

open
kitchen

open
fire

20

25



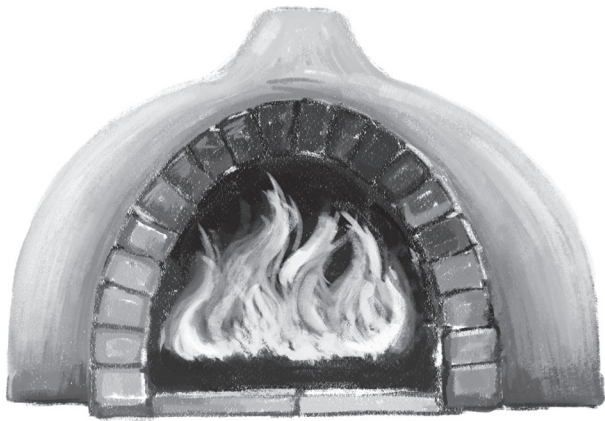
ВСЕ НАЧИНАЕТСЯ С ОГНЯ.
ТЕПЛО. КОМФОРТ. ЕДА, КОТОРАЯ СОГРЕВАЕТ.
ЭМОЦИИ: ОТ АРОМАТА, ТЕКСТУРЫ И ВКУСА.
УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ ПРИКОСНОВЕНИЯ
К ГОРЯЧИМ ЛЕПЕШКАМ, ТОЛЬКО ИЗ ПЕЧИ,
ОТ АРОМАТА СВЕЖЕМОЛОТОГО КОФЕ,
И, КОНЕЧНО ЖЕ, РАДОСТЬ ОТ БЕСЕДЫ С ТЕМ,
С КЕМ ВЫ ДЕЛИТЕ ОБЕД ИЛИ УЖИН.

restaurant

/bar room

open
kitchen

open
fire



ЗАВТРАКИ ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ

Огниво большой завтрак / 440г	850
Большой греческий завтрак / хариса / дзадзыки / авокадо / сладкие томаты / оливки / 320г	890
Скрембл / пастроми / сладкие томаты / зелень / печеные овощи / хумус / 320г	790
Восточная яичница / матбуха / кавказский сыр / лепешка / 380г	690
Лепешка / форель слабой соли / пашот / 240г	590
Зеленый боул / креветки / брокколи / мусс фета / 210г	790

*Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите нас об этом

restaurant

/bar room

ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ

Лепешка / кунжут / фисташки / 90г	330
Лахмаджун / моцарелла / трюфель / 190г	990
Лахмаджун / копченый угорь / сыры / фисташки / 200г	1100
Лахмаджун / рубленый кебаб / печеные овощи / гранатовая глазурь / 320г	1190
Лахмаджун / печеные овощи / 300г	1100
Лахмаджун / форель / мусс фета / 260г	1290

К ЛЕПЕШКАМ

Хумус / мята / изюм / 130г	450
Хариса / мятный огурец / 160г	490
Баклажан / цахтон / солодовый крамбл / 110г	450
Копченый крем из форели / красная икра / 90г	490
Дзадзыки / масло тархун / 120г	390
Паштет из печени кролика / варенье фейхоа / 100г	490

СУПЫ

Крем-суп из тыквы / карри / печеный батат / фисташки / 350г	550
Уха из копченой стерляди / масло аджики / 380г	990
Куриный бульон / чучвара / зелень / 400г	650
Чакапули / слива / ягненок / тархун / 350г	850

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Табуле / булгур / узбекский лимон / огурец / 220г	990
Сладкие томаты / соленый лимон / наршараб / дзадзыки / 170г	690
Татаки из форели / томатная сальса / аджика / 160г	890
Зеленый салат / слива / брокколи / цукини / огурец / 190г	750
Тартар из форели / кунжут / томатный терияки / 180г	890
Татаки из говядины / гранатовая глазурь / брынза / 120г	890
Тартар из говядины / хариса / пекан / зеленое масло / 120г	990
Аджапсандал / мусс фета / гранат / 170г	690
Тартар из говядины / мусс фета / пармезан / 120г	990

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кальмар на гриле / томатная эмульсия / оливки / 220г	850
Сырный пончик / форель / красная икра / 120г	590
Баклажан на гриле / цитрусовый йогурт / сладкие томаты / зелень / 320г	890
Кукурузный сырный айладж / сморчки / фисташки / 200г	890
Брокколи на гриле / ореховый соус / йогурт / 230г	650
Пельмени с черной треской / форелью / щучья икра / 210г	720

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк бавет / фуагра / демиглас / 165г	1700
Куриное бедро на гриле / сладкие томаты / травы / 200г	1250
Говяжья томленая щека / птитим / хариса / 220г	850
Осьминог на гриле / картофель / демиглас / 300г	2100
Стейк стриплоин на гриле / перечный соус / 200г	2200
Сибас в листьях шпината / сладкие томаты / 230г	1720
Курзе с ягненком / мусс фета / 180г	690
Корейка ягненка на гриле / печеный виноград / 240г	1890
Черная треска в печи / гранатовый демиглас / кейл / 170г	1290
Долма / мацони / щучья икра / аджика / 140г	720

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Томленая лопатка ягненка / овощи на углях / 1400г	4900
Форель океаническая / сладкие томаты / лимон / 1400г	5200

ШАШЛЫКИ

Форель / финики / печеный шпинат / 150г	1890
Говяжий язык / картофель / чатни из лука / 260г	1390
Вырезка из говядины / фисташки / 180г	2400
Осьминог / крем из перцев / зеленый песто / 220г	1700

