



Абдессаттар Зитуни
Бренд-шеф Cafe Imperial

Настоящий гений кулинарного искусства, покоровший столицу. Абдессаттар родился в Тунисе и с юных лет начал работать в ресторанах и первоклассных отелях по всему миру – от Германии до Венесуэлы, разрабатывал банкетное меню для Селин Дион и в настоящее время входит в топ-10 лучших поваров Москвы.

Его фирменный стиль – средиземноморская кухня на основе базовых французских техник – это легкие блюда с большим количеством рыбы, морепродуктов, овощей и зелени.

Именно raw-блюда взяты за основу меню Cafe Imperial: тартары, крудо из свежих морепродуктов и рыбы, морские ежи и устрицы, но при этом не остались без внимания хиты итальянской, французской и традиционной русской кухни.

Abdessattar Zitouni
Brand Chef of Cafe Imperial

A true genius of culinary art who conquered our capital's heart. Abdessattar was born in Tunisia and started to work in the restaurants and luxury hotels across the world since early age – from Germany till Venezuela. It's him who created the wedding menu for Celine Dion and now he is one of the Top 10 Chefs in Moscow. His signature style is Mediterranean cuisine based on French techniques – these are light dishes with lots of fish, seafood, vegetables and greens.

Raw-based dishes are the main ones in the menu of Cafe Imperial – tartars, crudo of fresh seafood and fish, sea urchins and oysters. At the same time, the hits of Italian, French and Russian traditional cuisine are not left without proper attention.



ЗАВТРАКИ

BREAKFAST

в будние дни с 9.00 до 12.00 | в выходные дни с 9.00 до 14.00

on weekdays from 9:00 am till 12:00 pm | on weekends from 9:00 am till 14:00 pm

Шакшука 340 г 650 ₺

со сладким перцем

Shakshuka

with sweet pepper and herbs

Яйца пашот 330 г 1 800 ₺

с копченой уткой
и фуа-гра

Roached eggs

with duck and foie gras

Яйца Бенедикт

Eggs Benedict

• ветчина / ham

300 г 750 ₺

• лосось / salmon

300 г 1 000 ₺



Омлет Капрезе 300 г 900 ₺

с сыром моцарелла
и свежим базиликом

Caprese omelet
with Mozzarella cheese
and fresh basil

★ Багет 220 г 650 ₺

с яичницей болтуньей,
красной икрой и авокадо

Baguette
with scramble, red caviar
and avocado

★ Омлет 260 г 2 200 ₺

с черным трюфелем
и спаржей

Omelet
with black truffle and asparagus

Яйцо "3 минуты"

Boiled egg "3 minutes"

• красная икра /
red caviar

160 г 800 ₺

• черная икра /
black caviar

160 г 2 800 ₺



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🌿 **Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes**

★ **Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes**



КАША ДЛЯ ГУРМАНОВ GOURMET PORRIDGE

Овсяная каша с крем-брюле и яблоком Oatmeal with Crème Brulee and apple	300 г	550 ₺
Пшеничная каша с карамелизированной тыквой Millet porridge with caramelized pumpkin	300 г	550 ₺
Рисовая каша с клубникой, базиликом и страчателлой Rice porridge with strawberry, basil and Stracciatella	300 г	550 ₺
Кукурузная каша с бананом и жареным кокосом Corn porridge with banana and fried coconut	300 г	550 ₺



ПОЛЕЗНЫЙ ДЕСЕРТ HEALTHY DESSERT

★ Кокосовый крем с чиа и ягодным кули Coconut chia pudding with berry sauce	180 г	750 ₺
--	-------	-------

ВЕЧНАЯ КЛАССИКА ПО-РУССКИ TIMELESS RUSSIAN CLASSIC

Блинчики Blinis			Творожная запеканка с малиновым кули и сливками Шантильи Cottage cheese flan with raspberry sauce and Chantilly cream	250 г	750 ₺
• с красной икрой / with red caviar	200 г	1 200 ₺			
• с черной икрой / with black caviar	200 г	5 650 ₺			
Блинчики с бананом, нутелой и лесным орехом Blinis with banana, nutella and hazelnut	355 г	900 ₺	★ Сырники с двумя видами джемов, сметаной и свежими ягодами Syrniki with two types of jam, sour cream and fresh berries	200 г	750 ₺

