



Ресторан 800°C Contemporary Steak  
входит в международный рейтинг  
Worlds 101 Best Steak Restaurants,  
занимая в нем 46-ю строчку



## *Breakfast*

ПН-ПТ 09:00 - 12:00

СБ-ВС 09:00 - 13:00

MON - FRI 09:00 - 12:00

SAT - SUN 09:00 - 13:00



**здесь можно  
посмотреть состав  
и фото блюд**

## CHEF SPECIAL

|                                                                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>колбаса выдержанная из говядины</b> <i>limited edition</i><br><b>Black Angus с Wagyu</b> 25 г<br>aged beef sausage of Black Angus with Wagyu beef 25 g                         | 950   |
| <b>колбаса выдержанная из говядины</b> <i>limited edition</i><br><b>Black Angus с Wagyu с трюфелем</b> 25 г<br>aged beef sausage of Black Angus with Wagyu beef with truffle 25 g | 1 250 |
| <b>брезаола Wagyu</b> 30 г <i>limited edition</i><br>Wagyu bresaola 30 g                                                                                                          | 3 500 |
| <b>ростбиф из ребяя / кампотский перец / соус перечно-коньячный</b><br>ribeye roast beef / kampot pepper / pepper sauce / cognac sauce                                            | 2 100 |
| <b>пирог Pâté en Croûte / фуа-гра /<br/>печеный виноград / варенье из лука</b><br>Pate en croute pie / foie gras / baked grapes / onion preserve                                  | 2 350 |

## ПОКА ВЫ ЖДЕТЕ / WHILE U WAIT

|                                                                                                                                |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>перетертые томаты / масло оливковое / хлеб серый из био муки</b><br>crushed tomatoes / olive oil / bio flour brown bread    | 750           |
| <b>оливки / маслины / цедра апельсина</b><br>green olives / black olives / orange peel                                         | 550           |
| <b>чипсы из батата / картофеля / свеклы / кейла / киноа</b><br>chips: sweet potato / potato / beetroot / lettuce kale / quinoa | 500           |
| <b>хумус / авокадо / хлеб серый из био муки</b><br>hummus / avocado / bio flour brown bread                                    | 750           |
| <b>мусс из фуа-гра / глазурь вишневая</b><br>foie gras mousse / cherry glaze                                                   | 1 400         |
| <b>паштет из куриной печени / чатни из сливы / орех пекан</b><br>chicken liver pate / plum chutney / pecan                     | 850           |
| <b>бургундские виноградные улитки / пряные травы</b><br>burgundy snails / herbs                                                | 1 600         |
| <b>бургундские виноградные улитки / пекорино</b><br>burgundy snails / pecorino                                                 | 1 600         |
| <b>хлеб серый из био муки / масло / авокадо / соль цветочная</b><br>bio flour brown bread / butter / avocado / flower salt     | 450           |
| <b>хлеб серый из био муки / масло сливочное / трюфель</b><br>bio flour brown bread / butter / truffle                          | 550           |
| <b>Jamon de Bellota 100% Iberico</b> 20 / 40 г<br>Jamon de Bellota 100% Iberico 20 / 40 g                                      | 2 500 / 4 900 |

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ / SALADS & STARTERS

### МЯСНЫЕ / MEAT

|                                                                                                                                                                                                                                          |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>три текстуры: рибай Россия / стриплойн Россия Dry Age /<br/>вырезка Wagyu / перец кампотский</b><br>three textures: ribeye Russia / striploin Russia Dry Age /<br>Wagyu tenderloin / kampot pepper                                    | <b>3 500</b> |
| <b>ростбиф / пекорино / соус имбирный</b><br>roastbeef / pecorino / ginger sauce                                                                                                                                                         | <b>1 200</b> |
| <b>карпаччо бавет / икра черная /<br/>масло оливковое / соль цветочная</b><br>carpaccio bavette / black caviar / olive oil / flower salt                                                                                                 | <b>1 490</b> |
| <b>карпаччо из телятины / трюфель черный / пармезан</b><br>veal carpaccio / black truffles / parmesan                                                                                                                                    | <b>1 350</b> |
| <b>карпаччо из рибая / crush томаты / крем трюфельный</b><br>ribeye carpaccio / crushed tomatoes / truffle cream                                                                                                                         | <b>1 300</b> |
| <b>суши Black Angus / соус черные бобы</b><br>Black Angus sushi / black bean sauce                                                                                                                                                       | <b>1 350</b> |
| <b>бавет / картофель / артишоки / пармезан</b><br>bavet / potato / artichokes / parmesan                                                                                                                                                 | <b>1 200</b> |
| <b>ротти / рибай / соус перечно-коньячный</b><br>rotti / ribeye / pepper-cognac sauce                                                                                                                                                    | <b>1 600</b> |
| <b>тартар Black Angus / шампиньоны / трюфель черный</b><br>Black Angus tartare / champignons / black truffle                                                                                                                             | <b>1 400</b> |
| <b>тартар Black Angus / хвост картофельный</b><br>Black Angus beef tartare / twisted potato chips                                                                                                                                        | <b>1 100</b> |
| <b>татаки рибай Dry Age / васаби кизами</b><br>tataki ribeye Dry Age / wasabi kizami                                                                                                                                                     | <b>2 800</b> |
| <b>тартар Black Angus / фуа-гра / желтки перепелиные</b><br>Black Angus beef tartare / foie gras / quail yolks                                                                                                                           | <b>1 200</b> |
| <b>трио тартар: телятина с трюфелем / кострец с горчичным<br/>соусом / вырезка с соусом ворчестер и табаско</b><br>trio tartare: veal with truffle / rump with mustard sauce /<br>tenderloin with worcestershire sauce and tabasco sauce | <b>1 700</b> |
| <b>тартар из костреца на костном мозге</b><br>bone marrow rump tartare                                                                                                                                                                   | <b>1 400</b> |
| <b>салат Black Angus / вешенки / шиитаке / фасоль кенийская</b><br>Black Angus salad / oyster mushrooms / shiitake / kenyan bean                                                                                                         | <b>1 800</b> |

