***Дорогие Гости!***

***Благодарим Вас за выбор нашего ресторана***

***Рады предложить Вам изысканные блюда и элегантные***

***десерты, приготовленные настоящими мастерами***

***кулинарии из лучших продуктов высочайшего качества, и***

***уникальную энотеку от члена гильдии сомелье и***

***генерального менеджера ресторана***

***м-ра Энтони Уильяма Гира.***

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***Dear Guests!***

***Thank you for choosing our restaurant!***

***We are glad to offer you delicious dishes and elegant desserts***

***prepared by real masters of cooking from the best products***

***of the highest quality and unique Enoteca from a member of***

***the guild sommelier and the restaurant general manager***

***Mr. Anthony William Gear.***

## Генеральный менеджер

***Энтони Уильям Гир***

*General Manager*

*Anthony William Gear*

**Специальные блюда**

Special dish

**Стейк Тартар 2000/250г**

Эксклюзивное право на уникальное приготовление блюда принадлежит исключительно Генеральному менеджеру Энтони Вильяму Гиру. Свое гастрономическое шоу Мистер Энтони Гир устраивает каждый день кроме воскресенья с 20:00 до 22:00.

**Steak Tartar 2000/250g**

Exclusive right on a unique preparation of the dish belongs exclusively to

Mr. Anthony William Gear the General Manager**.**

Available every day from 8pm until 10pm excluding Sunday.

**«Шатобрие», сервируется брокколи, савойской капустой, 5500**

**помидорами черри и соусом «чими-чанг»**

Блистательный образец деликатеса в аристократической гастрономии дворянского общества Франции средних веков.

**«Chateaubrian» served with broccoli, savoy cabbage,**

**cherry tomatoes and with sauce «chimi-chang»**

A brilliant sample of the delicacy in aristocratic gastronomy of French noble society during middle ages.

**Целая запеченная стерлядь, сервируется 650/100г**

**картофельным муслином**

**и соусом из белого вина и красной икры**

**(время приготовления 40 минут)**

Мы, с удовольствием, предлагаем Вам лично выбрать стерлядь из аквариума для приготовления Вашего изысканного блюда.

**Whole baked sturgeon, served with potato muslin**  **650/100g**

**and sauce of white wine and red caviar (cooking time 40 min**) With a great pleasure we offer you to personally to pick a sturgeon from our aquarium to cook your exquisite dish.

**Меню диких морепродуктов из нашего аквариума**

Wild seafood menu from our aquarium

 **Моллюски**

 Clams

**Мариньер из мидий Бушо с тремя видами соуса на ваш выбор**

**(**сливочный соус, томатный соус , соус- соте **) 350\100г**

Mariner of mussels Bouchaud with three kinds sauce of your choice 350\100g

 ( cream sauce, tomato sauce, sauté -sauce)

**Ракообразные**

**Камчатский краб 1000/100г**

**(на ваш выбор - отварной или запеченный с пряными травами)**

King crab (steamed or baked with herbs according to your choice)

