

ZASEKA

Since 1978

MAIN MENU



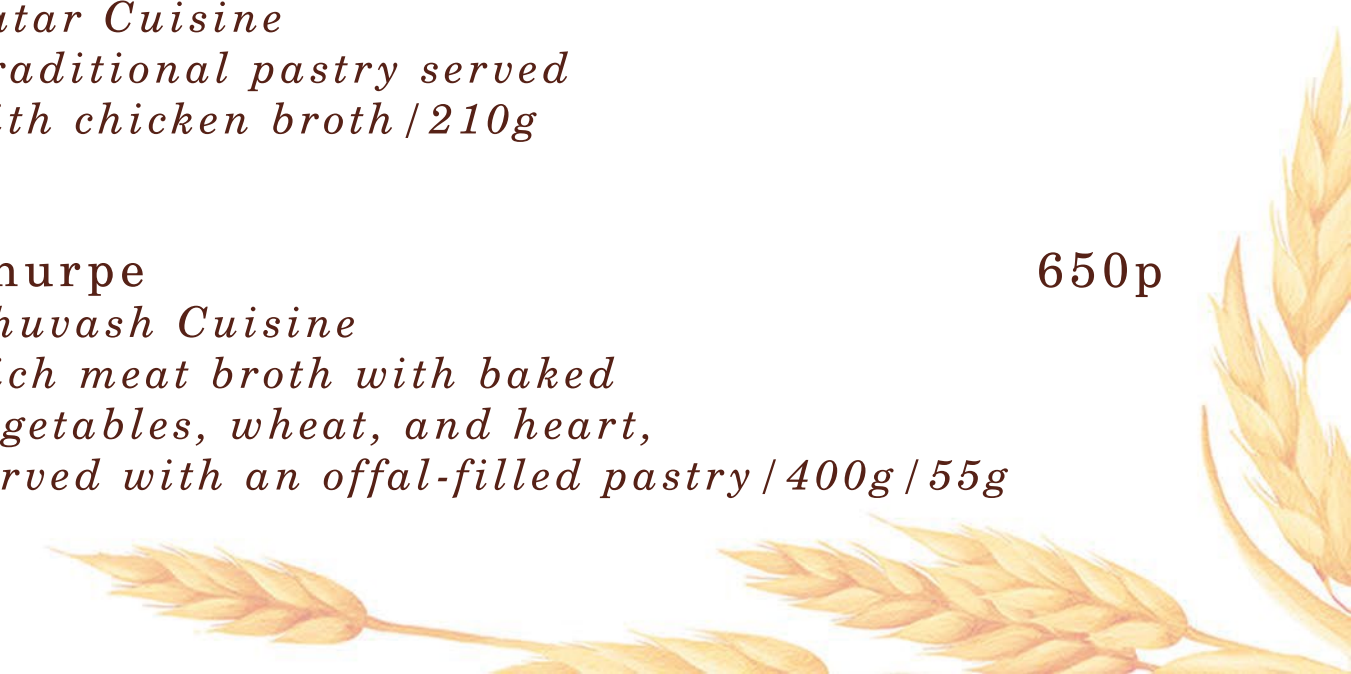
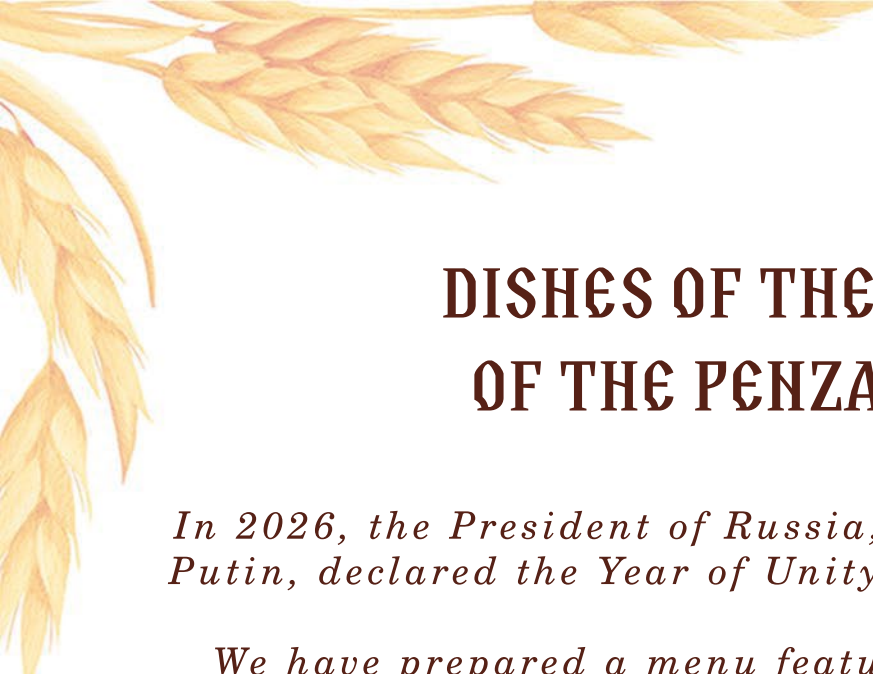
IN THE SILENCE OF THE FOREST,
WHERE ONE CAN HEAR BIRDS SIGNING,
THERE STANDS A BEAUTIFUL CARVED
TOWER.