ГАРНИРЫ

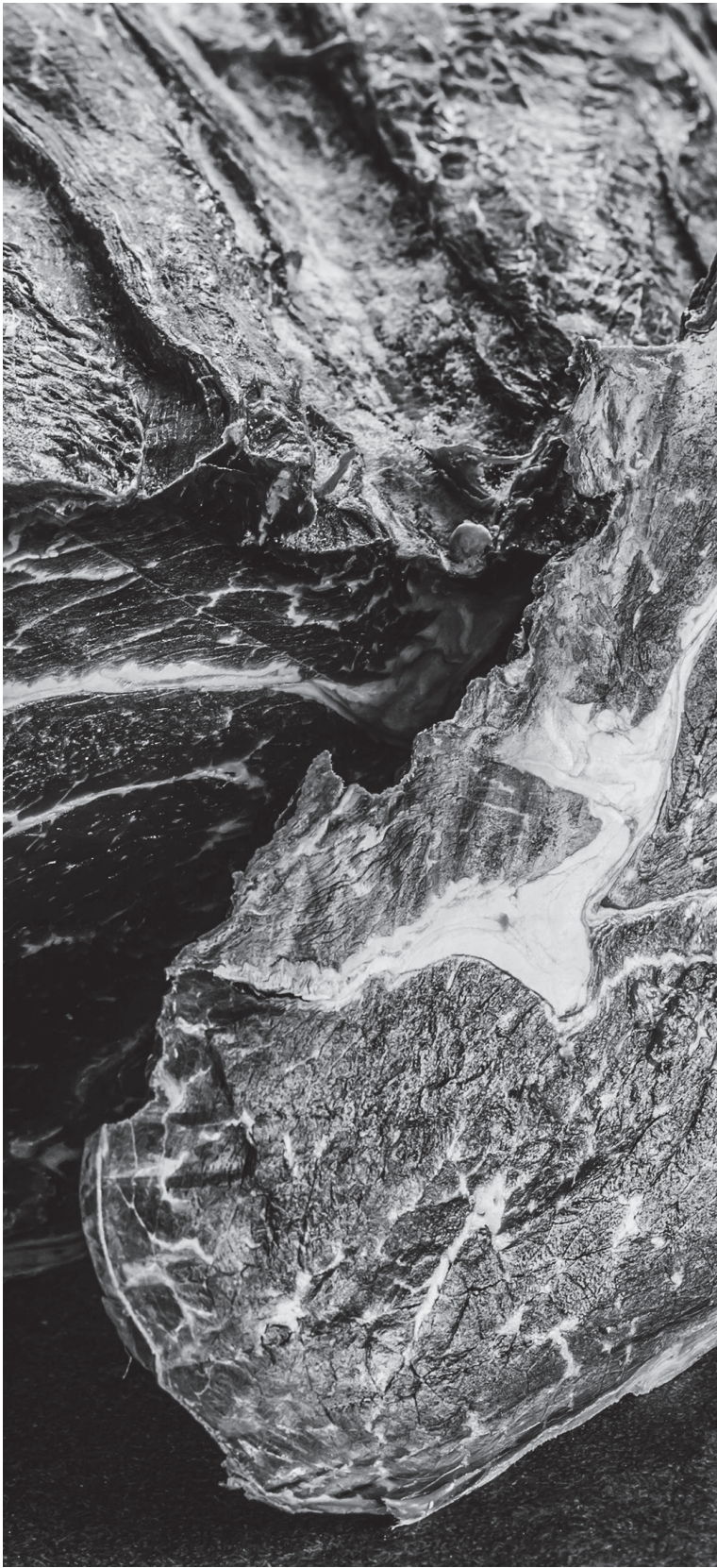
Печеный батат / 100г	450
Овощи на гриле / 140г	390
Брокколи ВВQ / 150г	350
Запеченный картофель бейби / 120г	320
Батат фри / мусс фета / пармезан / 160г	450
Печеная кукуруза / пармезан / 130г	450

ДЕСЕРТЫ

Конфета фисташка / 35г	210
Конфета сливочный мак / грецкий орех / 25г	210
Конфета эскимо / 25г	210
Конфета финик Дубай / 40г	390
Пахлава / мороженое цикорий / 190г	650
Ягодный тирамису / 175г	750
Десерт Огниво / 100г	750
Сорбет мандарин / тархун / лимон / 50г	290
Медовик / бергамотовый крем / орехи / 160г	540
Шу / кофе / кардамон / 170г	690

open
kitchen

open
fire



restaurant

/bar room

DRY AGEING — ЭТО ОДИН
ИЗ СПОСОБОВ ВЫДЕРЖКИ
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

АВТОРСКОЕ СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ
DRY AGEING

Тартар Dry Ageing / черная икра / 150г	3400
Классический тартар / 150г	1590
Пикантный тартар / бриошь / 160г	1590
Татаки Dry Ageing / 145г	1790
Карпаччо из говядины Dry Ageing / 90г	1790
Шашлык Dry Ageing / 140г	1890
Стейк рибай Dry Ageing / 100г	2700
Стейк рибай на кости Dry Ageing / 100г	2400
Стейк тибон на кости / 100г	2550
Стриплойн Dry Ageing / 100г	2100

СОУСЫ / 50г

Перечный	150
Гранатовый демиглас	150
Мусс фета	150

МЫ ГОТОВИМ ГОВЯДИНУ ПРЕМИАЛЬНОГО УРОВНЯ
НА ГРИЛЕ С ЖИВЫМ ОГНЕМ. МРАМОРНОСТЬ
TOP CHOICE 1 PRIME.

open
kitchen

open
fire



здесь можно посмотреть фото блюд

restaurant

/bar room