

– НАЧАЛО – ПИКНИКА

УСТРИЦЫ 1 ШТ. ИДЕАЛЬНО С ВИНОМ: CHAMPAGNE DUVAL-LEROY BRUT – 1570/9400	370	ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ НА БРИОШИ 200 Г РЕКОМЕНДУЕМ С ВИСКИ: JONNIE WALKER GOLD LABEL – 770	870
КРЕВЕТКИ, 3 ВИДА 450/90 Г КОПЧЕНЫЕ, ОСТРЫЕ, ПОДСОЛЕННЫЕ РЕКОМЕНДУЕМ С ПИВОМ: BALLANTINE STOUT – 430	1 870	КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 120 Г 🍷	1 530
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 180 Г	930	РОСТБИФ 195 Г С КРЕМОМ ИЗ ГРИБОВ И КАРТОФЕЛЯ ИДЕАЛЬНО С ВИНОМ: 2017 SAINT JEAN D'AUMIERES L'AFFRANCHI – 670/3300	830
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО 180 Г	930	ТАКО С ГОВЯДИНОЙ 150 Г И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ РЕКОМЕНДУЕМ С ТЕКИЛОЙ: DON JULIO BLANCO – 630	930
БРУСКЕТТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 270 Г	1 570	АССОРТИ ИЗ ЗАКУСОК 300 Г ПОДКОПЧЕННАЯ ГРУДИНКА, СОЛЁНЫЕ ОГУРЦЫ, СОЛЁНЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ	1 530
ЗАКУСКА ИЗ ПАЛТУСА 150 Г СО СВЁКЛОЙ, ХРЕНОМ, РЖАНОЙ ГРЕНКОЙ РЕКОМЕНДУЕМ С ВОДКОЙ: BELUGA GOLD LINE – 930	930	ТЫКВА НА ГРИЛЕ 400/40 Г И МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ РЕКОМЕНДУЕМ С КОКТЕЙЛЕМ: PICNIC MARY – 570	630
КОПЧЁНАЯ РЫБА 200 Г ЛОСОСЬ И МАСЛЯНАЯ	1 230	АССОРТИ ИЗ СЫРОВ 300 Г С ПОДКОПЧЕННЫМ ВИНОГРАДОМ РЕКОМЕНДУЕМ С ВИСКИ: AUCHENTOSHAN 12 Y.O. – 730	1 570
ПАШТЕТ ИЗ КОПЧЁНОГО ЛОСОСЯ 130/50 Г	670	ОВОЩНОЕ АССОРТИ 300 Г ТОМАТЫ, ОГУРЦЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЛУК, ЗЕЛЕНЬ	670
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ 170/50 Г	470		
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ 220 Г	530		
ЗАПЕЧЁННЫЙ КАМАМБЕР 125/40 Г С КОНФИТЮРОМ ИЗ КЛЮКВЫ И АПЕЛЬСИНА	830		

МЯСО

РИБАЙ СТЕЙК 400* Г 🍷 ИДЕАЛЬНО С ВИНОМ: 2014 BRATTAMASSO – 12700	3 430
РИБАЙ СТЕЙК 350 Г УГЛЕЧЕ ПОЛЕ	2 370
СТРИПЛОЙН СТЕЙК 350* Г 🍷 РЕКОМЕНДУЕМ С ГРАППОЙ: GRAPPA BERTA MAGIA 2004 – 2970	2 730
СТРИПЛОЙН СТЕЙК 300 Г УГЛЕЧЕ ПОЛЕ	1 830
ФИЛЕ МИНЬОН 250* Г 🍷 ИДЕАЛЬНО С ВИНОМ: 2016 VOLGHERI ROSSO CIPRIANA – 5300	3 270
ФИЛЕ СКАЙ 250* Г 🍷	3 270
СКЁРТ СТЕЙК 300* Г ИДЕАЛЬНО С ВИНОМ: 2017 COTES DU RHONE "BELLERUCHE" M. CHAROUTIER – 3700	1 730
ПИКАНЬЯ 300* Г	1 570
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК 250 Г	1 530
КАРЕ ЯГНЁНКА 100* Г ИДЕАЛЬНО С ВИНОМ: CHATEAU LAMOTHE-CISSAC CRU BOURGEOIS – 11300	670
ГОВЯЖЬЕ РЕБРО 100/40 Г СОУС БАРБЕКЮ / ПЕРЕЧНЫЙ СОУС ИДЕАЛЬНО С ВИНОМ: 2012 SHIRAZ SHAYS FLAT. TOURNON VINEYARD	530
КОПЧЁНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА 100/40 Г ИДЕАЛЬНО С ВИНОМ: 2014 PINOT NOIR HAUTE-COTE DE BEAUNE JAYER GILLES – 8300	230
КУРИНЫЕ КОЛБАСКИ 160/100 Г	470
ЦЫПЛЁНОК ГРИЛЬ 270 Г ИДЕАЛЬНО С ВИНОМ: 2005 FINCA NUEVA GRAN RESERVA – 7300	730

