

●**Борщ**ボルシチ **Borscht** ビーツと肉、野菜の旨味たっぷりのスープ **852円税込920円**

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。

●**Щи с мясом** シイー **Shchi** 発酵キャベツと豚肉、野菜の旨味スープ  
具材は作り手によって様々です。ロシアの人にとって最も身近な伝統的なスープ。 **815円税込880円**

●**Бефстроганов** ビーフストロガノフ **Beef Stroganoff** **1463円税込1580円**  
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。



●**Голубцы** ガルブツイ **Cabbage rolls** **1018円税込1100円**  
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!)

●**Домашний Пельмени** ペリメーニ **Home made Siberian style dumplings** **722円税込780円**

◎ 自家製水餃子シベリア風 レモンバターソース サワークリーム添え

◎ 自家製水餃子シベリア風 焼きペリメーニ 沿海州風に少し酢の効いた醤油ソース 又は サワークリーム添え

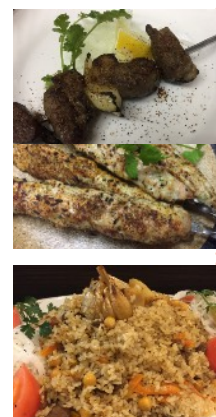
● **要予約** Reservation required **Шашлык** シャシリーク **Barbecue** 串焼き肉コーカサス風

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

**Шашлык из ягнятины** lamb 仔羊肉 **1203円税込1300円**

**Шашлык из говядины** beef 国産牛 **1389円税込1500円**

**Люля-кебаб из куриного бедра** ground chicken 国産鶏腿つくね **630円税込680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 **1851円税込2000円**

会食の締めにごどうぞ 1~2人前 米200g **926円税込1000円**

「子羊肉 (牛肉の場合あり) 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。

● **本日の野菜サラダ** vegetables salad **556円税込600円**

● **ロシア式ピクルス** Russian style pickles **556円税込600円**

● **本日のおつまみ前菜** Today's Appetizer **556円税込600円**