



Меню

Икорный бар

"Гордость России"

*икра черная,
осетровая (50 г)*
3500,-*

"Царская"

икра щуки (50 г)
650,-*

"Русский жемчуг"

*икра красная,
лососевая (50 г)*
650,-*

**Вся икра подается
с блинчиками
и сливочным маслом*



Холодные закуски

Сало с ржаными тостами,
кольцами красного лука, зеленью
и жгучей горчицей
490,-

Атлантическая сельдь
с теплым картофелем
и кольцами лука
320,-

Студень
из говядины и индейки
390,-

Соленые грузди
с кольцами красного лука, зеленью,
ароматным маслом или сметаной
320,-

Домашние разносолы
малосольные помидоры и огурцы,
квашеная капуста, маринованные
баклажаны и соленый чеснок
390,-

Острые рулетики
из печеных баклажанов
с домашним сыром, гранатом
и грецким орехом
490,-



Тартар из говядины
с соусом из печеного баклажана
560,-

Карпаччо из говядины
с миксом салатов, сыром пармезан
и каперсами
560,-

Мясная тарелка
отварной телячий язык,
буженина из свиной шеи, ростбиф,
жгучая горчица, сливочный хрен
760,-

Рыбная тарелка
лосось слабой соли,
эсколар холодного копчения,
копченый угорь, свежая зелень
890,-

Сырная тарелка
ассорти из сыров сулугуни,
пармезана, сыра с плесенью;
орехи, цветочный мед, виноград
690,-

Овощная тарелка
свежие помидоры, огурцы,
сладкая паприка,
красный редис, стебель сельдерея,
зелень, французская заправка
360,-



Салаты

Салат Цезарь
с цыпленком гриль

560,-

с тигровыми креветками гриль

720,-

Салат из куриной грудки
и винограда

с сельдереем и фисташками

480,-

Салат с тигровыми креветками,
рукколой, авокадо,
вялеными томатами
и выдержанным сыром

760,-

Теплый салат с говядиной,
томатами черри,
баклажанами и картофелем
под пикантным соусом

640,-

Салат из эсколара
холодного копчения

с отварным картофелем, щучьей икрой,
соломкой из свежего огурца,
листьями салатов и красным луком.
Заправляется домашним майонезом.

410,-

Салат Оливье
с красной икрой,

отварным телячьим языком/
цыпленком гриль

420,-





Салат с печеной свеклой,
ростбифом, грецкими орехами
и сыром фета
390,-



Моцарелла с томатами
и домашним песто
460,-



Греческий салат
с теплой сербской брынзой
420,-



Салат с копченым угрем,
морскими водорослями
и свежими овощами
под ореховым соусом
590,-

Горячие закуски



Баклажаны
«Пармеджано»
490,-

Домашние пельмени
подаются с крепким бульоном
из белых грибов,
сметаной и зеленью
450,-

Драники
с лососем шеф-посола
и сметаной
420,-

Жюльен из лесных грибов
со сливочным соусом
в ржанных хлебцах
собственного приготовления
420,-

Мидии «Гигант»,
запеченные с соусом масаго и рисом
680,-



Wok

Wok с цыпленком,
овощами и шампиньонами
в соусе терияки
720,-

Wok с тигровыми креветками,
овощами и соусом унаги
с копченым угрем
780,-

Wok с мраморной говядиной,
овощами и лепестками
красного лука в устричном соусе
780,-

Гарнир для Wok на выбор:

- рис
- лапша рисовая
- лапша гречневая
- лапша пшеничная

Супы



Гороховый суп
с копченостями и гренками
360,-



Борщ в горшочке
*с чесночными пампушками, сметаной,
зеленью и домашним салом*
490,-

Суп из лесных грибов
с перловкой, сметаной и зеленью
380,-

Тайский суп с креветками
*на основе кокосового молока
и сливок с овощами
и пряностями*
650,-

Уха «по-царски»
*с лососем, треской, томатами черри,
луком и зеленью*
440,-

Кислые щи с грибами и свининой,
*томленные в печи,
со сметаной и зеленью*
490,-

Тыквенный суп
с камчатским крабом
*крем-суп из медовой тыквы
и сливок с перченым маслом*
390,-

