

САЛАТ ТЕЛЯТИНА С РУКОЛОЙ

Ломтики нежнейшей телятины
су-вид, свежая руккола, сельдерей
с пряной имбирной заправкой

495 170 г

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

Сочные листья салата
романо, айсберг, хрустящая
чабатта, сыр грана падано
с фирменной заправкой

С НЕЖНЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ

470 140/45 г

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

550 140/60 г



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

Обжаренная телятина с запеченными овощами, кинзой, рубленным чесноком и соевым соусом

460 160 г



САЛАТ ОЛИВЬЕ

Фирменный рецепт классического салата с раковыми шейками, перепелиным яйцом и картофелем пай

540 250 г

САЛАТ МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ

Отборные томаты, нежнейший сыр моцарелла, рукола с заправкой песто

510 180 г



САЛАТ ГРЕКО

Микс болгарских перцев, спелые помидоры, огурцы, сыр фета, маслины каламаты, заправленные оливковым маслом и бальзамическим кремом

430 260 г



САЛАТ АЗИАТСКИЙ

Теплый салат из обжаренных баклажанов, свежих помидоров, ароматного кунжута, заправленных устричным и унаги соусами

410 180 г



САЛАТ РУКОЛА С КРЕВЕТКАМИ

Салат рукола с тигровыми
креветками в кисло-сладкой заправке

650 180 г



Холодные

ЗАКУСКИ



СЫРНАЯ ГАСТРОНОМИЯ

Ассорти европейских сыров: маасдам, грана падано, камамбер, дор блю. Подается с медом, виноградом и грецкими орехами

690 270 г

САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

Нежные кусочки куриного филе в соусе из грецких орехов, аджики, оливкового масла с пряностями хмели-сунели, кинзой и луком

360 260 г



СЕЛЬДЬ БОЧКОВАЯ

Сельдь атлантическая с отварным картофелем, гренками из бородинского хлеба, маринованным лучком

320 190 г



БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

Лосось слабой соли с сыром крем-чиз и авокадо

390 120 г



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Обжаренные рулеты из баклажанов с нежной сырно-чесночной начинкой и грецким орехом

