

A stylized, golden letter 'R' logo with a slight shadow effect, positioned on the left side of the image. The background is a dark blue gradient with a faint, intricate pattern of tree branches and roots.

**Reka**

RESTAURANT

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

FISH MAIN COURSE

🍷 **Стейк из лосося с соусом Сидр** 900  
*подается с печеной свеклой* 150/80/50  
Salmon steak with cider sauce  
*served with baked beetroot*

📍 **Треска в квасе с соусом Чимичурри** 700  
*подается с картофельным пюре* 120/100/30  
Cod in kvass with chimichurri sauce  
*served with mashed potatoes*

📍 **Палтус, запеченный с пшеном** 750  
*подается со сливочным шпинатом* 120/120/30  
Halibut baked with millet  
*served with creamy spinach*

🍷 **Стейк из тунца** 850  
*готовится на гриле с овощами, томлеными в соусе Терияки* 100/150  
Tuna steak  
*grilled with vegetables simmered in teriyaki sauce*

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

MEAT MAIN COURSE

🍷 **Филе миньон с цуккини на гриле** 1100  
*подается с соусом Красное вино* 120/120/30  
Veal bricket on the bone  
*served with cucumber and radish salad and mushrooms' sauce*

🍷 **Корейка теленка на гриле** 1300  
*подается с салатом из огурцов, редиса и Грибным соусом* 180/100/30  
Grilled calf brisket  
*served with a salad of cucumbers, small radish and mushroom sauce*

🍷 **Бефстроганов** 750  
*подается с картофельным пюре, грибами и соленым огурцом* 150/120/30  
Beef Stroganoff  
*served with mashed potatoes, mushrooms and brined cucumber*

🍷 **Свинья вырезка на гриле** 650  
*подается с печеными томатами и соусом из шиповника* 150/100/30  
Grilled pork tenderloin  
*served with baked tomatoes and rosehip sauce*

📍 **Бургер из оленя** 850  
*подается со сливочным сыром, беконом и брусникой* 250/100/40  
Venison burger  
*served with cream cheese, bacon and red whortleberries*

**Ржаные пельмени с олениной** 750  
*подаются с поджаренной сметаной* 160/100  
Rye pelmeni with venison  
*served with soft smoked sour cream*

**Ржаные пельмени с телятиной** 750  
*подаются со сметаной* 160/100  
Rye pelmeni with veal  
*served with soft sour cream*

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

POULTRY COURSE

🍷 **Куриная грудка с киноа и овощным рататюем** 450  
*120/100/30*  
🍴 Chicken breast with quinoa and vegetable ratatouille

## ПАСТА

*паста на выбор: феттучини, спагетти, пенне, пapparделле*

PASTA  
*pasta of your choice: fettuccine, spaghetti, penne, pappardelle*

**Сливочная карбонара с беконом** 500  
*300*  
Creamy carbonara with bacon

🍷 **Паста с мясным соусом болоньезе** 500  
*300*  
Pasta with bolognese meat sauce

**Паста с лососем и томатным соусом** 650  
*300*  
Pasta with salmon and tomato sauce

**Паста с курицей, грибами и сливочным соусом** 500  
*300*  
Pasta with chicken, mushrooms and cream sauce



Ресторан Reka –  
современный взгляд на русский север.

📷 reka.restaurant

+7 (8182) 22-98-33

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### MAIN COURSES

**Ассорти полутвердых местных сыров** 650  
120/30/30

подается с апельсиново-брусничный джемом, медом и орехами

Assorted local semihard cheeses

served with orange and red whortleberry jam, honey and nuts

**Ассорти из брускетт** 400

с соусом томатная сальса, с ростбифом, с печеными овощами, с подкопченным лососем

Assorted bruschettas

with tomato salsa sauce, with roast beef,

with baked vegetables, with soft smoked salmon

**Доска северных деликатесов** 1200

оленина с/к, колбаса из оленины, свинина с/в, клюква с апельсином

Northern specialties served on a board

raw smoked venison, venison sausage,

raw cured pork, cranberries with orange

**Паштет из печени кролика** 350

Подается с ржаными тостами и черри конфи

Rabbit liver pâté

served with rye toasts and confit cherry tomatoes

**Холмогорские грузди** 600

с соусом из соленых томатов, маринованным красным луком и сметаной

Kholmogory milk mushrooms

with brined tomato sauce, pickled red onion and sour cream

**Лосось скандинавского посола** 800

подается со сливочным сыром, брусничкой и укропным маслом

Scandinavian-style salted salmon

served with cream cheese, red whortleberries and dill oil

**Сельдь на бородинском хлебе** 350

с печенью трески, ароматным маслом и зеленым луком

Herring served on Borodino bread

with cod liver, fragrant oil and green onions

**Тартар из лосося** 750

с соусом из водорослей и креветочным Айоли

Salmon tartare

with seaweed sauce and sbrimp aioli

**Тартар из тунца** 850

подается с клубникой и мятным соусом

Tuna tartare

served with strawberries and mint sauce

## САЛАТЫ

### SALADS

**Зеленый салат с морепродуктами** 850

осьминог, гребешок, тигровая креветка, мидии, тушка кальмара, сливочный соус, Пармезан

