



# SHOW GIRLS

◆ YEKATERINBURG ◆  
CABARET



## ЗИМНЕЕ МЕНЮ

WINTER MENU



## АССОРТИ ЗАЛИВНЫХ

550 г 2000 ₺

АССОРТИ ЗАЛИВНЫХ ИЗ ЯЗЫКА С ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬО И ОЛИВКАМИ, ЦЫПЛЕНОК С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ И МОЛОДОЙ МОРКОВКОЙ, И ТОМАТНО-ПРЯНЫЙ ГАСПАЧО. / ASSORTED ASPICS: BEEF TONGUE WITH JALAPECO AND OLIVES, CHICKEN WITH QUAIL EGG AND YOUNG CARROTS, SERVED WITH TOMATO-SPICY GAZPACHO.



## ПРОФИТРОЛИ СО ШПРОТАМИ

150 г 500 ₺

ПРОФИТРОЛИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ШПРОТАМИ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ, УКРАШЕНЫ ИКРОЙ И СЪЕДОБНЫМ ЗОЛОТОМ. / PROFITEROLES STUFFED WITH SPRATS, CREAM CHEESE, AND FRESH CUCUMBER, TOPPED WITH CAVIAR AND EDIBLE GOLD.



## ОЛИВЬЕ С ПЕРЕПЕЛКОЙ

250 г 1100 ₺

ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ ОЛИВЬЕ С ТРЕМЯ ВИДАМИ МЯСА — ТЕЛЯТИНА, ЦЫПЛЕНОК И ЯЗЫК. ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ «ПАЙ». / TRADITIONAL OLIVIER SALAD WITH THREE TYPES OF MEAT — VEAL, CHICKEN, AND TONGUE — SERVED WITH CRISPY "PAI" POTATOES.



## ЧЕБУРЕКИ С КРАБОМ

185 г 900 ₽

ЧЕБУРЕКИ С КРАБОМ, КИНЗОЙ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, УКРАШЕНЫ КРАСНОЙ ИКРОЙ И ИКРОЙ ТОБИКО. / FRIED CRAB TURNOVERS WITH CILANTRO AND CREAM CHEESE, TOPPED WITH RED CAVIAR AND TOBIKO.



## СУП БУЙАБЕС

500/100 г 3200 ₽

НАВАРИСТЫЙ РЫБНЫЙ БУЛЬОН С МОРЕПРОДУКТАМИ, АНИСОМ И ТОМАТАМИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ «РУИЛЬ» НА ОСНОВЕ МАЙОНЕЗА, ЧЕСНОКА И ШАФРАНА. / RICH FISH SOUP WITH SEAFOOD, ANISE, AND TOMATOES, SERVED WITH "ROUILLE" SAUCE MADE FROM HOMEMADE MAYONNAISE, GARLIC, AND SAFFRON.



## МИНИ ОСЬМИНОГИ НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ

380/50 г 2300 ₽

МИНИ ОСЬМИНОГИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ, ПОДАЮТСЯ С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ, ОЛИВКАМИ, ТОМАТАМИ И БЕЙБИ КАРТОФЕЛЕМ. / GRILLED BABY OCTOPUS SERVED WITH BAKED PAPRIKA, OLIVES, TOMATOES, AND BABY POTATOES.





## УТИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩАМИ

340/100 г 1900 ₺

УТИНАЯ ГРУДКА С ПРИПУШЕННЫМИ БЕЙБИ-ОВОЩАМИ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ / DUCK BREAST SERVED WITH SAUTIÉD BABY VEGETABLES AND BERRY SAUCE.



## ОССОБУКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ

500 г 3000 ₺

ОССОБУКА, ТОМЛЕННАЯ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ В КРАСНОМ ВИНЕ, ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ И ПАРМЕЗАНОМ. / SLOW-COOKED OSSOBUCCO IN RED WINE, SERVED WITH POTATO GRATIN AND SPRINKLED WITH PARMESAN.



## ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ШУКИ И ПАЛТУСА

380/120 г 1700 ₺

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ШУКИ И ПАЛТУСА С ГРИБАМИ И СЛИВКАМИ, ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ. / PIKE AND HALIBUT DUMPLINGS WITH MUSHROOMS AND CREAM, SERVED WITH MOREL SAUCE AND FRESH HERBS.





## МОРКОВНЫЙ ТОРТ

280 г 600 ₺

МОРКОВНЫЙ ТОРТ С КАРАМЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ. / CARROT CAKE WITH CARAMEL CREAM AND PUMPKIN SEEDS.



## СЛАДКИЙ РОЛЛ

280/70 г 1200 ₺

СЛАДКИЙ РОЛЛ С КЛУБНИКОЙ И БАНАНОМ, ПОДАЕТСЯ СО СЛАДКОЙ ВАТОЙ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ. / SWEET ROLL WITH STRAWBERRIES AND BANANA, SERVED WITH COTTON CANDY AND VANILLA ICE CREAM.





## ГОЛУБОЙ ВЕЛЬВЕТ

120 мл 1500 ₺

ТЕКИЛА, СОК ЛАЙМА, БЛЮ КЮРАСАО,  
ПЕРСИКОВЫЙ ЛИКЕР, ЯИЧНЫЙ БЕЛОК,  
САХАРНЫЙ СИРОП

## SHOW GIRLS

120 мл 1500 ₺

ВОДКА, МАЛИНОВОЕ ПЮРЕ, ПЮРЕ  
МАРАКУЯ, СОК ЛИМОН, ЛИКЕР  
МАЛИНА, СИРОП МАРАКУЯ

## АНАНАСОВЫЙ С РОЗМАРИНОМ

120 мл 1500 ₺

ТЕКИЛА, СИРОП МАРАКУЯ,  
АНАНАСОВОЕ ПЮРЕ, РОЗМАРИН,  
СОК ЛИМОНА, СОК АНАНАС

## ВАНИЛЬНАЯ ЯГОДКА

120 мл 1500 ₺

БАКАРАИ ОКХАРТ, ПЮРЕ МАЛИНА, ПЮРЕ  
ЕЖЕВИКА, СИРОП ВАНИЛИ, СОК ЛИМОНА,  
ЛИКЕР ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, АНГОСТУРА  
БИТТЕР