

КУХНЯ



Закуски Starters

АНТИПАСТИ

3 400

ANTIPASTI

Хамон, «Камамбер», «Качотта» с трюфелем, маринованные черри и артишоки, вяленые томаты, оливки гигантские, бриошь, гриссини, соус «Винегрет»

420 г

ПАШТЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ДОМАШНИМ ВАРЕНЬЕМ

1 200

CHICKEN PATE WITH HOMEMADE JAM

Нежный паштет из печени цыпленка, с добавлением сливок и моркови. Подается с тостами бриошь и домашним вареньем

100/80 г

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ «НИСУАЗ»

1 700

BEEF CARPACCIO WITH NICOISE SAUCE

Тонко нарезанная говяжья вырезка, подается с микс-салатом, кедровыми орешками, сыром «Пармезан» и соусом «Нисуаз»

170 г

ТАРТАР ИЗ ВЫДЕРЖАННОЙ ГОВЯДИНЫ С МУССОМ ИЗ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ

1 950

AGED BEEF TARTARE WITH WHITE TRUFFLE

Мелко нарезанная говядина, корнишоны, лук красный, горчица, соус «Шрирача», каперсы, желток. Подается с ржаными гренками и сливочным муссом с добавлением трюфельной пасты.

170 г

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

2 400

SALMON TARTARE

Филе лосося, вяленые томаты, каперсы, огурец, заправляется виноградным маслом

120 г

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ

1 300

ROAST BEEF BRUSCHETTA

Ростбиф из говядины, сливочный с вялеными томатами, соусом Песто и печеными перцами

160 г

БРУСКЕТТА С ФОРЕЛЬЮ

1 500

BRUSCHETTA WITH TROUT

Форель слабого посола, сливочный сыр, каперсы, красная икра

160 г

Закуски Starters

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ

SNAILS IN BURGUNDY STYLES

Подаются со злаковым тостом и лимоном
6 шт

1 500

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

CHEDDAR CHEESE STICKS

Сырные палочки из сыра «Чеддер»,
обжаренные в панировочных сухарях.
Подаются с соусом из вяленых томатов и кимчи
250 г

1 200

ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ С МЕДОМ

FARMER'S CHEESES WITH HONEY

«Монблан», «Качотта» с трюфелем, «Камамбер»,
«Раклет», «Пармезан». Подаются с виноградом и медом
440 г

3 500

ВИННАЯ ТАРЕЛКА

WINE PLATTER

Подается с крафтовыми сырами: «Пармезан», «Раклет»,
«Монблан», сырными испанскими крокетами, пармской
ветчиной и куриным паштетом. Декорируется виноградом,
сезонными ягодами и гриссини
390 г

4 500

ПЛАТО ИЗ ДОМАШНИХ ДЕЛИКАТЕСОВ

PLATE OF HOMEMADE DELICACIES

Хамон, ростбиф, говяжий язык, копченая утиная грудка,
рулет из индейки. Подается с малосольными огурцами,
томатами черри и хреном
370 г

3 800

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

HOMEMADE PICKLES

Капуста квашеная, бочковые и малосольные огурцы,
маринованные помидоры и патиссоны, соленые грузди
со сметаной и красным луком
320 г

1 500

СЕТ МИНИ-ЗАКУСОК

SET OF MINI APPETIZERS

Брускетты с ростбифом, паштетом, лососем, креветками
и авокадо, канапе клубника-«Камамбер», груша-хамон,
тарталетки с красной икрой
300 г

3 500

Салаты Salads

САЛАТ «LE ROUGE»

1 800

LE ROUGE SALAD

Жареные тигровые креветки, филе кальмара, микс-салат, томаты черри, авокадо, сегменты апельсина, заправляется соусом от Шефа

250 г

САЛАТ С РОСТБИФОМ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

1 900

ROAST BEEF SALAD WITH HONEY AND MUSTARD DRESSING

Маринованная говяжья вырезка, запеченная в дровяной печи, микс-салат, томаты черри, артишоки, медово-горчичная заправка

220 г

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

1 800

WARM SALAD WITH VEAL

Телятина гриль в сливочно-горчичном соусе с беконом, микс-салатом, болгарским перцем, огурцом и томатами черри