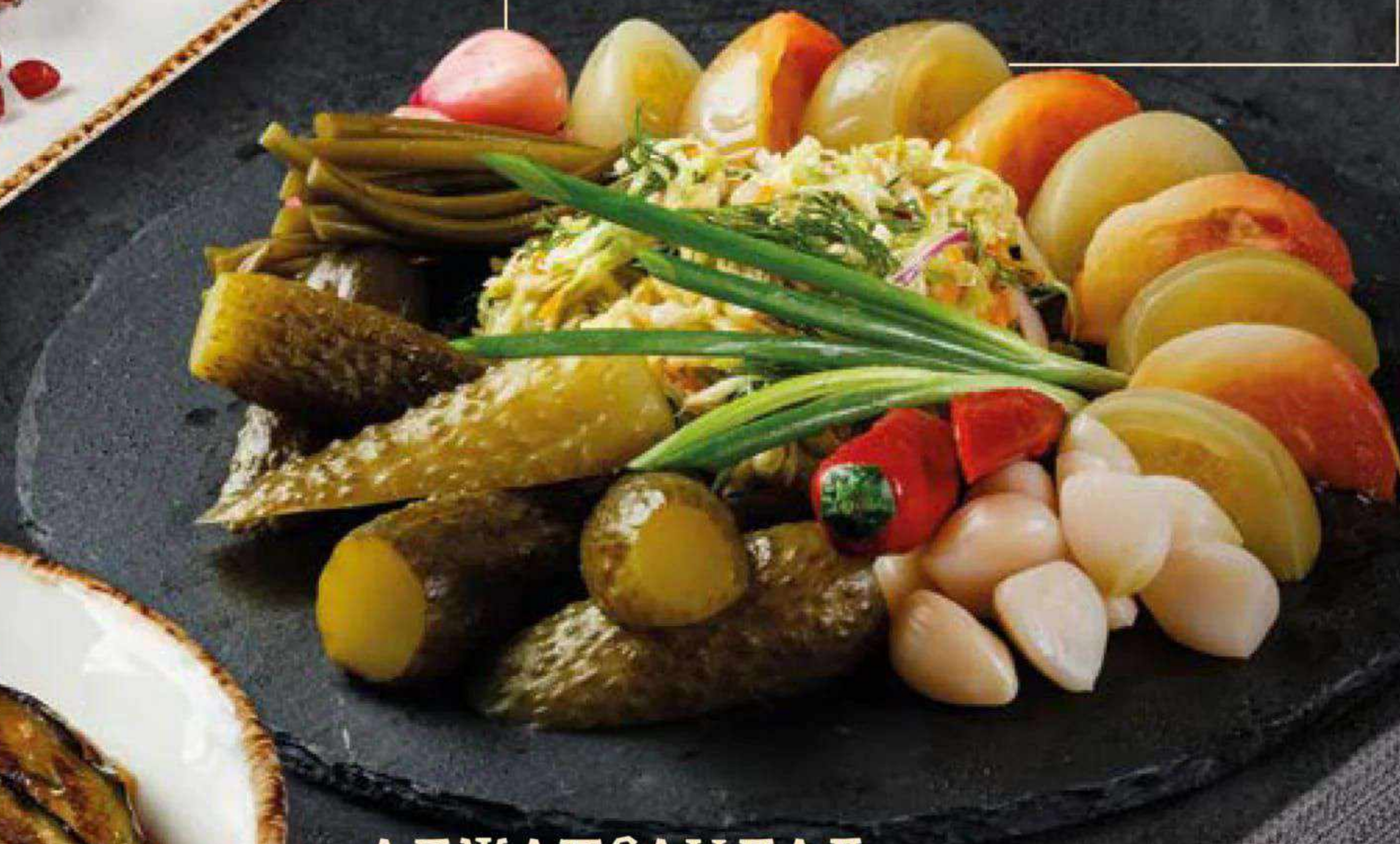
360 200 г



ДОМАШНИЙ РАЗНОСОЛ

Соленые помидоры, хрустящие огурчики, маринованный чеснок, черемша, капуста особого посола, лук, капуста гурийская

490 450 г



АДЖАПСАНДАЛ

Традиционная ароматная грузинская закуска из запеченных на мангале овощей, приправленных хмели-сунели, базиликом и оливковым маслом

370 200 г



МЯСНОЕ ИЗОБИЛИЕ

Неотъемлемая часть любого застолья.

Язык отварной, буженина, рулет куриный, бастурма с хреном и дижонской горчицей

710 320 г

ОВОЩНАЯ ГРЯДКА

Сочные помидоры, сладкие огурцы, душистый болгарский перец, укроп, петрушка, лук зеленый, кинза, редис, перец чили

НА БОЛЬШУЮ КОМПАНИЮ

590 500 г

1/2 ПОРЦИИ

350 300 г

Горячие

ЗАКУСКИ

МИДИИ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

540 270/50 г



ШАУРМА С КУРИЦЕЙ

Обжаренное куриное филе со свежими овощами, соленым огурцом, чесночным соусом и BBQ в тонко раскатанном лаваше. Подается с аджикой

350 240/30 г



ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ

Обжаренный до хрустящей корочки во фритюре малосоленый сыр в панировке

390 130/30/40 г



КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

Обжаренный до золотистой корочки картофель с шампиньонами, луком и зеленью

350 270 г





КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ

Пивная классика.
Крупные отварные
креветки холодных морей

590 200/25 г



КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ

В томатно-чесночном соусе

640 220 г



ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

Обжаренные во фритюре
гренки из бородинского
хлеба с чесноком

170 90/30 г

СУПЫ

КРЕМ-СУП ТЫКВЕННЫЙ С КРЕВЕТКАМИ

Нежный сливочный крем-суп из тыквы,
на кокосовом молоке с тигровыми креветками

390 300 г





УШИЦА

Оригинальный рецепт ущицы от шефа.
На бульоне из лосося и судака,
с фреголой и томатами конкассе

420 300 г



БОРЩ

Традиционный рецепт всеми любимого
первого блюда. На крепком говяжьем бульоне
со сметаной и муссом из сала на гренках

320 300/30/30 г





ХАРЧО

Грузинская классика. Наваристый бульон на говядине с большим количеством ароматных специй для любителей поострее. Подается со сметаной

390 300/30 г



ДОМАШНЯЯ ЛАПША

Легкий куриный бульон, лапша собственного приготовления, яйцо пашот

290 300 г



**ГРИБНОЙ
КРЕМ-СУП**

Нежный сливочный суп
из шампиньонов и белых грибов

330 260 г

ШЕФ-ПОВАР ДМИТРИЙ ВОЛОДИН

Он умеет удивлять. Более 15 лет посвятил кулинарному искусству, оттачивая мастерство в лучших гастрономических проектах Москвы, чтобы сегодня радовать вас великолепной кухней в нашем ресторане. Как отмечает сам Дмитрий: «Шеф-повар – это гораздо больше, чем профессия. Это призвание».

