

●**Борщ**ボルシチ Borscht ビーツと肉、野菜の旨味たっぷりのスープ

(ビーツはカリウムを多く含むのでナトリウムの排泄を促し、高血圧を改善するそうです。また赤血球を作るのに不可欠な葉酸を多く含み、ヨーロッパでは健康野菜として食される。また、ベタシアニンという色素に抗酸作用、発がん予防効果があり、食物繊維豊富です。)

(852円) 税込920円



●**Щи с мясом** シイー Shchi 発酵キャベツと豚肉、野菜のスープ

(815円) 税込880円

(ロシアの人にとって最も身近な伝統的なスープ。)



●**Бефстроганов**ビーフストロガノフ Beef Stroganoff

(サンクトペテルブルクのストロガノフ家で生まれた牛肉やキノコをサワークリームで煮込んだ料理。マッシュポテトが添えてあったりします。)

日本ではライスが添えてあることが多いです。程々の色具合のサフランライスをそえました。)

(1463円) 税込1580円



●**Голубцы**ガルブツツイ Cabbage rolls

ウクライナ風ロールキャベツのトマト煮込みサワークリームオーブン焼き

(ロールキャベツの筋が気になる方、このロールキャベツは気にならない!! 味わい深い美味しさ!)

(1018円) 税込1100円



●**要予約** Reservation required **ШАШЛЫК** シャシリーク Barbecue 串焼き肉コーカサス風

串の大きさは小さめの串です。大きな通常串の半量くらい。その分、手軽に価格を抑えました。

1本につき 仔羊肉 (926円) 税込1000円 国産牛 (1389円) 税込1500円

●**Пельмени** ペリメーニ Siberian style dumplings

手打ち水餃子シベリア風レモンバターソース

(ピリ辛醤油味のソースに変更可) (722円) 税込780円



●**要予約** Reservation required **Узбекский Плов** Uzbekistan style pilaf

ウズベキスタン風プロフ (炊き込みご飯)

3~5人前 米400g (1667円) 税込1800円

1~2人前 米200g (907円) 税込980円

会食の締めどうぞ

「子羊肉、たまねぎ、にんじん、レーズン、ニンニク、ひよこ豆など」



●**ウズベキスタン風トマト野菜サラダ** Uzbekistan-style tomato salad

(556円) 税込600円

プロフと一緒にどうぞ。プロフがさっぱりいただけます。 もちろん単品でも良いです。