

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

Ассорти итальянских оливок Assorted italian olives	590
Брускетты-ассорти: — с томатами и моцареллой — с креветкой и запеченой паприкой — с лососем слабой соли и манговым маслом — с ростбифом и белыми грибами Bruschetta-assorted: — with tomatoes and mozzarella — with shrimp and baked paprika — with salted salmon and mango oil — with roast beef and porcini mushrooms	1750
Брускетта с томатами и моцареллой Bruschetta with tomatoes and mozzarella	350
Брускетта с креветкой и запеченой паприкой Bruschetta with shrimp and baked paprika	420
Брускетта с лососем слабой соли и манговым маслом Bruschetta with salted salmon and mango oil	480
Брускетта с ростбифом и белыми грибами Bruschetta with roast beef and porcini mushrooms	590
Моцарелла с томатами, рукколой и соусом Песто Mozzarella with Tomatoes, Arugula and Pesto sauce	850
Тар-тар из тунца с апельсиновым маслом и пеплом из черного кунжута Tar-tar of tuna with orange butter and ash black sesame	980
Классическое карпаччо из вырезки Блэк Ангус с соусом из грибов Classik Carpaccio of tenderloin with mushroom sauce	980
Тар-тар из мраморной вырезки с кремом из лесных грибов и печеной свеклой Marble tenderloin Tartar with wild mushroom cream and baked beetroot	980
Прошутто ди Парма с дыней Prosciutto di Parma with melon	780
Антипаста на 2 персоны (парма, коппа, бризаола, вяленые томаты, артишоки, фаршированные рикоттой бейби-перчики, хрустящий зерновой хлебец) Antipasti for 2 persons (Parma, Coppa, breezola, sun-dried tomatoes, artichokes, ricotta stuffed baby peppers, crispy grain bread)	1900

САЛАТЫ SALADS

- Листья салата со свежими овощами** 680
(может быть заправлен на Ваш выбор:
сметаной или оливковым маслом)
Lettuce with Fresh Vegetables (with dressing of your choice:
sour cream and olive oil)
топпинги/ toppings :
— яйцо пашот /poached egg 120
— креветки / shrimps 480
— мясо камчатского краба /crab meat 880
- Салат с хрустящими баклажанами, цуккини,
моцареллой и томатами** 980
Salad with crispy eggplant, zucchini, mozzarella and
tomatoes
- Салат «Люче» с мясом камчатского краба,
тигровыми креветками и авокадо** 1680
Salad "Luce" with king crab meat, tiger prawns and avocado
- Салат "Нисуаз" с тунцом, сезонными овощами
и яйцом пашот** 1080
Nicoise Salad with Seasonal Vegetables and poached egg
- Микс-салат с угрем, перепелиным яйцом
пашот и томатами черри** 1080
Mix-salad with eel, poached quail egg and cherry
tomatoes
- Салат «Магре» с подкопченной утиной грудкой** 980
Salad "Magre" with smoked duck breast
- Салат с авокадо, шпинатом, фенхелем,
хрустящим киноа и соусом из лайма и лимона** 880
Salad with avocado, spinach, fennel, crispy quinoa and
lime and lemon sauce
- Салат с белыми грибами, говядиной и
картофелем Стоун** 1080
Salad with mushrooms, beef and potatoes Stone

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZER

- Печеный баклажан со сливочным сыром
и пеной из розовых томатов** 880
Baked eggplant with creamy cheese and
foam of pink tomatoes
- Копченый угорь с яблоком, томленным в
апельсиновом соусе** 1180
Smoked Eel with apple, stewed in orange sauce
- Мясо краба, запеченное с соусом Песто
и моцареллой** 1560
Crab meat baked with Pesto sauce and mozzarella

СУПЫ • SOUPS

- Куриный бульон с тартелини с утиной грудкой** 520
Chicken soup with tortellini with duck breast
- Крем-суп из шпината
с копченым лососем** 780
Cream soup of spinach with smoked salmon
- Суп-пюре из запеченного перца
с тигровыми креветками** 780
Cream soup of roasted peppers with tiger prawns
- Сливочный суп с лососем и палтусом** 1080
Creamy soup with salmon and halibut

