

Most Ordered



Siberian Pelmeni

CA\$17.00

Au bouf, porc, veau & oignons | sautés au beurre aux herbes & feuilles de sauge | crème sure & sauce à l'estragon. / Beef, pork, veal & onion dumplings | sautéed in herb butter & sage leaves | sour cream & tarragon sauce.



Pishki Donuts

CA\$7.00

Faits à l'ancienne façon des beigneries de St-Pétersbourg. / Made the old-fashioned St. Petersburg donut shops' way.



Potato & Onion Vareniki

CA\$16.00

Sautés au beurre et à l'aneth | crème sure, oignons caramélisés, bacon & échalotes. *Choisissez sans bacon pour rendre le plat végétarien. / Sautéed in butter & dill | sour cream, caramelized onions, bacon & scallions. *Choose without bacon to make the dish vegetarian.



Bacon russe & saucisse fumée / Russian bacon & smoked

CA\$19.50

Pâte à pain maison garnie de fromage fondant (mozza frais, mozza râpé, fromage sulguni), de bacon, de morceaux de saucisses fumées, d'un jaune d'oeuf coulant et de beurre. / Home-made bread dough, filled with melted cheese (fresh mozza, grated mozza, sulguni cheese), topped with Russian bacon, smoked sausage pieces, a runny egg yolk & butter.



Original au fromage / Classic cheese

CA\$15.00

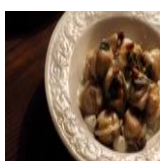
Pâte à pain maison garnie de fromage fondant (mozza frais, mozza râpé, fromage sulguni), d'un jaune d'oeuf coulant et de beurre. / Home-made bread dough, filled with melted cheese (fresh mozza, grated mozza, sulguni cheese), topped with a runny egg yolk & butter.



Olivier Potato Salad

CA\$9.00

Salade de pommes de terres crémeuses / Creamy potato salad.



Veal & Mushroom Pelmeni

CA\$17.00

Sautés au beurre noisette à la sauge & champignons. Garnis de sauce aioli à l'ail & aneth. / Sautéed in sage brown butter & mushrooms. Topped with garlic aioli sauce & dill.

Menu Nevski



Cucumber & Radish Salad

CA\$9.00

Sauce à la crème sûre à l'aneth / Sour cream and dill sauce



Adjika & Chicken Pelmeni

CA\$17.00

Sautés au beurre & sauce adjika | crème sure, coriandre & échalotes / Sautéed in butter & adjika sauce | sour cream, cilantro & scallions.



Vinegret Salad

CA\$9.00

Betteraves, pommes de terres, cornichons, choucroutes et oignons verts / Beets, potatoes, pickles, sauerkraut and scallions.

À-côtés / Sides



Vinegret Salad

CA\$9.00

Betteraves, pommes de terres, cornichons, choucroutes et oignons verts / Beets, potatoes, pickles, sauerkraut and scallions.



Olivier Potato Salad

CA\$9.00

Salade de pommes de terres crémeuses / Creamy potato salad.

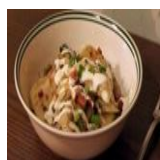


Cucumber & Radish Salad

CA\$9.00

Sauce à la crème sûre à l'aneth / Sour cream and dill sauce

Dumplings



Potato & Onion Vareniki

CA\$16.00

Sautés au beurre et à l'aneth | crème sure, oignons caramélisés, bacon & échalotes. *Choisissez sans bacon pour rendre le plat végétarien. / Sautéed in butter & dill | sour cream, caramelized onions, bacon & scallions. *Choose without bacon to make the dish vegetarian.



Adjika & Chicken Pelmeni

CA\$17.00

Sautés au beurre & sauce adjika | crème sure, coriandre & échalotes / Sautéed in butter & adjika sauce | sour cream, cilantro & scallions.

Menu Nevski



Veal & Mushroom Pelmeni

CA\$17.00

Sautés au beurre noisette à la sauge & champignons. Garnis de sauce aioli à l'ail & aneth. / Sautéed in sage brown butter & mushrooms. Topped with garlic aioli sauce & dill.



Siberian Pelmeni

CA\$17.00

Au bouf, porc, veau & oignons | sautés au beurre aux herbes & feuilles de sauge | crème sure & sauce à l'estragon. / Beef, pork, veal & onion dumplings | sautéed in herb butter & sage leaves | sour cream & tarragon sauce.

CheeseBoats



Boeuf braisé & cornichons / Braised beef & pickles

CA\$19.50

Braised beef and pickles typically include tender beef slow-cooked to perfection, complemented by the tangy crunch of pickled cucumbers.



Boulettes de viandes Tefteli / Tefteli Meatballs

CA\$19.50

Tefteli meatballs are a blend of seasoned ground meat, often mixed with rice or breadcrumbs, herbs, and spices, formed into balls and cooked to perfection.



Bacon russe & saucisse fumée / Russian bacon & smoked

CA\$19.50

Pâte à pain maison garnie de fromage fondant (mozza frais, mozza râpé, fromage sulguni), de bacon, de morceaux de saucisses fumées, d'un jaune d'oeuf coulant et de beurre. / Home-made bread dough, filled with melted cheese (fresh mozza, grated mozza, sulguni cheese), topped with Russian bacon, smoked sausage pieces, a runny egg yolk & butter.



Original au fromage / Classic cheese

CA\$15.00

Pâte à pain maison garnie de fromage fondant (mozza frais, mozza râpé, fromage sulguni), d'un jaune d'oeuf coulant et de beurre. / Home-made bread dough, filled with melted cheese (fresh mozza, grated mozza, sulguni cheese), topped with a runny egg yolk & butter.

Autres plats / Other Dishes



Stroganoff Poutine

CA\$18.25

Frites juliennes, sauce Stroganoff crémeuse au kvass, bouf braisé, champignons Portobello, fromage cheddar en grains d'ici, chou mariné & échalotes. / Julienne fries, creamy kvass Stroganoff sauce, braised beef, Portobello mushrooms, local cheddar cheese, marinated cabbage & scallions.

Sweet



Pishki Donuts

CA\$7.00

Faits à l'ancienne façon des beigneries de St-Pétersbourg. / Made the old-fashioned St. Petersburg donut shops' way.

Boissons froides / Cold Drinks

Breuvages / Soft Drinks

CA\$3.50

Soda options: Coke, Diet Coke, Canada Dry, 7 Up.

Eau gazéfié / Carbonated water

CA\$4.00

Eau gazéifiée 330 ml / Carbonated Water 330 ml

Marché / Market



Thé noir à la bergamote/ Black Tea With Bergamot

CA\$12.00

25 par paquet, Ingrédients : thé noir de Ceylan, arôme, zeste d'orange, menthe poivrée / 25 per pack, Ingredients: black tea from Ceylon, flavor, orange peel, peppermint



Thé noir de Ceylan, Thym / Ceylon black tea, Thyme

CA\$12.00

Chaque paquet contient 25 sachets de thé Maisky Scented Thym - thé noir de Ceylan. Combinaison passionnante de thé noir et de thym parfumé Ingrédients : Thé noir de Ceylan, Thym ----- Each pack contains 25 teabags of Maisky tea Scented Thyme - black Ceylon tea. Exciting combination of black tea and scented thyme Ingredients: Ceylon black tea, Thyme