



Затишний будинок під №8 по вулиці Гоголя – один з найстаріших в Одесі, в якому в даний час розташовано кафе «Гоголь–Моголь», побудований в 1810 році за проектом архітектора Д. Фраполли.

Архітектору Джованні Фраполли (брат Франциско Фраполли) належать також оформлення Привозній площі і здійснення прибудови напівциркульних крил до Міській лікарні на вул. Херсонській.

Доля Джованні склалася трагічно. Архітектор володів невеликим одноповерховим будинком на Софіївській вулиці. Його кучер, який виконував і обов'язки лакея, скооперувавшись з якимсь торговцем-рознощиком замислив вбивство господаря з метою грабежу. У січні 1827 року вночі він увійшов в спальню, і сокирою вдарив сплячого господаря по голові. Але, мабуть, від страху, рука вбивці здригнулася. Відрізнявся атлетичним складанням і силою (сучасники згадували: «Оглядаючи іноді свою карету, – свідчить очевидець, – він легко піднімав її, чого кучер не міг зробити»), Фраполли підім'яв під себе кучера, і, ймовірно, задушив би його, якби співучасник злочину не завдав архітектору удар в спину. Вбивці незабаром були розшукані, засуджені «до відомого числа ударів батоном» і заслання до Сибіру, в безстрокові каторжні роботи. Кучер не виніс ганьби, розкався і незабаром помер у в'язниці. Примітно, що перед смертю він просив поховати його у ніг знищеного їм господаря. І що ще більш дивно, одесити виконали волю вмираючого. На Старому Християнському кладовищі біля могили Фраполли була мармурова плита, на якій вирізана Кучерская капелюх і під нею – сокиру.

З 1851 року по теперішньому адресу Гоголя, 8 проживав відомий ресторатор того часу Цезар Отон, родом з Франції, який прибув до Одеси в 20-х роках разом з сином архітектором Луї Сезаром, який реконструював ці будинки. Ресторан Цезаря Отона до 1823 року перебував в будинку Крамарёва на Дерибасівській, поблизу нинішнього "Пасажу", пізніше, після заборони на утримання відокремлених ресторанів, Отон тримав кухмістерській стіл при готелі Жана Рено на розі Дерибасівської та Рішельєвській. На другому поверсі будинку, був готель, в якій в "чотирнадцятому номере" квартирував по приїзду в Одесу Пушкін. Природно, поет, визнаний любитель солодкого життя, часто заходив сюди. Сліди його перебування ми бачимо в «одеської чолі» Євгенія Онєгіна:

«Но мы, ребята без печали,
Среди заботливых купцов,
Мы только устриц ожидали
От цареградских берегов.
Что устрицы? пришли! О радость!
Летит обжорливая младость
Глотать из раковин морских

Затвориц жирных и живых,
Слегка обрызгнутых лимоном.
Шум, споры — легкое вино
Из погребов принесено
На стол услужливым Отоном;
Часы летят, а грозный счет
Меж тем невидимо растет.»

Кухню Отона любив не тільки засланець Пушкін. Микола Гоголь під час перебування в Одесі також відвідував цей ресторан.

«...З приходом Гоголя був особисто Отон, масивний чоловік, в білій кухарський куртці, з симпатичним обличчям. Поява його виробляло загальний захват, так як він був тільки в урочистих випадках. З належною важливістю, з домішкою добродушного гумору, Отон вступав з Гоголем в переговори щодо меню його обіду. Таке-то блюдо рекомендував, таке-то ставив під сумнів, на тому-то наполягав ... »(с) товчений А.П. Зі спогадів провінційного актора.

Цезар Отон прожив довге життя, він встиг порадіти першим успіхам свого сина Людвіга (Людовика), який став одним з найвідоміших одеських архітекторів. По його проектами побудовані палацовий комплекс князя Гагаріна на Ланжеронівському узвозі (Літмузеї); палац купця Абази (будівля Музею західного і східного мистецтва), палац купця Маразлі на розі вулиць Пушкінської і Дерибасівській. Отон також брав участь в оформленні палацу графа М. Д. Толстого у Сабанеєва моста. За проектом Отона побудована Успенська церква на Преображенській.

