



# АПЕРИТИВ



Тартар

Лосось

Ростбиф

Томат-базилик

СЕТ ИЗ БРУСКЕТТ

320 г | 480Р

Все цены указаны в рублях. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню и полным прейскурантом Вы можете ознакомиться на доске потребителя ресторана. Подача блюд может отличаться от представленной на фотографии.



## МУСС ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ С ЧИАБАТТОЙ

Мусс из копченого фарерского лосося.  
Подается под огуречным желе, с темной чиабаттой

180 г | 220₽



## ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЧИАБАТТОЙ И АРОМАТНЫМ МАСЛОМ

Нежный куриный паштет с ароматными травами, брусникой.  
Подается с обжаренной чиабаттой и чесночным маслом

180 г | 220₽



# БРУСКЕТТЫ



### ТОМАТ-БАЗИЛИК

Томаты конкассе с базиликом, чесноком и оливковым маслом, подается на темной чиабатте

80 г | 120₽

### РОСТБИФ

Говяжий ростбиф запеченный со сладким перцем, медово-горчичным соусом, подается на белой чиабатте

80 г | 160₽

### ТАРТАР

Тартар из говяжьей вырезки, с овощной сальсой, вустерским соусом, подается на белой чиабатте

80 г | 160₽

### ЛОСОСЬ

Фарерский лосось, с пастой из крем-сыра со сливочным хреном, рукколой и маслинами, подается на темной чиабатте

80 г | 140₽





# ПЛАТО



Мясное плато



Рыбное сашими







Сырное плато



### РЫБНОЕ САШИМИ

Тунец, лосось, креветка отварная, масляная рыба. Подается с дайконом, листьями салата и огурцом

200 г | **620₽**

### МЯСНОЕ ПЛАТО С СОЛЕНЬЯМИ

Ростбиф, копченая куриная грудка, пастроми, язык говяжий, свиная шея, соления, хрен, горчица

200 г | **590₽**

### СЫРНОЕ ПЛАТО

Дорблю, пармезан, козий камамбер, чечил. Подается со свежими фруктами, медом и орехами.

200 г | **700₽**

### АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Томаты, огурцы, сладкий перец, зелень

200 г | **350₽**





# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Горячий сет

## ГОРЯЧИЙ СЕТ

Кальмары / чеддер / куриные крылья  
/ гренки / бастурма / соусы блю-чиз,  
сладкий чили

270/40/40 г | 720₽

## РОЗОВЫЕ КАЛЬМАРЫ ВО ФРИТЮРЕ С СОУСОМ "СПАЙСИ"

Розовые кальмары в сухарях "Панко"

110/40 г | 250₽





## ЧЕДДЕР ЖАРЕНый В СУХАРЯХ ПАНКО

Подается с малиново-перечным соусом

140/40 г | 370₽



## БОРОДИНСКИЕ ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ И КОРИАНДРОМ

Подаются с соусом блю-чиз

120/30 г | 190₽



## ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Подаются с соломкой из сельдерея, моркови и соусом блю-чиз. Острота на выбор.

180/30 г | 290₽



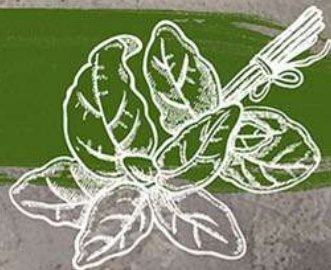
## ЗАПЕЧЕННЫЙ МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК ПОД СЫРОМ ЧЕДДЕР

Обжаренный морской гребешок, коктейльная креветка, лук-порей томленные в сливках. Запечённые под сыром «чеддер»

110 г | 580₽



# САЛАТЫ



Теплый салат с говядиной



Тартар

Оливье с раковыми шейками



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ в спринг-ролле с редькой и редисом

Обжаренная говядина со сладким перцем, цуккини, белым луком в устричном соусе, подается на хрустящем спринг-ролле с редисом и кунжутом

