

ПОД ПЕРВЫЙ БОКАЛ И ДАЛЕЕ

|                                                                                                                                                                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Хрустящие макароны с «Пломбиром» из подкопченного лосося</b><br><i>"Macaroons" with smoked salmon «ice cream»</i>                                                                                                                | 350 |
| <b>Печенье из баклажанов с сыром, вялеными сицилийскими томатами и базиликом</b><br><i>Eggplant cookies with goat cheese, Sicilian sun dried tomatoes and basil</i>                                                                 | 450 |
| <b>Карпаччо из цукини с вялеными томатами, оливками и пикантным сыром</b><br><i>Zucchini carpaccio with sun dried tomatoes, olives and cheese</i>                                                                                   | 450 |
| <b>Оливки Таджаска из Лигурии и сицилийские Ночеллара в итальянских травах с оливковым маслом</b><br><i>Ligurian Taggiasca &amp; Sicilian Nocellara olives with Italian herbs and olive oil</i>                                     | 390 |
| <b>Салат Вальдорф</b><br><i>Waldorf salad</i>                                                                                                                                                                                       | 490 |
| <b>Брускетта с инжиром, легким кремом, бальзамиком и медом</b><br><i>Bruschetta with fig, soft cheese, balsamic and honey</i>                                                                                                       | 540 |
| <b>Вестфальские тосты с лососем и сливочным крем-сыром / с авокадо</b><br><i>Salmon rye bread canapes with soft cheese or avocado</i>                                                                                               | 490 |
| <b>Пикантный баклажан с вялеными томатами, домашним сыром и зеленью</b><br><i>Roasted eggplant with sun dried tomatoes, savory cheese and herbs</i>                                                                                 | 350 |
| <b>Итальянские артишоки с оливковым маслом</b><br><i>Italian artichokes with olive oil</i>                                                                                                                                          | 750 |
| <b>Салат из запеченных овощей, кореньев и молодого сыра с тыквенным маслом</b><br><i>Roasted vegetables &amp; roots salad with soft cheese and pumpkin seed oil</i>                                                                 | 550 |
| <b>Тирадито из тунца с медом, цитрусом и имбирем</b><br><i>Tuna Tiradito with honey, citrus and ginger</i>                                                                                                                          | 590 |
| <b>Тартар из морского волка и тунца</b><br><i>Loup de mer &amp; Tuna tartar</i>                                                                                                                                                     | 690 |
| <b>Карпаччо из осьминога с маслом из Таджаских оливок и каперсами</b><br><i>Octopus carpaccio with Taggiasca olive oil and capers</i>                                                                                               | 890 |
| <b>Лосось «Fume'»</b><br><i>Salmon «Fume'»</i>                                                                                                                                                                                      | 590 |
| <b>Салат из пекинской утки с киноа, молодым горошком и ростками кольраби</b><br><i>Peking duck salad with quinoa, snow peas and kohlrabi sprouts</i>                                                                                | 690 |
| <b>Рийет из утки с гренками из артизанского хлеба</b><br><i>Duck rillettes with artisan bread</i>                                                                                                                                   | 420 |
| <b>Наша фирменная Брезаола</b><br><i>Our signature Bresaola</i>                                                                                                                                                                     | 550 |
| <b>«Магнум» сашими из мраморной говядины</b><br><i>«Magnum» style angus beef sashimi</i>                                                                                                                                            | 490 |
| <b>Тапас Тартар из мраморной говядины</b><br><i>Angus beef tapas tartare</i>                                                                                                                                                        | 390 |
| <b>Тартар из мраморной говядины с перепелиным желтком</b><br><i>Angus beef tartare with quail egg</i>                                                                                                                               | 650 |
| <b>Страцателла с оливковым маслом, трюфелем и брускеттой</b><br><i>Fresh Stracciatella cheese with olive oil, black truffle and bruschetta</i>                                                                                      | 490 |
| <b>Сыры с трюфельным горным медом</b><br><i>Cheese plate with black truffle honey</i>                                                                                                                                               | 850 |
| <b>Тапас: запеченный на углях сладкий перец с травами, итальянские оливки Таджаска и Ночеллара, артишоки и вяленые томаты</b><br><i>Tapas: Grilled pepper, Taggiasca &amp; Nocellara olives, artichoke &amp; sun dried tomatoes</i> | 650 |
| <b>Тапас: макароны с «пломбиром» из лосося, карпаччо из осьминога, тирадито из тунца и лосось «Fume'»</b><br><i>Tapas: macaroons with salmon «ice cream», octopus carpaccio, tuna Tiradito and salmon «Fume'»</i>                   | 690 |

EST. 2016

MAGNUM  
*Wine bar*

Потребление сырых мяса, рыбы, морепродуктов или моллюсков может увеличить риск болезней пищевого происхождения, особенно у людей с определенными заболеваниями (например, сахарным диабетом, заболеваниями печени, ослабленной иммунной системой). Необходима консультация с врачом, так как это может подвергнуть Вас риску серьезного заболевания. Употребление сырых морепродуктов - это Ваш собственный риск.