Куриный бульон
с домашней лапшой и свежей зеленью
320,-



Восточная кухня

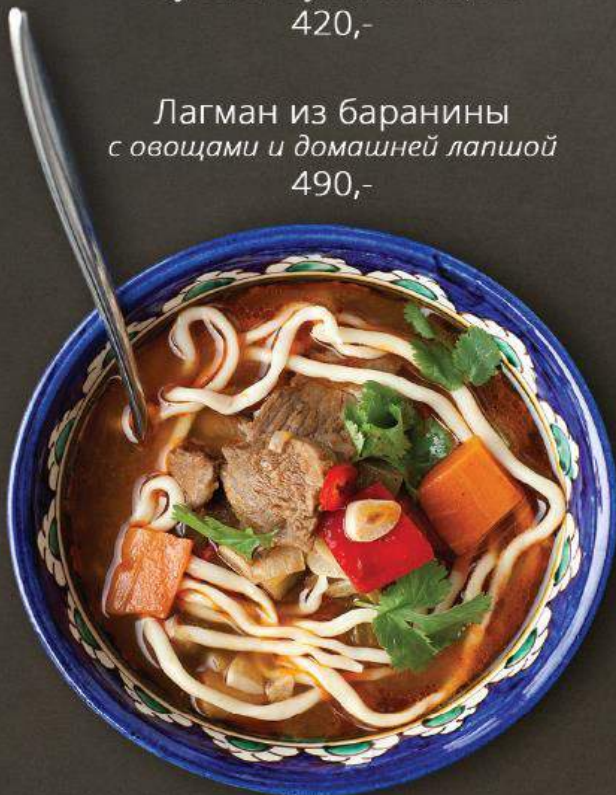


Узбекский плов с бараниной,
рисом девзира и специями
520,-

Манты с бараниной
и соусом из мацони
490,-

Долма
из говядины и баранины
с луком и соусом из мацони
420,-

Лажман из баранины
с овощами и домашней лапшой
490,-



Самса
пирожок из слоеного теста
с бараниной и луком
280,-/2 шт.

Домашний чебурек
с начинкой на выбор:
с сыром и зеленью/
с бараниной
240,-/1 шт.

Хачапури имеретинские
лепешки с сыром сулугуни,
запеченные в печи
420,-

Хачапури по-аджарски
в форме лодочки
с сыром сулугуни и яйцом
420,-



Горячие блюда

Бифштекс из рубленого мяса оленя
с жареным яйцом и соусом из лесных ягод
760,-



Бифштекс из рубленой телятины
с перепелиным яйцом
*подается на оладьях из цукини
с кофейно-сливочным соусом*
620,-

Телячьи щечки
в соусе «Красное вино»
с перлотто из лесных грибов
630,-

Мурманская треска на пару
с гарниром из припущенных овощей
и тыквенным соусом
490,-

Свиной эскалоп
с картофелем и пикантным соусом BBQ.
520,-

Бефстроганов из говяжьей вырезки
с лесными грибами
и маринованными огурцами
с гречей/картофельным пюре
720,-

Куриные пожарские котлеты
с картофельным пюре
и грибным сливочным соусом
480,-

Утиная грудка
с карамелизированной грушей
и вишневым соусом
610,-

Утиная ножка
с тушеной
квашеной капустой
520,-



*Блюда, приготовленные
на гриле и в печи JOSPER*

ПТИЦА / МЯСО

Большой перечный стейк
(500 г сырого продукта)
кусок из филейной части
говяжьей вырезки
с легким перечным соусом
1900,-

Шашлык из бедра цыпленка
на тонком лаваше
с пикантным томатным соусом,
маринованным луком и зеленью
480,-

Шашлык из свиной шеи
на тонком лаваше
с пикантным томатным соусом,
маринованным луком и зеленью
560,-

Шашлык из говядины
на тонком лаваше
с пикантным томатным соусом,
маринованным луком и зеленью
810,-

Шашлык из телятины
на тонком лаваше
с пикантным томатным соусом,
маринованным луком и зеленью
620,-

Шашлык из баранины
на тонком лаваше
с пикантным томатным соусом,
маринованным луком и зеленью
750,-

Люля-кебаб из баранины
на тонком лаваше
с маринованным луком и зеленью
с соусом ткемали из дикой сливы
680,-

Медальоны из оленины на гриле
с соусом из лесных ягод
1050,-



Купаты из оленины
с брусничным соусом
620,-

Фермерский цыпленок-корнишон,
жаренный целиком,
с пикантным соусом барбекю
790,-

Каре ягненка
(порция 200 г сырого продукта)
корейка ягнятины
на ребрышках
920,-

Филе-миньон
сочный стейк из говяжьей вырезки
с перечным соусом, зеленью
и кукурузой гриль
980,-

Стейк из индейки
с соусом песто
и салатом из томатов,
авокадо и кинзы
550,-

Стейк рибай
стейк из реберной части
мраморной говядины
породы Блэк Ангус зернового откорма
2490,-



ХОРОШЕЕ предложение для БОЛЬШОЙ компании

Рыбная жаровня

филе дорадо, кальмар Ким-чи,
филе лосося, шашлыки из креветок,
филе судака в беконе,
большие мидии с пряным маслом,
овощи гриль, домашний песто,
имбирно-чесночный соус