220 г

САЛАТ «ROMANO» С ЦЫПЛЕНКОМ

1 300

SALAD ROMANO WITH CHICKEN

Куриное филе, томаты черри, листья салата, «Пармезан», чесночные гренки и соус «Цезарь» на основе желтков, оливкового масла, вяленых томатов, анчоусов, каперсов и сыра «Пармезан»

250 г

САЛАТ «ROMANO» С КРЕВЕТКАМИ

1 700

SALAD ROMANO WITH PRAWNS

Тигровые креветки, томаты черри, листья салата, «Пармезан», чесночные гренки и соус «Цезарь» на основе желтков, оливкового масла, вяленых томатов, анчоусов, каперсов и сыра «Пармезан»

250 г

Салаты Salads

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

1 100

GREEK SALAD

Бакинские томаты, огурец, сладкий болгарский перец, микс-салат, оливки, сыр «Фета», заправляется маслом из виноградной косточки
250 г

САЛАТ С КРАБОМ И АВОКАДО

2 500

CRAB AND AVOCADO SALAD

Крабовое мясо, форель слабосоленая, авокадо, огурец, морковь. Заправляется японским майонезом и украшается икрой «Тобико»
180 г

САЛАТ «НИСУАЗ»

2 100

SALAD NICOISE

Тунец на гриле, микс салата, помидоры «Черри», кенийская фасоль, бейби картофель, перепелиные яйца, красная икра, соус «Нисуаз»
240 г

РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

1 700

ARUGULA WITH SHRIMP

Тигровые креветки, салат «Руккола», томаты «Черри», авокадо, сыр «Пармезан», кунжутный соус
180 г



Супы Soup

СУП-ЛАПША КУРИНАЯ

CHICKEN NOODLE SOUP

Бульон на курином филе, лапша, лук репчатый, морковь, 280 г

1 000

БОРЩ С КОПЧЕНЫМ САЛОМ

BORSCHT WITH SMOKED LARD

Бульон на говядине, картофель, свекла, капуста, морковь, лук репчатый, чеснок. Подается с копченым салом, зеленым луком и сметаной 380 г

1 200

ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

TOM YAM WITH SEAFOOD

Острый суп на основе куриного бульона, кокосового молока, пасты «Том-ям», с добавлением кальмаров, мидий, лангустинов, а также вешенок и томатов черри. Подается с отварным рисом и свежей кинзой 480 г

1 700



Паста и ризотто

Pasta and risotto

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

1 400

SPAGHETTI CARBONARA

Классическая сливочная паста с беконом, репчатым луком и желтком.
Подается с сыром «Пармезан» и свежим базиликом
300 г

СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

1 900

SPAGHETTI WITH SEAFOOD

Спагетти с чернилами каракатицы, филе кальмара, тигровыми креветками, крабовым мясом, в имбирно-чесночном соусе, с добавлением куриного бульона.
Подается с чипсами из «Пармезана»
240 г

РИЗОТТО СО ШПИНАТОМ И ФОРЕЛЬЮ

2 200

RISOTTO WITH SPINACH AND TROUT

Рис с добавлением шпината, белого вина и сыра «Пармезан».
Подается со слабосоленой форелью и сливочным муссом
210 г

РИЗОТТО С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ

1 900

RISOTTO WITH BEEF TARTARE

Рис в сливочно-винном соусе с сыром «Пармезан», шафраном и мелко нарезанной говядиной
310 г

Горячие рыбные блюда

Hot fish dishes

СПИНКА ЛОСОСЯ С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ «ТОМ-ЯМ»

3 300

SALMON BACK WITH TRUFFLE PUREE
AND TOM YUM SAUCE

Спинка лосося маринованная в лайме,
подается с картофельным пюре с добавлением
трюфельной пасты, жареными креветками
и соусом «Том-ям»

260 г

ПАЛТУС НА ГРИЛЕ С ЧОРИЗО И КРЕМОМ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

1 800

GRILLED HALIBUT WITH CHORIZO
AND SWEET PEPPER CREAM

Палтус с муссом из болгарского
перца «Софрито», с добавлением колбасок чоризо,
овощей, томатов «Пилати» и кальмара

240 г

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ ИЗ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ

12 500

BRICK OVEN SEAFOOD PLATE

Обжаренные в дровяной печи кальмары,
королевские креветки с головой, тунец, филе
дорадо, лосось и мидии в сливочном соусе.
Подается с тремя соусами: тартар, спайси, унаги

900 г

Горячие мясные блюда

Hot meat dishes

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

3 100

SIRLOIN STEAK WITH GRILLED VEGETABLES

Стейк из говяжьей вырезки, подается с овощами гриль: баклажаном, цукини, болгарским перцем и соусом «Пеппер»

320 г

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ

2 600

VEAL MEDALLIONS WITH POTATO AND MUSHROOM SAUCE

Медальоны из говяжьей вырезки обжаренные на гриле, подаются с бейби картофелем и сливочно-грибным соусом

330 г

СТЕЙК «РИБАЙ»

4 700

RIBEYE STEAK WITH ROASTED

Стейк из мраморной говядины подается с соусом «Демиглас»

250 г

МЯСНОЕ ПЛАТО ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

12 500

MEAT PLATE FROM A BRICK OVEN

Обжаренные в дровяной печи: стейк «Рибай», филе миньон, каре ягненка, шашлык из куриного филе, цыпленок табака, овощи гриль, бейби картофель. Подается с тремя соусами: Сальса, Пеппер, Сладкий чили

1500 г

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

2 600

VEAL CHEEKS WITH MASHED POTATOES

300 г

ЯПОНИЯ

JAPANESE PAGE



Роллы Rolls

РОЛЛ «LE ROUGE»

1 900

LE ROUGE ROLL

Фирменный ролл с креветкой темпура, рукколой, японским майонезом, икрой «Тобико», декорируется спайси соусом и крабом

230 г

РОЛЛ «ДРАКОН»

2 000

DRAGON ROLL

Ролл с миксом из креветки, сливочным сыром с копченым угрем «Унаги» и свежим огурцом

210 г

РОЛЛ «SIBERIA»

2 400

SIBERIA ROLL

Ролл с копченым угрем, опаленным лососем, авокадо, сливочным сыром и соусом «Унаги»

250 г

РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ»

2 000

CALIFORNIA ROLL

Микс с камчатским крабом и японским майонезом, авокадо, огурцом и икрой тобико

190 г

РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ»

2 200

PHILADELPHIA ROLL

Классический ролл со сливочным сыром и лососем

200 г

РОЛЛ «ФЬЮЖН»

1 500

FUSION ROLL

Ролл с урем, сливочным сыром, авокадо, свежим огурцом и икрой тобико

190 г

Теплые роллы

Hot Sushi rolls

РОЛЛ «ЭБИ ФУРАЙ»

1 600

ABI FURAI ROLL

Теплый ролл с креветкой, сливочным сыром, авокадо и красной икрой

220 г

РОЛЛ «ВУЛКАН»

2 400

VOLCANO ROLL

Теплый ролл со сливочным сыром, тартаром из лосося и креветки, с пряным соусом «Спайси»

