

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ УВИДЕТЬ КРАСОЧНОЕ
МЕНЮ С ИЗОБРАЖЕНИЕМ И ОПИСАНИЕМ
БЛЮД, ТО ПЕРЕЙДИТЕ ПО QR КОДУ



Закуски

- ХЛЕБ С МАСЛОМ

Чиабатта и бородинский хлеб с копченым маслом
- МИДИИ С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ

Мидии, томлённые в кокосовом молоке с белым вином и пряными травами, подаются с домашним тыквенным хлебом
- ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С БОРОДИНСКИМИ ЧИПСАМИ

Тар-тар из говядины с классической заправкой и сыром пармезан, подаётся с бородинскими чипсами
- ГРЕНКИ РЖАНЫЕ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН

Гренки из ржаного хлеба с пармезаном, подаются с соусами: сырный и дзадзыхи
- КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С СОУСОМ СВИТ ЧИЛИ

Тигровые креветки темпура, подаются с соусом свит чили
- КРОКЕТЫ СЫРНЫЕ

Сырные крокеты, подаются с ягодным соусом
- МЯСНОЕ АССОРТИ

Ассорти из двух видов салями (чоризо, пепперони), двух видов сыровяленого мяса (хамон, парма), с сырным крекером и оливками каламата
- СЫРНОЕ АССОРТИ

Ассорти традиционных сыров с орехами, оливками и мёдом
- КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Тонко нарезанная говяжья вырезка, подаётся с трюфельным соусом, руколой и муссом из пармезана
- ПИВНОЕ ПАЛЕТЕ

Луковые кольца, кольца кальмара, креветки темпура, куриные крылья буффало, пикантные чипсы начос, 3 вида вяленого мяса, 4 вида солёных орехов, копчёный сыр «Косичка», соусы тар-тар и BBQ
- ОЛИВКИ КАЛАМАТА

Острые оливки в маринаде

Салаты

- САЛАТ ЦЕЗАРЬ

Классический салат с куриным бедром, заправкой "Цезарь", муссом из пармезана. Украшается сухариками панграта и пармезаном
- САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Классический салат с тигровыми креветками-гриль, заправкой "Цезарь", муссом из пармезана. Украшается сухариками панграта и сыром пармезан
- САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ
И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Микс салатов с битыми огурцами, томатами черри и стейком фланк, с медово-горчичной заправкой
- САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Микс салатов со свежими огурцами, узбекскими томатами, болгарским перцем, ялтинским луком и сыром фета. Заправлен бальзамическим соусом
- САЛАТ С ТУНЦОМ И ГРЕЙПФРУТОМ

Микс салатов со стейком из тунца, обжаренным на гриле, беби-кукурузой, филе грейпфрута и яйцом пашот. Заправлен азиатской заправкой
- САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ И МУССОМ
ИЗ ПАРМЕЗАНА

Салат с хрустящим баклажаном, узбекскими томатами, листьями мяты и кинзы, заправленный базиликово-кунжутной заправкой с добавлением сладкого чили и мусса из пармезана

Закуски к пиву

- 330₽

АРАХИС СОЛЁНЫЙ

190₽
- 790₽

ФИСТАШКИ

330₽
- 790₽

ГОВЯДИНА ВЯЛЕНАЯ

390₽
- 790₽

КНУТЫ МЯСНЫЕ

390₽
- 790₽

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

490₽
- 790₽

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

490₽
- 390₽

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

390₽
- 990₽

ЧЕЧИЛ КОПЧЕНЫЙ

230₽

Супы

- 490₽

БОРЩ

590₽
- 890₽

РАМЕН С КУРИЦЕЙ

690₽
- 790₽

ТОМ-ЯМ

890₽
- 1690₽

СЫРНЫЙ СУП

590₽
- 590₽

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

440₽

Паста

- 690₽

ПТИТИМ С КРЕВЕТКАМИ И ИНДЕЙКОЙ

890₽
- 790₽

РИЗОТТО С ФИСТАШКАМИ
И МОРЕПРОДУКТАМИ

1190₽
- 840₽

РИМСКАЯ КАРБОНАРА

690₽
- 590₽

РИГАТОНИ БОЛОНЬЕЗЕ

630₽
- 790₽

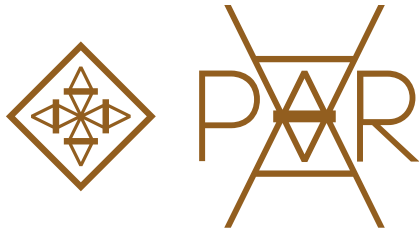
ПАСТА ОРЗО С МУССОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

740₽
- 790₽

ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ

890₽

С дополнительной информацией об основных потребительских свойствах предлагаемой продукции Вы можете ознакомиться в уголке потребителя на входе в заведение. Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.



ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ УВИДЕТЬ КРАСОЧНОЕ
МЕНЮ С ИЗОБРАЖЕНИЕМ И ОПИСАНИЕМ
БЛЮД, ТО ПЕРЕЙДИТЕ ПО QR КОДУ



Горячие блюда

КАЛЬМАР ГРИЛЬ С ОВОЩНЫМ СОТЕ
Кальмар, приготовленный на гриле с овощным соусом,
с добавлением мисо-пасты, подаётся с соусом "Мятный лайм"

ГЕДЗА С КРЕВЕТКАМИ
Классические японские пельмени с тигровыми креветками.
Подаётся с соусом понзо

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ С ПЮРЕ
Домашние котлеты с картофельным пюре и грибным соусом

РЕБРА С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ
Свинные рёбра су-вид, запечённые в соусе BBQ.
Подаются с картофельными чипсами, битыми огурцами и
пряным арахисом

СТЕЙК ФЛАНК С ТОЛЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ
Стейк фланк, приготовленный на угольном гриле,
с толчёным картофелем и грибным соусом демиглас

СТЕЙК ТЕНДЕРЛОЙН
Стейк из говяжьей вырезки, приготовленный методом
су-вид, обжаренный на угольном гриле. Подаётся с
картофельным пюре и соусом демиглас

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
Мраморная говядина, грибы, лук в сливочном соусе
со сметаной и горчицей. Подаётся с картофельным пюре,
маринованным огурцом и луком фри

ШАШЛЫК КУРИНЫЙ
Куриное бедро, маринованное с добавлением мяты,
приготовленное на угольном гриле, с армянским лавашом,
свежими овощами, зеленью и соусом

ШАШЛЫК СВИНОЙ
Свинная шея, маринованная в пивном маринаде,
приготовленная на угольном гриле, с армянским лавашом,
свежими овощами, зеленью и соусом

ТУНЕЦ С ПЮРЕ ИЗ БАТАТА И ХРУСТЯЩИМ РОМЕЙНОМ
Тунец подается с пюре из батата, ромейном и устричным
соусом

Пицца и бургеры

NEW! АЗИАТСКАЯ ПИЦЦА
Пицца, приготовленная в азиатском стиле с грибами шиитаке,
нежным куриным бедром и битыми азиатскими баклажанами,
дополненная паназиатским соусом

ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА
Неаполитанская пицца со сливочным соусом,
четырьмя видами сыра и маринованным виноградом.
Подаётся с чесночным соусом

ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ
Неаполитанская пицца со сливочным соусом,
фермерской моцареллой, запечённым лососем,
соусом терияки и руколой. Подаётся с чесночным соусом

ПИЦЦА КАРБОНАРА
Неаполитанская пицца со сливочным соусом, фермерской
моцареллой, копчёным беконом, желтком и сыром пармезан.
Подаётся с чесночным соусом

ПИЦЦА МАРГАРИТА
Неаполитанская пицца с томатным соусом, фермерской
моцареллой, узбекскими томатами и орегано.
Подаётся с чесночным соусом

ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ
Неаполитанская пицца с томатным соусом,
фермерской моцареллой и пряной салями пепперони.
Подаётся с чесночным соусом

ПИЦЦА С ХАМОНОМ И РУККОЛОЙ
Неаполитанская пицца с томатным соусом, фермерской
моцареллой, хамоном и сыром пармезан. Подаётся
с чесночным соусом

ДЖЕК БУРГЕР **840₽**
Домашняя булочка с двумя соусами (Jack Daniel's и сырный),
котлетой из мраморной говядины, беконом, луком фри и
свежими овощами

МЕКСИКАНСКИЙ БУРГЕР **840₽**
Домашняя булочка с котлетой из мраморной говядины,
соусом сальса, маринованным халапеньо, сыром чеддер,
свежими овощами и чипсами начос

ЧИЗБУРГЕР **790₽**
Домашняя булочка с котлетой из мраморной говядины,
соусами (медово-горчичным и сырным), сыром чеддер и
свежими овощами

Гарниры

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО **125 г 290₽**
Картофельные дольки с чесноком,
с сырным соусом или соусом барбекю

КАРТОФЕЛЬ ФРИ **125 г 290₽**
Американская классика
с сырным соусом или соусом барбекю

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ **160 г 200₽**

ОВОЩИ ГРИЛЬ **165 г 250₽**
Приготовленные на гриле овощи: цукини,
баклажан, паприка, красный лук

РИС ЖАСМИН **170 г 200₽**

Десерты

КОКОС **690₽**
Мягкий кокосовый мусс с лаймовым гелем в кокосовой
скорлупе из французского шоколада

ПАРЯЩАЯ ПЛАНЕТА **510₽**
Нежный чизкейк орео, покрытый шоколадным велюром,
парящий над столом

ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА **480₽**
Пирожное "Картошка" с гелем из маракуйи, покрытое
французским шоколадом и присыпанное бельгийским какао.
Подаётся с пряничным маскарпоне

DUCK CHILL **590₽**
Нежный кокосовый ганаш с начинкой из манго и маракуйи,
покрытый велюром из французского шоколада.
Подаётся на кокосовой пене

ФАЛЬШИВОЕ ЗЕРКАЛО **590₽**
Нежная сливочная панакота, настоящая на кукурузных
хлопьях со свежей клубникой. Украшается крустилантом
из белого шоколада и вафельной крошкой

МУЗА ОРФЕЯ **890₽**
Воздушный шоколадный мусс, клубничное
компоте, медовый бисквит и апельсиновый кранч,
сочетание классики в новом прочтении

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК **690₽**
Нежный сливочный чизкейк с кремовой структурой
и карамельными нотами, подается с шоколадным
соусом и свежими ягодами

ФОНДАН **690₽**
Шоколадный кекс с жидкой сердцевинкой
в сопровождении сливочного мороженого

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА **690₽**

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ **250₽**

С дополнительной информацией об основных потребительских
свойствах предлагаемой продукции Вы можете ознакомиться
в уголке потребителя на входе в заведение. Уважаемые гости,
если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.