

COLD APPETIZERS	LES ENTRÉES FROIDES	G	EUR
FRESHLY-SALTED FILLETED SALMON with FETA (olives, lemon)	FILET DE SAUMON MARINÉ À LA FÉTA (olives, citron)	100	4,80
HERRING FILLET with ONIONS	FILET DE HARENG AUX OIGNONS	130	2,80
ASSORTED COLD CUTS (ham, boiled tongue, salami)	ASLETTE DE CHARCUTERIE (jambon, langue bouillie, salami)	150	6,90
BOILED TONGUE (with horseradish sauce)	LANGUE BOUILLIE SAUCE RAIFORT	80	4,70
“TELEGA” (lard, jerked beef, pickles, sauerkraut, onions, garlic, horseradish, mustard)	« TELEGA » (lard, viande séchée, cornichons marinés, choucroute, oignons, ail, raifort, moutarde, champignons marinés)	630	9,80
SHRIMP JULIENNE	JULIENNE AUX CREVETTES	150	5,90
BEER SNACK	COLLATION À LA BIÈRE		
RYE BREAD TOASTS WITH GARLIC SOUCE	CROUTONS DE PAIN DE SEIGLE SAUCE À L'AIL	100	3,20
PIECES OF TOASTED RYE BREAD with CHEESE, MAYO, and GARLIC	CROÛTONS DE PAIN DE SEIGLE AU FROMAGE, AIL ET MAYONNAISE	120	3,20
BEER SNACK	COLLATION À LA BIÈRE	75	4,50
BATTERED FRIED CHEESE	FROMAGE GRILLÉ À LA PÂTE	100	4,50
OPTIONAL SALAD and APPETIZER DRESSINGS	ASSAISONNEMENTS, SAUCES ET VINAIGRETTES		
OLIVE OIL SAUCE	SAUCE À L'HUILE D'OLIVE		
OLIVE OIL & MUSTARD SAUCE	SAUCE À L'HUILE D'OLIVE ET MOUTARDE		
YOGHURT SAUCE	SAUCE AU YOGOURT		
GARLIC SAUCE	SAUCE À L'AIL		
LIGHT MAYO	MAYONNAISE LÉGÈRE		

SALADS

BEEF & WALNUT SALAD
(boiled beef, fried mushrooms, eggs, fried onions, cheese, paprika, walnuts, pickles, dressing)

GREEK SALAD (Napa cabbage, fresh tomatoes, fresh cucumbers, olives, feta, walnuts, walnuts)

“BREEZE” SALAD
(freshly-salted salmon, fresh cucumbers, boiled eggs, boiled carrots, boiled potatoes, dressing)

“CRIMSON SAILS” SALAD
(roasted chicken breast, ham, cheese, fresh tomatoes, mayonnaise)

SHRIMP SALAD (peeled shrimps, fresh tomatoes, fresh cucumbers, paprika, boiled rice, boiled eggs, dressing, lemon)

“THAT’S IT” SALAD (toasted rye bread, ham, fresh cucumbers, fresh tomatoes, cheese, dressing)

SALAD "GOVERNOR" (beef tongue, smoked chicken, corn, fresh cucumber, olives, fresh tomatoes, canned pineapple, walnuts, sauce)

SOUPS

CHEESE SOUP with SHRIMPS & RICE

POTATO SOUP with MEATBALLS

“SOLIANKA” SOUP

“UKHA GOUBERNATORSKAYA” SOUP

LES SALADES

SALADE DE BŒUF AUX NOIX
(bœuf bouilli, champignons frits, œufs, oignons frits, fromage, poivron, cornichons marinés, noix, assaisonnement)

SALADE « GRECQUE » (pe-tsaï, tomates, concombre, poireau, olives, féta, assaisonnement, noix)

SALADE « BRISE » (filet de saumon mariné, concombre, œufs, carottes, pommes de terre, assaisonnement)

SALADE « VOILES ÉCARLATES » (blanc de poulet rôti, jambon, fromage, tomates, mayonnaise)

SALADE DE CREVETTES
(crevettes épluchées, tomates, concombre, poivron, riz, œufs, citron, assaisonnement)

SALADE « CE QU’IL FAUT »
(croûtons de pain de seigle, jambon, oignon, concombre, tomates, fromage, assaisonnement)