260 г

РОЛЛ ТЕМПУРА С КРАБОМ

2 100

TEMPURA ROLL WITH CRAB

Теплый ролл в хрустящей панировке с крабом, сливочным сыром и авокадо

200 г

Сашими Sashimi

ЛОСОСЬ

1 400

SALMON

80 g

ТУНЕЦ

1 200

TUNA

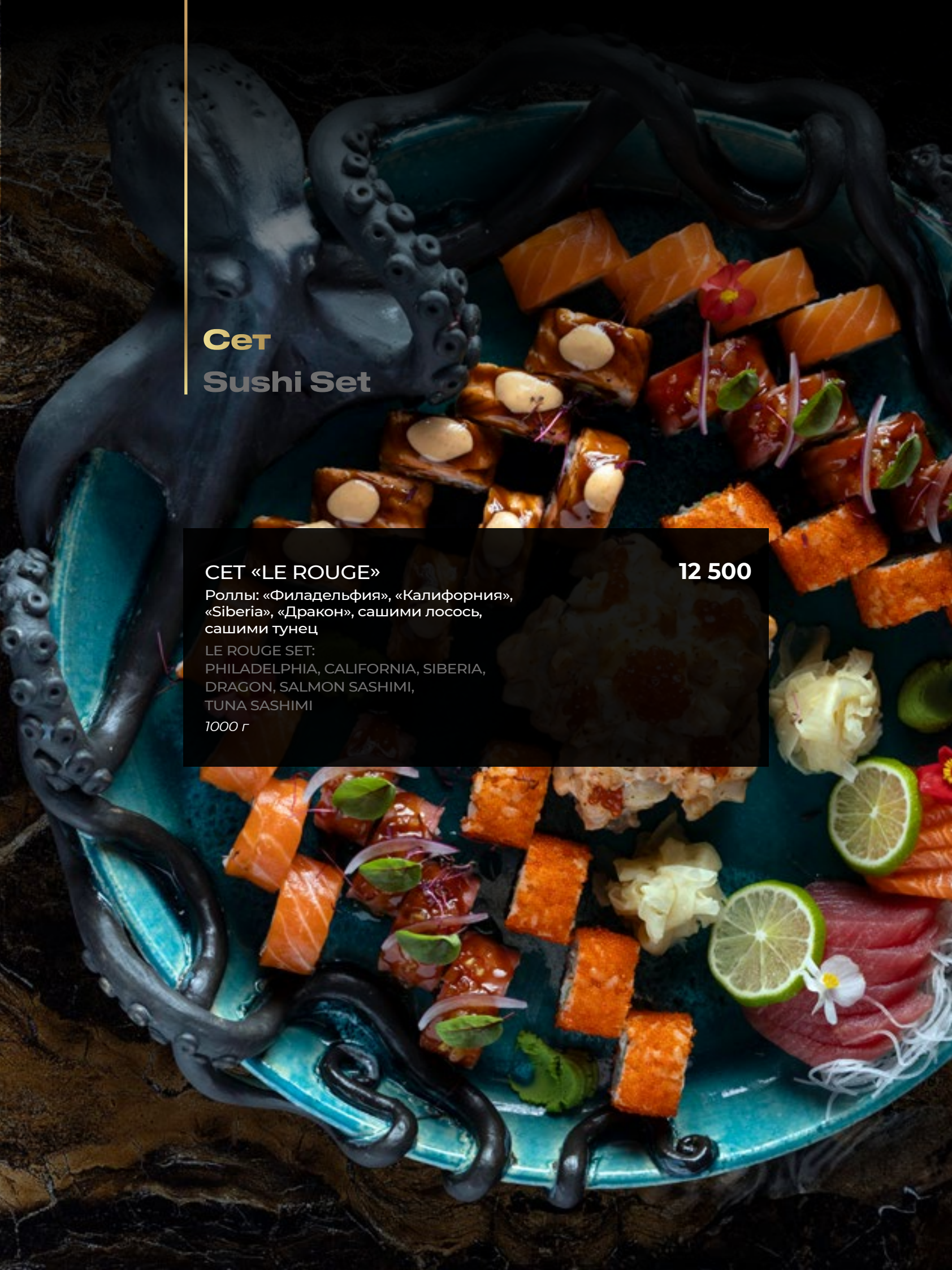
80 g

УГОРЬ

1 400

EEL

80 g



Сет Sushi Set

CET «LE ROUGE»

12 500

Роллы: «Филадельфия», «Калифорния»,
«Siberia», «Дракон», сашими лосось,
сашими тунец

LE ROUGE SET:
PHILADELPHIA, CALIFORNIA, SIBERIA,
DRAGON, SALMON SASHIMI,
TUNA SASHIMI

1000 г

Десерты

Desserts

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

MERINGUE ROLL

120 г

900

ЧИЗКЕЙК КЛУБНИЧНЫЙ

STRAWBERRY CHEESECAKE

180 г

900

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

CHOCOLATE LAVA CAKE

80/50 г

900

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ ПЛАТО

FRUIT AND BERRY PLATTER

2500 г

15 000

ФРУКТОВОЕ ПЛАТО

FRUIT PLATTER

Ананас, виноград, грейпфрут, апельсин, маракуйя, гранадила, питахайя, папайя, мандарин, яблоко, груша, киви

1800 г

10 000

ЯГОДНОЕ ПЛАТО

BERRY PLATTER

Клубника, малина, голубика

500 г

9 000

