

ЗАКУСКИ			САЛАТЫ			МЯСО			РЫБА			ДАРЫ МОРЯ			ДЕСЕРТЫ		
APPETIZERS			SALADS			MEAT			FISH			SEAFOOD			DESSERTS		
МЯСНЫЕ			МЯСНЫЕ			СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА			РЫБНЫЕ СТЕЙКИ			ЖИВЫЕ ДИКИЕ УСТРИЦЫ			ЖИВЫЕ ФЕРМЕРСКИЕ УСТРИЦЫ		
Брускетта с ростбифом			Ростбиф с рукколой и сырным соусом			«Рибай» из мраморной говядины 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания			Стейк из зубатки с соусом «Бер блан»			Императорская Ромаринка			Конфеты ручной работы: чёрный трюфель, солёный трюфель, апельсиновый трюфель, бейлис, кофейный трюфель, финиковый трюфель без сахара		
Ростбиф «Вителло» с муссом из соуса «Тоннато»			Стейк–салат с розовыми помидорами, ферментированными огурцами и каперсами			Филе миньон из мраморной говядины 250 дней зернового откорма, 14 дней влажного вызревания			Стейк из чёрного палтуса, маринованный с мятой и сладким соусом чили			Розовая Джולי			Мини эклер		
Тартар из мраморной говядины Вагю на мозговой косточке			С печенью кролика, клубникой и голубым сыром			«Стрипплоин» из мраморной говядины 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания			Стейк из дикого лосося			Южноазиатская маама			Анна Павлова с манго, маракуйей и ванильным мороженым		
Карпаччо из говядины Вагю с цитрусовым соусом понзу			«Цезарь» с обожжённым куриным филе, яйцом пашот и выдержанным сыром			«Миронофф» из мраморной говядины 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания			Стейк из осетрины с мёдом и имбирём						Сливочный десерт «Панакотта» с земляникой		
Тартар из вырезки молодого бычка с сыром страчателла и кантабрийскими анчоусами			С жареными креветками, киноа, соусом гуакамоле и дзадзыки			«Блейд» из мраморной говядины 250 дней зернового откорма, 16 дней влажного вызревания			Чёрная треска						Медовый торт со сметанным кремом и абрикосовым мармеладом		
Ассорти паштетов из курицы, куриной печени и печени кролика с гречишными тостами, джемом из томатов и луковым конфитюром			«Мимоза» с диким лососем и муссом из тунца			«Вонорим» из мраморной говядины 250 дней зернового откорма, 16 дней влажного вызревания			Дикий лосось «Веллингтон»						Черничный пирог		
Тарелка мясных деликатесов: ростбиф, brisket 12 часов, паштет из кроличьей печени, бараньи язычки, подкопчённое сало			С копчёным угрём и авокадо в гнезде из шпината			«Скёрт» из мраморной говядины 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания			Большое ассорти для компании: стейки из чёрной трески, зубатки и дикого лосося; щупальца командорских кальмаров, жареные тигровые креветки, хрустящая барабулька						Вкуснейший торт без сахара с карамельным кремом и черносливом		
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ			«Нисуаз» с копчёным лососем, оливками каламата и каперсами			ГРИЛЬ			«Фиш-н-Чипс» треска, жаренная в кляре с чернилами каракатицы, с острым соусом айоли			ЖИВЫЕ РАКУШКИ			Чизкейк «Сан-Себастьян» с шариком крема из белого шоколада и вишней		
Икра олюторской сельди на льду			Тёплый салат со сливочным лососем			Свиной стейк «Чёрный кабан»			Фермерский сомик, только что копчённый			Гребешок сахалинский			Тёплый французский яблочный пирог с мороженым		
Тартар из дикого дальневосточного кижуча и краба с авокадо			С камчатским крабом и грейпфрутом			Целый цыплёнок на гриле в хрустящей корочке			Пельмени из дикого лосося и креветок с крабовым соусом биск			Мидии тихоокеанские			Пирог с земляникой		
