

## Les Entrées Froides

### Zakouski aux légumes:

Trilogie d'aubergines, champignons farcis, champignons marinés au vins blanc, carottes, cornichons malossols.

15€

### Zakouski de poissons:

Saumon fumé et mariné, esturgeon et assortiment de harengs.

18€

### Assiette de charcuterie Ukrainienne :

Assiette découverte

18€

### Langue cuite au raifort:

Langue de boeuf accompagnée de légumes sauce raifort.

11€

### Assortiment de lard

Ukrainien

Pain noir, lards & légumes

12€

### Seliodka pod chouboy:

Hareng sous pelée.

11€

### Hareng "Kozak":

Hareng, pommes de terre, oignons, épices.

10€

### Mer Noire:

Salade saumon, orange, huile d'olive

11€

### Shopskiy:

Salade de tomate. Poivron, concombre, oignons, huile d'olive & Bryndza.

8€

## Les Entrées Chaudes

### Oladouchky au poulet:

Boulettes de poulet haché à la sauce aux champignons.

8€

### Zrazy:

Boulettes de pommes de terre farcies au poulet et oignons blanchis avec sauce champignons.

8€

### Dérouny à la Kiévienne:

Beignets de pommes de terre accompagnées de Bryndza\* et de tomates.

7€

### Dérouny Ukrainiens:

Beignets de pommes de terre au caviar rouge\*.

8€

### Shevchenko:

Assiette découverte, mix d'entrées chaudes.

15€

### Crêpes Ukrainiennes aux légumes

Choux blanc, carotte, oignon & poivron

8€

### Crêpes Ukrainiennes à la viande de porc

9€

### Crêpes Ukrainiennes au saumon & caviar rouge

12€

### Crêpes Ukrainiennes courgettes & champignons

8€

## Les Soupes

### Borchtch:

Soupe traditionnelle Ukrainienne au porc, betterave, choux, pomme de terre, carotte et oignons.

15€

 12€

### Dukha royale:

Soupe de poisson, saumon & merlu, parfumé au laurier et fines herbes, servie de saupoudrée de persil haché.

18€

## Le Poisson

### Saumon Igor:

Saumon en cocotte au vin blanc et sauce raifort.

18€

### Filet Monastère:

Filet de Saumon grillé, nappage au fromage râpé et sauce à la crème.

18€

### Stavky:

Darne de Saumon en sauce cuite au four sur lit de crevettes et champignons.

20€

## Les Viandes

### Chachlyk:

Brochette de porc mariné au Jus de citron et à la bière.

20€

### Boulettes Ukrainiennes :

Boulettes de boeuf et de porc recouvertes de Cèpes et champignons, accompagnées de légumes.

16€

### Gouloubtsy:

Choux farcis de viande hachée de boeuf et de porc, de riz, carottes et oignons, cuits en sauce tomate et crème fraîche.

17€

 15€

### Boeuf Stroganoff:

Emincé de boeuf sauté et préparé avec des oignons et de la crème fraîche, le tout servi avec bouillie de sarrasin.

16€

### Poulet aux aubergines:

Filet de poulet avec son ragoût de légumes sur lit d'aubergines. Servi avec sauce blanche saupoudré de fromage rapé.

17€

### Dinde Villageoise :

Rouleaux de dinde au fromage, crème fraîche Ukrainienne, sauce spéciale de la canneberge

18€

## Pelmeni & Vareniki

### Pelmeni:

Raviolis Ukrainiens faits maison, farcis au bœuf et au porc, servis avec fromages fondu.

18€

### Vareniki:

Raviolis Ukrainiens faits maison !

Servi avec une sauce au beurre

-  Au poulet et champignons,
  -  Au chou et pruneaux,
  -  A la pomme de terre et oignons blanchis,
- 16€

Servi avec la viande sautée ou Sauce champignons

-  Au poulet et champignons,
  -  Au chou et pruneaux,
  -  A la pomme de terre et oignons blanchis,
- 18€



\*БРЫНДЗА: Fromage de Brebis  
\*САУРАГА Rouge: Œufs de Saumon

Tous nos plats chauds sont accompagnés de purée de pommes de terre faite maison.



## Les Apéritifs

### Vodka Ukrainienne "Hlibny Dar"

- Blanche
- Miel & Citron
- Caramel
- Miel & Piment
- Prune
- Griottes
- Melon



Recette  
Maison

Verre 2,5cl: 4€ | Carafon 25cl: 20€ | Bouteille 50cl: 40€

### Formule Découverte:

Assortiment de six vodkas  
&  
cornichons Ukrainiens aigres doux

16€

### Les Classiques:

Pastis 51, Ricard, Whisky, Martini,...

5€

### Les Softs Drinks:

Coca, Orangina, Ice Tea, Paga, Limonade,  
Jus de fruits, ...

3,50€



## Les Cocktails

### À Base de Vodka

- Blue Lagon: Vodka, Gin, Curaçao bleu, Jus de citron.
- Jungle Fresh: Vodka, Liqueur de melon, sirop de kiwi, Jus de pomme, Jus d'orange.
- Green Eyes: Vodka, Curaçao bleu, Jus d'orange.
- James Bond: Vodka, Martini, Olive verte.

Cocktail: 8,50€

### Sans Alcool

- Ukraine: Sirop de Curaçao bleu, Sirop de citron, Limonade.
- Jungle Fresh: sirop de kiwi, Jus de pomme, Jus d'orange.
- Green Eyes: Sirop de Curaçao bleu, Jus d'orange.

Cocktail: 6,50€

### Bières "Baltika"

- Les Blondes  
N°2: 4,7°, N°3: 4,8°, N°5: 5,3°, N°7: 5,6°, N°8: 5°, N°9: 9°
- Les Brunnes  
N°4: 5,6°, N°6: 7°

50cl: 6€



## Les Vins

### Côtes de Provence

- Rouge, Rosé, Blanc

Bouteille 75cl: 18€ | Verre 25cl: 7€

### Côtes du Rhône

- Rouge, Rosé

Bouteille 75cl: 15€ | Verre 25cl: 6€

### Bordeaux AOC

- Rouge, Blanc

Bouteille 75cl: 20€ | Demi Bouteille 37,5cl: 14€

## Les Eaux

### Plates

- Vittel, Evian, Volvic

Bouteille 1L: 4€

### Gazeuses

- San Pelegrino, Perrier

Bouteille 1L: 5€