**стейк мясника / капуста брюссельская / ломбардийский перец / картофель черри** 1 450  
butcher's steak / brussels sprouts / lombardy pepper / cherry potatoes

**костный мозг / лук перечный / серый хлеб из био муки** 1 450  
bone marrow / pepper onion / bio flour brown bread

## РЫБНЫЕ / FISH

**татаки из тунца / авокадо / хлеб серый из био муки / соус соево-имбирный** 1 250  
tuna tataki / avocado / bio flour brown bread / sauce soy-ginger

**тартар лосось / юдзу / капуста цветная / пармезан / трюфель черный** 1 450  
salmon tartare / yuzu / cauliflower / parmesan / black truffle

**гедза креветка / сибас / соус том ям** 1 200  
gyoza shrimp / sea bass / tom yum sauce

## ОВОЩНЫЕ / VEGETABLE

**тартар из томатов на печеном баклажане / каперсы / перцы черри чили / соус спайси** 950  
tomato tartare on baked eggplant / capers / cherry chili peppers / spicy sauce

**томатное плато / артишоки / каперсы** 1 200  
tomato plateau / artichokes / capers

**листья латука / соус медово-цитрусовый** 1 500  
lettuce leaves / honey-citrus sauce

**карпаччо из цветной капусты / пармезан / трюфель черный** 890  
cauliflower carpaccio / parmesan / black truffle

**греческий салат** 1 300  
greek salad

**огурцы / томаты / пармезан / брынза** 950  
cucumbers / tomatoes / parmesan / feta cheese

**баклажан запеченный / страчателла / шпинат молодой** 850  
baked eggplant / stracciatella / baby spinach

**микс салат / гуакамоле с халапеньо / артишоки / томаты черри / масло трюфельное** 1 100  
salad mix / guacamole with jalapeno / artichokes / cherry tomatoes / truffle oil

# МЯСО / MEAT

за 100 г / per 100 g

## РОССИЯ / RUSSIA

Порода бычков Black Angus. Кукурузный откорм 200 дней  
Bull breed Black Angus. Corn feed 200 days

|                                |       |                                                      |       |
|--------------------------------|-------|------------------------------------------------------|-------|
| стейк мясника<br>butcher steak | 1 250 | клуб стейк (от 500 г)<br>club steak (from 500 g)     | 1 300 |
| вырезка<br>tenderloin          | 2 500 | ти-бон стейк (от 600 г)<br>t-bone steak (from 600 g) | 1 400 |
| рибай<br>ribeye                | 2 000 | портерхаус (от 700 г)<br>porterhouse (from 700 g)    | 1 500 |
| флэт айрон<br>flat iron        | 1 300 |                                                      |       |

### Matured Beef Special

### Special

#### DRY AGE

#### DRY AGE

#### DRY AGE

Отруба вызревают от 7 до 60 дней.  
Мясо приобретает насыщенный вкус и особый аромат.  
Cuts ripen from 7 to 60 days.  
The meat acquires a rich taste and a special aroma.

Отруба вызревают 120 дней.  
Мясо приобретает насыщенный мясной вкус с нотками хамона и сыра дор блю.  
Cuts ripen for 120 days.  
The meat acquires a rich meaty taste with notes of jamon and Dorblue cheese.

Отруба вызревают от 21 до 60 дней.  
Мясо приобретает насыщенный мясной вкус с нотками хамона и сыра дор блю.  
Cuts ripen from 21 to 60 days.  
The meat acquires a rich meaty taste with notes of jamon and Dorblue cheese.