РАВИОЛИ, ДОМАШНЯЯ ПАСТА
И РИЗОТТО
RAVIOLI, HOMEMADE PASTA
AND RISOTTO

Равиоли с креветками и крабовым соусом Shrimp Ravioli with crab sauce	1080
Паста Дары моря с соусом Биск Pasta with seafood bisque sauce	1380
Паста Карбонара Pasta Carbonara	1080
Паста Биф с мраморной говядиной и сливочным соусом Pasta Beef with marbled beef and cream sauce	1440
Паста Болоньезе с мраморной говядиной Bolognese pasta with marbled beef	1080
Ризотто с трюфельным маслом и вешенками Risotto with truffle oil and oysters mushrooms	1080

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА • MAIN COURSE

Палтус с соусом из красной паприки Halibut with a sauce of red paprika	1680
Стейк из тунца в кунжуте Tuna steak with sesame	1480
Осьминог-гриль с трюфельной пеной, перловкой и гороховым пюре Grilled octopus with truffle foam, pearl barley and pea puree	2330
Куриная грудка, фаршированная песто с маринованным виноградом и соусом Рокфор Chicken breast stuffed with pesto with pickled grapes and Roquefort sauce	1080
Утиная ножка Конфи с красной грушей и каштанами в карамели Duck Confit with Red Pear and Caramelized Chestnuts	1280
Утиная грудка Магре с вишневым соусом Magre duck breast with cherry sauce	1180
Телятина, томленая в ароматных травах, с пармантье из баклажанов в хрустящем миндале и картофельным муссом Veal stewed in aromatic herbs with eggplant Parmentier in crispy almonds and potato mousse	1280
Бефстроганов из говядины с пюре из батата Beef stroganoff with sweet potato puree	1280
Стейк из лосося с тагиателли из цукини и соусом из сыра бри Salmon steak with zucchini tagliatelli sauce and brie cheese	1680

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ GRILLED DISHES

РЫБА • FISH

(подается с карамелизированным лимоном и гремолатой /
served with caramelized lemon and gremolata)

Дорадо / Dorado	1380
Стейк из лосося / Salmon steak	1480
Филе палтуса / Halibut fillet	1480

МЯСО • MEAT

Филе миньон из вырезки говядины травяного откорма Filet Mignon from the tenderloin of grass-fed beef	2440
Рибай стейк из мраморной говядины Rib-Eye Steak	2880

ГАРНИРЫ • SIDES

Микс салат / Mixed Salad	420
Шпинат обжаренный на оливковом масле или в сливках Spinach Fried in Olive Oil or in Cream	420
Овощи гриль или на пару (кабачок, баклажан, паприка, спаржа, кукуруза) Grilled or Steamed vegetables (zucchini, eggplant, paprika, asparagus, corn)	780
Спаржа на пару или на гриле Asparagus steamed or grilled	1080
Картофель обжаренный с травами Fried Potatoes with Herbs	320
Пюре картофельное Mashed Potatoes	320
Микс риса с миндалем Mix of rice with almonds	320

МИНИ ДЕСЕРТЫ MINI DESSERTS

Конфета «Трюфель с ромом и изюмом» Candy "Truffle with rum and raisins"	130
Конфета «Шоколадный трюфель» Chocolate Truffle Candy	130
Конфета «Фисташковый крем» Pistachio Cream Candy	130
Конфета «Топленый шоколад» Dark Chocolate Candy	130
Мини пирожное «Макарон» Macaron	100
Конфета «Черный шоколад с перцем, черносливом и миндалем» Dark Chocolate with Pepper, Prunes and Almond Candy	130
Апельсиновые чипсы / Orange Chips	310