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🌱 **Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes**

★ **Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes**



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ VEGETARIAN MENU



САЛАТЫ SALADS

Карпаччо из цуккини 200 г 1300 ₽
Zucchini carpaccio

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА HOT STARTERS

Жареный артишок с мятой и чесноком 295 г 1800 ₽
Roasted artichoke with mint and garlic



СУП SOUP

Грибной крем суп с крутонами 450 г 600 ₽
Mushroom cream soup with croutons

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN DISHES

- Стейк из капусты с трюфельным соусом 470 г 1100 ₽
Cabbage steak with truffle sauce
- Запеченный слоёный баклажан с томатным фондю, базиликом и тофу 360 г 1300 ₽
Eggplant with tomato fondue, basil and tofu
- Пельмени с тыквой и картошкой 235 г 900 ₽
Pelmeni with pumpkin and potato



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🌿 Вегетарианские блюда /
Vegetarian dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей /
Exclusive presentation dishes

🍷 Содержит алкоголь /
Contains alcohol



САЛАТЫ SALADS

🍌 Овощной салат в греческом стиле Greek style salad	250 г	900 ₺	
🍌 Салат из хрустящих баклажанов Salad with crispy eggplant	290 г	900 ₺	Салат с ростбифом в азиатском стиле Roast beef salad with Asian style dressing
Салат с курицей, авокадо и жареным миндалем Chicken salad with avocado and fried almonds	265 г	1 000 ₺	Салат из морепродуктов с мини-шпинатом Seafood salad with mini-spinach
			Поке с тунцом Poke with tuna
			270 г
			1 600 ₺
			270 г
			2 200 ₺
			270 г
			1 000 ₺



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

Фаршированные оливки с сыром фета и орегано Stuffed olives with feta cheese and oregano	103 г	700 ₺	
Брускетта с томатами и базиликом Tomato bruschetta with basil	160 г	750 ₺	
Брускетта с ростбифом и соусом тонато Roast beef bruschetta with tonato sauce	135 г	1 200 ₺	
Брускетта с камчатским крабом и авокадо Bruschetta with Kamchatka crab and avocado	150 г	1 600 ₺	
★ Паштет из печени трески с яйцом и бородинским хлебом Cod liver with eggs and borodino toasts	240 г	950 ₺	
Карпаччо из копченой утки с салатом из зеленой папайи и манго Smoked duck carpaccio with green papaya and mango salad	185 г	1 400 ₺	
			Маринованные томаты Marinated tomato
			800 г
			1 500 ₺
			Буррата со сладкими томатами и соусом песто Burrata with sweet tomato and pesto
			300 г
			2 000 ₺
			Тартар из говядины с хрустящими чипсами Beef tartar with crispy chips
			200 г
			1 800 ₺
			★ Тартар из лосося с авокадо и красной икрой Salmon tartar with avocado and red caviar
			220 г
			1 800 ₺



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🍌 Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes



HARRIOTT
MOSCOW
IMPERIAL PLAZA

AZA

AL P
O
H

PLAZA



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

🍷 Фалафель
золотистый
с хумусом
и легким салатом
Golden falafel
with hummus
and light salad

200 г 900 ₺

Мини котлетки
по-киевски
с брусничным
соусом
Chicken Kiev mini cutlets
with cranberry sauce

165/20 г 850 ₺

КЛАССИКА CLASSIC

Фирменный чизбургер
«Империял»
с картофелем фри
Imperial cheeseburger
with french fries