## РОССИЯ / RUSSIA

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| вырезка<br>tenderloin            | 3 100 |
| рибай на кости<br>ribeye on bone | 2 100 |

## РОССИЯ / RUSSIA

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| рибай на кости<br>ribeye on bone | 3 300 |
|----------------------------------|-------|

## РОССИЯ / RUSSIA

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| клуб стейк (от 500 г)<br>club steak (from 500 g)     | 2 800 |
| ти-бон стейк (от 600 г)<br>t-bone steak (from 600 g) | 2 900 |
| портерхаус (от 700 г)<br>porterhouse (from 700 g)    | 3 000 |

## АРГЕНТИНА / ARGENTINA

## УРУГВАЙ / URUGUAY

Порода бычков Black Angus.  
Пятизлаковый откорм 150-180 дней  
Bull breed Black Angus.  
Five-grain fattening for 150 - 180 days

Порода бычков Кросс-Вагю.  
Зерновой откорм 300 дней  
Bull breed Cross-Wagyu.  
Grain fattening for 300 days

|                       |       |                        |       |
|-----------------------|-------|------------------------|-------|
| вырезка<br>tenderloin | 2 450 | стриплойн<br>striploin | 3 700 |
| рибай<br>ribeye       | 2 150 |                        |       |

## ЯПОНИЯ / JAPAN

|                       |       |                 |       |
|-----------------------|-------|-----------------|-------|
| вырезка<br>tenderloin | 8 200 | рибай<br>ribeye | 6 500 |
|-----------------------|-------|-----------------|-------|

*Recommended*

## ФИРМЕННЫЕ ПЮРЕ / SIGNATURE PUREES

|                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>пюре с трюфелем</b><br>with truffle                                               | 850 |
| <b>пюре с черной икрой</b><br>with black caviar                                      | 950 |
| <b>пюре с белыми грибами</b><br>with porcini mushrooms                               | 950 |
| <b>пюре классическое</b><br>classic                                                  | 600 |
| <b>пюре с демиглас</b><br>with demi-glaze                                            | 600 |
| <b>пюре с пармезаном</b><br>with parmesan                                            | 650 |
| <b>пюре с халапеньо</b><br>with jalapeno                                             | 650 |
| <b>пюре с васаби</b><br>with wasabi                                                  | 600 |
| <b>пюре с горгонзолой</b><br>with gorgonzola                                         | 650 |
| <b>пюре с оливками</b><br>with olives                                                | 700 |
| <b>пюре с базиликом / пармезан / песто</b><br>with basil / parmesan / pesto          | 750 |
| <b>пюре со сладкими креветками / чили сладкий</b><br>with sweet shrimp / sweet chili | 700 |
| <b>пюре с баклажаном / кимчи</b><br>with eggplant / kimchi                           | 650 |
| <b>пюре с говяжьим беконом и чесноком</b><br>with beef bacon and garlic              | 700 |
| <b>пюре с укропом</b><br>with dill                                                   | 600 |

# Street food

## БУРГЕРЫ / BURGERS

В булочке бриошь или в листьях салата. Прожарка по умолчанию medium  
In a brioche bun or lettuce. All our burgers are medium-roast by default

|                                                                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>гамбургер</b><br>hamburger                                                                                                                               | 1 200 |
| <b>чизбургер</b><br>cheeseburger                                                                                                                            | 1 300 |
| <b>фирменный бургер 800°C</b><br>signature burger 800°C                                                                                                     | 1 400 |
| <b>фирменный бургер 800°C с котлетой Wagyu</b><br>signature burger 800°C with Wagyu beef cutlet                                                             | 2 450 |
| <b>с трюфелем и белыми грибами</b><br>with truffle and porcini mushrooms                                                                                    | 1 800 |
| <b>итальянский с сыром страчателла и вялеными томатами</b><br>Italian with stracciatella and sun-dried tomatoes                                             | 1 400 |
| <b>с козьим сыром и клюквенным соусом</b><br>with goat cheese and cranberry sauce                                                                           | 1 350 |
| <b>мексиканский с гуакамоле и томатным соусом с халапеньо</b><br>mexican with guacamole and tomato jalapenos sauce                                          | 1 400 |
| <b>фермерский с говяжьим беконом и яйцом</b><br>farmer with beef bacon and egg                                                                              | 1 350 |
| <b>с говяжьим ребром / соус чили-барбекю</b><br>with beef rib and chili-bbq sauce                                                                           | 3 200 |
| <b>с тунцом</b><br>with tuna                                                                                                                                | 1 350 |
| <b>куриный с соусом медовая горчица</b><br>chicken with honey mustard sauce                                                                                 | 1 100 |
| <b>с фуа-гра / конфитюр из красного лука /<br/>соус клюквенно-имбирный / золото</b><br>with foie gras / red onion confiture / cranberry-ginger sauce / gold | 2 500 |
| <b>рекомендуем добавить: икра черная</b><br>we recommend to add: black caviar                                                                               | 1 100 |

|            |                                                                                                                           |       |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>NEW</b> | <b>сэндвич с говядиной Black Angus / соус имбирь-ворчестер</b><br>Black Angus beef sandwich / ginger worcestershire sauce | 1 850 |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