**Русские Устрицы**

Russian Oysters

**Сахалинская 400\100г**

Sakhalin 400\100g **Специальный вид плоских устриц**

Special kind of flat oysters

**Залива Буссе 400\100г**

Gulf Busse 400\100g

**Благородная 10-ти дюймовая устрица**

Noble 10 inch oyster

**Соловьевская 400\100г** Soloviev 400\100g **Специальный сорт устриц со сладковатым привкусом**

Special grade oysters with sweet aftertaste

**Холодные закуски**

Cold Appetizers

**Макрель с сорбетом из трав и маринованным севенским луком 595**

Mackerel with a herb sorbet and marinated onions

 **Карпаччо из морского гребешка с кольраби 1300**

 **и русским васаби**

Carpaccio of Murmansk sea scallop with cauliflower and Russian wasabi

 **Салат из свежих и маринованных овощей с домашним козьим 750 сыром, и таджасскими оливками**

 Salad of fresh and marinated vegetables with homemade goat cheese, and

 Taggiasche olives

#####

 **Карпаччо из говядины, сервируется маринованными белыми 1100**

 **грибами, трюфельным маслом**

 Carpaccio of beef served with marinated ceps and truffle oil

 **Салат из камчатского краба с баваруа из томатов 1450**

 **и сорбетом из манго**

 Salad of crab with bavarua of tomatoes and sorbet mango

**Теплый салат из осьминога с картофелем и соусом 1330**

 **из выдержанного пармезана**

Warm octopus salad with potatoes and seasoned parmesan sauce

**Осетровая икра, сервированная традиционными русскими 3500(25g)**

 **оладьями и гарнирами 7000(50g)**

 Sturgeon Caviar served with Russian pancakes and garnish

**Красная икра, сервированная традиционными русскими 450(25g)**

**оладьями и гарнирами 900(50g)**

Red Caviar served with Russian pancakes and garnish

  **Горячие закуски**

 Hot Appetizers

 **Foie Gras запеченная в карамели из хереса с мармеладом глинтвейн 2200**

 **из красного апельсина и сорбетом из черной смородины**

 Foie Gras baked in caramel from sherry with a marmalade of red mulled

 wine orange and sorbet black currant

**Равиоли-Фаготтини в соусе из старого портвейна сервируются 1100 выдержанным Parmesan Reggiano и икрой из лесных грибов** Ravioli-Fagottini in a port wine sauce with vintage Parmesan Reggiano

and caviar from wild mushrooms

**Теплые тигровые креветки с соусом из спелых томатов 900**

Warm prawns with sauce of ripe tomatoes

**Традиционные пельмени** **c кремом из хрена, 550**

 **сервируются граните из клюквы с водкой**

Traditional dumplings with horseradish cream,

and a granite from cranberry and vodka

 **Грудинка молодого поросенка в апельсиновом соусе 1000**

 **с томленым пореем**

 Baby pork in orange sauce with stewed leeks

**Раковые шейки с крем-брюле из шампанского 1200**

Fresh crayfish with a creme brulee of champagne

|  |
| --- |
| ***К любому из выбранных Вами блюд рекомендуем* 550/2г *добавить черный трюфель****Recommend dishes to add black truffle* **550/2g** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Зимнее меню** |  |
| Winter menu |  |
| **Холодная закуска** |  |
| Cold appetizer |  |
| **Салат «Оливье» с перепелкой** |  **700** |
| Salad «Olivye» with quail |  |
| **Горячая закуска** |  |
| Hot appetizer |  |
| **Мини-равиоли с кроликом и капучино из цветной капусты** |  **500** |
| Mini-ravioli with rabbit and cappuccino of cauliflower |  |
| **Суп** |  |
| Soup |  |
| **Суп из пимпольской фасоли с копченостями** |  **400** |
| Soup of enolskii cabbage with smoked meat |  |
| **Cорбе** |  |
| Sorbet |  |
| **Сорбе из хурмы** |  **250** |
| Sorbet of persimmon |  |
| **Горячие блюда** |  |
| Main courses |  |
| **Нежная говядина с пюре из шалота и мороженное из хрена** |  **1300** |
| Tender beef with mashed shallots and horseradish sorbet |  |
|  |  |
| **Севрюга с фенхелем и пюре из шпината** |  **1900** |
| Sturgeon with fennel and spinach puree |  |
|   **Десерт**  |  |
|  Dessert  |  |
| **«Новогодний шарик»** |  **750** |
| «New year's eve ball» |  |