SALADE « GOUVERNEUR »
(langue de bœuf, poulet fumé, maïs, concombre frais, olives, tomates fraîches, ananas cons., noix, sauce)

LES SOUPES

SOUPE AU FROMAGE AVEC CREVETTES ET RIZ

SOUPE DE POMMES DE TERRE AUX BOULETTES DE VIANDE

« SOLIANKA »

« UKHA GOUBERNATORSKAYA »

200 5,40

200 4,50

200 5,40

200 5,40

200 5,40

200 5,40

200 5,40

250 5,60

250 3,80

250 4,30

250 5,40

"KHARTCHO" SOUP with BEEF	« KHARTCHO » AU BOEUF	250	4,30
POTATO SOUP with CEPES	SOUPE DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES	250	5,20

MAIN COURSES

LES PLATS DE RÉSISTANCE

FISH STEW with SHRIMPS and TOMATOES (hake fillet, salmon fillet, shrimps, tomatoes, cream sauce)	RAGOÛT DE POISSON AUX CREVETTES ET TOMATES (filet de colin, filet de saumon, crevettes, tomates, sauce crémeuse)	250	9,20
BAKED COD FILLET with CHILI SAUCE	FILET DE MORUE AU FOUR SAUCE CHILI	190	9,20
BAKED COD FILLET with BROCCOLI and CAULIFLOWER	FILET DE MORUE AU FOUR AVEC BROCOLI ET CHOU-FLEUR	300	9,70
SALMON FILLET & FETA BAKE	FILET DE SAUMON À LA FÊTA	220	12,00
SALMON STEAK with SHRIMP SAUCE	PAVÉ DE SAUMON À LA SAUCE CREVETTES	200	13,90
FRIED SALMON FILLET	FILET DE SAUMON FRIT	120	12,00
"GOUBERNATOR'S" STYLE SALMON FILLET BAKE (with a side dish)	FILET DE SAUMON « GOUBERNATOR » (avec un plat d'accompagnement)	650	15,80
CHICKEN BREAST & CHEESE BAKE with SAUCE	POITRINE DE POULET RÔTI AU FROMAGE ET SAUCE	280	8,90
CHICKEN FILLET & FETA BAKE (with olives or dried apricots)	POITRINE DE POULET À LA FETA (avec olives ou abricots secs)	180	8,90
CHICKEN BREAST & SHRIMP BAKE	POITRINE DE POULET AUX CREVETTES	180	8,90
CHICKEN BREAST with CREAM & MUSHROOM SAUCE	POITRINE DE POULET À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS	180	8,90
GRILLED CHICKEN BREAST	POITRINE DE POULET GRILLÉE	150	8,90
PORK BBQ (with fresh tomatoes & pickled onions)	BROCHETTES DE PORC (aux tomates et oignons marinés)	350	9,20

PORK FILLET & “PRESIDENT BRIE” CHEESE BAKE	FILET DE PORC AU FROMAGE « PRÉSIDENT BRIE »	240	9,80
“GOVERNATOR'S” STYLE PORK BAKE	RÔTI DE PORC « GOVERNATOR »	260	10,80
GRILLED PORK with PICKLED ONIONS	PORC GRILLÉ AUX ONIONS MARINÉS	320	10,20
PORK FILLET ENVELOPE with PINEAPPLE & CHEESE	ENVELOPPE DE PORC FARCI À L'ANANAS ET FROMAGE	250	10,80
GRILLED PORK LOIN with FRIED ONIONS	FLANC DE PORC GRILLÉ AUX ONIONS	200	8,90
PORK FILLET BAKE (pork fillet stuffed with smoked brisket and cheese) with BBQ SAUCE	RÔTI DE PORC (filet de porc farci aux lardons fumés et au fromage) À LA SAUCE « BARBECUE »	180	9,80
CHICKEN & PORK FILLET “BRAID” BAKE with CREAM SAUCE	FILET DE PORC ET POITRINE DE POULET EN « TRESSE » À LA SAUCE CRÉMEUSE	180	9,80
BAKED PORK KNUCKLE	JARRET DE PORC	KG	26,00
FRIED PORK RIBS (with horseradish sauce)	CÔTES DE PORC FRITES À LA SAUCE DE RAIFORT	350	9,80
FRIED BEEF TONGUE (with horseradish sauce)	LANGUE DE BŒUF RÔTIE À LA SAUCE DE RAIFORT	200	9,80
COUNTRY PIE	TARTE PAYSANNE		8,50
GOVERNOR'S PORK RIBS (with garnish)	CÔTES DE PORC GOUVERNEUR (avec garniture)	300	11,80
CASSEROLES	LES PLATS MIJOTÉS		
PORK & BEANS STEW	RAGOÛT DE PORC AUX HARICOTS	400	9,20
CHICKEN GIZZARDS & MUSHROOMS BAKE (with rice)	GÉSIERS DE POULET AUX CHAMPIGNONS (au riz)	350	9,20
TURKEY FILLET BAKED with POTATOES	FILLET DE DINDE AVEC DES POMMES DE TERRE	550	11,40
ROAST BEEF WITH POTATOES	RÔTI DE BŒUF AUX POMMES DE TERRE		13,50

