

# НИКИТА

РУССКАЯ КУХНЯ

## ДЕЛОВЫЕ ОБЕДЫ

По будням с 12.00 до 16.00

### Стоимость обеда

ИЗ ДВУХ БЛЮД

**450 РУБ.**

С БОКАЛОМ ВИНА

125 мл

**750 РУБ.**

ИЗ ТРЕХ БЛЮД

**650 РУБ.**

С БОКАЛОМ ВИНА

125 мл

**950 РУБ.**

### САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Оливье с дальневосточным лососем

Овощной салат

(с заправкой на выбор – оливковым маслом или сметаной)

Селедка «под шубой»

Форшмак

Скумбрия слабосоленая с яблоком  
и тартаром из свежего огурца

### ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Свекольник

Окрошка на квасе или кефире

Тыквенный суп с домашним сыром

Борщ с телятиной и сметаной

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Жареный судак с пюре из зеленого горошка

Кальмар на гриле с запеченным картофелем

Шашлычки

(из свинины, из цыпленка)

Бефстроганов с картофельным пюре

Булгур с уткой

Ячневая каша с лососем и креветкой

Пельмени с телятиной и свининой

Чай (чёрный / зелёный)

или кофе (эсперссо / американо / латте / капучино)

НА ВЫБОР

# NIKITA

RUSSIAN CUISINE

## BUSINESS LUNCH

Weekdays from 12:00 till 16:00

---

### PRICE FOR LUNCH

---

TWO DISHES

**450 RUB**

WITH A GLASS OF WINE

125 ml

**750 RUB**

THREE DISHES

**650 RUB**

WITH A GLASS OF WINE

125 ml

**950 RUB**

---

### SALADS AND APPETIZERS

Russian salad with Far Eastern salmon

Vegetable salad

(with a dressing of your choice: olive oil or sour cream)

Dressed herring

Forshmak

Light-salted mackerel with apple and fresh cucumber tartare

### SOUPS

Beetroot soup

Okroshka with kvass or kefir

Pumpkin soup with homemade cheese

Borscht with veal and sour cream

### MAIN COURSES

Fried pike-perch with green pea purée

Grilled squid with roasted potatoes

Shashlik

(pork, chicken)

Beef Stroganoff with mashed potatoes

Bulgur with duck

Fine-ground barley porridge with salmon and shrimps

Pelmeni (dumplings) with veal and pork

Tea (black / green)

or coffee (espresso / americano / latte / cappuccino)

OF YOUR CHOICE