Выбор ШЕФА



ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

Нежные тушеные говяжьи щечки в соусе демиглас. Подаются с булгуром и обжаренными овощами

690 390 г

ТЕСТО

КУБДАРИ С МЯСОМ

Пикантный пирог с рубленой
телятиной и пряными специями

590 490 г



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Пирог из теста с домашним сыром.
Отлично подойдет на компанию

490 470 г



АЧМА

Пирог из двенадцати слоев
теста и микса сыров

310 260 г

ЧЕБУРЕКИ

Излюбленные всеми
чебуреки с говядиной

320 160 г



ЛАВАШ

90 120 г





ХИНКАЛИ

Сочнейший мясной фарш
в тонко раскатанном тесте
с добавлением специй

с ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ

85 85 г

с БАРАНИНОЙ

95 85 г



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Сыра! Много сыра сулугуни!
В пышном тесте с ячным
желтком, чтобы помакать

360 300 г

Горячие
БЛЮДА



БЕФСТРОГАНОВ

Ломтики телятины в сливочно-грибном соусе, с солеными огурцами, луком фри и картофельным пюре

650 170/150 г

СТЕЙК РИБАЙ «BLACK ANGUS»

Толстый край мраморной
говядины с соусом New York

750 за 100 г

ФИЛЕ МИНЬОН

Нежная говяжья вырезка
зернового откорма
с картофелем черри,
карамелизированным
луком и соусом демиглас

1600 130/80/50 г

ЛАГМАН

Пшеничная лапша с ломтиками маринованной телятины, сочными овощами и кисло-сладкими соусами шисо и унаги

490 300 г





A wide, shallow, light-colored ceramic bowl filled with spaghetti carbonara. The pasta is coated in a creamy sauce, topped with pieces of crispy bacon, a whole egg yolk, and fresh green basil leaves. The bowl is set against a dark background with fresh vegetables like tomatoes and a cucumber visible in the upper left corner.

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Итальянская паста с беконом,
куриным яйцом и пармезаном

450 300 г



A wide, shallow, light-colored ceramic bowl filled with fettuccine pasta. The pasta is coated in a green sauce and topped with sautéed shrimp, asparagus, and cherry tomatoes. The bowl is set against a dark background with fresh vegetables like tomatoes and a cucumber visible in the lower left corner.