4200,-

Мясная жаровня

каре ягненка,
шашлык из свиной шеи,
шашлык из говядины,
шашлык из бедра цыпленка,
люля-кебаб из баранины,
купаты из цыпленка,
печеный картофель,
кукуруза на гриле,
острый томатный соус,
ткемали

3900,-



РЫБА / МОРЕПРОДУКТЫ



Тигровые креветки
с томатами черри и паприкой
720,-

Палтус на гриле
с рукколой, салатом фризе,
томатами черри
и соусом наршараб
650,-

Дорадо
гриль/ на пару (целиком)
850,-

Гарниры

Овощи на гриле/ на пару
томат, кабачок, болгарский перец,
кукуруза
350,-

Картофель
пюре/ фри/ айдахо
с чесноком и зеленью
220,-

Кукуруза,
печенная на гриле
230,-

Рис с овощами
190,-

Греча
со сливочным маслом
190,-

Домашний хлеб
со сливочным маслом
160,-

Стейк из лосося
гриль/ на пару
820,-



Соусы

Французская заправка
Соус барбекю
Наршараб из сока граната
Домашнее песто
Кисло-сладкий тайский чили
Соус из лесных грибов
Ореховый соус
Острый томатный соус с кинзой
Ткемали из плодов красной сливы
Аджика абхазская
Соус из лесных ягод
Соус «Красное вино»
90,-

Десерты

Тирамису
классический итальянский десерт
с сыром маскарпоне
290,-

Панна Котта
сливочный пудинг
с бурбонной ванилью,
соусом манго-маракуйя
и свежими ягодами
290,-



Штрудель яблочный
с медово-имбирным соусом
и шариком мороженого
280,-

Штрудель вишневый
с шариком мороженого и вишневым соусом
280,-

Сметанник
шоколадно-сметанный бисквит с грецким
орехом, пропитанный сметанным кремом,
с малиновым соусом и соусом манго-маракуйя
290,-

Мини-эклеры
с заварным кремом
с малиновым соусом и свежими ягодами
290,-

Десерт «Золотая Орда»
миндально-вишневый ролл
с творожным сыром, вишневым соусом
и свежими ягодами
330,-

Десерт «Бельгийский шоколад»
на основе натурального шоколада
с ванильным соусом и свежими ягодами
290,-

Ассорти из шоколадных трюфелей
ручной работы:
кокосовый, ореховый, кофейный (3 шт.)
150,-



Теплый пирог
с абрикосами и сыром рикотта
на тонком песочном тесте с шариком
мороженого и соусом манго-маракуйя
290,-

Чизкейк «Нью-Йорк»
на основе из французского бисквита
с клубничным и ванильным соусом
290,-

Наполеон
с кремом «Баваруа» и белым шоколадом,
малиновым соусом и свежими ягодами
290,-

Медовик
медовый бисквит со сметанным кремом
290,-

Домашнее варенье (100 г):
клубничное, ежевичное, малиновое,
вишневое, брусничное
100,-

Дополнительные соусы к десертам
ванильный, клубничный, малиновый,
вишневый, медово-имбирный,
манго-маракуйя
80,-

*Фирменные торты
от шеф-кондитера*

Торт «Медовик»
медовый бисквит со сметанным кремом
1700,-



Торт «Муссовый» с пюре из свежих фруктов <i>белый бисквит, сливки, консервированные фрукты, пюре буаро и манго-маракуйя</i>	1500,-
Торт «Сметанный с орешками» <i>шоладно-сметанный бисквит, пропитанный сметанным кремом с наполнителем на выбор (грецкий орех, вишня, ананас)</i>	1700,-
Торт «Черный лес» <i>шоладный бисквит, пропитанный ягодным сиропом, прослоен шоладным кремом на основе бельгийского горького шолада и ассорти из лесных ягод</i>	1700,-
Торт «Графские развалины» <i>белковая основа с шоладом и миндалем, с шоладным заварным кремом и черносливом</i>	2000,-
Торт «Тирамису» <i>классический десерт на основе печенья савоярди, пропитанный кофе с добавлением коньяка, с кремом на основе желтков, сливок и сыра маскарпоне</i>	2000,-
Торт «Бельгийский шолад» <i>5 слоев сметанного бисквита, прослоенные шоладным ганашем</i>	1800,-
Торт «Наполеон» (от 2 кг) <i>12 слоев пресного сметанного теста, прослоенного кремом Баваруа с добавлением белого шолада</i>	1700,-
Торт «Эклерный» <i>заварной крем, малиновый соус</i>	1500,-
Морковный торт <i>нежный бисквит с добавлением моркови и миндаля с сырным кремом</i>	1700,-
Торт «Шоладный с пюре из маракуйи»	1800,-
Свадебный каравай	1000,-

Предварительный заказ не менее, чем за 3 суток.

Цена указана за 1 кг без учета дополнительных украшений.