### MINI БУРГЕР СЕТ / MINI BURGER SET

|                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>итальянский / мексиканский / фирменный</b><br>Italian / mexican / signature burger | 1 150 |
| <b>с курицей / с трюфелем / с тунцом</b><br>with chicken / with truffle / with tuna   | 1 250 |

### MICRO БУРГЕР СЕТ / MICRO BURGER SET

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| <b>бургеры классические</b><br>classic burgers             | 990   |
| <b>бургеры с халапеньо</b><br>spicy burgers with jalapenos | 1 050 |

## ШАУРМА / SHAWARMA

Шаурма может быть приготовлена в закрытом или открытом виде  
Can be cooked closed and open

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>шаурма с курицей классическая</b><br>classic shawarma with chicken                | 1 300 |
| <b>шаурма с курицей острая</b><br>spicy shawarma with chicken                        | 1 350 |
| <b>золотая шаурма с курицей классическая</b><br>golden classic shawarma with chicken | 1 850 |
| <b>золотая шаурма с курицей острая</b><br>golden spicy shawarma with chicken         | 1 950 |

## ТАКОС / TACOS

### МЯСНЫЕ / MEAT

|                                                                                                                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>такос с рваной говядиной / томленный лук / соус барбекю</b><br>pulled beef tacos / stewed onion / bbq sauce                                                             | 950   |
| <b>такос с рубленой говядиной / моцарелла / халапеньо</b><br>minced beef tacos / mozzarella / jalapeno                                                                     | 950   |
| <b>такос с говядиной / соус черные бобы</b><br>beef tacos / black bean sauce                                                                                               | 1 250 |
| <b>такос сет мясной: говядина с соусом черные бобы /<br/>рваная говядина / рубленая говядина</b><br>tacos meat set: beef with black bean sauce / pulled beef / minced beef | 1 150 |

## МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD

|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>такос с пикантными креветками / авокадо / брынза</b><br>spicy prawns tacos / avocado / feta cheese | 950   |
| <b>такос с крабом / салат кейл / авокадо</b><br>crab tacos / kale / avocado                           | 1 650 |
| <b>такос с тунцом / васаби кизами</b><br>tuna tacos / wasabi kizami                                   | 850   |
| <b>рыбный сет: краб / тунец / креветка</b><br>tacos seafood set: crab / tuna / prawns                 | 1 450 |

## СУПЫ / SOUPS

**грибной с подосиновиками** 950  
mushroom soup with aspen mushrooms

**борщ с телячьей щечкой / сметана / хлеб серый из био муки** 1 100  
borshch with veal cheek / sour cream / bio flour brown bread

**бульон куриный / трофье / рваная курица / морковь / яйца пашот** 850  
chicken broth / trofie / pulled chicken / poached egg / carrot

**NEW гаспачо / камчатский краб** 1 900  
gazpacho / king crab

**NEW суп кукси / говядина Black Angus** 1 400  
kuksi soup / Black Angus beef

## ПАСТА И РИЗОТТО / PASTA & RISOTTO

Любую пасту можно заменить на безглютеновые казаречче / спагетти  
Any pasta can be replaced with gluten-free ones casareccia / spaghetti

**спагетти с карпаччо из рибая / белые грибы / трюфель черный** 2 200  
spaghetti with ribeye carpaccio / porcini mushrooms / black truffle

**спагетти с митболами Black Angus / томатный соус / пармезан** 1 450  
spaghetti with Black Angus meatballs / tomato sauce / parmesan

**лингвини / стейк мясника / соус пепе верде** 1 800  
linguini / butcher's steak / pepe verde sauce

**ризотто с грибами / фуа-гра / сусальное золото** 2 200  
mushroom risotto / foie gras / gold leaf

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

### МЯСНЫЕ / MEAT

**цыпленок в специях / кукуруза / соус чимичурри** 1 800  
grilled chicken with spices / corn / chimichurri sauce

**утиная ножка конфи / фенхель / слива в портвейне** 2 300  
duck leg confit / fennel / plum in port wine

**кросс-вагю / пак-чой / шиитаке** 3 350  
cross wagyu / bok choy / shiitake

**талятта из стейка мясника / перцы печеные / соус чимичурри** 1 800  
butcher steak tagliatta / baked peppers / chimichurri sauce

**флэт айрон / сицилийский гарнир** 2 600  
flat iron / sicilian side dish

**филе миньон / фуа-гра / ежевика / эстрагон / соус порто** 5 500  
filet mignon / foie gras / blackberry / tarragon / porto sauce