Legendary dishes since 1978

Contains honey 

If you have an allergy to any product, please inform the
waiter.





DISHES OF THE PEOPLES OF THE PENZA REGION

In 2026, the President of Russia, Vladimir Vladimirovich Putin, declared the Year of Unity of the Peoples of Russia.

We have prepared a menu featuring traditional dishes from the peoples living in Penza and the Penza region.

Kozhy Pog from the Oven 490p
Traditional Udmurt Cuisine
Baked pea croquettes with
vegetables and ham / 205g

Dolma 970p
Armenian Cuisine
Minced lamb, pork, and chicken wrapped
in grape leaves, served with yogurt sauce
/ 300g / 10g / 30g

Echpochmak with Lamb and Herbs 300p
Tatar Cuisine
Traditional pastry served
with chicken broth / 210g

Shurpe 650p
Chuvash Cuisine
Rich meat broth with baked
vegetables, wheat, and heart,
served with an offal-filled pastry / 400g / 55g



*Menu items may change.
We would be happy to receive your feedback.*



Bread

Organic sourdough bread from our wooden oven which you can buy and take away.

White oven-baked yeast-free live sourdough bread / *1pce / 650g* 350 ₺

Белый бездрожжевой хлеб из печи на живой закваске

«Borodinsky» oven-baked yeast-free live sourdough bread / *400g* 300 ₺

Бородинский бездрожжевой хлеб из печи на живой закваске



Cold Appetizers

Mini eclairs with lightly salted trout
and Prosecco jelly / *Portion 2pc / 77g* 590 P

Мини эклеры с малосолевой форелью и желе из Просекко

Specially salted Atlantic herring
with new potatoes and beetroot / *250g* 620 P

Атлантическая сельдь особого посола с молодым картофелем и свёклой

Marbled veal tartare with cheese mousse
and brown bread croutons / *120g* 890 P

Тартар из мраморной телятины с сырным муссом и гренками из бородинского хлеба

Meat platter 1450 P

*roast beef, smoked turkey, pastrami, pork brisket,
raw smoked duck breast / 150/60g*

Мясное ассорти

Fish platter 2450 P

*lightly salted trout, hot smoked muksun, hot smoked
sturgeon from the Lena River (Siberia) / 180g / 85g*

