

## SUGERENCIAS RUSAS

















½ Ración

	Vodka helado con pepinillos encurtidos		2,00
	Arenque marinado y cebollitas		10,90
	Lengua de ternera		4,50
	Setas del bosque salteadas	7,50	12,50
	Setas con Smetana	7,90	12,90
	Verduritas marinadas caseras (tomatitos, pepinillos, patisson, Col con arandanos)		8,50
 	Drániki (tortitas fritas de patatas)		4,00
 	Chebureki (empanadas con carne)		5,50
  	Blinis rellenos de carne picada		5,50
 	Tabla de ahumados caseros	9,50	15,50
	Salmón Marinado de la casa al eneldo y alcaparras	8,90	14,90
  	Blinis con salmón marinado	8,90	14,90
	Caviar rojo (Gorbucsha) 100 grs		24,00
	Caviar negro (Loja) 10 grs		25,00
	Ensalada Vladivostok (algas marinas, cebolla, calamares, langostinos, aliño)		12,90
	Dolmadas (Carne picada y arroz con especias envueltas en hojas de vid con salsa "adshika")	7,50	10,50
	Golubzi (Carne picada con arroz y verdura envuelta en hoja de col)		7,50
 	Pelmeni rusos de carne	9,00	15,00
 	Pelmeni Murmansk (rosada y gambon)	10,50	17,90
	Schashlik de carne (Gran pincho de cadera marinada con vino tinto, "khmeli-suneli" y "adshika")		17,50
	Schashlik de pollo (Jugosa pechuga de pollo marinada en vino blanco con especias)		15,50
	Schashlik de esturion		18,00

**Los Sábados preparamos plato ruso del día**









IVA INCLUIDO

## APERITIVOS Y TAPEOS

  	<b>Aperitivo “Salmón Marinado”</b> (Salsa de mostaza sueca, Salmón marinado, eneldo)	3,50
 	<b>Aperitivo “Arenque del Norte”</b> (Arenque, cebolla, pepinillo encurtido, aliño Alacena)	3,50
 	<b>Aperitivo “Sprote”</b> (Ajo restregado, mayonesa, boquerones Bálticos ahumados, pepinillo encurtido, limón)	3,50
	<b>Aperitivo “Presa”</b> (Filetitos de Presa, pimiento frito)	3,50
 	<b>Aperitivo “Queso de Cabra”</b> (Tomate tierno, orégano, Queso de cabra, mermelada pimiento rojo)	3,50
	<b>Aperitivo “Pescado ahumado”</b> (pescado ahumado de modo casero)	3,50
	<b>Mi-cuit de Pato con cebollita caramelizada</b>	6,00
  	<b>Croquetas Caseras</b>	2,50
 	<b>Porra / Asada / Ahumada</b>	5,50      9,90







## ENTRANTES

**½ Ración**


	<b>Corazones de alcachofas Al-Andalus</b>	7,90	13,90
	<b>Fantasía de Setas</b>	8,50	13,50
	<b>Rollitos de Puerro con Salmón Marinado casero</b>		5,50
	<b>Revuelto de espárragos verdes con Jamón</b>		10,90
 	<b>Revuelto de setas con Langostino</b>		11,50
	<b>Habitas baby flambeadas con Brandy</b>	6,90	12,50
	<b>Milhojas de Foie de pato y queso de cabra con Mermelada de pimientos rojos</b>		15,50
  	<b>Pasta Natali Alacena</b> (Pasta Negra, salsa de nata y trucha ahumada)		14,00
	<b>Carpaccio de atun</b>		

IVA INCLUIDO





## ENSALADAS

	Ensalada Templada de setas con Langostinos	13,50
  	Ensalada Templada de queso de cabra con crujiente de Bacon y aliño de aceite balsámico de Modena	13,50
 	Ensalada Verde con queso Roquefort, nueces y Aliño de Arándanos Rojos	13,50
	Pipirrana con Garbanzos	10,50







## VERDURAS A LA PARRILLA

	Parrillada de verduras de temporada	10,90
	Espárragos verdes	9,90

## FLAMENQUINES Y CARNES A LA BRASA


		<b>1/2 Ración</b>	
 	Flamenquín de la abuela Multiquesos Queso a elegir Sin queso		11,90
 	Flamenquín con dátiles		12,50
	Entrecot		18,50
	Mollejas de cordero	9,90	17,90
	Preso Ibérica		15,90

## PESCADOS














	Atún Brasa (lomo de atún a la Brasa con verduras salteadas)		12,90
 	Atún Malagueño (lomo atún con salteado de verduras, cebollita caramelizada, vino dulce y azúcar moreno)		13,90
	Atún Alacena (lomo de atún al gusto con salsa de pisto cebollita caramelizada y tomate frito con patatas cocidas)		14,90
	Bacalao Ajoarriero		15,50
	Salteado de Bacalao con Setas y Puerro		16,50

IVA INCLUIDO

## POR ENCARGO.....

-  Dorada al vapor
- Plov (arroz con cordero)
- Cous-Cous
- Platos rusos

## POSTRES CASEROS

-    “Crep-suzette” 9,90  
(crepes caseros con salsa de naranja al brandy y helado de vainilla)
-   Blini Flambé (Crep casero relleno de compota de manzana, Cointreau) 6,00
-   Helado (chocolate, vainilla, sorbete de limon) 5,00
-    Sirniki (Tortitas caseras de tipo requeson “tvorog” con tres salsas) 8,50
-    Morcilla de chocolate 6,00

## BEBIDAS

- Caña 2,00
- Cañón 4,00
- Sin alcohol 2,00
- Refresco 2,00
- Kvas (refresco natural a base de cebada pero sin alcohol) 2,50
- Agua 2,00
- Tinto con refresco 3,00