435/100/50 г 2 000 ₺

Классический
клуб-сэндвич
с лососем
Classic salmon
club sandwich

265 г 1 700 ₺

Классический
клуб-сэндвич
с индейкой
Classic turkey
club sandwich

395/100/50 г 1 500 ₺

Пита с моцареллой,
овощами гриль
и соусом песто
Pita with mozzarella, grilled
vegetables and pesto sauce

315 г 900 ₺

★ Креветки в катаифи
с соусом манго-васаби
Shrimps tempura
with mango-wasabi sauce

130/20 г 1 250 ₺

Жюльен с северными
креветками и луком пореем
Julienne with nordic shrimps
and baby leek

110 г 800 ₺

Кальмары гриль
с соусом
«Сальса Фреска»
Grilled Calamari
with sauce salsa Fresca

245/30 г 1 400 ₺

★ Хрустящий бриг
Crispy Brig

• с тунцом / with tuna

165 г 600 ₺

• с ягненком / with lamb

165 г 600 ₺

• с креветкой / with shrimp

165 г 600 ₺

🍷 Картофель фри
с трюфельным маслом
и пармезаном
Truffle french fries
with parmesan

160 г 600 ₺



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🍷 Vegetарианские блюда / Vegetarian dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes



СУПЫ SOUPS

Куриный суп с вермишелью и сезонными овощами Chicken soup with vermicelli, vegetables and herbs	300 г	600 ₽
Рыбный суп с шафраном в марсельском стиле, с чесночной гренкой и соусом «Руй» Fish soup in Marseille style with saffron, garlic crouton and ayoli sauce	365/35/20 г	750 ₽
Крем-суп из тыквы с крутонами Pumpkin cream soup with croutons	245/30 г	600 ₽
Борщ из говядины со сметаной Borsch with beef and sour cream	280/30 г	700 ₽
Французский луковый суп French onion soup	320 г	650 ₽



ПАСТА И РИЗОТТО PASTA AND RISOTTO

Равиоли со шпинатом и рикоттой, фондю из томатов Ravioli with spinach and ricotta	340 г	1 000 ₽
🍷 Лингвини с копченым лососем и соусом на основе водки Linguine with smoked salmon and vodka sauce	345 г	1 600 ₽
Спагетти с черным трюфелем Spaghetti with black truffle	360 г	1 800 ₽
🍷 Ризотто из белых грибов с пармезаном White mushrooms risotto with parmesan	280 г	1 200 ₽
Ризотто из морепродуктов с шафраном Sea food risotto with saffron	320 г	1 700 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🌿 **Вегетарианские блюда /**
Vegetarian dishes

★ **Блюда с эксклюзивной подачей /**
Exclusive presentation dishes

🍷 **Содержит алкоголь /**
Contains alcohol



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN DISHES

<p>🍷 Котлеты из краба и дорадо по-пожарски с пюре из корня сельдерея Crab and dorado cutlets with celery root puree</p>	320 г	3 000 ₺		
<p>Мурманская треска фиш&чипс с соусом тартар Fish&Chips with Murmansk cod and tartar sauce</p>	250/30 г	1 200 ₺		
<p>Тигровые креветки чили с чесночным тостом Tiger prawns chili with garlic toast</p>	400 г	2 500 ₺		
<p>Осьминог на гриле с теплым картофелем Grilled octopus with warm potato</p>	275 г	2 300 ₺		
<p>★ Филе сибаса с овощами Seabass fillet with vegetables</p>	290 г	3 500 ₺		
<p>Черный лосось и соте из шпината Blackened salmon fillet with spinach saute</p>	315 г	2 250 ₺		
<p>★ Камчатский краб по-сингапурски с овощами в темпуре Kamchatka crab in Singapore style with vegetables tempura</p>	310 г	3 500 ₺		
<p>Лазанья с говядиной, грибами и сырной корочкой Beef lasagna with mushrooms and cheese crust</p>	360 г	2 000 ₺		
			<p>Стейк Рибай с мини картофелем и перечным соусом Rib eye steak with baby potato and pepper sauce</p>	415/60 г 4 500 ₺
			<p>Каре ягненка с картофельным gratenом Дофинуа Lams chops and potato gratin Dauphinoise</p>	370 г 2 200 ₺
			<p>★ Цыпленок аль матоне и картофель пай Chicken al mattone and potato pie</p>	270/100 г 1 600 ₺
			<p>Говяжьих щечки с картофельной эспумой и лесными грибами Beef cheeks with potato espuma and mushrooms</p>	280 г 1 250 ₺