Про походження Цезаря Оттона відомо небагато. Наче він був родом з якоїсь південній провінції Франції, і навіть зберіг специфічний говір цієї місцевості, чим дуже зацікавив А. Пушкіна. Одному з сучасників Оттон запам'ятався як міцний, життєрадісний товстун, який говорив про себе, що його прізвище «Autonne» є лише анаграмою слова «tonneau» – бочка (жарт, гідна і француза, і одесита).

Про те, що означає добре і зі смаком поїсти, в Одесі знали завжди. Багатонаціональність одеської кухні не може залишити байдужим найвибагливішого гурмана. Особливе місце в списку займають страви єврейської кухні такі, як цимес, форшмак, хумус, бабануш і латкеси.

КАША ВІВСЯНА

на воді або молоці
за бажанням можливо додати мед
курагу, горіхи, родзинки, яблука

110.-

ШАКШУКА

яєчня в томатному соусі

160.-

ЯЄЧНЯ

з беконом, домашньою ковбаскою
і томатами

160.-

ОМЛЕТ

з печерицями та овочами
перцем та цибулею

120.-

КАРТОПЛЯНИКИ

з м'ясом в супроводі сметани

140.-

КАРТОПЛЯ СМАЖЕНА

на вибір з салом
або грибами з цибулею

120.-

ОЛАДКИ-ПРИСКАНЦІ

в супроводі журавлиного джема
і сметани

120.-

СИРНИКИ-ПАЛЯНИЧКИ

з родзинками
в супроводі журавлиного джема
та сметани

160.-

МЛИНЦІ НАЛИСНИКИ

з м'ясом
хрусткі з пательні

160.-

МЛИНЦІ

- з печерицями, цибулею та сиром
- з солодким сиром та курагою
- з бананом, ягідним та ванільним соусами

150.-



САЛО

з часником, тостами та гірчицею

120.-

ВУШКА СВИНЯЧІ

з часником та спеціями

95.-

РАЧКИ

на вибір варені або смажені з часником

150.-

ЦАЦА

фери́на смажена у фритторі
з соусом тар-тар

120.-

МАРИНОВАНА ХАМСА

з картоплею, маринованою цибулею
і хлібцями

190.-

СКУМБРІЯ МАЛОСОЛЬНА

з картоплею, маринованою цибулею
і хлібцями

190.-

ФОРШМАК

подається зі смаженою картоплею
бочковими огірками та хлібцями

160.-

ОСЕЛЕДЕЦЬ

з маринованою цибулею

190.-

ДОМАШНЯ

маринована хамса, оселедець
з тостами, цибулею та картоплею

210.-

ТАРТАР З ЛОСОСЯ

на подушці з руколі, авокадо
каперсами, олівками, червоною цибулею
та хлібцями

270.-

ХУМУС

паста з нуту зі спеціями та часником
з питою та бочковими огірками

110.-

ПЕРЕЦЬ ПЕЧЕНИЙ

у маринаді з бринзою

160.-

ІКРА ІЗ БАКЛАЖАНІВ

180.-

БАБАГАНУШ

паста з печеного баклажану
зі спеціями та часником
з хлібцями

160.-

ДЕРУНИ

- з шинкою в супроводі сметани
- кабачкові в супроводі сметани

160.-

ПАШТЕТ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ

з хлібцями, смаженою картоплею,
бочковими огірками

140.-

СИРНА ТАРІЛКА

Дорблю, Мааздам, Пармезан
Фета, оливки, горіхи
в супроводі журавлиного джему
та меду