**говяжий язык / рукола / песто / хрен свежий** 2 200  
beef tongue / arugula / pesto / fresh horseradish

**томленое говяжье ребро / соус виски-барбекю** 3 500  
stewed beef rib / bbq whiskey sauce

**телячьи щеки / картофельное пюре / грибы** 1 800  
veal cheeks / mashed potatoes / mushrooms

**NEW лопатка ягненка / корнеплоды / соус "жю" с розмарином** 4 600  
lamb shoulder / root vegetables / "ju" sauce with rosemary

### РЫБНЫЕ / FISH

**сибас / оливки / каперсы / соус из узбекских лимонов** 2 450  
sea bass / olives / capers / uzbek lemon sauce

**лосось / фенхель / пак-чой / эдамаме / соус белое вино** 2 900  
salmon / fennel / bok choy / edamame / white wine sauce

**тунец / пюре васаби / рукола / фенхель** 1 600  
tuna / wasabi puree / arugula / fennel

## ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

|                                                                                                                                                                  |       |                                                                                                                                      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>кукуруза / пармезан / брынза / соус чимичурри</b><br>corn / parmesan / feta cheese / chimichurri sauce                                                        | 700   | <b>батат фри</b><br>sweet potatoes fries                                                                                             | 750 |
| <b>овощи гриль: томаты / цукини / баклажаны / лук красный / перец болгарский</b><br>grilled vegetables: tomatoes / zucchini / eggplant / red onion / bell pepper | 550   | <b>картофель фри / соль</b><br>french fries / salt                                                                                   | 600 |
| <b>картофель фри / брынза</b><br>french fries / feta cheese                                                                                                      | 650   | <b>картофель фри / масло трюфельное</b><br>french fries / truffle oil                                                                | 650 |
| <b>гратен картофельный / трюфель черный</b><br>potato gratin / black truffle                                                                                     | 1 400 | <b>авокадо фри / панировка миндальная</b><br>avocado fries / almond breading                                                         | 750 |
| <b>печеный картофель батат / соль морская</b><br>baked sweet potatoes / sea salt                                                                                 | 860   | <b>цукини фри / панировка миндальная</b><br>zucchini fries / almond breading                                                         | 750 |
| <b>морковь карамелизированная / розмарин</b><br>caramelized carrots / rosemary                                                                                   | 400   | <b>рис в азиатском стиле / мини перчик / фасоль кенийская / шиитаки</b><br>asian style rice / mini peppers / kenyan beans / shiitake | 950 |
| <b>спаржа на гриле или на пару</b><br>grilled or steamed asparagus                                                                                               | 1 250 |                                                                                                                                      |     |
| <b>шпинат в сливках / пармезан</b><br>spinach with cream / parmesan                                                                                              | 950   |                                                                                                                                      |     |

## СОУСЫ / SAUCES

|                                             |     |                                                 |     |
|---------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------|-----|
| <b>перечно-коньячный</b><br>pepper & cognac | 250 | <b>клюквенно-имбирный</b><br>cranberry & ginger | 250 |
| <b>чимичурри</b><br>chimichurri             | 250 | <b>гуакамоле</b><br>guacamole                   | 350 |
| <b>беарнез</b><br>bearnaise                 | 250 | <b>медово-горчичный</b><br>honey & mustard      | 250 |
| <b>сливочно-грибной</b><br>cream & mushroom | 250 | <b>дижонская горчица</b><br>dijon mustard       | 250 |
| <b>арабьята</b><br>arrabbiata               | 250 | <b>барбекю</b><br>bbq                           | 250 |
| <b>800°C</b><br>800°C                       | 250 | <b>сырный</b><br>cheese                         | 250 |

## Sweet HAPPY END

|                                                                                                                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>панна-котта ванильная с земляникой</b><br>vanilla panna cotta with wild strawberries                                                                                      | 950   |
| <b>грецкий орех / гречка / шоколад</b><br>walnut / buckwheat / chocolate                                                                                                     | 650   |
| <b>грейпфрут-личи / кардамон</b><br>grapefruit-lychee / cardamom                                                                                                             | 680   |
| <b>шоколад / соль / оливковое масло</b><br>chocolate / salt / olive oil                                                                                                      | 850   |
| <b>крем-брюле / сахарная вата</b><br>creme brulee / cotton candy                                                                                                             | 750   |
| <b>чизкейк Сан-Себастьян / соус клубнично-малиновый / ягоды / мороженое миндальное</b><br>cheesecake San Sebastian / strawberry-raspberry sauce / berries / almond ice cream | 1 200 |
| <i>signature</i> <b>шоколадное суфле / соус шоколадный / мороженое ванильное</b><br>signature chocolate souffle / chocolate sauce / vanilla ice cream                        | 1 300 |
| <b>венский рулет / фисташковый ганаш / малина</b><br>viennese roll / pistachio ganache / raspberry                                                                           | 1 400 |
| <b>медовик / соты медовые / мороженое йогуртовое</b><br>honey cake / honeycomb / yogurt ice cream                                                                            | 750   |
| <b>наполеон</b><br>napoleon cake                                                                                                                                             | 700   |
| <b>кекс мраморный / соус ванильный</b><br>marble cake / vanilla sauce                                                                                                        | 900   |
| <b>кекс лимонный</b><br>lemon cake                                                                                                                                           | 500   |

