

## アラカルト と 小皿料理 A la carte

**Борщ Борш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化作用、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。 **1000円**税込1100円

**Бефстроганов** ビーフストロガノフ **Beef Stroganoff 1636円**税込1800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 1366円**税込1500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プン焼き  
(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 1000円**税込1100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 **1182円**税込1300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です。1本につき

**Шашлык из ягнятины** lamb 仔羊肉 **2545円**税込2800円

**Шашлык из говядины** beef 国産牛 **3636円**税込4000円 AU牛肉 **2545円**税込2800円

**Шашлык из свинины** pork 国産豚 **2000円**税込2200円

**Шашлык из курицы** chicken 国産鶏もも **1818円**税込2000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 **2909円**税込3200円

会食の締めどうぞ 1~2人前 米200g **1500円**税込1650円

「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」



**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 **1366円**税込1500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 **1455円**税込1600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。プロフがたっぷりいただけます。 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