PORTION GRIDDLES

LES DAUBIÈRES

“RUSSIAN MERCHANT’S” PORK (with potatoes and mushroom sauce)	PORC « MARCHAND RUSSE » (aux pommes de terre et sauce de champignons)	450	13,50
HAM & POTATOE BAKE with STEWED CABBAGE	JAMBON AUX POMMES DE TERRE ET CHOU BRAISÉ	550	13,50
EGGPLANT & HAM BAKE with MUSHROOM SAUCE (with potatoes)	AUBERGINES AU FOUR AVEC JAMBON ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS (aux pommes de terre)	400	12,50

SIDE DISHES

LES GARNITURES

BOILED RICE	RIZ CUIT	150	1,50
BOILED POTATOES	POMMES DE TERRE BOUILLIES	200	1,50
BOILED & GRILLED POTATOES	POMMES DE TERRE BOUILLIES ET FRITES	200	1,50
FRENCH FRIES	POMMES PAILLES	200	1,80
SLICED BAKED POTATOES	POMMES DE TERRE À LA NORMANDE	200	1,70
POTATOES, CREAM & CHEESE BAKE	POMMES DE TERRE À LA CRÈME ET FROMAGE	300	2,00
POTATOES, CREAM & MUSHROOMS BAKE	POMMES DE TERRE À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS	300	2,40
CRUDITE PLATTER	CRUDITÉS	150	1,80
GRILLED VEGETABLES (eggplants, tomatoes, paprika)	LÉGUMES GRILLÉS (aubergine, tomates, poivron)	200	2,80
VEGETABLE SALAD PLATTER	SALADES DE LÉGUMES ASSORTIES	150	1,80
STEWED CABBAGE	CHOU BRAISÉ	200	2,00
BROCCOLI & MUSHROOM BAKE with CREAM SAUCE	BROCOLI AUX CHAMPIGNONS ET À LA SAUCE CRÉMEUSE	200	2,80
CAULIFLOWER & CHEESE BAKE	CHOU-FLEUR AU FROMAGE	280	3,00

SAUCES

LES SAUCES

HORSERADISH	RAIFORT	50	0,80
TOMATO SAUCE	SAUCE TOMATE	50	0,80
MUSTARD SAUCE	SAUCE MOUTARDE	50	0,80
MUSTARD	MOUTARDE	30	0,80
“GOUBERNATOR'S" AJIKA	ADJIKA « GOUBERNATOR »	50	1,95
HORSERADISH & APPLE SAUCE	SAUCE AU RAIFORT ET POMMES	50	1,50

DESSERTS

LES DESSERTS

“GOUBERNATOR'S" ICE CREAM (with cowberry & chocolate sauce)	CRÈME GLACÉE «GOUBERNATOR » (sauce aux airelles rouges et chocolat)	160	4,40
ICE CREAM with CHOCOLATE	CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT	150	2,40
ICE CREAM & JUICE SHAKE	COCKTAIL DE CRÈME GLACÉE AVEC DU JUS	300	2,20
MOLTEN CHOCOLATE CAKE	MOELLEUX AU CHOCOLAT	1	4,50
LAYER CAKE with ICE CREAM	GALETTE FEUILLETÉE À LA GLACE	1	4,20
"SQUIRREL" (puff pastry with chocolate, ice cream, walnuts)	« ECUREUIL » (gâteau feuilleté au chocolat, glace, noix)	1	4,20