ГАДЫ

КРЕВЕТКИ АТЛАНТИЧЕСКИЕ 100* Г	470
СИБАС 350 Г	930
ДОРАДО 350 Г	930
КАЛЬМАР 100* Г	570

БУРГЕРЫ

БУРГЕР С ПАСТРАМИ 330 Г	830
ЧИЗБУРГЕР 330 Г РЕКОМЕНДУЕМ С ПИВОМ: SPATEN MUNICH – 470	570
БУРГЕР ТРЮФЕЛЬНЫЙ 380 Г РЕКОМЕНДУЕМ С КОКТЕЙЛЕМ: ESPRESSO TIKI – 570	730
БУРГЕР РЕЛИШ 340 Г РЕКОМЕНДУЕМ С ПИВОМ: ERDINGER – 530	630

🍷 **МИРАТОРГ** 200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА BLACK ANGUS

* ВЕС СЫРОГО ПРОДУКТА

СВЕЖИЕ САЛАТЫ

ЗАПЕЧЁННЫЕ ОВОЩИ 240/100 Г СО СТЕЙКОМ СКЁРТ / ОСЬМИНОГОМ / КРЕВЕТКАМИ	870 / 1 570 / 870	ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 480 Г ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С СЫРОМ ФЕТА	730
САЛАТ С ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ 270 Г И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ	830	САЛАТ ИЗ ШПИНАТА 150 Г С ГРИБАМИ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	830
САЛАТ С ТЫКВОЙ , 270 Г МИНДАЛЕМ И ГРАНАТОМ	530	САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛЫ 230 Г С КОЗЬИМ СЫРОМ И РУККОЛОЙ	730
САЛАТ С ТОМАТАМИ 200 Г И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	730	ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ 190 Г ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	530
САЛАТ С АВОКАДО И ТОМАТАМИ 230 Г РЕКОМЕНДУЕМ С КОКТЕЙЛЕМ: RUS BASIL SMASH – 570	830		

ГОРЯЧИЕ СУПЫ

СУП ОХОТНИЧИЙ 400 Г С ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ РЕКОМЕНДУЕМ С ВОДКОЙ: KETEL ONE – 430	630	КУРИНЫЙ БУЛЬОН 580 Г С ЦЫПЛЕНКОМ НА ГРИЛЕ	430
ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН 470 Г С ГОВЯЖЕЙ ГРУДИНКОЙ И ОВОЩАМИ	630	ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП 250 Г С ОСТРЫМИ СЛИВКАМИ РЕКОМЕНДУЕМ С ВИСКИ: BULLEIT BOURBON – 530	430
БОРЩ ИЗ ПЕЧИ 300/70/50 Г С КОПЧеным ЧЕРНОСЛИВОМ РЕКОМЕНДУЕМ С ВОДКОЙ: ОНЕГИН – 470	570	УХА ИЗ РАЗНОЙ РЫБЫ 360 Г РЕКОМЕНДУЕМ С ВОДКОЙ: BELUGA GOLD LINE – 930	630