Авокадо на гриле с крабом и розовыми томатами			Салат романо с соусом «Тоннато»			Люля–кебаб из барашка и мраморной говядины			Крабовая котлета с муссом из сыра пармезан и картофельным пюре			Морской ёж с желтком перепелиного яйца и соевым соусом			Шоколадный фондан с мороженым и соленой карамелью		
Сет из трёх русских рыб			Большой зелёный салат			Большой гриль на компанию: люля–кебаб из барашка и мраморной говядины, цыплёнок на гриле, стейк блейд, стейк «Чёрный кабан», шашлык из йоркширской свинины, говяжьи рёбра, стейк из индейки			Хрустящая барабулька			Вонголе			Эклер 31 см		
Брускетты с крабом, креветками и яйцом пашот			С хрустящими баклажанами, бакинскими томатами, сливочным сыром и эстрагоном			* Вес мяса указан в сыром виде, уточняйте степень его прожарки у вашего официанта.			Мидии в соусе «Блю чиз», подаются в котелке			КРЕВЕТКИ, КРАБЫ			Меренговый рулет со свежей малиной и фисташками		
Брускетты с диким лососем и соусом гуакамоле			Овощи и сыры			Пожарские котлеты по рецепту А.Н. Филина			Котлеты из сибирской щуки с соусом «Бер блан»			Тигровые креветки в соусе васаби			Королевский «Наполеон»		
Форшмак из олюторской сельди с бородинскими гренками			СУПЫ			Говяжьи рёбра в медовой глазури			Паста «Ризотто» с креветками, кальмарами, мидиями и вонголе			Большое плато разных креветок на льду с соусами на 2 персоны			Сливочное мороженое (1 шарик): ваниль, клубника, шоколад, солёная карамель		
Тартар из гребешка, креветок и дикого лосося с авокадо			МЯСНЫЕ			Бефстроганов с грибами в ржаном круглом хлебе			Ризотто с шафраном и тигровыми креветками			Копчёные магаданские креветки на льду на 2 персоны			Сорбеты (1 шарик): базилик, клубника-малина, манго-маракуйя		
Овощи и сыры			Борщ из фермерской утки с яблоком и брусникой			Свинные рёбра барбекю			Паста «Орзо» с белыми грибами и трюфелем			Магаданские креветки на льду на 2 персоны			Тыквенное мороженое с цукатами, семечками и тыквенным маслом		
Брускетты с авокадо, сыром страчателла и розовыми томатами			Консоме из телячьей грудинки с нутом			Котлета из мраморной говядины с трюфельным картофельным пюре и соусом демигласс			Батат фри			Живой камчатский краб			Свежая клубника		
Запечённый баклажан с кремом из сыра фета			Окрошка с курицей на квасе или на айране			Бургер из мраморной говядины на чёрной булочке с голубым сыром			Бальзамик крем			Наше меню с фотографиями блюд			Свежая голубика		
Греческие оливки халкидики и каламата, маринованные со специями и апельсином			РЫБНЫЕ			Бургер Шефа на пшеничной булке с беконом и соусом «Чили кон карне»			Перечный соус			Зелёная спаржа			Свежая малина		
Белые грузди в сметане со сладкой брусникой			Том–ям с морепродуктами и грибами цао гу			Чизбургер						Овощи гриль					
Сет фермерских сыров с джемами из томатов и айвы			Уха из осетрины и чёрной трески с расстегаем			Запечённая с мёдом и чесноком свиная рулька с капустой						Стейк из капусты с трюфельным соусом					
Карпаччо из цветной капусты с трюфелем			Овощные			Утиная грудка, маринованная с цедрой лимона и чёрным кампотским перцем, с жареным бататом						Батат фри					
			Свекольник			Шницель из куриной грудки с трюфельной пастой						Рис отварной					