**ассорти трюфельных конфет 6 шт.**  
assorted truffle sweets 6 pcs

950

**с фисташками**  
with pistachios

200

**кальвадос-вяленые яблоки**  
calvados-dried apples

200

**с амаретто**  
with amaretto

200

**матча-лемонграсс**  
lemongrass matcha

200

**фундучное пралине**  
hazelnut praline

200

**пьяная клюква**  
brandied cranberry

200

## ЯГОДЫ / BERRIES

|                                                                              |     |                           |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------|
| <b>ягодная тарелка</b><br><b>(клубника, малина, голубика, ежевика)</b> 350 г |     | 3 700                     |
| berry platter<br>(strawberries, raspberries, blueberries, blackberries)      |     |                           |
| <b>голубика</b> 100 г                                                        | 900 | <b>клубника</b> 100 г 700 |
| blueberries                                                                  |     | strawberries              |
| <b>ежевика</b> 100 г                                                         | 900 | <b>малина</b> 100 г 1 400 |
| blackberries                                                                 |     | raspberries               |

## МОРОЖЕНОЕ / ICE CREAM

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| <b>ванильное</b>        | 350 |
| vanilla                 |     |
| <b>шоколадное</b>       | 350 |
| chocolate               |     |
| <b>вареная сгущенка</b> | 350 |
| condensed milk          |     |
| <b>фисташковое</b>      | 350 |
| pistachio               |     |
| <b>малиновое</b>        | 350 |
| raspberry               |     |

## СОРБЕТЫ / SORBETS

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| <b>лимон-лайм</b>     | 350 |
| lemon-lime            |     |
| <b>малина</b>         | 350 |
| raspberry             |     |
| <b>манго-маракуйя</b> | 350 |
| mango-passion fruit   |     |



## ПРЕЛЮДИЯ / SIGNATURE COCKTAILS

### SPRITZ

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Aperol Spritz</b> 200 ml<br>(Aperol / Prosecco / Orange)               | 1 500 |
| <b>Yuzu Spritz</b> 160 мл<br>(Yuzu Fresh / Prosecco / Amaro / Aloe Honey) | 1 800 |
| <b>Limoncello Spritz</b> 200 ml<br>(Limoncello / Prosecco / Sorbet)       | 1 700 |
| <b>Feijoa Spritz</b> 200 ml<br>(Feijoa cordial / Riesling)                | 1 700 |

### GIN

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Gimlet Aloe</b> 100 ml<br>(Bombay Sapphire / Aloe / Lime)                               | 1 400 |
| <b>Basil Smash</b> 100 ml<br>(Bombay Sapphire / Sugar / Lime / Basil)                      | 1 400 |
| <b>Bombay-Tonic</b> 170 ml<br>(Bombay Sapphire / Basil / Cucumber / Ginger / Lime / Lemon) | 1 200 |

### BELLINI

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Bellini Prosecco</b> 250 ml<br>(Peach Puree / Prosecco)   | 1 700 |
| <b>Bellini Champagne</b> 250 ml<br>(Peach Puree / Champagne) | 3 500 |
| <b>Bellini Banana</b> 200 ml<br>(Banana Puree / Prosecco)    | 1 700 |

### VODKA

|                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Sgroppino</b> 200 ml<br>(Vodka / Prosecco / Lemon Sorbet)                 | 1 500 |
| <b>Moscow Mule</b> 150 ml<br>(Vodka / Lime / Ginger)                         | 1 500 |
| <b>Porn Star</b> 200 ml<br>(Vodka / Passion Fruit / Lemon / Prosecco)        | 1 700 |
| <b>Lychee Martini</b> 150 ml<br>(Lychee / Vodka / Vermouth / Lemon)          | 1 400 |
| <b>Bloody Mary</b> 250 ml<br>(Tomato Juice / Vodka / Pelati / Lemon / Spice) | 1 800 |

NEW

### TEQUILA

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Dragon Sour</b> 100 ml<br>(Tequila / Cordial Dragon fruit-Lychee / Passoa / Egg)           | 1 500 |
| <b>Shiso Paloma</b> 140 ml<br>(Tequila / Cordial Shiso-Strawberry / Grapefruit / Lime / Soda) | 1 500 |
| <b>Gedonism</b> 100 ml<br>(Tequila / Cordial Pear-Grape / Sherry / Soda)                      | 1 500 |

#### MARTINI

вкус итальянской  
жизни

2 коктейля **Martini Fiero & Tonic** 400 ml

Авторский сет от Шефа: Дуэт тартаров на бриоше

2 600

NEW

МОКТЕЙЛИ / MOCKTAILS

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Classic Spritz 150 ml    | 1 100 |
| Cornflower Spritz 160 ml | 1 100 |
| Clover Club 120 ml       | 1 200 |

КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Martini Fiero & Tonic 220 ml | 1 300 |
| Martini Negroni 100 ml       | 1 500 |
| Maker's Mark Julep 250 ml    | 1 600 |
| Old Fashioned 100 ml         | 1 500 |
| Long Island Iced Tea 300 ml  | 2 000 |
| Mojito 200 ml                | 1 400 |
| Margarita 100 ml             | 1 400 |
| Cosmopolitan 100 ml          | 1 200 |
| Pina Colada 300 ml           | 1 300 |
| Dry Martini 90 ml            | 1 200 |

GIN

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
|                                      | 40 ml |
| Roku Japanese Craft (Japan)          | 950   |
| Hendrick's (Scotland)                | 1 800 |
| Bombay Sapphire (England)            | 950   |
| Bombay Bramble (England)             | 950   |
| Monkey 47 (Germany)                  | 2 500 |
| Mare (Spain)                         | 1 700 |
| Nordes (Spain)                       | 1 500 |
| Opihr (England)                      | 1 000 |
| Crafter's (Estonia)                  | 950   |
| Filliers (Belgium)                   | 1 100 |
| The London 1 Original Blue (England) | 1 400 |
| Ambrosia (Italy)                     | 1 100 |
| Geranium (England)                   | 1 200 |

TONIC ORIGINAL

|               |     |
|---------------|-----|
| Nunchi 200 ml | 400 |
|---------------|-----|

SWEET WINES

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
|                                         | 100 ml |
| Sauternes 2022 Chateau Villefranche     | 1 450  |
| Recioto della Valpolicella 2022 «Novaia | 1 990  |

AROMATIC WINE

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
|                                  | 80 ml |
| Barolo Chinato (Barale Fratelli) | 1 650 |

PINEAU DES CHARENTES

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
|                                | 80 ml |
| Signature Ugni Blanc (Lheraud) | 700   |

AQUAVIT

|                    |       |
|--------------------|-------|
|                    | 40 ml |
| Il Pirus di Nonino | 1 700 |

GRAPPA

|                          |       |
|--------------------------|-------|
|                          | 40 ml |
| Il Moscato Di Nonino     | 950   |
| Lo Chardonnay Di Nonino  | 1 250 |
| Oltre Il DiLidia (Berta) | 2 700 |
| Levi Serafino. Arneis    | 1 500 |

CALVADOS

|                         |       |
|-------------------------|-------|
|                         | 40 ml |
| Marquis dAguesseau XO 8 | 1 900 |

ARMAGNAC

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
|                                      | 40 ml |
| Chateau Du Tariquet XO, Bas Armagnac | 2 900 |

APERITIVO

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Martini Riserva Bitter 40 ml                      | 670 |
| Martini: Bianco / Extra Dry / Rosso / Fiero 80 ml | 670 |
| Martini Riserva Rubino 80 ml                      | 900 |
| Aperol 40 ml                                      | 600 |

DIGESTIVE / LIQUEURS

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Amaro Montenegro 40 ml       | 670   |
| Jagermeister 40 ml           | 670   |
| Fernet Branca 40 ml          | 670   |
| Bols 40 ml                   | 600   |
| Becherovka 40 ml             | 670   |
| Limoncello 40 ml             | 500   |
| Antica Formula Carpano 80 ml | 1 600 |

PORTO / JEREZ

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
|                                    | 80 ml |
| Tawny 20 Y (Barros)                | 2 300 |
| Late Bottled Vintage 2018 (Portal) | 950   |
| Alexandro Oloroso                  | 750   |

## WHISKEY

40 ml

### КУПАЖИРОВАННЫЙ / BLENDED

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| The Famous Grouse Finest | 700   |
| Dewar's White Label      | 700   |
| Dewar's 8 YO             | 900   |
| Jameson                  | 1 000 |
| Teeling Small Batch      | 1 150 |
| Chivas Regal 12 Y        | 1 500 |
| Bushmills Original       | 950   |

### ТЕННЕССИ / TENNESSEE

|              |     |
|--------------|-----|
| Jack Daniels | 950 |
|--------------|-----|

### БУРБОН / BOURBON

|              |       |
|--------------|-------|
| Jim Beam     | 750   |
| Maker's Mark | 1 100 |

### ОДНОСОЛОВОДОВЫЙ / SINGLE MALT

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| The Macallan Double Cask 12 Y | 3 500  |
| The Macallan Double Cask 18 Y | 11 000 |
| Balvenie Doublewood 12 Y      | 3 200  |
| Highland Park 12 Y            | 2 100  |
| Auchentoshan American Oak     | 1 500  |
| Auchentoshan Three Wood       | 2 200  |
| Laphroaig                     | 1 500  |
| Heriose Le Petit Tourbe       | 1 900  |
| Talisker 10 Y                 | 2 100  |
| Kavalan Concertmaster         | 2 900  |
| Yamazaki 12 Y                 | 4 500  |