ФЕТУЧИНИ С КРЕВЕТКАМИ

Паста с пряными специями,
спаржей, тигровыми креветками
и сыром пармезан

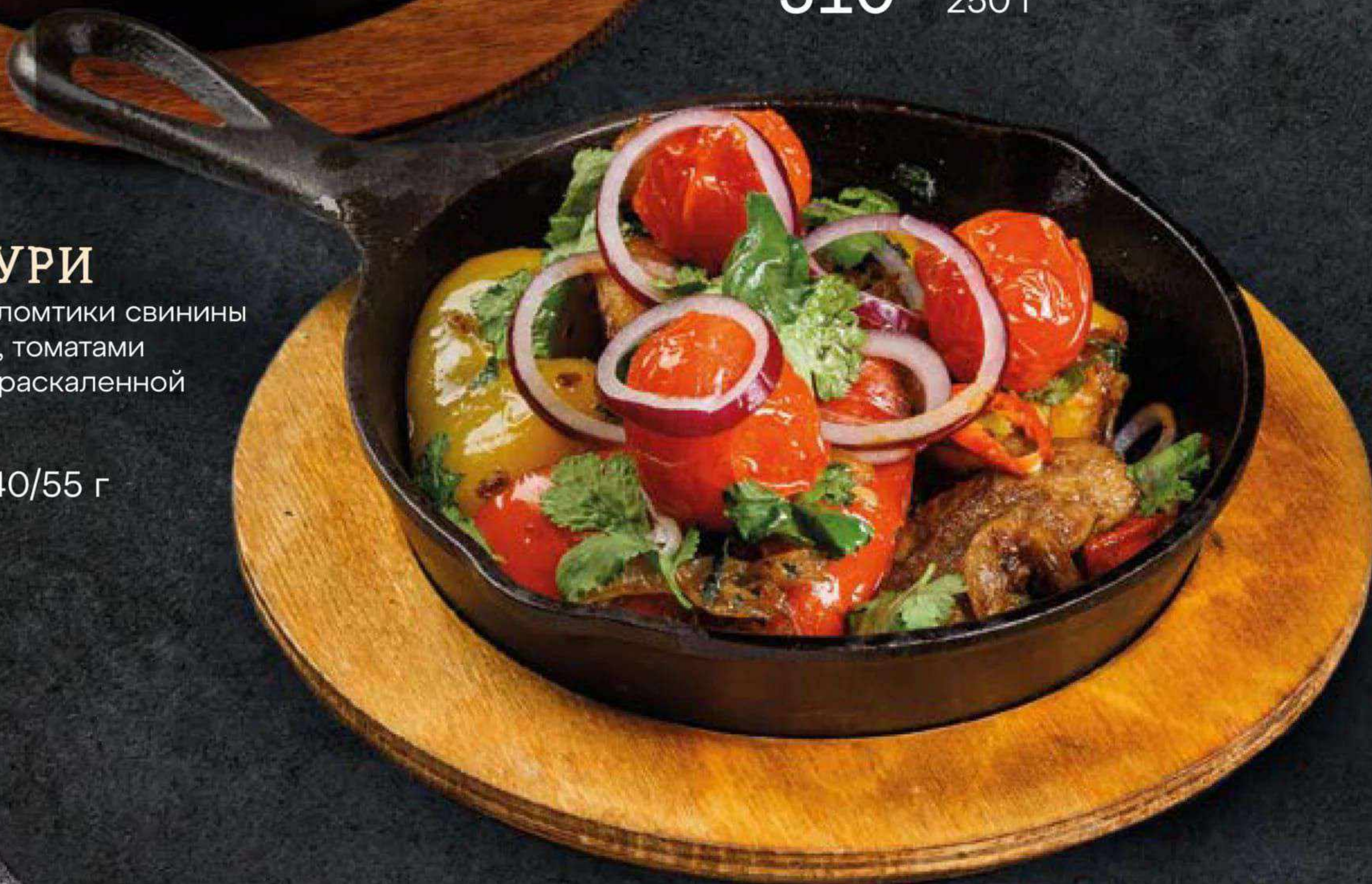
590 300 г



ЛОМТИКИ ТЕЛЯТИНЫ С ОВОЩАМИ

Обжаренные ломтики нежной телятины и овощей на раскаленной сковороде с соевым соусом и чесноком

510 250 г






ОДЖАХУРИ

Обжаренные ломтики свинины с картофелем, томатами и зеленью на раскаленной сковороде

430 140/55 г





**ВОК ЛАПША
С КУРИЦЕЙ
И ОВОЩАМИ
ТЕРИЯКИ**

410 300 г



ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ

Нежный стейк из семги на подушке из шпината с кисло-сладким соусом терияки и мускатным орехом

850 140/55 г



БУРГЕР «ЖАРКА»

Сочный бургер из мраморной говядины с сыром чеддер, малосольными огурчиками и картофелем черри

510 280/70/30 г



ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

Зажаренный до хрустящей корочки цыпленок корниш на лаваше с маринованным красным луком и томатным соусом

690 300/50/30 г



САЛАТЫ

САЛАТ С ЛОСОСЕМ

Нежный лосось слабого посола
с микс-салатом в медово-горчичной заправке

540 145 г



НА ОГНЕ

Все шашлыки подаются на лаваше
с соусом и маринованным луком



ОВОЩИ
НА УГЛЯХ

390 260 г



ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА

410 120/40/30 г



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

360 120/40/30 г



ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ТЕЛЯТИНЫ

520 110/40/30 г



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ МОЛОДОГО БАРАШКА

420 100/40/30 г



ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА

480 110/40/30 г



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

450 110/40/30 г



КОРЕЙКА
МОЛОДОГО ЯГНЕНКА
750 130/40/30 г

МАНГАЛ СЕТ

Шашлык: куриный, мякоть телятины, мякоть ягненка, свиная шея, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из молодого барашка, корейка ягненка

3100 800/120/120 г



КРЕВЕТКИ
НА УГЛЯХ

590 100/30 г

ЛОСОСЬ
НА УГЛЯХ

650 100/40 г



ДОРАДО НА УГЛЯХ
С СОУСОМ ТАРТАР

750 300/30/25 г

ГАРНИРЫ

И СОУСЫ

РИС ОТВАРНОЙ

120 150 г

КАРТОФЕЛЬ ПЮРЕ

140 150 г

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

170 100 г

КАРТОФЕЛЬ ЧЕРРИ
С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОКОМ

210 150 г

ШАМПИНЬОНЫ НА УГЛЯХ

140 100 г

ТАРТАР

110 50 г

ТКЕМАЛИ

110 50 г

АДЖИКА

110 50 г

СМЕТАНА
С ЧЕСНОКОМ

110 50 г

ТОМАТНЫЙ

110 50 г

КЕТЧУП

110 50 г

НАРШАРАБ

110 50 г



ДЕСЕРТЫ

ТРИ ШОКОЛАДА

450 110 г

ДЖЕЛАТО

210 80 г

МОРОЖЕНОЕ

В ассортименте

110 50 г

НАПОЛЕОН
С ВАНИЛЬНЫМ
СОУСОМ

450 110 г

ЧИЗКЕЙК
С ВИШНЕЙ

450 120 г



ИВУАР

450 120 г



ПРАЛИНЕ
ШОКОЛАДНОЕ

450 100 г



ТИРАМИСУ

450 110 г