ДЕСЕРТЫ • DESSERTS

Ванильная Панна Кота с малиновым соусом Vanilla Panna Kota with raspberry sauce	680
Мусс «Марголет» из маракуйи и манго с начинкой из красной смородины и джина Passion Fruit and Mango "Margolet" Mousse with Filling of Red Currant and Gin	550
Хрустящий наполеон с винным соусом и свежей малиной Crispy Napoleon with wine sauce and fresh raspberries	650
Банановый Финансье с шоколадным бисквитом, орехово-карамельным муссом и бананами. Подается с мороженым Banana Financier with chocolate sponge cake, walnut-caramel mousse, banana. Served with ice cream	680
Фрезье с малиной Raspberry frisier	950
Морковно-ореховый пирог с сырно-мандариновым кремом Carrot Nut Cake with Creamy Tangerine Sauce	650
Сырное плато с фруктовым Чатни Cheese Selection with Fruit Chutney	1500
Мороженое и сорбеты (1 шарик) Ice-cream & Sorbets (1 scoop)	360
— дополнительно ягоды / extra Fresh Berries	750
Фруктовое ассорти Assorted fruits	2600

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ • SOFT DRINKS

Легенда Байкала Legend of Baikal	330 ml 350 750 ml 530
Яблочный сок / Apple juice	200 ml 250
Томатный сок / Tomato juice	200 ml 250
Рич-кола Rich-Cola	350 ml 290
Тоник / Tonic	250 ml 250

НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ HOMEMADE DRINKS

Клюквенный морс Cranberry Fruit Drink	300 ml 380 1000 ml 900
Лимонад “Люче” Lemonade “Luce”	300 ml 480 1000 ml 1600
Лимонад “Облепиха—Цитрус” Lemonade “Sandthorn & Citrus”	300 ml 480 1000 ml 1600
Мохито безалкогольный Mojito alcohol-free	300 ml 480

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ FRESH SQUEEZED JUICES

Апельсиновый сок Fresh Orange Juice	300ml 450
Грейпфрутовый сок Fresh Grapefruit Juice	300 ml 490
Лимонный сок Lemon Juice	300 ml 450
Ананасовый сок Pineapple Juice	300 ml 840
Яблочный сок Fresh Apple Juice	300 ml 450
Морковный сок Fresh Carrot Juice	300 ml 450
Сельдереевый сок Fresh Celery Juice	300 ml 450

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ WARMING DRINKS

Ромашковый с малиной Chamomile with raspberries	800 ml 620
Облепиховый Sea buckthorn	800 ml 620
Клюквенный Cranberry	800 ml 620
Цитрусовый Citrus	800 ml 620
Голубая лагуна Blue Lagoon	800 ml 620

ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ HOT COCKTAILS

Глинтвейн безалкогольный (ромашковый, облепиховый, классика) Mulled wine alcohol-free (chamomile, sea buckthorn, classic)	200 ml 410
Глинтвейн (ромашковый, облепиховый, классика) Mulled wine (chamomile, sea buckthorn, classic)	200 ml 580
Нормандский горячий (клюква, лимон, корица, мёд, яблочный сок, кальвадос) Norman hot (cranberry, lemon, cinnamon, honey, apple juice, calvados)	200 ml 830

КОФЕ • COFFEE

Ристретто Ristretto	25 ml	320
Эспрессо Espresso	40 ml	320
Двойной Эспрессо Double espresso	80 ml	450
Американо Americano	150 ml	320
Капучино Cappuccino	200 ml	390
Латте Latte	250 ml	390
Кофе без кофеина Decaffeinated		420
Айриш кофе (ирландский виски, американо, взбитые сливки) Irish Coffee (irish whiskey, americano, whipped cream)	250 ml	690
Кофе Бейлиз (бейлиз, американо, взбитые сливки) Coffee Baileys (baileys, americano, whipped cream)	250 ml	660

ЧАИ • TEAS

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ • BLACK TEA

Английский завтрак English breakfast	550 ml	570
Голубой Ерл Грей Blue Earl Grey	550 ml	570

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ • GREEN TEA

Сенча Sencha	550 ml	570
Жасминовый Jasmine	550 ml	570
Молочный Улун Milk Oolong	550 ml	570

ТРАВЯНОЙ И ФРУКТОВЫЙ СБОР HERBAL INFUSION & FRUIT MELANGE

Дикая вишня (черный чай, сушеные ягоды вишни) Wild Cherry (black tea, dried cherry berries)	550 ml	570
Ромашка с апельсином Chamomile with orange	550 ml	570
Полет дракона (Зеленый чай, манго, земляника, женьшень) Flying Dragon (Green tea, mango, strawberry, ginseng)	550 ml	570