

## Entrees chaudes /Hot entrees

<b>Pirojki</b> (Viande ou choux/Meat or Cabbage)	7.00
<b>Lepeshki Rasputin</b> (Pâte farsí avec mélange du fromage /Pie stuffed with cheese mix)	12.00
<b>Dolma</b> (Viande enroulé dans des feuilles de vin /meat rolled in wine leaves)	13.00
<b>Julien</b> (Champignons /Mushrooms)	13.00
<b>Julien</b> (Poulet /chicken)	15.00
<b>Blini</b> (Avec caviar rouge et crème sure /with red caviar and sour cream)	16.00
<b>Oladii Rasputin</b> (Saumon fume et caviar rouge /smoked salmon and red caviar)	16.00

## Soupes / Soups

<b>Borsch</b>	7.00
<b>Uha</b> (soupe au poisson /fish soupe)	7.00
<b>Solyanka</b> (viande /meat)	8.00
<b>Harcho</b> (soupe d'agneau /lamb soup)	8.00

---

## Menu Principal / Main Menu

<b>Vareniki (perogy)</b> <i>(pommes de terre ou fromage/ Potatos or cheese)</i>	11.00
<b>Pelmeni</b> <i>(boulette de farine au viande/meat dumplings)</i>	12.00
<b>Blinches</b> <i>(Viand/Meat)</i>	14.00
<b>Golubtsi</b> <i>(Viande enroulé dans des feuilles de chou/meat rolled in cabbage leaves)</i>	15.00
<b>Cotelettes du pork/Pork cotelettes</b>	17.00
<b>Jarkoye Rasputin (ragout/stew)</b> <i>(legumes, viande boeuf,champignons / vegetables,meat beef and mushrooms)</i>	18.00
<b>Goulach hongroi/Hungarian goulash</b> <i>(boeuf dans une casserole avec sauce au paprika / beef in a pot with paprika sauce)</i>	19.00
<b>Escalope de veau/Veau escalope</b> <i>(avec champignons dans une sauce crémeuse/ with mushrooms in a creamy sauce)</i>	20.00
<b>Boeufstroganoff / Beefstroganoff</b> <i>(boeuf, champignons et oignons dans une sauce crémeuse / beef, mushrooms and onion in a creamy sauce)</i>	20.00
<b>Trois mousquetaires/Three musketeers</b> <i>(trois filet mignon / three fillet mignon)</i>	25.00

*Tous les repas (sauf # 1 et 2) servi avec riz ou pommes de terre et salade /*

*All meals (but № 1 and 2) served with rice or potato and salad.*

## Menu Principal / Main Menu

### Volaille / Poultry

#### Chnitzel/Shnitzel

*(filet de poulet painé, plate, frite dans de l'huile*

*/flat pressed chicken fillet,braded and fritted in oil)*

17.00

#### Poulet farcie/stuffed chicken

*(cuisse de poulet farcie aux champignons /*

*chicken leg stuffed with mushrooms)*

18.00

#### Cuisse de canard / Duck legs

*(dans la canneberge sauce/ in a cranberry sauce)*

18.00

#### Poulet Rasputin

*(filet de poulet farcie aux noix, œufs, aneth/*

*chicken fillet stuffed with nuts, eggs, dill)*

19.00

#### Poulet Kiev

*(filet de poulet farcie aux beurre/*

*chicken fillet stuffed with butter)*

20.00

#### Poulet Tabaca / Chicken Tabaca

*(Corniche platee, grille sous pression/*

*Cornish flatted griled ander pressure)*

20.00

Tous les repas servi avec riz ou pommes de terre et salade /

All meals served with rice or potato and salad.

## Grille/Grill

<b>Shashlyk porc</b> <i>(brochette au pork/porc broshett)</i>	16.00
<b>Shashlyk poulet/ Chicken</b> <i>(brochette au poulet/chicken broshett)</i>	17.00
<b>Shashlik d'agneau/ Lamb</b> <i>(Brochette d'agneau/lamb broshett)</i>	22.00
<b>Lulya-kebab</b> <i>(agneau haché/minced lamb)</i>	18.00
<b>Steak entrecote/ ribsteak</b>	25.00
<b>Carré d'agneau/Lamb ribs</b>	26.00

## Poisson et fruit de mer/ Fish and seafood

<b>Filet de saumon grillée/Grilled Salmon filet</b>	16.00
<b>Crevettes grillées/Grilled shrimps</b>	18.00
<b>Filet de basses/Bass filet</b> <i>(en sauce crémeuse avec amandes/in creamy sauce with almonds)</i>	18.00
<b>Zakuson Rasputin</b> <i>(crevettes et boeuf rôtis dans un sauce de crème et l'ail / shrimps and a beef fried in the cream and garlic sauce)</i>	18.00
<b>Crevettes/Shrimps</b> <i>(rôtis dans un sauce de crème et l'ail/ fried in the cream and garlic sauce)</i>	18.00
<b>Truite/Trout</b> <i>(farci aux champignons /stuffed with mushrooms)</i>	20.00

*Tous les repas servi avec riz ou pommes de terre et salade /*

*All meals served with rice or potato and salad.*

## Entrées froides et salades / Cold entrees and salads

<b>Filet d'hareng / herring filet</b>	6.00
<i>(avec potato/with potato)</i>	9.00
<b>Aubergine avec fromage / Eggplant with cheese</b>	6.00
<b>Razosol</b>	
<i>(concombres, tomates, champignons et poivrons marine/ (petit/smal)</i>	8.00
<i>Marinated cucumbers, tomato, mushrooms, and peppers) (grand/big)</i>	12.00
<b>Perchik</b>	
<i>(poivron avec fromage et crabe/ Pupper stuffed with cheese and crabs)</i>	8.00
<b>Salade russe / Russian salad</b>	
<i>(Petits pois, pommes de terre, oeuf, carottes, poulet / Peas, potatoes, eggs, carrots, chicken)</i>	7.00
<b>Salade César / Cesare Salade</b>	8.00
<b>Salade de thon / Tuna salad</b>	8.00
<b>Salade d'avocat / Avocado salad</b>	
<i>(Advocates farcies, avec crevettes/avocado staffed, withshrimps )</i>	10.00
<b>Salade au poulet / Chicken salad</b>	
<i>(Poulet grillé, laitue, tomates et concombres/ Grilled chicken, lettuce, tomato and cucumbers)</i>	11.00

## Dessert / Dessert

<b>Gâteau Napoléon / Napoléon cake</b>	6.00
<b>Gâteau au miel / Honey cake</b>	6.00
<b>Salade de fruites / Fruits salad</b>	6.00
<b>Crème glacée avec le fruit/ Ice cream with fruits</b>	6.00
<b>Crêpes avec fromage cottage/ Crepes with cottage cheese</b>	6.00

***Note:** Les vendredis et samedis, commande minimum est de 25 \$ par personne est nécessaire, boissons non comprises.*

*En cuisine, les chefs de restaurant «Rasputin» utilisé l'huile végétale sans cholestérol.*

*Note: Friday and Saturday night, minimum order is \$ 25 per person is required, not including drinks.*

*In cooking, restaurant's "Rasputin" chefs used vegetable oil*

*with no cholesterol.*