪

烤小麦面包上涂抹三种鱼酱
225 克/100 克/20 克 1100 ₪

特制大西洋鲱鱼配新土豆 /250 克 590 ₪

大理石花纹小牛肉鞑靼配奶酪慕斯和油煎黑面包块 /120 克 810 ₪

肉拼盘 1450 ₪
烤牛肉、熏火鸡肉、熏牛肉、猪腩肉
生鸭胸熏肉 /150/60 克

鱼拼盘 2450 ₪
微咸鳟鱼、热熏穆森鱼、
从勒拿河（西伯利亚捕捞的热熏鲑鱼/ 210 克/85 克



自制泡菜

490 ₪

黄瓜、西红柿、蘑菇、茄子、腌李子

400 克

咸蘑菇

550 ₪

配油/酸奶油 / 250 克

农家奶酪配果酱和核桃

1490 ₪

帕尔玛干酪、斯卡诺夫斯基、戈尔贡佐拉干酪

卡门培尔乳酪、咖啡奶酪 260 克



沙拉

柑橘酱海鲜沙拉 / 260 克

980 ₪

草虾沙拉配芒果慕斯和时令水果
/ 250 克

850 ₪

蜂蜜芥末酱蔬菜沙拉 / 180 克

580 ₪

希腊沙拉 / 360 克

850 ₪

番茄配斯特拉恰泰拉奶酪，柚子醋拌覆盆子与松子
/ 190 克

890 ₪

蟹肉芒果沙拉 / 200 克

950 ₪

罗马生菜沙拉配烤鸡蛋和脆面包丁
熏火鸡肉 / 220 克

650 ₪

虾 / 180 克

850 ₪

鳟鱼 / 205 克

850 ₪

苏尔斯基沙拉

570 ₪

小牛舌、烟熏火鸡、沙拉菜、樱桃番茄、奶油酱与土豆饼 / 220 克



奥利维耶沙拉配烤蔬菜、烤鸡蛋、小牛肉和熏火鸡肉
260 克 680 ₪

沙拉配脆茄子、甜番茄、鸡蛋干酪、腌平菇
/ 285 克 (含花生) 680 ₪

馅饼

配卷心菜和鸡蛋 / 50 克 150 ₪

配肉 / 50 克 150 ₪

配牛肝菌菇 / 50 克 150 ₪

羊肉 / 50 克 150 ₪

烤箱烤制的开放式鸡肉馅饼 / 900 克 1800 ₪
准备时间 1 小时，适合 4-8 人的小组

烤箱烤制的开放式熏牛肉馅饼 / 800 克 2200 ₪
准备时间 1 小时，适合 4-8 人的小组



热开胃菜

俄罗斯煎饼配红鱼子酱与酸奶油 /220 克 820 ₪

酸奶酱汁焗蘑菇，采用我们的 1978 年的秘方。
165 克 590 ₪

虾配番茄、大蒜和罗勒 170 克 980 ₪

“佩尔梅尼” 和 “瓦雷尼基”（俄罗斯饺子）

肉类饺子 750 ₪
小牛肉 / 猪肉 / 羊肉 / 290 克

‘Kundyums’ 坤迪姆斯配鸭肉和酸奶油酱 850 ₪
290 克

“Kundyums” 带卷心菜和烟熏牛腩在烤箱中烘烤，
佐以酸奶油酱、
290 克 750 ₪

‘Kundyums’ 配蘑菇和烤野菜，佐以酸奶油酱 850 ₪
290 克

“瓦雷尼基” 550 ₪
土豆蘑菇饺子配奶油洋葱慕斯与蘑菇片 /180 克



汤类

马洛罗斯地区红菜汤 'Malorossiysky' 690 ₺

配小牛肉、酸奶油、脆皮面包丁和自制猪油

345 克 / 30 克

自制农家鸡汤面和烤鹌鹑蛋 420 ₺

340 克

绿卷心菜汤 “Shchi”，配酸模、烤鸡蛋与修道院酸奶油 650 ₺

310 克 / 10 克

三种鱼浓汤 920 ₺

(鳟鱼、鳕鱼、穆森鱼和烤馅饼)