250 г | 490₽

## ОЛИВЬЕ с раковыми шейками и мясом перепелки в трюфельной заправке

Твист на классический салат от нашего шеф-повара

250 г | 540₽

## ТАРТАР "МОРЕ-ОКЕАН"

Туец-терияки, лосось с луком шалот, авокадо и сливочным соусом на основе белого вина

150 г | 520₽





## ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Листья салата, в соусе «цезарь», с крутонами из багета, пармезаном и тигровыми креветками

150 г | 490₽



## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Листья салата, в соусе «цезарь», с крутонами из багета, пармезаном и запеченным куриным филе

150 г | 390₽

## САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ В ОРЕХОВОМ СОУСЕ

Копченая утиная грудка, с кускусом и листьями салата, и манго-чатни, подается с эстрагоном и муссом из зеленого горошка

180 г | 490₽



## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Листья салата, в соусе «цезарь», с крутонами из багета, пармезаном и запеченным куриным филе

150 г | 390₽



## РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

Листья рукколы с медово-горчичным соусом в хрустящей сырной корзине. Подаются с обжаренными тигровыми креветками и томатами черри

150 г | 600₽





# СУПЫ



## СУП ЧАУДЕР С МОРЕПРОДУКТАМИ

Томатный биск с белой рыбой, осьминогами, розовыми кальмарами и мятой

300 г | **590₽**

## СУП С КАРПОМ И ЛИСТЬЯМИ САЛАТА

Насыщенный рыбный бульон с карпом, листьями салата с добавлением соевых соусов

250 г | **440₽**

## ДОМАШНЯЯ ЛАПША С КУРИЦЕЙ

Домашняя лапша, куриный бульон, куриное филе, обжаренное с белым луком и морковью

300/50 г | **250₽**



## ГРИБНОЙ КОНСОМЕ

Крепкий бульон из лесных грибов, с овощами

300 г | **480₽**



## БОРЩ МОСКОВСКИЙ

Классический борщ с телятиной

300/50 г | **290₽**

## ЧИАБАТТА

Черная / белая

50 г | **70₽**



# ПАСТА

Спагетти «Море-океан»



Папарделле



Тальятелле



## ПАПАРДЕЛЛЕ "ЛОСОСЬ В БЕЛОМ ВИНЕ"

Папарделле с лососем в белом вине

300 г | **490₽**

## СПАГЕТТИ "МОРЕ-ОКЕАН"

Спагетти с розовым кальмаром, тигровыми креветками и мидиями в собственном соку или томатном соусе

320 г | **490₽**

## ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРОЛИКОМ И ШПИНАТОМ

Домашняя паста со шпинатом, в соусе болоньезе из кролика, базиликом и пармезаном

300 г | **440₽**

## СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»

Спагетти с обжаренным беконом, сливками и пармезаном

300 г | **440₽**





# МЯСО



Бургер классик

Фирменный шефбургер





## ФИЛЕ МИНЬОН С РИЗОТТО В ГОЛЛАНДСКОМ СОУСЕ

Обжаренная на гриле говяжья вырезка. Ризотто с добавлением мисо-пасты под голландским соусом

300 г | 890₽



## БУРГЕРЫ



### ФИРМЕННЫЙ ШЕФБУРГЕР С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Говяжья грудинка, томленая в домашнем соусе BBQ, с красным луком "Конфи", сыром чеддер, медово-горчичным соусом на злаковой булочке

300 г | 520₽



### БУРГЕР КЛАССИК

Классический бургер с говяжьей котлетой, овощами и сыром чеддер

300 г | 430₽



## ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ПАРМАНТЬЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ

Говяжьи щечки, приготовленные  
методом су-вид в красном вине.  
Подается с пармантье из корня  
сельдерея и ароматными маслами

300 г | 720Р



## КОРЕЙКА СВИННАЯ С КАПУСТОЙ ФРИ

С домашним соусом ORANGE-BBQ

320 г | 690Р





Печень кролика

Каре ягненка

**ПЕЧЕНЬ КРОЛИКА  
ПО-СТРОГАНОВСКИ**

Печень молодого кролика обжаренная с луком шалот в красном вине, с добавлением сливок. Подается с картофельными кнелями, чипсом батат и сельдереем