Рыбное ассорти

Homemade pickles 650 P

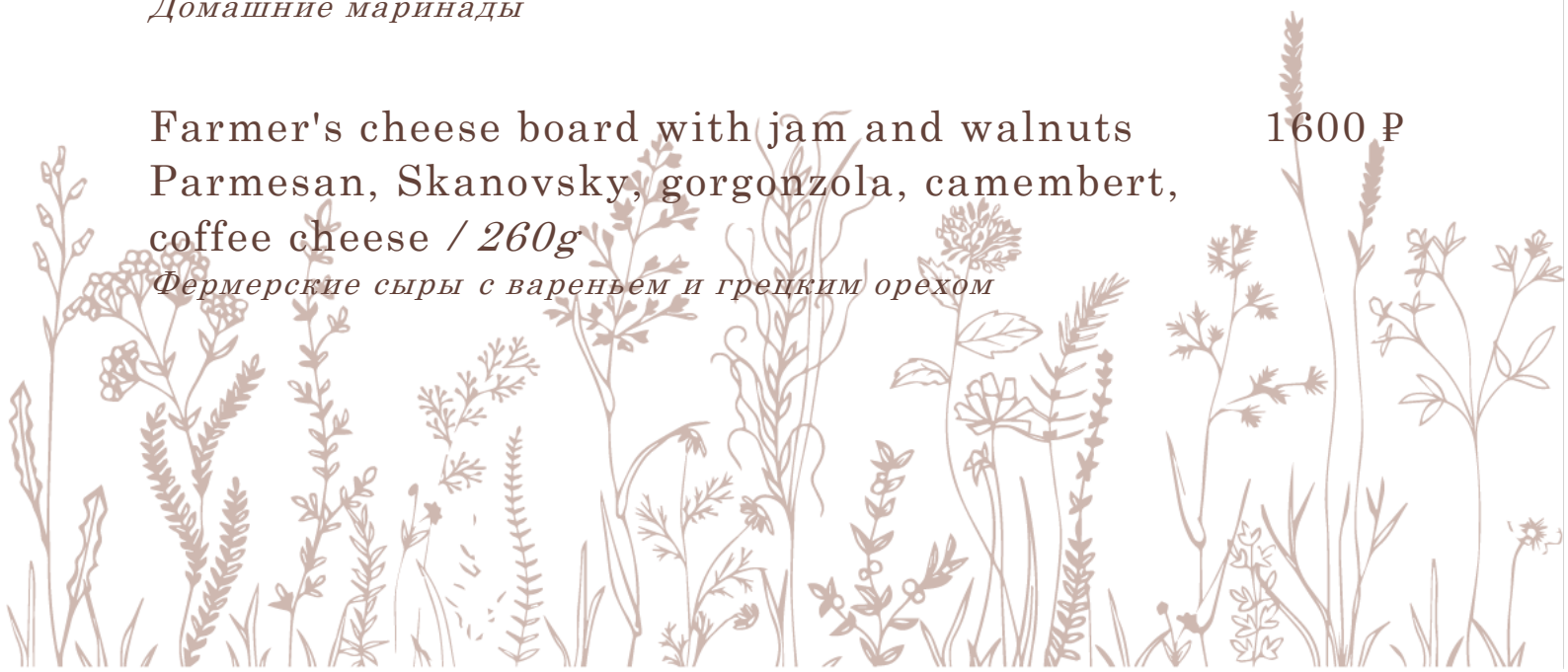
*Cucumbers, tomatoes, mushrooms, eggplant,
Gurian pickled cabbage, Pickled bell pepper / 400g*

Домашние маринады

Farmer's cheese board with jam and walnuts 1600 P

*Parmesan, Skanovsky, gorgonzola, camembert,
coffee cheese / 260g*

Фермерские сыры с вареньем и грецким орехом



Salads

Green Salad / 180 g

580 ₺

Зелёный салат

Roast Beef Salad / 115 g

680 ₺

Салат с ростбифом

Garden Vegetable Salad / 240g

620 ₺

Салат с грядки

 Seafood Salad with Citrus Dressing / 260g

1100 ₺

Салат с морепродуктами под цитрусовой заправкой

Romano salad with oven-baked eggs and crispy croutons

Салат с листьями Романо, калёным яйцом и хрустящими гренками

Smoked turkey / 220g

750 ₺

копчёная индейка

Shrimps / 180g

890 ₺

креветки

Trout / 205g

940 ₺

форель

Olivier Salad with Crayfish Tails / 210g

980 ₺

Оливье с раковыми шейками

Salad with crispy eggplants, sweet tomatoes,

680 ₺

Stracciatella cheese, pickled oyster mushrooms / 285g

(contains peanuts)