290.-



БАЗАРНИЙ

з трьох видів помідор
з зеленню та часником

140.-

САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ ТА АВОКАДО

з руколою та томатами чері
заправляється на вибір
оливковою олією або майонезом

280.-

САЛАТ З КОПЧЕНИМ ВУГРЕМ

крабовим м'ясом
тигровою креветкою
авокадо та ікрою
летучої риби

390.-

ДРУЗІ ГРЕКИ

овочевий з сиром Фета
та червоною цибулею

190.-

ВАЛЬДОРФ

мікс салатів з вареною куркою
ананасом, стеблом селери
яблуком та горіхом

180.-

ЦЕЗАР З КУРКОЮ

з Айсберга
зі смаженою куркою та грінками

190.-

ЦЕЗАР З ЛОСОСЕМ

з Айсберга
зі смаженим лососем та грінками

250.-

САЛАТ З РАПАНІВ

та руколи з домашнім майонезом
або оливковою олією на вибір

220.-

САЛАТ З ГРИБАМИ ТА ТЕЛЯТИНОЮ

з руколою та картоплею пай

290.-

САЛАТ З КАЧИНОЮ ГРУДКОЮ

мікс салатів зі смаженими овочами
томатами та качиною грудкою

290.-



КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН

з домашньою локшиною
і фрикадельками

160.-

КРЕМ-СУП З ПЕЧЕРИЦЬ

з хрусткими грінками

160.-

БОРЩ

на яловичому хвості
у супроводі сала, сметани
та зеленої цибулі

160.-

СОЛЯНКА СТАРОСВІТЬКА

мікс копченого м'яса
з маслинами, бочковими огірками
та лимоном у супроводі сметани

180.-

СИРНИЙ

крем-суп з хрусткими грінками

190.-



КАЗАНОК МІДИЙ

- в винному соусі
- в вершковому
- з Дорбою

450.-

450.-

450.-

ОДЕСЬКІ БИЧКИ

з соусом тартар

220.-

КОРОП СМАЖЕНИЙ НА ПАТЕЛЬНІ*

в супроводі тушкованих овочів з вершками

310.-

СТЕЙК З ЛОСОСЯ

з броколі та спаржевою квасолею
в соусі Дорблю

310.-

СТЕЙК З ЯЛОВИЧИНИ*

200 г яловича вирізка на грилі
в супроводі соусу

350.-

БЕФСТРОГАНОВ

з картопляним пюре

290.-

ЯЛОВИЧА ПЕЧІНКА СМАЖЕНА

з цибулею конфітюр і петрушкою фрі

190.-

ТРИ М'ЯСА

філе телятини, свинини, курки
зі смаженими овочами
за бажанням фламбується коньяком

350.-

СВИНИНА НА КІСТЦІ

смажена на грилі
з овочевим повечем
в супроводі соусу

270.-

*з гарніром на вибір

- картопляне пюре
- картопля по- домашньому



КУРЯЧІ КОТЛЕТИ

190.-

з картопляним пюре
та зеленим горошком

КУРЯЧЕ ФІЛЕ

190.-

гаряча пательня
з овочами під сиром

КУРЯЧЕ ФІЛЕ ІМБИРНЕ*

190.-

у лимонно-імбирному соусі

КУРЯЧЕ ФІЛЕ НА ГРИЛІ*

190.-

КУРЯЧІ ПОТРОХА З ПЮРЕ

220.-

куряті печінка, серце та шлунки
тушковані у вершковому соусі

КРИЛЬЦЯ КУРЯЧІ

195.-

з медово-часниковим соусом

ГРУДКА КАЧЕНЯ

350.-

з різотто та соусом орандж

БАНОШ

210.-

зі шкварками, бринзою
та зеленою цибулею

РАТАТУЙ-ГЮВЕЧ

170.-

з соте зі смажених овочів
з цибулею та Моцарелою
під соусом Песто

РАПАНИ

290.-

у вершковому соусі
з печерицями, томатами та цибулею

*з гарніром на вибір

- картопляне пюре

- картопля по-домашньому

МЕЗЕ ПО-ОДЕСЬКИ

всі види мезе на одній дошці
хумус, форшмак, бабагануш
ікра із баклажанів
маринований перець

650.-

УКРАЇНСЬКИЙ СТИЛ

багато вареників
(картопля, капуста, вишня, солоний сир)
графин настоянки в подарунок

750.-

ЄВРЕЙСЬКИЙ СТИЛ

хумус, латкес, паштет з курячої печінки
форшмак, хамса, маринований перець
бабагануш, цаца, ікра з баклажанів

1100.-

ОДЕСЬКИЙ СТИЛ

кабачкові латкеси, печений перець
цимес, ікра щуки, форшмак, бички,
мідії чорноморські, рапани, рачки, цаца
набір домашніх настоянок в подарунок

