



The MENU

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

COLD APPETIZERS AND SALADS



Рийет из северной креветки на тартине с икрой 990-
Northern prawn rillette on tartine with caviar

Дымчатый лосось со сливочным муссом пармезан 650-
Smoky salmon with creamy parmesan mousse

Севиче из тунца с сальсой из манго 650-
Tuna ceviche with mango salsa

Утиная грудка холодного копчения с грушей 750-
Cold smoked duck breast with pear

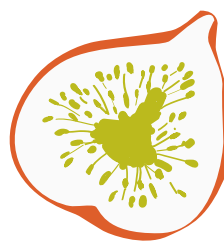
Тартар из мраморной говядины с вяленой свёклой и пармезаном 890-
Marbled beef tartare with dried beetroot and parmesan

Тортеллони из брезаолы с мягким козым сыром 920-
Bresaola tortelloni with soft goat cheese

Ростбиф из мраморной говядины с муссом из тунца 890-
Marbled beef roast beef with tuna mousse

Сет закусок к вину 690-
/маринованные оливки, вяленые томаты, пармезан/
Wine appetizer set
/marinated olives, sun-dried tomatoes, parmesan/





Крудите с соусом блю чиз

/сельдерей, морковь, паприка/

Crudite with blue cheese sauce

/celery, carrots, paprika/

620-

Цезарь с тигровыми креветками

Caesar with tiger prawns

1050-

Салат с копчёной уткой, апельсином и фисташками

Salad with smoked duck, orange and pistachios

990-

Розовые томаты с муссом из баклажана

Pink tomatoes with eggplant mousse

750-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

**Жаренные на гриле тигровые креветки с соусом
васаби-сгущёнка**

Grilled tiger prawns with wasabi-condensed milk sauce

1190-

Камамбер в беконе с печеным томатом и малиной

*Bacon-wrapped camembert with baked tomato
and raspberry*

890-

Батат фри с соусом карри

Sweet potato fries with curry sauce

620-

Картофель фри с трюфельным маслом и пармезаном

French fries with truffle oil and parmesan

590-

СУПЫ И ПАСТА

SOUPS AND PASTA

Борщ со сметаной и шмальцем 920-
Borscht with sour cream and schmaltz

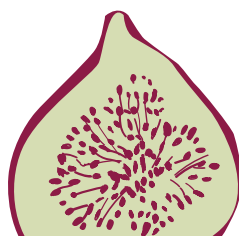
Дуэт супов с севиче из креветки 1190-
Duet of soups with shrimp ceviche

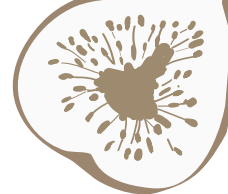
Щи с уткой, ферментированной капустой
и черным чесноком 990-
*Cabbage soup (shchi) with duck, fermented cabbage
and black garlic*

Уха с лососем, судаком и печеным картофелем 1090-
Ukha with salmon, pike perch and baked potatoes

Тальятелле карбонара с панчеттой 890-
Tagliatelli carbonara with panchetta

Ригатони с уткой и маринованной грушей 1150-
Rigatoni with duck and marinated pear





ГОРЯЧЕЕ БЛЮДА

MAIN COURSES

Спинка судака на гриле с пюре из батата и северной креветкой 1190-
Grilled pike perch back with sweet potato puree and northern shrimp

Стейк из лосося с бататом фламбе 2190-
Salmon steak with flambè sweet potato

Утиная ножка конфи с ньокки из шпината и сливочным соусом 1250-
Confit duck leg with spinach gnocchi and cream sauce

Фирменный бургер с мраморной говядиной 1250-
/с пикантным соусом релиш, беконом и ломтиком плавленого сыра/
Marbled beef burger
/with spicy relish sauce, bacon and a slice of processed cheese/

Тендерлойн с корнем сельдерея и перечным соусом 1990-
Tenderloin with celery root and pepper sauce

Говядина блю чиз с запечённым картофелем и зелёным луком 1290-
Blue cheese beef with baked potatoes and green onions

Шницель из свинины с брусничным конфитюром 950-
Pork schnitzel with lingonberry jam

Пельмени с олениной и брусничным конфитюром 990-
Venison dumplings with lingonberry jam

Пельмени с форелью и соусом альфредо 990-
Trout dumplings with alfredo sauce

ДЕСЕРТЫ *DESSERTS*

Баноффи с бананами фламбе 650-
Banoffee with flambè bananas

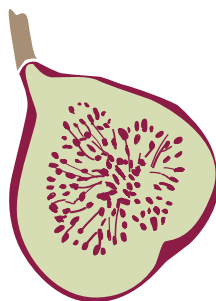
Домашний чизкейк с ревенём и муссом из манго 690-
Homemade cheesecake with rhubarb and mango mousse

Брауни с овсяным мороженым 590-
Brownie with oatmeal ice cream

Сырная тарелка 1690-
Cheese plate

Шарик мороженого или сорбета с топпингами 270-
Ice cream or sorbet scoop with toppings





Если у вас есть особые предпочтения, связанные с диетой или аллергией, пожалуйста, сообщите об этом. Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%. Данное меню является рекламным материалом. С подробной информацией о составе и свойствах блюд можно ознакомиться в уголке потребителя.

If you have any special preferences related to diet or allergies, please let us know. Prices are indicated in Russian Roubles and include VAT 20%. This menu is a promotional material. Detailed information of the dishes can be found in the consumer's corner.