Рыбка

МУКСУН 110/150/30 Г С МОЛОДЫМИ ОВОЩАМИ И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ ИДЕАЛЬНО С ВИНОМ: 2016 ALBARINO PAZO DE BARRANTES – 4300	1 730
ПАЛТУС 120/130 Г С КРЕМОМ ИЗ ТОПИНАМБУРА ИДЕАЛЬНО С ВИНОМ: 2014 CHARDONNAY HAUTES COTES DE BEAUNE.DOMAINE JAYER-GILLES – 8300	1 530
ДОРАДО 290/200 Г СО ШПИНАТОМ И КАРТОФЕЛЕМ ИДЕАЛЬНО С ВИНОМ: 2018 SANCERRE BLANC.DOMAINE FRANCK MILLET – 5300	1 230
КАМБАЛА 100* Г ИДЕАЛЬНО С ВИНОМ: 2016 PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES PERRIERES – 14700	270
ЛОСОСЬ НА КЕДРОВОЙ ДОСКЕ 200/50 Г	1 530
МОРСКОЙ ЯЗЫК 100* Г	630

ОВОЩИ

КУКУРУЗА 200 Г НА ГРИЛЕ	370
МИНИ-КАРТОФЕЛЬ 200 Г	370
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 200 Г	230
КОУЛ СЛОУ 180 Г САЛАТ	230
БРОККОЛИ ИЗ ПЕЧИ 160 Г	430
ФРИКАСЕ ИЗ СПАРЖИ И СМОРЧКОВ 150 Г	670
КАРТОФЕЛЬ В УГЛЯХ 270 Г С ЗЕЛеным МАСЛОМ	370
ГРЕЧНЕВАЯ КАША 260 Г СО СМОРЧКАМИ И СМЕТАНОЙ	570
ОВОЩИ-ГРИЛЬ 200 Г БАКЛАЖАН, ЦУКИНИ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЛУК	430
ТОМАТЫ С ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ 170 Г	370

СОУСЫ 70 Г ЧИМИЧУРИ, ГРИБНОЙ, ПЕРЕЧНЫЙ, ТОМАТНЫЙ, ЧЕСНОЧНЫЙ ТРЮФЕЛЬНЫЙ, ЯГОДНЫЙ, БАРБЕКЮ	130
---	-----

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БАРАНЬЯ ЛОПАТКА 560 Г С МОРКОВЬЮ КОНФИ РЕКОМЕНДУЕМ С РОМОМ: ZASARA 23 – 730	2 730
ГОВЯЖЬИ ШЕКИ С КАРТОФЕЛЕМ 400 Г РЕКОМЕНДУЕМ С ВИСКИ: PROPER NO.TWELVE – 430	930
НЬОККИ С КУРИНЫМ ФИЛЕ 250 Г И КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ	830
УТИНАЯ ГРУДКА 350/150/70 Г С ТОПИНАМБУРОМ И ПЕЧЕНЫМ ЯБЛОКОМ	1 530
КАЗАРЕЧЧЕ С ТУШЕНОККОЙ 330 Г	730
ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ 220 Г С ЗАПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	830
БУЛГУР С ОСЬМИНОГОМ 350 Г	1 270
ОСЬМИНОГ В ВИННОМ СОУСЕ 200 Г С ТОМАТАМИ	1 530
ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ 300 Г С ТОМАТАМИ, ЗЕЛеным ГОРОШКОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	970

Сладкое

ТОРТ ПАВЛОВА 160 Г РЕКОМЕНДУЕМ С НАСТОЙКОЙ: BELUGA HUNTING BERRY – 430	530
МЕДОВИК 100/30 Г С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	430
ТИРАМИСУ 100 Г	430
ЛИМОННЫЙ ТАРТ С ЯГОДАМИ 60/20 Г	430
ТАРТ С ЯБЛОКОМ 160/50 Г	430
КРЕМ С ФРУКТАМИ 240 Г РЕКОМЕНДУЕМ С ПОРТВЕЙНОМ: SIX GRAPES – 570	670
ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ 120 Г С БИСКВИТОМ РЕКОМЕНДУЕМ С КОНЬЯКОМ: TESSERON COMPOSITION – 970	530
МОЛОЧНЫЙ БИСКВИТ 140 Г С КАРАМЕЛЬЮ РЕКОМЕНДУЕМ С РОМОМ: BRUGAL 1888 – 770	430
ЯГОДЫ 200 Г	1 370
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТ 50 Г	150

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 140/50 Г С КОПЧЕНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	270
--	-----