## COGNAC

40 ml

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| Camus VS                                        | 1 400 |
| Camus VSOP                                      | 1 800 |
| Camus XO                                        | 4 000 |
| Naud VSOP                                       | 1 600 |
| Lheraud, Cuvee 20 Ans                           | 3 200 |
| A.E.DOR VSOP, Rare Fine Champagne               | 2 500 |
| Frapin Chateau Fontpinot<br>XO Grande Champagne | 3 900 |
| Hine Rare VSOP Fine Champagne                   | 2 600 |
| A.E.DOR XO                                      | 3 200 |

## VODKA

40 ml

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Beluga Noble         | 600   |
| Beluga Gold Line     | 1 600 |
| Grey Goose           | 900   |
| Koskenkorva Original | 800   |
| Onegin               | 650   |

## TEQUILA

40 ml

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Jose Cuervo 1800 Reposado          | 950   |
| Jose Cuervo 1800 Blanco            | 1 100 |
| Don Ramon Silver                   | 1 300 |
| Perro De San Juan Espadin (Mezcal) | 1 500 |
| Don Julio Blanco (100% Agave)      | 1 800 |
| Laneta Tequila Blanco              | 4 000 |
| Clase Azul Plata                   | 6 500 |
| Clase Azul Reposado                | 9 500 |

## RUM

40 ml

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Brugal Anejo              | 850   |
| Plantation Pineapple      | 1 000 |
| Canerock spiced           | 1 100 |
| Botucal Reserva Exclusiva | 1 700 |
| Zacapa Gran Reserva 23    | 2 200 |

## ПИВО / BEER

### БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО / NON - ALCOHOLIC BEER

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Estrella Free Damm 330 ml | 700 |
|---------------------------|-----|

### ДРАФТ ПИВО / DRAUGHT BEER

|               |     |
|---------------|-----|
| Stiegl 500 ml | 900 |
|---------------|-----|

### БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО / BOTTLED BEER

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Peroni Nastro Azzurro (Italy) 330 ml | 700 |
| Stigl Weisse (Austria) 500 ml        | 900 |

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

|                                                                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Baikal Pearl/ Reserve</b> still / sparkling<br>530 ml                                                                            | 650   |
| <b>San Benedetto (Italy)</b> still / sparkling<br>750 ml                                                                            | 1 200 |
| <b>Coca-Cola</b> 250 ml                                                                                                             | 450   |
| <b>Coca-Cola Zero</b> 250 ml                                                                                                        | 450   |
| <b>Соки Rich</b> 200 ml<br>яблоко / персик / вишня /<br>апельсин / томат<br>Rich Juices<br>apple / peach / cherry / orange / tomato | 400   |

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ / FRESH JUICES 350 ml

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| <b>Апельсин / Грейпфрут</b><br>Orange / Grapefruit | 850   |
| <b>Яблоко</b><br>Apple                             | 800   |
| <b>Морковь</b><br>Carrot                           | 800   |
| <b>Ананас</b><br>Pineapple                         | 1 500 |

## МИЛКШЕЙК И СМУЗИ / MILKSHAKES AND SMOOTHIES

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Милкшейк Нутелла</b> 330 ml<br>Milkshake Nutella                | 700 |
| <b>Манго-Чиа / Персик-Личи</b> 250 ml<br>Mango-Chia / Peach-Lychee | 700 |

## ЛИМОНАДЫ / LEMONADES

|                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Малина-Маракуйя</b> 330 ml<br>Raspberry-Passion fruit                                   | 650 |
| <b>Личи</b> 330 ml<br>Lychee                                                               | 650 |
| <b>Дюшес</b> 330 ml<br>Duchess pear                                                        | 650 |
| <b>Фейхоа / Земляника /<br/>Лемонграсс</b> 220 ml<br>Feijoa / Wild strawberry / Lemongrass | 650 |
| <b>Юдзу-Огурец</b> 330 ml<br>Yuzu - Cucumber                                               | 650 |
| <b>NEW Тархун</b> 220 ml<br>Tarragon                                                       | 650 |

## КОФЕ / COFFEE

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| <b>Капучино</b> Cappuccino 170 ml                   | 500 |
| <b>Двойной капучино</b><br>Double Cappuccino 340 ml | 750 |
| <b>Флэт Уайт</b> Flat White 170 ml                  | 550 |
| <b>Латте / Ice</b> Latte / Ice 300 ml               | 580 |
| <b>Эспрессо</b> Espresso 20 ml                      | 320 |
| <b>Двойной Эспрессо</b> Double Espresso 60 ml       | 500 |
| <b>Американо</b> Americano 110 мл                   | 320 |
| <b>Кофе без кофеина</b> Decaf Coffee 110 ml         | 450 |
| <b>Раф</b> