



Абдессаттар Зитуни
Бренд-шеф Cafe Imperial

Настоящий гений кулинарного искусства, покоровивший столицу. Абдессаттар родился в Тунисе и с юных лет начал работать в ресторанах и первоклассных отелях по всему миру – от Германии до Венесуэлы, разрабатывал банкетное меню для Селин Дион и в настоящее время входит в топ-10 лучших поваров Москвы. Его фирменный стиль – средиземноморская кухня на основе базовых французских техник – это легкие блюда с большим количеством рыбы, морепродуктов, овощей и зелени.

Именно raw-блюда взяты за основу меню Cafe Imperial: тартары, крудо из свежих морепродуктов и рыбы, морские ежи и устрицы, но при этом не остались без внимания хиты итальянской, французской и традиционной русской кухни.

Abdessattar Zitouni
Brand Chef of Cafe Imperial

A true genius of culinary art who conquered our capital's heart. Abdessattar was born in Tunisia and started to work in the restaurants and luxury hotels across the world since early age – from Germany till Venezuela. It's him who created the wedding menu for Celine Dion and now he is one of the Top 10 Chefs in Moscow. His signature style is Mediterranean cuisine based on French techniques – these are light dishes with lots of fish, seafood, vegetables and greens.

Raw-based dishes are the main ones in the menu of Cafe Imperial – tartars, crudo of fresh seafood and fish, sea urchins and oysters. At the same time, the hits of Italian, French and Russian traditional cuisine are not left without proper attention.



ЗАВТРАКИ

BREAKFAST

в будние дни с 9.00 до 12.00 | в выходные дни с 9.00 до 14.00

on weekdays from 9:00 am till 12:00 pm | on weekends from 9:00 am till 14:00 pm

Шакшука 340 г 650 ₺

со сладким перцем

Shakshuka

with sweet pepper

Яйца пашот 330 г 1 800 ₺

с копченой уткой
и фуа-гра

Poached eggs
with duck and foie gras

Яйца Бенедикт

Eggs Benedict

• индейка / turkey

300 г 1 050 ₺

• лосось / salmon

300 г 1 550 ₺



Омлет Капрезе 300 г 900 ₺

с сыром моцарелла
и свежим базиликом

Caprese omelette
with Mozzarella cheese
and fresh basil

★ Багет 220 г 1 050 ₺

с яичницей болтуньей,
красной икрой и авокадо

Baguette
with scramble eggs, red caviar
and avocado

★ Омлет 260 г 2 200 ₺

с черным трюфелем
и спаржей

Omelette
with black truffle and asparagus

Яйцо "3 минуты"
Boiled egg "3 minutes"

• красная икра /
red caviar 160 г 900 ₺

• черная икра /
black caviar 160 г 3 200 ₺



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

🌿 **Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes**

🌶️ **Острые блюда / Spicy dishes**

★ **Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes**

🍷 **Содержит алкоголь / Contains alcohol**



КАША ДЛЯ ГУРМАНОВ GOURMET PORRIDGE

Овсяная каша с крем-брюле и яблоком Oatmeal with Crème Brulee and apple	300 г	550 ₺
Пшенная каша с карамелизированной тыквой Millet porridge with caramelized pumpkin	300 г	550 ₺
Рисовая каша с клубникой, базиликом и страчателлой Rice porridge with strawberry, basil and Stracciatella	300 г	650 ₺
Кукурузная каша с бананом и жареным кокосом Corn porridge with banana and fried coconut	300 г	550 ₺



ПОЛЕЗНЫЙ ДЕСЕРТ HEALTHY DESSERT

★ Кокосовый крем с чиа и ягодным кули Coconut chia pudding with berry sauce	180 г	750 ₺
--	-------	-------

ВЕЧНАЯ КЛАССИКА ПО-РУССКИ TIMELESS RUSSIAN CLASSIC

Блинчики Blinis • с красной икрой / with red caviar	200 г	1 200 ₺	Творожная запеканка с малиновым кули и сливками Шантильи Cottage cheese flan with raspberry sauce and Chantilly cream	250 г	950 ₺
• с черной икрой / with black caviar	200 г	6 500 ₺			
Блинчики с бананом, нутеллой и лесным орехом Blinis with banana, nutella and hazelnut	355 г	950 ₺	★ Сырники с двумя видами джемов, сметаной и свежими ягодами Syrniki with two types of jam, sour cream and fresh berries	200 г	1 050 ₺

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

🌿 **Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes**

🌶️ **Острые блюда / Spicy dishes**

★ **Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes**

🍷 **Содержит алкоголь / Contains alcohol**



САЛАТЫ SALADS

🍷 Овощной салат
в греческом стиле
Greek style salad 250 г 900 ₺

🌶️ Салат
из хрустящих баклажанов
Salad with crispy eggplant 290 г 900 ₺

Салат с ростбифом
в азиатском стиле
Roast beef salad
with Asian style dressing 230 г 1850 ₺

Томатный салат с печеным
перцем и муссом из феты
Tomato salad with baked
pepper and feta mousse 200 г 1200 ₺

Салат с жареной перепёлкой,
гранатом и кедровым орехом
Salad with fried quail,
pomegranate and pine nuts 400 г 1950 ₺



🍷 Зелёный салат
с авокадо, брокколи
и зерновыми чипсами
Green salad with avocado,
broccoli and grain chips 270 г 1200 ₺

Салат с запечённым
бататом, чатни
из груши и муссом
из творожного сыра
Salad with baked sweet
potatoes, pear chutney and
cottage cheese mousse 240 г 900 ₺

Салат с морепродуктами
Seafood salad 270 г 3500 ₺

★ Салат с крабом и икрой
Salad with crab and red caviar 250 г 2900 ₺

Салат с тунцом
и соусом Тонатто
Tuna salad with Tonatto sauce 280 г 1700 ₺

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

🍷 Vegetарианские блюда / Vegetarian dishes

🌶️ Острые блюда / Spicy dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes

🍷 Содержит алкоголь / Contains alcohol



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

Гравлакс из лосося с авокадо и апельсином Salmon gravlax with avocado and orange	200 г 1 800 ₺	Карпаччо из томатов и персиков с маскарпоне и муссом из базилика Tomato and peach carpaccio with mascarpone and basil mousse	280 г 1 500 ₺
Карпаччо из говядины с трюфелем и пармезаном Beef carpaccio with truffle and parmesan	180 г 2 500 ₺	Капрезе из артишоков и томатов с бурратой Artichoke and tomato caprese with burrata	255 г 1 700 ₺
Фаршированные оливки с сыром фета и орегано Stuffed olives with feta cheese and oregano	103 г 700 ₺		
🍷 Хумус с травами и тартаром из свежих овощей Hummus with herbs and fresh vegetable tartar	320 г 1 050 ₺		
★ Трио тартаров Trio Tartar	90 г 1 900 ₺		
Ролл с лососем, крабом и соусом понзу Roll with salmon, crab and ponzu sauce	165 г 2 700 ₺		
Тартар из говядины с хрустящими чипсами Beef tartar with crispy chips	200 г 2 300 ₺		
★ Тартар из лосося с авокадо и красной икрой Salmon tartar with avocado and red caviar	220 г 3 500 ₺		



Сырная тарелка Cheese plate	270 г 1 700 ₺	Фруктовая тарелка Fruit plate	600 г 2 300 ₺
Мясное плато Meat plateau	195 г 2 300 ₺	Рыбное плато Fish plateau	340 г 4 700 ₺

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

🍷 Vegetарианские блюда / Vegetarian dishes

🌶️ Острые блюда / Spicy dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes

🍷 Содержит алкоголь / Contains alcohol





★ Креветки в катаифи
с соусом манго-васаби
Shrimps in kataifi
with mango-wasabi sauce

130/20 г 1 250 ₺

Кальмары гриль
с соусом
«Сальса Фреска»
Grilled Calamari
with sauce salsa Fresca

245/30 г 1 400 ₺

Картофель фри
с трюфельным маслом
и пармезаном
Truffle french fries
with parmesan

160 г 600 ₺

🌙 Запечённый баклажан
с томатным джемом
и мягким козым сыром
Baked eggplant with tomato
jam and goat ceam cheese

235 г 850 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

🌱 Фалафель
золотистый с хумусом
и легким салатом
Golden falth hummus
and light salad

200 г 900 ₺

Мини котлетки по-киевски
с брусничным соусом
Chicken Kiev mini cutlets
with cranberry sauce

165/20 г 950 ₺

КЛАССИКА CLASSIC

Фирменный чизбургер
«Империял»
с картофелем фри
Imperial cheeseburger
with french fries

435/100/50 г 3 500 ₺

Классический
клуб-сэндвич
с лососем
Classic salmon
club sandwich

265 г 1 700 ₺

Классический
клуб-сэндвич
с индейкой
Classic turkey
club sandwich

395/100/50 г 1 500 ₺



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

🌱 Vegetарианские блюда / Vegetarian dishes

🌙 Острые блюда / Spicy dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes

🍷 Содержит алкоголь / Contains alcohol



СУПЫ SOUPS

- | | | |
|---|-------------|---------|
| Куриный суп
с вермишелью
Chicken soup with vermicelli | 300 г | 600 ₽ |
| 🌙 Рыбный суп с шафраном
в марсельском стиле,
с чесночной гренкой
и соусом «Руй»
Fish soup in Marseille style
with saffron, garlic crouton
and Rui sauce | 365/35/20 г | 2 300 ₽ |
| Борщ из говядины
со сметаной
Borsch with beef
and sour cream | 280 г | 850 ₽ |
| 🍂 Крем-суп из тыквы
с крутонами
Pumpkin cream soup
with croutons | 245 г | 850 ₽ |



ПАСТА И РИЗОТТО PASTA AND RISOTTO

- | | | |
|--|-------|---------|
| 🍷 Равиоли
со шпинатом и рикоттой,
фондю из томатов
Ravioli with spinach and ricotta,
tomato fondue | 340 г | 1 000 ₽ |
| Равиоли с лососем
и красной икрой
Ravioli with salmon
and red caviar | 220 г | 2 100 ₽ |
| Тальятелле
с черным трюфелем
Tagliatelle with black truffle | 360 г | 1 800 ₽ |
| 🍷 Ризотто из белых
грибов с пармезаном
White mushrooms risotto
with parmesan | 280 г | 1 450 ₽ |
| 🍷 Ризотто из морепродуктов
с шафраном
Sea food risotto with saffron | 320 г | 1 900 ₽ |
| Паккери с телячьими щечками
и муссом из пармезана
Paccheri with veal cheeks
and parmesan mousse | 265 г | 1 100 ₽ |

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

🍂 Vegetарианские блюда / Vegetarian dishes

🌙 Острые блюда / Spicy dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes

🍷 Содержит алкоголь / Contains alcohol



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

Чёрная треска с овощами Black cod with vegetables	230 г	1 500 ₺		
★ Филе сибаса с ризотто из дикого риса и маринованным фенхелем Sea bass fillet with wild rice risotto and pickled fennel	260 г	3 200 ₺		
Индейка с лисичками, спаржей и лимоном Turkey with chanterelles, asparagus and lemon	275 г	2 100 ₺		
Фланк стейк с романо на гриле Flank steak with grilled romano	360 г	1 950 ₺		
Говяжья вырезка Россини с фуагра, соусом порто, сморчками и шпинатом Rossini beef with foie gras, porto sauce, morels and spinach	200 г	3 700 ₺	Каре ягненка с картофельным gratenом Дофинуа Rack of lamb and potato gratin Dauphinoise	370 г 4 500 ₺
Стейк Рибай с мини картофелем и перечным соусом Rib eye steak with baby potato and pepper sauce	415 / 60 г	5 900 ₺	Говяжьих щечки с картофельной эспумой и лесными грибами Beef cheeks with potato espuma and mushrooms	280 г 1 750 ₺
Томленая лопатка ягненка Braised Lamb	400 г	1 700 ₺	🍷 Стейк из брокколи с ореховым соусом и фисташкой Broccoli Steak with nut Sauce and Pistachio	260 г 1 300 ₺
★ Цыпленок аль матоне и картофель пай Chicken al mattone and potato pie	270/100 г	1 600 ₺		



ГАРНИРЫ ОТ ШЕФА

SIDE DISHES FROM THE CHEF

🍷 Жареные грибы с травами и чесноком Fried mushrooms with herbs and garlic	235 г	1 350 ₺	Спаржа на пару с голландским соусом Steamed asparagus with Hollandaise sauce	180 г 2 300 ₺
🍷 Сезонные овощи на гриле с базиликом и чесноком Seasonal grilled vegetables with basil and garlic	275 г	700 ₺	🍷 Жареный картофель с грибами Fried potato with mushrooms	360 г 700 ₺

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

🍷 Vegetарианские блюда / Vegetarian dishes

🌶️ Острые блюда / Spicy dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes

🍷 Содержит алкоголь / Contains alcohol



АКВАРИУМ RAW BAR

Морской еж Sea urchin	1 шт	650 ₽
Крудо из гребешка Scallop crudo	1 шт	2 100 ₽
Розовая Джоли Oyster Pink Jolie	1 шт	1 550 ₽
Устрица Жилардо Oyster Gillardeau	1 шт	2 300 ₽



Устрица
Хасанская
Oyster Hasan

1 шт 700 ₽

Устрица
Касабланка
Oyster Casablanca

1 шт 1 200 ₽

Устрица
Крымская
Crimean oyster

1 шт 700 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

🌿 **Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes**

🔥 **Острые блюда / Spicy dishes**

★ **Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes**

🍷 **Содержит алкоголь / Contains alcohol**



ДЕСЕРТЫ DESSERTS

★ Анна Павлова со свежими ягодами Anna Pavlova with berries	200 г	1100 ₺
Чизкейк Сан - Себастьян Cheesecake San-Sebastian	180 г	1100 ₺
Медовик со свежими ягодами и медом Honey cake with fresh berries	160 г	800 ₺
Шоколадное облако Chocolate cloud	155 г	800 ₺
Наполеон Napoleon	130 г	950 ₺
Крем брюле с имбирём и маракуей Creme brulee with ginger and passion fruit	170 г	950 ₺
Карамелизированный ананас с мороженым и грецким орехом Caramelized pineapple with ice cream and walnuts	175 г	1200 ₺
Тирамису с Манго Tiramisu with mango	180 г	1250 ₺



Мороженое ваниль, шоколад, клубника, фисташковое Ice cream vanilla, chocolate, strawberry, pistachio	60 г	350 ₺
--	------	-------

☪ Сорбеты Sorbets

Маракуйя Passion fruit	85 г	400 ₺
Клубника-малина Strawberry & Raspberry	85 г	400 ₺



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. If you have any food allergies please inform your waiter.

☪ Vegetарианские блюда / Vegetarian dishes

☪ Острые блюда / Spicy dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes

☪ Содержит алкоголь / Contains alcohol

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ,
ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ.

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES
PLEASE INFORM YOUR WAITER.

Цены указаны в рублях с учетом НДС.
All prices are in Russian rubles and include VAT.

Данное меню является рекламным материалом,
с контрольным меню можно ознакомиться у администратора.
This menu is a promotional material,
you can get acquainted with the control menu at front desk.

Счет можно оплатить: наличными, картой
(Visa, MasterCard, МИР, China UnionPay)
или закрыть на номер комнаты.
The bill can be paid in cash, by card
(Visa, MasterCard, MIR, China UnionPay)
or closed by room number.