

Салаты

Салат Греко.....300гр.....1900руб.

Салат из свежих овощей с соусом винегрет, мягким сыром брынза и каперсами.

Моцарелла с томатами.....300гр.....2300руб.

Сыр моцарелла, сладкие томаты, соус бристоль.

Зелёный салат с осьминогом.....250гр.....3150руб.

Осьминог, микс салат, гуacamole, спаржа, авокадо, бобы эдамаме, стручки фасоли, трюфельное масло.

Тёплый салат с мраморной говядиной.....250гр.....3100руб.

Лепестки мраморной говядины, свежий помидор и огурец, кинза, листья базилика, оливковое масло, аджика.

Цезарь с тигровыми креветками.....200гр.....2700руб.

Микс зелёных листьев романо и рукколы, помидоры черри, ароматные чесночные гренки, пармезан, перепелиные яйца, соус на основе японского майонеза. Подается с тигровыми креветками.

Цезарь с куриным филе.....250гр.....2350руб.

Микс зелёных листьев романо и рукколы, помидоры черри, ароматные чесночные гренки, пармезан, перепелиные яйца, соус на основе японского майонеза. Подается с куриным филе.

Салат с крабом и креветками.....250гр.....4350руб.

Микс из мяса краба и розовых креветок с добавлением апельсина и грейпфрута, дополненный яблоками гренни смит и сладким соусом чили.

Руккола с креветками.....200гр.....2650руб.

Авокадо, руккола, томаты черри, жареные креветки, пармезан, соус бальзамик, кедровые орехи.

Тунец Vitello Tonnato.....250гр.....2700руб.

Помидоры, огурец, тунец, соус Вителло Тоннато.

Холодные закуски

Поке с лососем.....250гр.....2800руб.

Лосось, авокадо, японский рис, водоросли нори, бобы эдамаме, чука салат, соус терияки.

Магаданские креветки.....400/100/50гр.....5300руб.

Магаданские креветки - удовольствие для гурманов. Креветки с ярким свежим вкусом и аппетитным ароматом. Подаются на льду с дольками лимона и соусом унаги юдзу.

Тартар из мраморной говядины.....200гр.....3500руб.

Мраморная говяжья вырезка, каперсы, лук-шалот, табаско, трюфельное масло.

Тартар из дикого лосося.....250гр.....2750руб.

Лосось, лук-шалот, сок лимона, соль, перец, авокадо, красная икра.

Подается с хрустящей запеченной чиабаттой под сыром моцарелла.

Тартар из тунца с хрустящим огурцом.....200гр.....2650руб.

Тунец, нарезанный кубиками, заправленный кунжутным маслом, семенами

кунжута, свежей кинзой и икрой летучей рыбы. Подается со свежим огурцом и соусом кимчи бейс.

Карпаччо из говядины.....180гр.....3300руб.

Сочная мраморная говядина, ароматная руккола и нежный пармезан, оттенённые трюфельным маслом и дижонской горчицей.

Ассорти маринадов.....650гр.....2150руб.

Чеснок, хрустящая капуста, мини патиссоны, сочные помидоры, огурцы, артишоки, свежая зелень.

Мясная тарелка.....350гр.....7700руб.

Пармская ветчина, милано, фузет, брезаола, сыропеченный лось, копченая утка.

Подается с палочками гриссини, зернистой горчицей и маслинами.

Сырное ассорти.....800гр.....7200руб.

Дорблю, камамбер, маасдам, пармезан, овечий с розмарином, Берн Тротс

с тыквенными семечками, Берн Тротс с перцем, орехи, мёд, ягоды.

Брускетта с креветками.....180гр.....1950руб.

Конкасс из помидоров, заправленное свежим базиликом и оливковым маслом.

Выкладывается на хрустящий багет и декорируется жареными креветками.

Брускетта с крабом.....180гр.....2650руб.

Крабовое мясо, маринованное в соусе спайси, запеченное до хрустящей корочки.

Подается на пшеничном багете.

Горячие закуски

Улитки по-бургундски.....6шт/60гр.....2200руб.

Виноградное эскарго, чиабатта, сыр пармезан.

Креветки темпурा.....200гр.....2550руб.

Креветки с воздушным кляром, соусом васаби и стущенным молоком.

Гребешок с соком из узбекских томатов.....250гр.....3100руб.

Гребешок, фреш из узбекских томатов.

Фаршированные мини перцы.....300гр.....2500руб.

Перцы Рамиро, рубленная мраморная говядина, соус из свежих томатов с базиликом.

Супы

Куриный суп с фрикадельками.....300/50/10гр.....1950руб.

Лёгкий, прозрачный суп на основе мясного бульона, со свежей зеленью и куриными фрикадельками.

Борщ с копчёной утиной грудкой.....300/100/50гр.....2400руб.

Борщ с копчёной утиной грудкой и тушенными овощами. Подается с хрустящими тостами ароматного бородинского хлеба, салом, зелёным луком, мятой, сметаной и паприкой.

Суп Том Ям с морепродуктами.....250/100гр.....2850руб.

Острый тайский суп с креветками, осьминогом, кальмаром и листьями лайма.

Подается с рисом Нишики, кинзой и перцем чили.

Паста паста собственного приготовления

Карбонара.....350гр.....2200руб.

Домашние спагетти, сливочный соус, белое вино, бекон, лук-шалот, пармезан, желток.

Лингвини с креветками.....350гр.....2550руб.

Домашние спагетти, креветки, соус пилати, базилик, оливковое масло, пармезан.

Паста с томатами и вяленой говядиной.....350гр.....2300руб.

Домашние спагетти, конкассе из томатов, лук-шалот, базилик, оливковое масло, вяленая говядина.

Паста с грибами в сливочном соусе.....350гр.....2450руб.

Домашние спагетти, лесные грибы, лук-шалот, соус белое вино.

Ризotto с гребешком и рукколой.....300гр.....2900руб.

Рис Арборио, лук-шалот, белое вино, гребешок, руккола, пармезан, оливковое масло.

Рыба и морепродукты

Осьминог с картофелем.....350гр.....4800руб.

Осьминог на гриле, жареный мини картофель, вяленый болгарский перец,

Тунец на гриле.....180гр.....2500руб.

Тунец маринованный в оливковом масле со специями. Обжаривается на углях и подаётся с микс салатом.

Стейк из лосося со спаржей.....350гр.....4600руб.

Стейк из лосося обжаривается на оливковом масле и запекается. Спаржа бланшируется в соусе на основе белого вина.

Дорадо с томатами и шалфеем.....250гр.....2950руб.

Дорадо на гриле, лук-шалот, оливковое масло. Подается с узбекскими томатами.

Палтус со стейком из цветной капусты.....370гр.....3200руб.

Палтус на гриле. Подается с жареной цветной капустой и соусом Шампань.

МЯСО

Пельмени из говядины.....350гр.....2150руб.

Фарш из мраморной говядины, заправленный репчатым луком и прованскими травами.

Подается с концентрированным говяжьим бульоном.

Медальоны из говядины со спаржей.....300гр.....5500руб.

Говяжья вырезка, спаржа, соус беарнез.

Стейк портерхаус.....700/40гр.....9900руб.

Премиальный стейк высшей степени мраморности, подаётся с перечным соусом и декорируется помидорами черри.

Рибай400/40гр.....7700руб.

Премиальный отруб говядины зернового откорма. Мясо именно такого откорма обладает высокой степенью мраморности, что придаёт ему особую сочность, мягкость и вкус. Подаётся с перечным соусом.

Бургер с котлётой из мраморной говядины.....400гр.....2750руб.

Хрустящая булочка, листья салата, солёные и свежие огурцы, томаты, сочная говяжья котлета, хрустящий лук, соус лионез. Подаётся с картофелем фри, пармезаном и трюфельным маслом.

Говяжья грудинка с печёным картофельным пюре.....300гр.....2800руб.

Говяжья грудинка, печёное картофельное пюре, пармезан, соус демиглас.

Гарниры

Рис с хрустящими овощами.....150гр.....1200руб.

Рис Нишики, фасоль стручковая, лук-шалот, морковь, соевый соус, чили перец, кинза.

Жареный картофель.....200гр.....1100руб.

Овощи на гриле.....300гр.....1100руб.

Картофель фри.....180гр.....1000руб.

Спаржа.....150гр.....1300руб.

Картофельное пюре.....150гр.....1200руб.

Десерты

Фруктовая ваза.....4500гр.....20000руб.

Фруктовая ваза - уникальный по своим вкусовым сочетаниям микс топовых экзотических фруктов и знакомых, любимых с детства ягод. Только здесь, в одном пространстве, соседствуют манго, киви и голубика, маракуйя, питахайя, гранат и малина, бананы, клубника, ананасы, яблоки и ежевика.

Шоколадный брауни.....180гр.....1900руб.

Шоколадный бисквит, фисташковое мороженое, карамельный соус.

Десерт Le Ribot с лесными ягодами.....200гр.....1650руб.

Домашний йогурт, орехи кешью, липовый мёд. Подаётся с малиной и голубикой.

Шоколадный фондант.....180гр.....2100руб.

Кекс из шоколадного бисквитного теста с жидким центром.

Подается с ванильным мороженым, малиной и ежевикой. Декорируется свежей мятой.

Ассорти из ягод.....400гр.....9200руб.

Клубника, малина, ежевика, голубика.

Чизкейк.....200гр.....1750руб.

Нежный сыр Филадельфия с ягодами. Подается с клубничным топпингом и свежей мятой.

Мадлен французский традиционный с кусочками шоколада.....1шт/25гр.....250руб.

Бисквитное печенье Мадлен с кусочками молочного шоколада. Украшается сусальным золотом.

Авторские конфеты.....1шт/45гр.....350руб.

Карамелла

Сгущенка, фундук, шоколад

Рафаэлло

Кокосовая паста, кокосовая стружка, белый шоколад.

Трюфель

Трюфельная паста, какао.

Роллы

Ролл с лососем.....200гр.....2450руб.

Лосось, сливочный сыр, маринованный имбирь, васаби.

Ролл Филадельфия.....230гр.....2750руб.

Лосось, сливочный сыр, огурец, маринованный имбирь, васаби.

Жареный ролл с креветкой.....240гр.....2650руб.

Креветка, огурец, сливочный сыр, икра летучей рыбы, авокадо.

Ролл декорируется красной икрой, васаби и маринованным имбирем.

Ролл Канада.....200гр.....2550руб.

Лосось, сливочный сыр, авокадо, угорь, маринованный имбирь, васаби.

Ролл унаги угорь.....200гр.....2300руб.

Угорь, сливочный сыр, авокадо, маринованный имбирь, васаби.

Ролл с опалённым лососем.....200гр.....2350руб.

Лосось, угорь, сливочный сыр, авокадо, красная икра. Декорируется васаби и маринованным имбирем.

Ролл с авокадо.....	200гр.....2200руб.
<i>Рис, нори, авокадо, маринованный имбирь, васаби.</i>	
Ролл угорь.....	200гр.....2400руб.
<i>Рис, нори, угорь, маринованный имбирь, васаби.</i>	
Ролл с хрустящим лососем.....	200гр.....2550руб.
<i>Лосось, мягкий сыр, огурец, пармезан, имбирь, васаби.</i>	
Ролл с креветкой.....	200гр.....2550руб.
<i>Креветка, сливочный сыр, угорь, соус унаги, имбирь, васаби.</i>	
Сашими тунец.....	100гр.....2300руб.
<i>Тунец нарезается слайсами, подаётся с соевым соусом.</i>	
Сашими лосось.....	100гр.....2450руб.
<i>Лосось нарезается слайсами, подаётся с соевым соусом.</i>	
Сашими угорь.....	100гр.....1550руб.
<i>Угорь нарезается слайсами, подаётся с соевым соусом.</i>	
Гункан тунец.....	1шт/50гр.....400руб.
<i>Тунец, рис, нори, соус спайс.</i>	
Гункан краб.....	1шт/50гр.....600руб.
<i>Краб, tobiko, рис, соус спайс, нори.</i>	
Гункан гребешок.....	1шт/50гр.....500руб.
<i>Гребешок, рис, соус спайс, нори.</i>	
Гункан лосось.....	1шт/50гр.....500руб.
<i>Лосось, рис, соус спайс, нори.</i>	
Гункан угорь.....	1шт/50гр.....400руб.
<i>Угорь, рис, соус спайс, нори.</i>	



НОТ COLLECTION

Команда поваров Hot Collection
более пяти лет выбирает и готовит
для вас лучшие кулинарные шедевры.