

ЗАВТРАКИ / BREAKFAST

с 11:00 до 15:00 / from 11:00 to 15:00

ОВСЯНАЯ КАША

ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА МОЛОКЕ ИЛИ ВОДЕ .. 380 гр / 560 руб.

oatmeal porridge made with milk or water

ГАРНИР НА ВЫБОР side dish to choose from:

- с грушей и корицей with pear and cinnamon

- с голубикой with blueberries

ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА .. 220 гр / 760 руб.

omelet with home-salted salmon

ОМЛЕТ С АВОКАДО И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 250 гр / 660 руб.

omelette with avocado and strachatella

ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ

СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ..... 200 гр / 560 руб.

french omelette with cream cheese

ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЯ

СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ 180 гр / 480 руб.

fried eggs with fresh tomatoes

СКРАМБЛ С ЛОСОСЕМ

И ПОДЖАРЕННОЙ ЧИАБАТТОЙ 260 гр / 760 руб.

scramble with salmon and toasted ciabatta

СКРАМБЛ С АВОКАДО И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 220 гр / 660 руб.

scramble with avocado and strachatella

СКРАМБЛ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ 220 гр / 530 руб.

scramble with fresh tomatoes

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ, ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ

И СОУСОМ БЕРНЕЗ 240 гр / 950 руб.

egg benedict with salmon, almond petals and bernese sauce

ШАКШУКА С ТОМАТАМИ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

И ЧИАБАТТОЙ 200 гр / 590 руб.

shakshuka with tomatoes, sweetpepper and ciabatta

СЫРНИКИ СО СМЕТАННОЙ И ДЖЕМОМ

НА ВЫБОР: 250 гр / 660 руб.

cheesecakes with sour cream and jam to choose from:

-с абрикосовым джемом with apricot jam

-с вишневым джемом with cherry jam

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ / SALADS AND SNACKS:

САБЛЕ ИЗ СЕЛЬДИ

НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ 170 гр / 690 руб.
herring sableon «borodino» bread

ОЛИВКИ В ДОМАШНЕМ МАРИНАДЕ И СОУСОМ АЙОЛИ

..... 100 гр / 720 руб.

olives in homemade marinade and aioli sauce

МИНИ БРУСКЕТТЫ С ЛОСОСЕМ, СЫРНЫМ КРЕМОМ И ОГУРЦОМ

..... 160 гр / 790 руб.

mini bruschetta with salmon, cream cheese and cucumber

СЕНДВИЧ С РОСТБИФОМ, СОУСОМ АЙОЛИ И ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

..... 250 гр / 790 руб.

roast beef sandwich with aioli sauce and green salad

МЕЗЕ: ОЛИВКИ, ЧОРИЗО, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, КАМАМБЕР, МАРИНОВАННЫЕ АРТИШОКИ

..... 250 гр / 1690 руб.
meze: olives, chorizo, parma ham, camembert, marinated artichokes

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН

..... 120 гр / 1390 руб.

beef carpaccho with truffeol dressing and parmesan cheese

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ С АВОКАДО, СПЕЦИЯМИ ШИЧИМИИ И СОУСОМ ПОНЗУ

..... 180 гр / 1160 руб.

wasabi shrimp with avocado, shichimii spices and ponzu sauce

ВЫДЕРЖАННАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ДАЙКОНОМ И СОУСОМ НА ОСНОВЕ ЯПОНСКОГО БАЗИЛИКА

..... 150 гр / 1690 руб.

aged beef tenderloin with daikon and sauce based on japanese basilik

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ, «ЧОРИЗЗО», КАРТОФЕЛЕМ КОНФИ И ЗАПРАВКОЙ НА ОСНОВЕ МАРАКУЙИ

..... 150 гр / 1190 руб.
salad with squid and chorizo sausage, confit potatoes and passion fruit dressing

ВИНЕГРЕТ С КВАШЕННОЙ КАПУСТОЙ

И СВЕКОЛЬНЫМ МУССОМ 130 гр / 890 руб.

vinaigrette with sauerkraut and beetroot mousse

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ, МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ ...