## LICORES Y COMBINADOS

- Baileys, Pacharan, Orujo y similares 4,50
- Combinados Sidra 5,50
- Combinados Balón 5,50
- Reservas 7,00
- Reservas especiales 9,00

## Cafes y té

- Cafe 2.00
- “Irish” 5,50  
(cafe, whisky irlandés, nata, canela molida)
- “Café glasé”(con helado de vainilla) 4,50

- Infusiones** 1.50
- Té moruno (té verde, hierba buena, azúcar moreno) 4.00

## IVA INCLUIDO



"The human being indifferent to food cannot be trusted"

Manuel Vázquez Montalbán

**RUSSIAN SUGGESTION****½ Ración**

Ice cold vodka with pickled gherkins		2,00
Herring with onions		10,90
Veal tongue		4,50
Mushroom	7,50	12.50
Mushroom with Smetana	7,90	12,90
Vegetables marinated typical russina (tomatos, gherkins, Cabaage)		8.50
Drániki (Fried potato tarts)		4,00
Chebureki (Meat pies)		5,50
Blinis (Pancakes) stuffed minced meat		5,50
Various kinds of home smoked fish	9,50	15,50
Homemade marinated salmon with Dill and capers	8,90	14,90
Blinis (Pancakes) with marinated salmon	8,90	14,90
Red caviar (Gorbucsha) 100 grs		24,00
Black caviar 10 grs		25,00
Salad Vladivostok (seaweed, squik, onions, prawns, maionaise and egg)		12,90
Dolmadas (Seasoned minced meat and rice In wine leaves)	7,50	10,50
Golubzi		7,50
Russian pelmeni (ravioli) cooked with meat	9.00	15.00
Schashlik of meat (skewer of beaf marinated red wine ·khmeli-suneli”and “adshika”)		17,50
Schashlik of chicken (Chicken filet marinated in white wine with species)		15,50
Schashlik of Sturgeon		18,00

VAT INCLUDED

**APPETIZER****1/2 Ración**

Aperitive “Marinated Salmon” (Swedish sauce, marinated salmon, dill)		3,50
Aperitive “Herring from the North” (Herring, onions, pickled gherkins, garnish Alacena)		3,50
Aperitive “Sprote” (Rasped garlic, mayonnaise, smoked Baltic anchovy, pickled gherkin And lemon)		3,50
Aperitive “Presa” (Filetitos, Presa, fried pepper)		3,50
Aperitive “Goat cheese” (Tomato, oregano, goat cheese and red paprika marmalade)		3,50
Aperitive “Smooked fish”		3,50
Duck Mi-cuit with caramelized shallots		6,00
Croquette		2,50
Porra / Asada / Ahumada	5.50	9,90

**STARTERS****1/2 Ración**

Artichoke hearts Al-Andalus	7,90	13,90
Mushroom Fantasy	8,50	13,50
Leek rolls stuffed with homemade marinated salmon		5,50
Scrambled egg with asparagus and ham		10,90
Scrambled egg with mushrooms and prawns		11,50
Brandy blazed baby broad beans	6,90	12,50
Duck foeie gras, goat cheese and Marmalade of red paprika		15,50
Pasta Natali Alacena (Black pasta, nata salsa y smooked fish)		14,00
Carpaccio Tuna		

VAT INCLUDED

## **SALADS**

**½ Ración**

Tepid salad with mushrooms and prawns	13,50
Tepid salad with goat cheese, crunched bacon And seasoned with balsamic Modena oil	13,50
Green salad with blue cheese, nuts and Seasoned with red berries oil	13,50
Pipirrana with chickpeas	9,90

## **VEGETABLES GRILL**

Vegetables of the season from the grill	10,90
Asparagus	9,90

## **FLAMENQUINES & MEAT GRILL**

Flamenquin of the grandmother Multicase Cheese to choose Without cheese	11,90
Flamenquin with dates	12,50
Entrecot	18,50
Lamb sweetbreads	9.90 17,90
Presa Ibérica	16,00

## **FISH**

Atún Brasa (barbecued loin of tuna with vegetables)	12,90
Atún Malagueño (loin of tuna with saute vegetables, caramelized Shallots, sweet wine and brown sugar)	13,90
Atún Alacena (loin of tuna, as one wills, with a sauce of fried vegetables Caramelized shallots, fried tomato and boiled potatoes)	14,90
Bacalao Ajoarriero	15,50
Saute cod with mushrooms and leek	16,50

VAT INCLUDED



## **ON DEMAND.....**

Steamed Bream  
Plov (rice with lamb)  
Cous-Cous

## **DESSERTS**

“Crep-suzette” 9,90  
(homemade crepes with brandy orange sauce and vanilla ice cream)  
Blini Flambé (Homemade crepe stuffed with applesauce and Cointreau) 6,00  
Ice cream (chocolate, vanilla, lemon sorbet) 5,00  
Sirniky (small pies of cottage cheese with smetana, jam) 8,50  
Salami of chocolate 6,00

## **DRINKS**

Draught beer 2,00  
Cañón big draught beer 4,00  
Non alcohol 2,00  
Soft drink 2,00  
Kvas (natural refreshing based on barley but without alcohol) 2,50  
Water 2,00  
Red wine with soft drink 3,00

## **LIQUORS**

Baileys, Pacharan, Orujo y similares 4,50  
Combinados Sidra 5,50  
Combinados Balón 5,50  
Reservas 7,00  
Reservas especiales 9,00

## **TE & COFFEE**

Cafe 2.00  
“Irish” 5,50  
(coffee, Irish whiskey, cream, ground cinnamon)  
“Cafe glasse” (with vanilla ice cream) 4,50  
Infusiones 2,00  
Té moruno (green tea, peppermint, brown sugar) 4.00