2300.-



ПИРІГ З СИРОМ І ШПИНАТОМ

140.-

в супроводі сметани та свіжого шпинату

ПИРІГ КУРЯЧИЙ

140.-

з копченим м'ясом, печерицями, цибулею та сиром

ЛОКШИНА ДОМАШНЯ

220.-

подається на вибір:

- з підчеревком, яйцем, вершками та часником
- по-строганівськи з куркою
- три сири
- з креветками в вершковому соусі

ВАРЕНИКИ ЗІ СМЕТАНОЮ

180.-

з картоплею/з капустою/з солоним сиром

з вишнею

на вибір

ПЕЛЬМЕНІ

210.-

подаються зі сметаною і оцтом

НАПОЛЕОН

180.-

ШТРУДЕЛЬ З МОРОЗИВОМ

160.-

- яблучний з курагою, родзинками та горіхами
- вишневий

ЧІЗКЕЙК

210.-

МОРОЗИВО

120.-

- ваніль
- шоколад
- ягідне за сезоном



ЧАЙ/TEA

65.-

чорний, зелений, фруктовий
трав'яний, бергамот
black, green, fruit, herbal, bergamot

- зі свіжою м'ятою / with fresh mint
- з бутонів троянд / with buds roses
- з імбирем / ginger
- з кедровими горішками / with pine nuts

АЛКОЧАЙ/TEA WITH ALKOHOL

145.-

- з віскі / with whiskey
- з ромом / with rum

ХОЛОДНИЙ ЧАЙ/ICED TEA

75.-

на основі чорного або зеленого чаю
з гренадином, кавуновим, м'ятним
або персиковим сиропами
based on black or green tea
with grenadine, watermelon, mint
or peach syrup



КАВА/COFFEE

- | | |
|---------------|-------------|
| - еспресо | - espresso |
| - американо | - americano |
| - без кофеїну | - decaf |
| - доппіо | - doppio |

45.-

КАВА З МОЛОКОМ/COFFEE WITH MILK

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| - еспресо з молоком
або вершками | - espresso with milk
or cream |
| - капучіно | - cappuccino |
| - латте | - latte |
|
 | |
| - доппіо | - doppio |
| - Флет Уайт | - Flat White |
| - кедровий капучіно | - cedar cappuccino |

55.-

65.-

ХОЛОДНА КАВА/ICED COFFEE

- | | |
|--------------------|---------------------|
| - кава по-грецьки | - greek coffee |
| - афогато | - affogato |
| - фредо | - freddo |
| - фредо капучіно | - freddo cappuccino |
| - фраппе з молоком | - frappe with milk |
| - глясе | - glace |
| - фраппе | - frappe |

65.-

- | | |
|---------------|----------------|
| - мокко | - mocha |
| на вибір з | with chocolate |
| шоколадом | or caramel |
| або карамеллю | |