ГОРЯЧЕЕ

|                                                                                                                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Лионский луковый суп с сырной гренкой Раклет и Грюйер</b><br><i>Lyonnaise onion soup with Raclette &amp; Gruyer toast</i>                              | 450 |
| <b>Шурпа с ножкой астраханского ягненка, персидской чечевицей, овощами и зеленью</b><br><i>Lamb shank stew with Persian lentils, vegetables and herbs</i> | 550 |
| <b>Суп «Эскарго» с молодой петрушкой, чесноком и виноградными улитками</b><br><i>Parsley and garlic Escargots creamy soup</i>                             | 450 |

ГЛАВНОЕ

|                                                                                                                                                                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Ризотто с белыми грибами и подосиновиками</b><br><i>Porcini and wild mushrooms risotto</i>                                                                                                                                 | 690  |
| <b>Черное ризотто со страчателлой и красной икрой</b><br><i>Black risotto with Stracciatella and salmon roe</i>                                                                                                               | 650  |
| <b>Ризотто с осьминогом, креветками и шафраном</b><br><i>Risotto with octopus, shrimps and saffron</i>                                                                                                                        | 1150 |
| <b>Тальятелли с белыми грибами</b><br><i>Porcini &amp; cream tagliatelle</i>                                                                                                                                                  | 650  |
| <b>Тальятелли Карбонара с перепелиным яйцом</b><br><i>Tagliatelli Carbonara with quail egg</i>                                                                                                                                | 590  |
| <b>Равиоли с рикоттой и шпинатом</b><br><i>Ricotta and spinach ravioli</i>                                                                                                                                                    | 650  |
| <b>Эскарго де Бургонь</b><br><i>Escargots de Bourgogne</i>                                                                                                                                                                    | 650  |
| <b>Филе морского волка с яйцом пашот и спагетти из цукини</b><br><i>Pan-Fried loup de mer fillet with poached egg and zucchini spaghetti</i>                                                                                  | 1290 |
| <b>Томленая утиная ножка с картофельным пюре и эльзасским шукрутом</b><br><i>Duck leg confit with Alsace sauerkraut and mashed potatoes</i>                                                                                   | 950  |
| <b>Турнедо из мраморной говядины с трюфельным кремом из картофеля</b><br><i>Beef Tournedo with truffle mashed potatoes</i>                                                                                                    | 1390 |
| <b>Телятина на косточке с соусом из лесных грибов</b><br><i>Veal chop with wild mushroom sauce</i>                                                                                                                            | 1990 |
| <b>T-bone стейк из мраморной говядины, зажаренный с трюфельным маслом</b><br><i>Black Angus T-bone steak with truffel butter</i>                                                                                              | 3750 |
| <b>Мини-бургеры с жареными боровиками, голубым сыром и трюфельным маслом</b><br><i>Mini burgers with porcini, Gorgonzola and truffle butter</i>                                                                               | 850  |
| <b>Спаржа с миндалем и оливковым маслом</b><br><i>Asparagus with almond and olive oil</i>                                                                                                                                     | 590  |
| <b>Дополнительно: киноа с травами, спагетти из цукини с песто, свежий шпинат, крем из картофеля</b><br><i>Additional Side Dishes: Quinoa with herbs, Zucchini spaghetti with pesto, Fresh spinach, Creamy Mashed Potatoes</i> | 350  |

ДЕСЕРТЫ

|                                                                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Фирменные шоколадные конфеты</b><br><i>Branded chocolate sweets</i>                                                        | 250/390 |
| <b>Шоколадный ганаш с орехом пекан и Grand Marnier</b><br><i>Chocolate mousse with pecan and Grand Marnier</i>                | 350     |
| <b>Пряная груша с Grand Marnier и ванильным мороженым</b><br><i>Savary pear with vanilla ice cream and Grand Marnier</i>      | 550     |
| <b>Панакота с малиной, голубикой и ягодным кули</b><br><i>Panna Cotta with raspberries, blueberries and berry coolies</i>     | 550     |
| <b>Свежие ягоды</b><br><i>Berries</i>                                                                                         | 650     |
| <b>Мороженое и сорбеты</b><br><i>Home made ice cream &amp; sorbets</i>                                                        | 220     |
| <b>Мороженое с голубым сыром с выдержанным хересом Педро Хименес</b><br><i>Gargonzola ice cream with Pedro Ximenez sherry</i> | 450     |

EST. 2016

MAGNUM  
*Wine bar*

Все налоги включены. Цены указаны в рублях. Сведения, указанные в данной брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом Вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. Описания блюд и напитков могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. Уточняйте информацию о подробном составе блюд и напитков у вашего официанта.