..... 190 гр / 1360 руб.
salad with beef tongue, honey-mustard dressing and quail eggs

САЛАТ С ЛОСОСЕМ ТЕРИАКИ, ЗАПРАВКОЙ ЧИЛИ-ЛАЙМ И АВОКАДО

..... 200 гр / 1560 руб.

teriyaki salmon salad with chili lime and avocado dressing

САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩЕЙ УТКИ С ЛИЧИ, ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ

ПИКАНТНО-СЛАДКИМ СОУСОМ 150 гр / 1160 руб.

crispy duck salad with lychee and green apple, seasoned with savory-sweet sauce

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ

С СОУСОМ КИМЧИ, МЯТЫМ АВОКАДО 250 гр / 1560 руб.
salmon tar-tar with kimchi mayonnaise and crushed avocado

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ АЙОЛИ, БУЛОЧКОЙ БРИОШ И ПАРМЕЗАНОМ

..... 180 гр / 1560 руб.

beef tenderloin tartare with truffle aioli, brioche bun and parmesan cheese

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ, КАПЕРСОВ И КРАСНОГО ЛУКА

..... 270 гр / 890 руб.

salad of fresh tomatoes, capers and red onion

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ,

ЗАПРАВКОЙ ШИСО И КУНЖУТОМ 200 гр / 1460 руб.

warm salad with beef and vegetables, shiso and sesame dressing

ЗЕЛЕНый САЛАТ С АВОКАДО,

БОБАМИ ЭДАМАМЕ И МИСО-ЗАПРАВКОЙ 180 гр / 890 руб.

green salad with avocado, edamame beans and miso-dressing

САЛАТ С ДОМАШНИМ СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И ЗАПРАВКОЙ НА ОСНОВЕ СЫРА ФЕТА

И ЛИМОНА 230 гр / 1320 руб.

salad with homemade lightly salted salmon, poached egg and feta-lemon dressing



СУПЫ / SOUPS:

СУП ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ, ГРИБАМИ ЦАО ГУ, КОРНЕМ ГАЛАНГАЛА И ЛИМОННОЙ ТРАВЫ 420 мл / 950 руб.

tom yam soup with shrimp, cao gu mushrooms, galangala root and lemon grass

КРЕМ - СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ 260 мл / 830 руб.
cream soup of porcini mushrooms

СУП СОЛЯНКА МЯСНАЯ 340 мл / 830 руб.
MEAT SOLYANKA SOUP

КРЕМ СУП ИЗ АРАХИСОВОЙ ТЫКВЫ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА 280 мл / 830 руб.
peanut pumpkin cream soup with coconut milk with strachatella cheese

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISHES:

ФИЛЕ МИНЬОН, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА УГЛЯХ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ И ШАЛОТОМ КОНФИ 280 гр / 2760 руб.
filet mignon cooked over coals with potato gratin and shallot confit

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ИМБИРНОЙ ГРУШЕЙ И НЕЖНЫМ СПАЙСИ СОУСОМ 280 гр / 1460 руб.
beef tongue with ginger pear and tender spicy sauce

ЛАПША С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ, ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И КУНЖУТОМ 250 гр / 1190 руб.
udon noodles with beef tenderloin, green onion and sesame seeds

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 200 гр / 990 руб.
crispy eggplant with tomatoes and strachatellas

ЗАПЕЧЕННЫЙ НА УГЛЯХ СИБАС С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ 350 гр / 1390 руб.
grilled seabass with garlic butter

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ И СЫРОМ КАМАМБЕР КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 250/170 гр / 990 руб.
burger with beef and camembert cheese, rustic potatoes

СТЕЙК МАЧЕТЕ С СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ И БЕЙБИ КАРТОФЕЛЕМ 250 гр / 2190 руб.
machete steak with creamy pepper sauce and baby potatoes

ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ С АРОМАТНЫМ РИСОМ И ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ 270 гр / 960 руб.
crispy asian-style chicken with fragrant rice and citrus sauce

ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ, С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ПЕЧЕНЫМ ЛУКОМ 300 гр / 1590 руб.
stewed beef cheeks, with mashed potatoes and baked onions

ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ ИЗ ПЕЧИ С ОБОЖЕННОЙ ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 230 гр / 1690 руб.
salmon with roasted cauliflower and nut sauce

ЛАПША «ПО-СИНГАПУРСКИ» С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 300 гр / 1190 руб.
singapore-style noodles with tiger prawns

КРАБ КЕЙК С АВОКАДО И ЗЕЛЕНЬЮ 230 гр / 1290 руб.
crab cake with avocado and herbs

ПРЯНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА, ПЮРЕ С СЫРОМ ФЕТА, ГРУШЕЙ И МЯСНЫМ СОУСОМ С СЫЧУАНСКИМ ПЕРЦЕМ И ИМБИРЕМ 280 гр / 1460 руб.
spicy duck breast, mashed potatoes with feta cheese, pear and meat sauce with sichuan pepper and ginger



**ДОМАШНИЕ ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ
И ТОМАТНЫМ СОУСОМ** 350 гр / 1260 руб.
homemade linguine with shrimp and tomato sauce

**ДОРАДО С САЛАТОМ
ИЗ ТЕПЛОГО КАРТОФЕЛЯ, АРТИШОКАМИ
И СОУСОМ ИЗ ТЕПЛЫХ ТОМАТОВ** 280 гр / 1390 руб.
dorado with warm potato salad and artichokes, warm tomato sauce

**ДОМАШНИЕ ПАПАРДЕЛЛИ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ,
СЫРОМ ПАРМЕЗАН** 300 гр / 1490 руб.
homemade papardelli with beef tenderloin and parmesan cheese

**НЕЖНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА С КАБАЧКАМИ
И АВТОРСКИМ СОУСОМ** 230 гр / 960 руб.
tender chicken breast with zucchini and author's sauce

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

АРОМАТНЫЙ ЖИСМИНОВЫЙ РИС 120 гр / 360 руб.
fragrant jasmine rice

ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ 180 гр / 510 руб.
steamed vegetables

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С СЫРОМ ФЕТА 150 гр / 560 руб.
mashed potatoes with feta cheese

**ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
В ОРЕХОВОМ СОУСЕ** 180 гр / 760 руб.
baked cauliflower in nut sauce

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 150 гр / 390 руб.
rustic potatoes

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН 90 гр / 460 руб.
potato gratin

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 180 гр / 510 руб.
grilled vegetables

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ БЕЙБИ ИЗ ПЕЧИ 100 гр / 390 руб.
baby new potatoes from the oven

ДЕТСКОЕ МЕНЮ / CHILDREN'S MENU

ЛИНГВИНИ ДОМАШНИЕ С ПАРМЕЗАНОМ 240 гр / 800 руб.
homemade linguini with parmesan cheese

ДОРАДО СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ 120 гр / 990 руб.
dorado with fresh tomatoes

КУРИНАЯ ГРУДКА С АРОМАТНЫМ РИСОМ 230 гр / 890 руб.
chicken breast with fragrant rice



ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

МЕДОВИК 90 гр / 790 руб.
medovik (russian honey cake)

ЧИЗКЕЙК МАНГО-МАРАКУЙЯ 80 гр / 790 руб.
mango passion fruit cheesecake

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ 90 гр / 790 руб.
chocolate brownie

ЛИМОННЫЙ ТАРТ 100 гр / 790 руб.
lemon cake

**СЫРНИКИ С СЫРНЫЙ КРЕМОМ
И СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ** 200 гр / 660 руб.
cheesecakes with cream cheese and salted caramel

**БЕЗЕ ПАВЛОВОЙ С КРЕМОМ ШАНТАЛЬИ
И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ** 90 гр / 790 руб.
pavlova meringue with chantaglia cream and fresh berries

БЛАНМАНЖЕ 80 гр / 790 руб.
blancmange (france desserts)

ДЕСЕРТ «АЛЕКС» 100 гр / 790 руб.
dessert «alex»

ДОМАШНИЕ СОРБЕТЫ НА ВЫБОР: 50 гр / 430 руб.
sorbet to choose from:

- **АНАНАС ТАРХУН** pineapple tarragon
- **ЛИМОН ЛАЙМ** lemon lime
- **ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА** black currant

МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР: 50 гр / 390 руб.
ice cream to choose from:

- **ВАНИЛЬНОЕ** vanilla
- **ШОКОЛАДНОЕ** chocolate
- **КЛУБНИЧНОЕ** strawberry

НАПИТКИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ БАР / NON-ALCOHOLIC BAR

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ И МОРС

430 мл / 1 литр / **HOMEMADE LEMONADE**
430 ml / 1 liter:

ГРУША / МАРАКУЙЯ 490 руб. / 950 руб.
pear / passion

КЛУБНИКА / ЛАЙМ 490 руб. / 950 руб.
strawberry / lime

ЛИМОН / МЯТА 490 руб. / 950 руб.
lemon / mint

МАЛИНА / МАРАКУЙЯ 490 руб. / 950 руб.
raspberry / passion

ЩАВЕЛЬ / МАЛИНА 490 руб. / 950 руб.
sorrel / raspberry

ОГУРЕЦ / МАРАКУЙЯ 490 руб. / 950 руб.
cucumber / passion

ЦИТРУС МИКС 490 руб. / 950 руб.
citrus mix

КЛЮКВЕННЫЙ МОРС 490 руб. / 950 руб.
cranberry juice

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ / FRESH JUICE:

АПЕЛЬСИН 250 мл / 490 руб.
orange

ГРЕЙПФРУТ 250 мл / 490 руб.
grapefruit

МОРКОВЬ 250 мл / 490 руб.
carrot

СЕЛЬДЕРЕЙ 250 мл / 490 руб.
celery

ЯБЛОКО 250 мл / 490 руб.
apple

МИЛКШЕЙК / MILKSHAKE:

ВАНИЛЬНЫЙ 330 мл / 480 руб.
vanilla

КЛУБНИЧНЫЙ 330 мл / 480 руб.
strawberry

ШОКОЛАДНЫЙ 330 мл / 480 руб.
chocolate

СЛАДКИЕ ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ / SUGARY CARBONATED DRINKS:

COCA-COLA / FANTA / SPRITE /
COCA-COLA ZERO / TONIC 330 мл / 350 руб.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА / MINERAL WATER:

MARUHA 500 мл / 450 руб.

MARUHA 1000 мл / 590 руб.

SAN BENEDETTO 250 мл / 450 руб.

SAN BENEDETTO 750 мл / 750 руб.

КОФЕ И АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ НАПИТКИ / COFFEE AND ALTERNATIVE DRINKS:

ЭСПРЕССО 20 мл / 290 руб.
espresso

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 40 мл / 320 руб.
double espresso

АМЕРИКАНО 210 мл / 320 руб.
americano

КАПУЧИНО 220 мл / 370 руб.
cappuccino

ЛАТТЕ 330 мл / 420 руб.
latte

ФЛЭТ УАЙТ 220 мл / 450 руб.
flat white

КЛАССИЧЕСКИЙ РАФ 280 мл / 450 руб.
classic raf

БАМБЛ 430 мл / 550 руб.
bumble

КАКАО 280 мл / 450 руб.
cocoa

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 210 мл / 450 руб.
hot chocolate

МОЛОКО НА ВЫБОР / MILK TO CHOOSE FROM:

БЕЗЛАКТОЗНОЕ, МИНДАЛЬНОЕ, КОКОСОВОЕ
lactose free, almond, coconut

ЧАЙ ДОМАШНИЙ / HOMEMADE TEA:

ИВАН-ЧАЙ

С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ И МЯТОЙ 600 мл / 790 руб.
ivan tea with black currant and mint

МАРОККАНСКИЙ 600 мл / 790 руб.
moroccan

ОБЛЕПИХОВЫЙ С ГРУШЕЙ 600 мл / 790 руб.
sea buckthorn with pear

СОГРЕВАЮЩИЙ С МАРАКУЙЕЙ 600 мл / 790 руб.
warming wift passion

ЯБЛОЧНЫЙ 600 мл / 790 руб.
apple

ЯГОДНЫЙ 600 мл / 790 руб.
berry

ЛИСТОВОЙ ЧАЙ / TEA:

АССАМ 600 мл / 420 руб.
assam
Традиционный черный чай из Индии.