75.-

КАКАО

CACAO

65.-

ГАРЯЧИЙ ШОКОЛАД

HOT CHOCOLATE

75.-

МІНЕРАЛЬНА ВОДА
З ГАЗОМ / БЕЗ ГАЗУ
0,3 л

MINERAL WATER
SPARKLING / STILL
0,3 l

ТОНІК
ПЕПСІ

TONIC
PEPSI

75.-

БОРЖОМІ

BORJOMI

120.-

СІК СВІЖОВИЧАВЛЕНИЙ / FRESH JUICE

АПЕЛЬСИНОВИЙ
ГРЕЙПФРУТОВИЙ
ЯБЛУЧНИЙ
МОРКВЯНИЙ

ORANGE
GRAPEFRUIT
APPLE
CARROT

120.-

СЕЛЕРОВИЙ
ЛИМОННИЙ
0,05

CELERY
LEMON
0,05

45.-

СІК/JUICE

АПЕЛЬСИН
ВИШНЯ
ТОМАТ
ЯБЛУКО

ORANGE
CHERRY
TOMATO
APPLE

55.-

МОРС ЯГІДНИЙ

BERRY MORSE

55.-

ЛИМОНАД / LEMONADE

класичний на основі
апельсина, лимона
і лайма

classical fresh juice
of orange, lemon
and lime

0,03 | 90.- / 2 | 480.-

ягідний по сезону
лавандовий
імбирний
базиліковий

berry by season
lavender
ginger
basil

0,03 | 90.- / 2 | 480.-

МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ / MILK SHAKE

ВАНІЛЬНИЙ

VANILLA

БАНАНОВИЙ

BANANA

ШОКОЛАДНИЙ

CHOCOLATE

КАРАМЕЛЬНИЙ

CARAMEL

160.-

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ МЕНЮ / GOGOL-MOGOL MENU

КЛАСИЧНИЙ

CLASSICAL

ШОКОЛАДНИЙ

CHOCOLATE

КАРАМЕЛЬНИЙ

CARAMEL

МИГДАЛЬНИЙ

ALMOND

ЛАВАНДОВИЙ

LAVENDER

ПОЛУНИЧНИЙ

STRAWBERRY

90.-

нетверезий
з додаванням віскі

alcoholic
with whiskey

110.-

МОХИТО АНТИРОМ/MOJITO ANTIRUM

90.-

REGIONAL WINE

WINERY «FRUMUSHIKA»

white dry
CHARDONNAY
SUHOLIMANSKE
CITRON MAGARACHA

red dry
MERLOT
ODESKIY CHORNIY

🍷 170.-/840.- 🍷

SHABO

white dry
CHARDONNAY
SAUVIGNON BLANC

red dry
CABERNET
MERLOT

🍷 110.-/540.- 🍷

MY WINE

by Eduard Gorodetsky

white dry
CHARDONNAY

red dry
MERLOT

rose dry
ROSE

🍷 120.-/540.- 🍷



FRANCE DOURTHE

white dry
BORDEAUX BLANC

red dry
BORDEAUX ROUGE

 790.-

FRANCE JP CHENET

white dry
CHARDONNAY

red dry
MERLOT
SHIRAZ

semisweet
ROSE

 650.-



ITALY CIZARINI

white dry
CHARDONNAY
PINOT GRIGIO

red dry
BARDOLINO
CHIANTI

 150.-/730.- 

CHILE

CASA VERDE

white dry
SAUVIGNON BLANC
CHARDONNAY

red dry
CARMENER
MERLOT

 150.-/730.- 

SPARKLING WINE

UKRAINE

WINERY «FRUMUSHIKA»

SUHOLIMANSKE brut

PINOT NOIR rose brut

 860.-

SHABO

semi sweet / semi dry rose/ brut

 460.-

MY WINE

brut / brut rose

 640.-

ITALY

PROSECCO

brut

 160.-/760.- 



SANGRIA

на білому
або червоному
вині з фруктами

on white or red
wine with fruits

0,3 **140.-/660.-** 2,00 l

безалкогольна
на білому
або червоному
вині з фруктами

nonalcoholic
on white or red
wine with fruits

0,3 **140.-**

GLUHWEINE

на білому або
червоному
вині зі спеціями
та фруктами

on white or red
wine with fruits
and spicy

0,25 **140.-**

безалкогольна
на білому
або червоному
вині зі спеціями
та фруктами

nonalcoholic
on white or red
wine with fruits
and spicy

0,25 **140.-**

РОЗЛИВ / DRAFT

CARLSBERG

0,33/0,5

KRONENBOURG

0,33/0,5

65.-/85.-

75.-/95.-

ГЛЕЧИК ПИВА / JUG OF DRAFT

CARLSBERG

2 liters

KRONENBOURG

2 liters

290.-

310.-

ПЛЯШКА / BOTTLE

LEFFE DARK

CORONA

120.-

ДО ПИВА / FOR BEER

СУХАРИКИ ЖИТНІ / RYE CRACKERS

55.-

РАЧКИ ЧОРНОМОРСЬКІ / BLACK SEA RACHKI

150.-

КОНЬЯК&БРЕНДІ / COGNAC&BRANDY

0,05

REGIONAL

SHABO VS

70.-

SHABO VSOP

90.-

GEORGIA

SARAJISHVILI 3*

110.-

SARAJISHVILI 5*

130.-

ГОРІЛКА / VODKA

0,05

KHORYTSA ICE

55.-

KHORYTSA DE LUXE

75.-

FINLANDIA

95.-

САМОГОН / MOONSHINE

0,05

55.-

НАСТОЯНКИ / BITTERS

0,05

ГОРІХОВА
МЕДОВУХА
ХРІНОВУХА
ПЕРЦОВКА
ІМБИРНА
ТМІНІВКА
ЖУРАВЛІНІВКА

NUT
MEDOVUKHA/HONEY
KHRENOVUKHA/HORSERADISH
PERTSOVKA/PEPPER
GINGER
TMINOVKA/CARAWAY
KLYUKOVKA/CRANBERRY

65.-

НАЛИВКИ / HOMEMADE LIQUORS

0,05

МАЛІНІВКА
ПОЛУНИЦЯ
ЛИМОНЧЕЛЛО
ВИШНІВКА
СПОТИКАЧ НА СМОРОДИНІ

RASPBERRY
STRAWBERRY
LIMONCELLO
CHERRY
BLACK CURRANT SPOTYKACH

65.-



ДОХРЕНІЩЕ / DOKHRENISHCHA

БУДЬ-ЯКА НАСТОЯНКА
НА ВИБІР
В ГРАФІНІ З СОБОЮ 0,5/1 Л

ANY BITTER
BY YOUR CHOICE
IN CARAFE 0,5/1 L

450.-/750.-

БАГАТО ПОТРОХУ / A LOT OF MUCH BY LITTLE

НАБІР ДОМАШНІХ
НАСТОЯНОК
7 ШТ ПО 0,05

A SET OF
HOMEMADE BITTERS
7 PCS OF 0,05

370.-

БАГАТО ПОБАГАТО / A LOT OF MUCH BY MANY

НАБІР ДОМАШНІХ
НАСТОЯНОК
12 ШТ ПО 0,05

A SET OF
HOMEMADE BITTERS
12 PCS OF 0,05

630.-

BICKI/WHISKEY
0,05

SCOTLAND

CHIVAS REGAL 12
210.-

IRELAND

JAMESON
BUSHMILL`S
150.-

AMERICA

JACK DANIELS
JIM BIM
150.-

LIQUOR
0,05

BAILEYS
125.-

BITTERS
0,05

JAGERMEISTER
BECHEROVKA
CAMPARI
110.-

RUM
0,05

BACARDI
CAPTAIN MORGAN BLACK
110.-

GIN
0,05

BEEFEATER
115.-

VERMOUTH
0,100

MARTINI BIANCO
95.-

TEQUILA
0,05

SILVER/GOLD
115.-



GRANDE BLUE

rum, vodka
Blue Curacao
Maliby, lime
150.-

FLAMINGOS

rum, orange liquer
grenadin, lime
150.-

SHPRITZ APEROL

Aperol
Prosecco
tonic, orange
150.-

LEMONCELLO SHPRITZ

Prosecco, Lemoncello
soda water, mint
150.-

NEGRONI

vermouth, gin
Campari, orange
150.-

BLOODY MARY

vodka, tomat juice
lemon, tabasco sauce
Worcester sauce
black pepper, salt
selery, olives
140.-

GIN-TONIC CRANBERRY

gin, tonic
lime, cranberry
rosemary
150.-

OLD FASHION

bourbon, angostura
cane sugar, soda water
180.-

CONTINENTAL SOUR

bourbon, red wine
lemon fresh
egg white
180.-

WHITE LADY

gin, orange liquor
lemon fresh
150.-

BLUE LADY SOUR

gin, Blue Curacao
pineapple juice
lime, egg white
160.-

DEVILS MARGARITA

tequila, red wine
orange liquor
lemon, lime
210.-

TRADITIONAL OATMEAL

boiled with milk or water
for your choice served with honey
dried apricots, nuts
raisins, apple

110.-

SHAKSHUKA

the eggs poached in tomato sauce

170.-

FRIED EGGS

“sunny-side-up”
with bacon, homemade sausages
and tomatoes

170.-

TRADITIONAL OMELET

with champignons and vegetables
bell peppers and onions

140.-



DERUNY

boiled potato fritters with meat
served with sour cream

160.-

FRIED POTATOES

for your choice with lard
or mushrooms and onion

140.-

PANCAKES

served with sour cream
and cranberry jam

140.-

COTTAGE CHEESE PANCAKES

with raisins
served with sour cream
and cranberry jam

180.-

PANCAKES (NALISNIKY)