320 г | **470₽**

**КАРЕ ЯГНЕНКА  
С ЗАПЕЧЕННЫМ БАКЛАЖАНОМ**

Новозеландский ягненок на гриле, с домашней аджикой и овощным сое

200/100/40 г | **1700₽**

**БЕФСТРОГАНОВ  
С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ**

Говяжья вырезка, обжаренная с шампиньонами и белым луком, томленая в соусе деми-глас и сливках. Подается с картофельным пюре

320 г | **490₽**

**КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ**

Запеченные телячьи мини-котлетки. Подаются с кремом из обжаренного картофеля с луком и кофейным соусом

220/50 г | **460₽**



## УТИНАЯ ГРУДКА С КИНОА, ПАРМЕЗАНОМ И МАЛИНОВО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

Сочная утиная грудка medium.  
Киноа со сливками и пармезаном,  
подаётся с малиново-перечным  
соусом

280 г | 740₽



Картофельное пюре

Киноа



## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 180 г | 180₽

КАРТОФЕЛЬ  
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 180 г | 180₽

Картофель-черри с паприкой  
и чесноком

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 180 г | 180₽

ОВОЩИ ГРИЛЬ / НА ПАРУ 180 г | 250₽

Цуккини, сладкий перец, баклажаны  
и шампиньоны

КИНОА С ПАРМЕЗАНОМ 180 г | 250₽

## СОУСЫ

40 г | 110₽

ТАРТАР  
СПАЙСИ

МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ  
ГОЛЛАНДСКИЙ

КЕТЧУП

СОЕВЫЙ

БЛЮ-ЧИЗ

МАЛИНОВО-ПЕРЕЧНЫЙ

КОФЕЙНЫЙ

ORANGE BBQ

ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ  
АЙОЛИ





# МОРПРОДУКТЫ



## СТЕЙК ЛОСОСЯ С СОУСОМ ТАРТАР

Фарерский лосось,  
обжаренный на гриле.  
Украшается муссом  
из фенхеля и лаймом

250/50 г | 760Р



## СИБАС НА ГРИЛЕ В БАМБУКОВОМ ЛИСТЕ

Сибас-гриль фаршированный пряными  
травами и запеченный в бамбуковом листе.  
Подается с соусом тартар

270 г | 690Р





## КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ

Розовый кальмар-гриль. Подается с томатным конкассе

за 100 г | **250Р**



## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

Обжаренные тигровые креветки с манго-соусом, томатами и лаймом

за 100 г | **790Р**

## ГРЕБЕШОК НА ГРИЛЕ

Морской гребешок с томатами, манго-соусом

за 100 г | **790Р**



## ДОРАДО, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ С ОВОЩАМИ

Запеченное филе дорадо с картофелем черри, цуккини и томатами, с добавлением белого вина и "букета Гарни"

230 г | **620Р**

## ОСЬМИНОГ-ГРИЛЬ С ФЕНХЕЛЕМ И ОВОЩНОЙ САЛЬСОЙ

Осьминог, приготовленный по технологии су-вид и обжаренный на гриле. Подается с перечной сальсой, муссом из фенхеля и зеленого горошка

за 100 г | **460Р**





# ДОМАШНИЕ ДЕСЕРТЫ

Канноли  
с маскарпоне



## КАННОЛИ С МАСКАРПОНЕ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ

Вафельные трубочки с маскарпоне,  
и карамелизированной грушей

200 г | 350₽

## ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Ванильное, шоколадное, клубничное,  
банановое, крем-брюле,  
сорбет «Ананас в шампанском»,  
сорбет «Сингапур»

50 г | 90₽







### ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

Нежнейший мусс из горького шоколада с добавлением сливок и какао

200 г | **260Р**

### ТИРАМИСУ

Классический тирамису, подается с тертым шоколадом

110 г | **270Р**



### МИНИ-ШТРУДЕЛЬ

Мини-штрудель с яблоками, корицей и ванильным мороженым

120/50 г | **250**



### ТОРТ МЕДОВАЯ ГРУША

Песочные медовые коржи, карамелизированная груша с нотками имбиря, и сливочным кремом

200 г | **260Р**