400 克 / 60 克

带肉的“奥克罗什卡” / 430 克 / 30 克 590 ₺



肉类和家禽

由大理石牛肉制成的肋眼牛排 (Miratorg) 1300 ₺
称重盘，价格为每 100 克的价钱
最低重量 350 克起

西冷牛排 (Miratorg) 750 ₺
称重盘，价格为每 100 克的价钱

来自大理石花纹牛肉的 T 骨牛排 (Miratorg) 990 ₺
按重量收费，价格为每 100 克

侧腹牛排配自制腌菜 (Miratorg) 725 ₺
按重量收费，价格为每 100 克

大理石纹牛腩配小马铃薯 (Miratorg) 790 ₺
称重盘，价格为每 100 克的价钱
* 周四、周五、周六下午 6 点开始准备

黑麦面团包裹的烤小牛肉配薯角 1100 ₺
380 克

斯特洛加诺夫牛肉配牛肝菌菇和土豆泥 1200 ₺
220 克/120 克 / 45 克

烤牛舌佐韭葱油封酱 /160 克/100 克/45 克 1500 ₺

烤鸭配苹果、咸越橘和煎饼 4500 ₪
这道菜适合 4-5 人食用，准备时间为 40 分钟，
1 件 /600 克/300 克

烤鸭腿 170 克 / 130 克 1100 ₪

烤火鸡小腿配柚子醋番茄 980 ₪
/730 克/60 克

21 天湿式熟成 PIC 雪花猪排(Miratorg) 1400 ₪
190/100/40 克

小牛肉排配土豆和羊肚菌 1200 ₪
240 克 / 70 克/ 35 克

根据波日尔斯基食谱切碎的炸肉排，配以土豆泥奶油蘑菇酱 860 ₪
和腌制平菇 / 300 克

烤排骨配土豆和腌菜 1500 ₪
400 克 / 255 克 / 50 克 (含蜂蜜)

猪肉串配拉瓦什面包和腌菜 /250 克/50 克/30 克 950 ₪

烤箱烤制的俄罗斯卷心菜卷“Golubtsy”用酸奶酱汁烤 820 ₪
/ 355 克

红酒酱烤羊肩配烤蔬菜

4800 ¥

1 件/370 克/200 克建议 2-4 人食用

餐厅风味三肉卢拉烤肉串，配烤制扁面包

890 ¥

/245 克/ 80 克 / 30 克

羊肉、猪肉、鸡肉



鱼类和海鲜

俄罗斯烤炉烤制的鲤鱼配土豆
190 克 / 130 克

1300 ₺

烤苏拉鲟鱼排配烤土豆和白黄油酱
/105 克/115 克/60 克

1980 ₺

橡木烤鳟鱼配土豆、黄油和香草
365 克

1450 ₺

烤鳕鱼配奶油蘑菇酱
130 克 / 95 克

1200 ₺

鲑鱼和鳕鱼配土豆泥、甜番茄和黑面包酱
120 克 / 50 克

880 ₺



儿童菜单

自制农家鸡汤面和烤鹌鹑蛋
340 克 420 ₪

意大利宽面条和奶酪 /200 克 460 ₪

农场炸鸡排配土豆泥和土豆慕斯
220 克 495 ₪

用农场鸡肉和修道院酸奶油制作的饺子 /230 克 495 ₪

薯条 120 克 350 ₪
番茄酱 30 克

奶昔 /370 克 350 ₪

热可可饮料 /250 克 290 ₪



甜点

俄式烤炉中的传奇美食 “Syrniki”

590 ₺

(东斯拉夫风味奶酪煎饼)

130 克 / 70 克

烤奶油焦糖布丁

490 ₺

配新鲜浆果和牛奶冰淇淋 /170 克

南瓜芝士蛋糕

550 ₺

带有新鲜浆果、咸焦糖、牛奶冰淇淋

255 克

荞麦蜂蜜蛋糕 “Medovik”

550 ₺

搭配酸奶油、橘子果冻与蜂巢蜜 175 克 (含蜂蜜)

萨加提 甜点

640 ₺

酥脆蛋白霜配香草奶油、新鲜浆果和树莓酱

170 克

烘烤发酵奶饮品 Ryazhenka，搭配草本冰淇淋、

590 ₺

小麦膨化谷物与蜂蜜脆片 / 140 / 40 克

草莓千层酥 /210 克

550 ₺



Zaseka 招牌威化卷/ 370 克

690 ₪

Zaseka 甜品 / 70 克

490 ₪

果汁冰糕 / 50 克

150 ₪

冻糕

120 ₪

焦糖酱

50 ₪

巧克力脆片 / 15 克

70 ₪

核桃

时令浆果 / 50 克

Zaseka 精致甜品礼盒 /160 克

1700 ₪



为消费者提供有关菜肴营养能量价值的信息



鲜花沙龙“花束”