ДЯНЬ ХУН 600 мл / 550 руб.
dian hong
Традиционный чай из Китая. Обладает янтарным настоем с пряным, фруктово-хлебным вкусом, древесными нотками и густым согревающим ароматом.

ЭРЛ ГРЕЙ 600 мл / 420 руб.
earl grey
Классический купаж, сочетающий в себе насыщенный вкус черного чая и деликатные цитрусовые оттенки бергамота.

СЕНЧА 600 мл / 420 руб.
sencha
Пикантный японский чай из листьев раннего сбора, с ярко выраженным травянисто-морским ароматом.

ЖАСМИН 600 мл / 420 руб.
jasmin
Классика чайного искусства в сочетании свежего весеннего чая и воздушного аромата белого жасмина.

МОЛОЧНЫЙ УЛУН 600 мл / 420 руб.
milk oolong
Необычный чай с долгим сливочным послевкусием и многогранным медово-цветочным букетом.

ЖЕНЬШЕНЬ УЛУН 600 мл / 420 руб.
oolong ginseng
Оригинальная композиция традиционного китайского улунa и женьшеня.

ТЕ ГУАНЬИНЬ 600 мл / 490 руб.
te guanyin
Материковый улун, опьяняющий, цветочный аромат, с выраженной ноткой только что распустившейся сирени и меда.

ЛАПСАНГ СУШОНГ ХОНГ-ЧА 600 мл / 550 руб.
lapsang souchong hong-cha
Черный китайский полновкусный чай с особым крепким характером. Дымные оттенки, отдаленно напоминают выдержанный виски.

ДА ХУН ПАО 600 мл / 490 руб.
da hong pao
Материковый улун, теплый, глубокий, пряный, с хлебными, цветочными, сладковатыми карамельными и винными нюансами.

ПУЭР 600 мл / 490 руб.
pu-erh
Чай из китайской провинции Юньнань, обладает мягким вкусом и целым рядом целебных свойств.

ИВАН ЧАЙ 600 мл / 420 руб.
ivan tea
Классический купаж, сочетающий в себе насыщенный вкус черного чая и деликатные цитрусовые оттенки бергамота.

САГАН ДАЙЛЯ 600 мл / 490 руб.
sagan dilya
Один из самых вкусных и мощнейших энергетических напитков. Тонкий аромат, сочетающий в себе брусничные и хвойные оттенки, а также терпкий вкус.

ГРЕЧИШНЫЙ 600 мл / 420 руб.
buckwheat
Напиток с насыщенным натуральным вкусом и ароматом овсяного печенья, имбирного пряника и ржаного хлеба.

РОЙБУШ 600 мл / 420 руб.
goiibos
Традиционный чай из ЮАР. Имеет янтарный настой с древесно-медовыми и ягодными нотками.

ЯГОДНЫЙ ПУНШ 600 мл / 420 руб.
berry punch
Сладкий джемовый вкус на фоне характерной кислинки гибискуса.

ДИКИЕ ТРАВЫ 600 мл / 420 руб.
wild herbs
Фруктово-травяная композиция, сочетающая в себе: легкую терпкость, кислинку спелых ягод и фруктов и освежающую нотку зеленой мяты.

ЭНЕРГИЯ ТРАВ 600 мл / 420 руб.
the energy of herbs
Мягкие травы сочетаются с интенсивными ароматами в невероятно гармоничном балансе.

ТАЁЖНЫЙ СБОР 600 мл / 420 руб.
TAIGA COLLECTION
Тонизирующий душистый сбор с ароматом таёжных ягод. Вкус сложный, с кислинкой и лесной нотой.

ГОРНЫЙ ЧАБРЕЦ 600 мл / 420 руб.
mountain thyme
Пряный черный чай с листочками душистого горного чабреца.

КРАСНОПОЛЯНСКИЙ СБОР 600 мл / 420 руб.
healing collection
Целебный сбор летнего разнотравья. Отличается пикантным вкусом с легкой сладостью и теплым, пряно-бальзамическим ароматом.

*Для пары
тёплых слов...*

*Для пары
тёплых слов...*

*Для пары
тёплых слов...*