

## アラカルト と 小皿料理 A la carte

●**Борщ**ボルシチ **Borscht** ビーツと肉、野菜の旨味たっぷりのスープ **1000円**税込1100円

(4~8月の間は無し)

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。 **909円**税込1000円

●**Бефстроганов**ビーフストロガノフ **Beef Stroganoff** **1500円**税込1650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**ガルブツツイ **Cabbage rolls** **1273円**税込1400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** **909円**税込1000円

◎自家製水餃子シベリア風 ペリメーニ サワークリーム添え (最も一般的なスタイル)

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

自家製水餃子シベリア風 ペリメーニのトマトスープ仕立てウズベキスタン風 **1000円**税込1100円 (※夏限定)

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

串の大きさは大きな通常串に変えました。 1本につき

**Шашлык из ягнятины** lamb 仔羊肉 **2273円**税込2500円

**Шашлык из говядины** beef 国産牛 **3455円**税込3800円 AU牛肉 **2273円**税込2500円

**Шашлык из свинины** pork 国産豚 **1909円**税込2100円

**Шашлык из курицы** chicken 国産鶏もも **1636円**税込1800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 **2545円**税込2800円

会食の締めどうぞ 1~2人前 米200g **1364円**税込1500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」



●要予約 **Reservation required** **Лагман по-узбекски** ウズベキスタン風ラグマン

トマトスープ仕立て野菜と牛肉の自家製手延べ麺 **1182円**税込1300円 (夏限定)



●要予約 **Reservation required** **гуйру лагман (уйгурский)** ウイグル風のラグマン

炒め羊肉、野菜の具材の自家製手延べ麺 **1364円**税込1500円



●**Салат Ачучук** ウズベキスタン風トマト野菜サラダ **Uzbekistan-style tomato salad** **600円**税込660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** **600円**税込660円

●ロシア式ピクルス **Russian style pickles** **600円**税込660円

●本日のおつまみ前菜 **Today's Appetizer** **636円**税込700円