 **Супы**

 Soup

 **Консоме из курицы, сервируется мини-равиоли 900**
**с козьим сыром**

Chicken consommé, served with mini ravioli of goat cheese

**Биск с равиоли  из краба и трюфельным кремом 980**

Bisque with ravioli of crab with truffle cream

**Крем-суп из зелёной спаржи с копченой форелью 690**

Crème of asparagus with smoked trout

**Суп из белых грибов с домашним сыром и сметаной** **850**

Soup from white mushrooms with homemade cheese and sour cream

**Горячие рыбные блюда**

Fish Main Courses

**Запеченное на медленном огне филе Мурманского лосося 1650**

**на подушке из чёрного риса и белых грибов, сервируется**

**соусом из васаби**
Baked salmon fillet flambé with black rice served on a

platform of crispy rice paper and wasabi sauce

**Обжаренное филе черной трески с брокколи и соусом из лимона 3300**

Roasted black cod with broccoli, green pepper puree and sauce from lemon

**Атлантический сибас обжаренный на гриле, сервируется пюре 1700**

**из черных трюфелей, морковью и соусом из красных водорослей**

Grilled Atlantic sea bass, served with black truffle puree , carrots and

sauce from red seaweed

**Паровая стерлядь с пюре из томатов и зеленой 2770**

**капустой**

Steam starlet with mashed tomatoes and green cabbage

**Свежий морской язык, обжаренный целиком, 1400/100г**

**сервируется в английском стиле** 1400/100g

Fresh sole, roasted whole, served in the English style

 **Филе зубатки с рагу из овощей-гриль и икрой терияки 630**  Catfish fillet with ragout of grilled vegetables and teriyaki caviar

**Горячие мясные блюда**

**Meat Main Courses**

**Филе говядины “Black Angus” с пюре из моркови, тар-таром 2800 из репы и соусом из йогурта**

Beef fillet “Black Angus” with mashed carrots, turnip tartar and yogurt sauce

**Рибай стейк из мраморной говядины, сервируется**

**сезонными** **овощами 3350**

Ribeye steak garnished with season vegetables

**Телячьи щечки с муслином из картофеля «Ratte», 1150 сервируется луком шалот**

Veal cheek with potatoes muslin, served with shallot

**Ребрышки поросенка с ньоки из картофеля и муслином из батата 1250**

Pork ribs with gnocchi made ​​from potatoes and sweet potato muslin

**Каре ягненка в соусе из шалфея, сервируется 2960**

**грушей шафраном и сорбетом из паприки**

Alpine lamb in a sauce of sage, served with saffron and pear sorbet paprika

**Magret из утиной грудки, сервируется пюре из черной вишни, 1650**

**пирогом из белых грибов и соусом из черных трюфелей**

Magret of duck served with black cherry puree, pie from white mushrooms

and black truffle sauce

 **Вегетарианское меню**

 Vegetarian dishes

 **Холодная закуска**

 Cold appetizer

**Салат из свежих и маринованных овощей с домашним козьим 750**

**сыром, и таджасскими оливками**

Salad of fresh and marinated vegetables with homemade goat cheese, and

Taggiasche olives

 **Суп**

 Soup

**Овощное консоме из двадцати специй от шеф-повара 400**

 The twenty spices chef’s vegetable consommé

 **Горячая закуска**

 Hot appetizer

**Равиоли – Фаготтини из свежих трюфелей и лесных грибов 750**

**в соусе из старого портвейна сервируется выдержанным**

**Parmesan Reggiano**

Ravioli – Fagottini of fresh truffle and wild mushrooms in a port wine

sauce with vintage Parmesan Reggiano

 **Горячее блюдо**

 Hot dish

**Ризотто c белыми грибами и шалфеем 1400** Risotto with white mushrooms and sage

**Гарниры**

Additional Side Dishes

**Микс салат 300**

Mixed Salad

**Жареные грибы со сметаной 500**

Pan-fried mushrooms with sour-cream

**Картофель фри 150**

French Fries

**Картофельный муслин 150**

Potato muslin

**Отварной картофель 150**

Boiled potatoes

**Обжаренный шпинат со сливками 500**

Creamed spinach

**Припущенные овощи 600**

Poached vegetables

|  |
| --- |
|  ***К любому из выбранных Вами блюд рекомендуем* 550/2г *добавить черный трюфель****Recommend dishes to add black truffle* **550/2g**  |

**Десерты**

Desserts

**Шоколадный Пралине с арахисом 790** Сhocolate pralines

**Пирожное «Картошка» с мороженым 700**

**из топленого молока**

Chocolate Cake with ice cream of burnt milk

**Ванильный чизкейк под одеялом из маракуйя 600**

**сервируется сорбе из лайма**

Vanilla cheesecake under a blanket of maracuya
with lime sorbet

**Традиционный Итальянский Тирамиссу 600**

Traditional Italian Tiramisu

 **Крем-брюле из алтайских трав с черникой 600**

Crème-Brule

**Домашнее мороженое и сорбе на ваш выбор 200**

Homemade ice-cream and sorbet of your choice

 **Коллекция французских сезонных сыров 800**

A selection of local French farmhouse season cheeses