- with meat, crispy from the pan

160.-

- with champignons, onion and cheese

150.-

- with sweet cottage cheese and dried apricots

- with banana, berry and vanilla sauces

SALO 140.-
with garlic, toast and mustard

RACHKI 290.-
small black sea shrimps
boiled or fried with garlic
for your choice

TZATZA 120.-
small fish "firina" deep-fried
served with tartar sauce

MARINATED ANCHOVY 190.-
served with toasts
boiled potatoes and onion

SALTED MACKEREL 290.-
served with toasts
fried potatoes and onion

FORSCHMAK 190.-
traditional jewish appetizer
of salted herring, egg, apple
and onion, served with toasts
fried potatoes, pickled cucumbers

SALTED HERRING 240.-
served with marinated onion

HOMEMADE STYLE 210.-
marinated anchovy, salted herring
with toasts, onion and potatoes.

SALMON TARTAR 360.-

HUMMUS

chickpeas pate with spices
and garlic served with pita
and pickled cucumbers

110.-

BAKED BELL PEPPER

marinated, served with
cottage sheep cheese

170.-

EGGPLANT CAVIAR

190.-

BABAGANUSH

baked eggplant pate
with spices and garlic
served with toasts

160.-

DERUNY

- potato fritters with ham
served with sour cream
- zucchini fritters
served with sour cream

160.-

CHICKEN LIVER PATE

served with toasts
fried potatoes, pickled cucumbers

160.-

ASSORTED CHEESE PLATE

Dor Blue, Maasdam, Parmesan
Feta cheeses served with grapes
nuts, honey and cranberry jam

290.-

VINAIGRETTE

beetroot salad

140.-

COUNTRY SALAD

of three types of tomato

160.-

SALAD WITH SHRIMPS AND AVOCADO

with arugula
and cherry tomatoes
dressing by your choice
by olive oil or mayonnaise

290.-

SMOKED EEL SALAD

with crabmeat, tiger shrimp
avocado and flying fish caviar

340.-



GREEK SALAD

salad of vegetables
with Feta cheese
and red onion

260.-

RAPANA SALAD

with arugula
and homemade mayonnaise
or olive oil by your choice

240.-

WALDORF SALAD

salad mix with boiled chicken
pineapple, celery, grapes and nuts

180.-

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

of iceberg lettuce with fried chicken
and croutons

210.-

CAESAR SALAD WITH SALMON

290.-

SALAD WITH MUSHROOMS AND VEAL

with arugula and potato pie

390.-

DUCK BREAST SALAD

salad mix with duck breast, fried
and fresh vegetables

290.-



es

de

de

de

es



CHICKEN SOUP

with homemade noodles
and meatballs

160.-

CHAMPIGNON CREAM SOUP

served with crispy croutons

160.-

BORSCH

served with lard
sour cream and green onion

160.-

SOLYANKA

smoked meat mix with olives
pickled cucumbers and lemon
served with sour cream

180.-

CHEESE SOUP

cream soup
served with crispy croutons

190.-

POT OF MUSSELS

- in wine sause 450.-
- in cream sause 450.-
- Dorblu sause 450.-

ODESSA GOBIES

served with Tartar sauce 220.-

FRIED CARP

with stewed vegetables in cream 310.-

SALMON STEAK

with broccoli and asparagus beans
in Dorblue sause 390.-

BEEF STEAK*

200 g of grilled beef fillet 440.-
served with Demi-glace sause

BEEF STROGANOFF

with mashed potato 390.-

FRIED BEEF LIVER

with confiture onion and parsley fries 190.-

THREE KINDS OF MEAT

fillet of beef, pork and chicken 390.-
with fried vegetables
flambéed with cognac at your request

GRILLED PORK CHOP

with vegetable guvech 270.-
served with Demi-glace sause

*gamish by your choice:

- mashed potato
- fried potato by homemade recipe

CHICKEN CUTTERS 190.-

with mashed potatoes
and green peas

CHICKEN FILLET 240.-

hot pan with vegetables and cheese

GINGER CHICKEN FILLET* 190.-

with lemon-ginger sauce

GRILLED CHICKEN FILLET* 190.-**CHICKEN OFFAL WITH MASHED POTATO** 220.-

chicken liver, hearts, stomachs stewed
with cream sauce

CRISPY CHICKEN WINGS 210.-

served with spicy tomato-garlic sauce

DUCK BREAST 350.-

with risotto and orange sauce

BANOSH 210.-

with cracklings, cottage sheep cheese
and green onion

RATATOUILLE-GUVECH 180.-

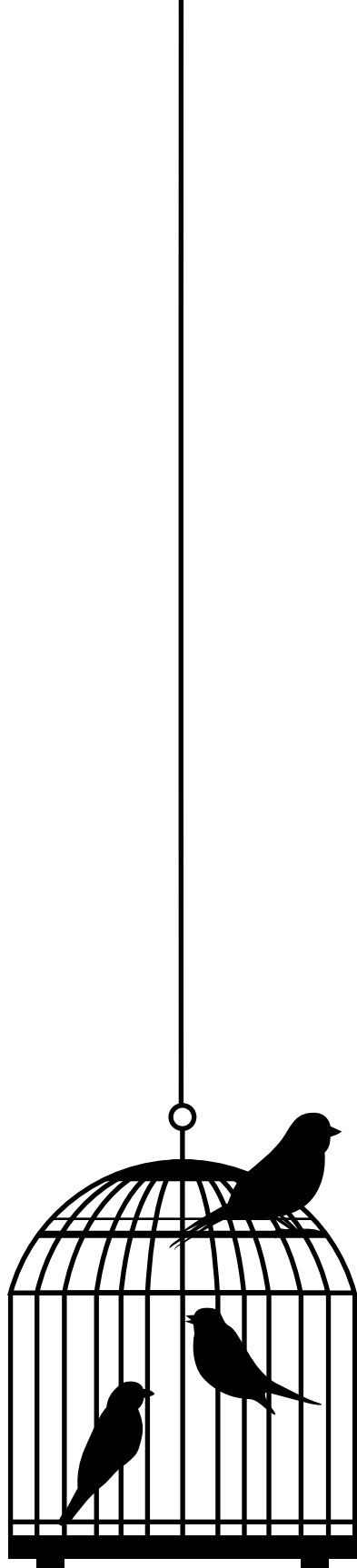
saute of fried vegetables with onion
Mozzarella cheese and Pesto sauce

RAPANA 290.-

in creamy sauce with champignons
tomato and onion



BIG SIZE SIGNS SHEES



ODESSA STYLE MEZE

680.-

hummus, forshmak, babaganush
eggplant caviar, marinated bell pepper

UKRAINIAN TRADITIONAL CUISINE

750.-

a lot of vareniks
with potatoes, cabbage
cottage salted cheese, cherry

DINNER FROM JEWISH MOTHER

1100.-

hummus, latkes, chicken liver pate
forshmak, marinated anchovy
marinated bell pepper
babaganush, tzatza, eggplant caviar

ODESSA STYLE MEAL

2300.-

zucchini latkes, baked bell pepper
pike caviar, forshmak, rapana
fried gobies, black sea mussels
rachki, tzatza, a set of homemade
bitters as a gift

BIG SIZE
DISHES



HOMEMADE NOODLES

for your choice:

- with bacon, egg, cream and garlic
- "Stroganoff style" with chicken
- three cheeses
- with shrimps in creamy sauce

240.-

VARENIKI WITH SOUR CREAM

for your choice with
mashed potatoes
salted cabbage
salted cottage cheese
cherry

180.-

PELMENI

served with sour cream and vinegar

210.-



PIE WITH SPINACH AND COTTAGE CHEESE

served with sour cream and fresh spinach

150.-

CHICKEN PIE

with smoked meat, champignons
onion and cheese

150.-

FLOURRY





NAPOLEON

190.-

STRUDEL WITH VANILLA SAUCE AND ICE CREAM

190.-

- apple with dried apricots, raisins and cedar nuts
- cherry

ICE CREAM

- vanilla
- chocolate
- mango sorbet

140.-

DESSERTS