Салат с хрустящими баклажанами, сладкими томатами, сыром страчателла, маринованными вешенками

Eel and Pear Salad / 170g

820 ₺

Салат с угрём и грушей

Pies

With cabbage and eggs / 50g 150 Р
С капустой и яйцом

With meat / 50g 150 Р
С мясом

With porcini mushrooms / 50g 200 Р
С белыми грибами

Hot appetizers

Russian pancakes with red caviar
and sour cream / 220g 980 Р
Русский блин с красной икрой и сметаной

Mushrooms baked in sour cream sauce
following our 1978-year recipe / 165g 650 Р
Грибы запечённые в сметанном соусе по рецепту 1978 года

Trout Coquille / 120g 750 Р
Кокиль из форели

Pelmeni (Russian dumplings)

Pelmeni with meat
pork / lamb / veal / 290g 780 Р
Пельмени из трёх видов мяса

“Kundyums” with duck in sour cream sauce / 265g 850 Р
Кундюмы с уткой в сметанном соусе



Soups

Borsch “Malorossiysky” 750 ₽
*with veal, cottage sour cream, crispy crouton
with homemade lard /345g / 30g*
Борщ Малороссийский

Oven-baked “Shchi” (cabbage soup) 720 ₽
*with tender smoked veal, kalitki (small pies),
and homemade sour cream /350g / 90g*
*Щи из печи из разварной подкопчёной телятины с калиткой
и деревенской сметаны*

Homemade noodles soup with farm-grown 500 ₽
chicken and baked quail egg /340g
Суп с домашней лапшой, индейкой и калёным перепелиным яйцом

Amber fish soup made from three types of fish 920 ₽
(trout, codfish, muksun and a baked pie) /400g / 60g
Уха янтарная из трёх видов рыб

Okroshka with brisket and Borodinsky 680 ₽
bread sorbet / 430g/ 30g
Окрошка с briskетом и с сорбетом из бородинского хлеба



Meat and poultry

Ribeye steak (Miratorg) from marbled beef 1400 ₽

weight dish, price is for 100g

minimum weight starts from 350g

Стейк Рибай (Мираторг) из мраморной говядины

Striploin Steak (Miratorg) 850 ₽

weight dish, price is for 100g

Стейк Стриплойн (Мираторг)

Beef Kalbi Short Rib 820 ₽

weight dish, price is for 100g

Говяжье ребро Кальби

T-bone steak (Miratorg) from marbled beef 1050 ₽

weight dish, price is for 100g

Стейк Тибон (Мираторг) из мраморной говядины

Flank steak (Miratorg) with homemade pickles 750 ₽

weight dish, price is for 100g

Фланк стейк (Мираторг) с домашними маринадами

Marbled brisket (Miratorg) with baby potatoes 870 ₽

weight dish, price is for 100g

** we prepare it on Thu, Fri, Sat from 6 p.m. on*

Брискет из мраморной грудинки (Мираторг) с картофелем бейби

Oven-baked veal in a rye dough 1260 ₽

knap sack with potato wedges /380g

Телятина в котомке из ржаного теста из печи с картофельными дольками

Kiev-Style Chicken Cutlet /215g/95g 1200 ₽

Котлета по-киевски

Baked beef tongue with leek confit 1580 ₺
/160g/100g/45g
Говяжий язык из печи с конфи из лука порея

 Duck baked with apples, with salted 5500 ₺
lingonberries and pancakes
*This dish is for a group of 4-5 people,
preparation time is 40 minutes / 1pce /600g/300g*
Утка запечённая с яблоками, с солёной брусникой и блинчиками

 Oven-baked duck with vegetables, 1300 ₺
served with root vegetable puree /250g
Утка с овощами томлёная в печи с пюре из корнеплодов

Chopped veal steak with potatoes 1370 ₺
and morel mushrooms /220g /70g/35g
Рубленый бифштекс из телятины с картофелем и сморчками

Chopped cutlet according to Pozharsky's 890 ₺
recipe with mashed potatoes, creamy mushroom
sauce and pickled oyster mushrooms / 280g
*Котлета по рецепту Пожарского с картофельным пюре,
сливочно-грибным соусом и маринованными вешенками*

 Oven-baked pork ribs with potatoes 1600 ₺
and pickles /1pce/250g/35g
Свинные рёбра из печи с картофелем и соленьями

Rack of Lamb with Roasted Potatoes 1950 ₺
and Eggplant 1600 ₺ Caviar /380g/40g
Каре барашка с печёным картофелем и икрой из баклажанов



Fish and seafood

Carp from the Russian oven with baked potatoes / 190g / 130g 1300 Р

Карп из русской печи с запечённым картофелем

Trout on oak-wood cut with baked potatoes, butter and herbs /365g 1920 Р

Форель на дубовом спиле с запечённым картофелем со сливочным маслом и травами

Oven-baked cod fish with creamy mushroom sauce /195g 1380 Р

Треска из печи в сливочно-грибном соусе

Salmon and cod fish cutlets with mashed potatoes, sweet tomatoes and brown bread sauce /200g 920 Р

Котлеты из форели и трески с пюре из картофеля, сладкими томатами и соусом из бородинского хлеба

Fish “Kulebyaka” with wild mushrooms and sour cream /300g 1400 Р

Рыбная кулебяка с лесными грибами и сметаной

Pike Sausages with Millet Croquette and Tomatoes /150g/80g/40g 1300 Р

Сардельки из щуки с пшённым биточком и томатами

Grilled Seafood Platter /220g/115g 1950 Р

Морепродукты на гриле

Black Sea Turbot (for 6–8 guests)

13000 Р

Preparation time: 1 hour

Черноморский калкан

Kids' Menu

Homemade noodles soup with farm-grown
chicken and baked quail egg /340g 500 Р

Суп с домашней лапшой, индейкой и калёным перепелиным яйцом

Fettuccine with cheese /245g 490 Р

Фетучини с сыром

Farm-grown chicken cutlets
with mashed potatoes /220g 580 Р

Котлеты из фермерского цыплёнка с картофельным пюре

Pelmeni with farm-grown chicken
and monastery sour cream /230g 540 Р

Пельмени с фермерским цыплёнком и монастырской сметаной

French fries /120g 350 Р

Tomato sauce /30g

Картофель фри

Томатный соус

Milkshake /370g 450 Р

Молочный коктейль

Hot cocoa drink /250g 390 Р

Какао



Desserts

Legendary “Syrniki” (fried Eastern-Slavic quark cheese pancakes) from the Russian oven

130g / 70g

Легендарные сырники из русской печи

590 ₺

Oven-baked Crème brûlée

490 ₺

with a seasonal fruit, salty caramel and vanilla ice cream / 170g

Крем-брюле из печи

“Bird’s Milk” Soufflé Dessert / 170g

550 ₺

Десерт Птичье молоко



Buckwheat honey cake “Medovik”

550 ₺

with cottage sour cream served with honey-orange jelly and honeycomb / 155g

Медовик на гречишном мёде

Sagarti dessert

640 ₺

crispy meringue with vanilla cream, fresh berries and raspberry sauce / 170g

Десерт Сагарт

“Zaseka’s” legendary wafer rolls / 370g

720 ₺

Легендарные трубочки «Засека»

“Zaseka” sweets / 70g

490 ₺

Конфеты «Засека»



Sorbets /50g

150 ₺

Сорбеты

Parfait

120 ₺

Парфе

Spiced Citrus Ice Cream/ 50 g

120 ₺

Мороженое пряный цитрус

Gift-set of “Zaseka” sweets / 160g

1850 ₺

Подарочный набор конфеты «Засека»

Oven baked Ryazhenka with meadow grass
ice cream, wheat popcorn and honey chips / 220g

590 ₺

*Ряженка из печи с мороженым из луговых трав, с попкорном
из пшеницы и медовым чипсом*



Information for the consumer on
the nutritional energy value of the dish



Flower salon "Bouquet"

