

Most popular Russian Specialties, Cafe Vera

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

Филе норвежской сельди с
маринованным луком и картофелем
(260г)

Norwegian herring with boiled
potatoes and marinated onion
(260gr)

Балтийская килька
на тостах из ржаного хлеба.
Подается с печеным картофелем и
репчатым луком (400г)

Baltic sprat on rye toast. Served with
baked potato and onion (400gr)

Блины/ Blintzes:

- с ветчиной, сыром и грибами (320г)

- with ham, cheese and mushrooms
(320gr)

- с курой, сыром и грибами (320г)

- with chicken, cheese and mushrooms
(320gr)

- с копченым лососем, сливочным
соусом и сыром (320г)

-with smoked salmon, cream sauce and
cheese (320gr)

САЛАТЫ/ SALADS

Салат с говяжьим языком в
свекольно-сливочном соусе (170г)
Салат с копченым лососем (190г)

Salad with beef tongue in special beet
and creamy sauce (170gr)

Salad with smoked salmon
in light sauce (190gr)

Домашний салат с груздями,
картофелем, зеленым луком под
ароматным маслом (200г)

Homemade salad
with mushrooms, potatoes,
green onion and aromatic oil (200gr)

СУПЫ/ SOUP

Русский Борщ (350г)

Russian Borsch (350gr)

Щи из квашеной капусты.
Подается с рюмочкой водки (350г)

Russian soup sauerkraut.
Served with shot of vodka
(350gr)

Пожарские котлеты (245г)

Cutlets Pogharskie. Chicken breast
cutlets in bread croutons (245gr)

Горячая домашняя буженина с
грибным соусом (240г)

Hot baked ham
in mushroom sauce (240gr)

Домашние пельмени (250 г.)

Pelmeni-Russian style Ravioli (250 g.)

ДЕСЕРТЫ/ DESSERTS

Блины с топпингом (клубника,
малина, вишня)

Blintzes with topping (strawberry,
raspberry, cherry)