Green salad with seafood

Octopus, scallop, tiger sbrimp, mussels, squid,

creat sauce, Parmigiano Reggiano

**Буратта с томатами и базиликом** 800

Итальянский свежий сыр, томаты, базилик, соус Песто

Burrata with tomatoes and basil

fresh Italian cheese, tomatoes, basil, pesto sauce

**Коппа с рукколой, апельсином и вялеными томатами** 500

микс из рукколы, апельсина, вяленых томатов с заправкой из кориандра. Подается с итальянским сыровяленным мясом Коппа и каперсами

Coppa with rucola, orange and air-dried tomatoes

mix of rucola, orange, air-dried tomatoes with coriander

dressing. Served with Italian dry-cured coppa meat and capers

**Салат из копченой утки с вешенками** 700

с овощами и белым соусом

Smoked duck salad with oyster mushrooms

with vegetables and white sauce

**Салат с ростбифом и малосольным огурцом** 450

Подается с печеной свеклой и заправкой из кориандра

Salad with roast beef and quick pickled cucumber

served with baked beetroot and coriander dressing

**Салат фило с креветками и пряной заправкой** 700

оригинальный салат с хрустящей изюминкой

Phyllo salad with shrimps and spicy dressing

original salad with a crispy zest

**Овощной салат со сметаной, зеленой редькой и яйцом пашот** 350

с добавлением специй

Vegetable salad with sour cream, green radish

and a poached egg

with addition of spices

**Салат в греческом стиле** 400

микс овощей с добавлением оливок и нежной молодой брынзой

Greek-style salad

mix of vegetables with added green olives

and tender young bryndza

**Цезарь с цыпленком** 500

подается с пшеничными гренками и классическим соусом с анчоусами

Caesar salad with chicken

served with wheat croutons and classic sauce with anchovies

**Цезарь с креветками** 600

подается с пшеничными гренками и классическим соусом с анчоусами

Caesar salad with shrimps

served with wheat croutons and classic sauce with anchovies

**Салат с картофелем и копченой рыбой** 700

Кляркач х/к, картофель, огурец, сметана, горчица, редис, микс зелени

Salad with potatoes and smoked fish

cold-smoked toothfish, potatoes, cucumber, sour cream,

mustard, small radish, mix of edible greens

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### HOT APPERTIZERS

**Стейк-сэндвич** 750

с говяжьей вырезкой и острым соусом

Steak sandwich with beef tenderloin

with spicy sauce

**Тигровые креветки в тесте брик** 700

с начинкой из курицы и кисло-сладким соусом

Tiger shrimps in brik pastry

Stuffed with chicken and served with sweet and sour sauce

**Тигровые креветки на гриле** 1200

с соусами Руй и Чимичурри

Grilled Tiger shrimps served with Chimichurri

and Rouille sauce

**Печеный картофель с треской** 400

подается с солеными огурцами и маринованным луком

Baked potatoes with cod

served with brined cucumbers and pickled onions

## СУПЫ

### SOUPS

**Уха из трех видов рыб** 500

(можно добавить сливки) из лосося, палтуса и трески с картофелем и луком порей

Ukha (Russian fish soup) made from three kinds of fish

(you can add cream if you wish)

salmon, balibut and cod with potatoes and leek

**Борщ на говяжьем бульоне** 350

со сметаной и зеленью

Borshch based on beef broth, served with sour cream

and edible greens

**Куриный суп с домашней лапшой** 350

с луком и морковью

Chicken soup with home-style noodles

with onions and carrots

**Томатный суп с треской и креветками** 450

с соусом Наполи, рыбным бульоном и базиликом

Tomato soup with cod and shrimps

with Napoli sauce, fish broth and basil

С использованием местных продуктов  
Local produce

Без глютена  
Gluten-free

Без лактозы  
Lactose-free

Острое  
Spicy

Вегетарианское  
Vegetarian