ГАРНИРЫ ОТ ШЕФА SIDE DISHES FROM THE CHEF

<p>Жареные грибы с травами и чесноком Fried mushrooms with herbs and garlic</p>	235 г	1 000 ₺	<p>Спаржа на пару с голландским соусом Steamed asparagus with Hollandaise sauce</p>	180 г 2 000 ₺
<p>Сезонные овощи на гриле с базиликом и чесноком Seasonal grilled vegetables with basil and garlic</p>	275 г	500 ₺	<p>Жареный картофель с грибами Roasted potato with mushrooms</p>	360 г 500 ₺

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🍃 **Вегетарианские блюда /**
Vegetarian dishes

★ **Блюда с эксклюзивной подачей /**
Exclusive presentation dishes

🍷 **Содержит алкоголь /**
Contains alcohol





АКВАРИУМ RAW BAR

Морской еж Sea urchin	1 шт	650 ₽	Устрица Хасанская №2 Oyster Hasan No. 2	1 шт	650 ₽
Крудо из гребешка Scallop crudo	1 шт	850 ₽	Устрица Касабланка №2 Oyster Casablanca No. 2	1 шт	950 ₽
Розовая Джоли Oyster Pink Jolie	1 шт	900 ₽	Устрица Касабланка №3 Oyster Casablanca No. 3	1 шт	850 ₽
Устрица Жилардо Oyster Gillardeau	1 шт	1750 ₽	Устрица Крымская №3 Crimean oyster No. 3	1 шт	650 ₽
Устрица Императорская №1 Imperial Oyster No. 1	1 шт	600 ₽	Устрица Крымская №2 Crimean oyster No. 2	1 шт	700 ₽
Устрица Императорская №2 Imperial Oyster No. 2	1 шт	550 ₽			



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🌿 **Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes**

★ **Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes**



ДЕСЕРТЫ DESSERTS

- ★ Анна Павлова 200 г 800 ₽
со свежими ягодами
Anna Pavlova with berries
- Чизкейк 180 г 800 ₽
Сан - Себастьян
Cheesecake
San-Sebastian
- Медовик 160 г 800 ₽
со свежими ягодами
и медом
Honey cake
with fresh berries
- ★ Тирамису фьюжн 150 г 800 ₽
с лепестками
шоколада
Tiramisu Fusion
with chocolate petals
- Птичье молоко 130 г 800 ₽
Birds Milk
- Шоколадное облако 155 г 700 ₽
Chocolate cloud
- Профитроли с ванильным
кремом и бобами тонко 180 г 700 ₽
Profiteroles with vanilla cream
and tonko



Мороженое 60 г 350 ₽
ваниль, шоколад, клубника
Ice cream
vanilla, chocolate, strawberry

❖ Сорбет 60 г 350 ₽
манго-маракуйя,
черная смородина, лимон
Sorbet
mango-passion fruit,
blackcurrant, lemon



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

❖ Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ,
ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ.

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES
PLEASE INFORM YOUR WAITER.

Цены указаны в рублях с учетом НДС.
All prices are in Russian rubles and include VAT.

Данное меню является рекламным материалом,
с контрольным меню можно ознакомиться у администратора.
This menu is a promotional material,
you can get acquainted with the control menu at front desk.

Счет можно оплатить: наличными, картой
(Visa, MasterCard, American Express, МИР, China UnionPay, JCB)
или закрыть на номер комнаты.
The bill can be paid in cash, by card
(Visa, MasterCard, American Express, MIR, China UnionPay, JCB)
or closed by room number.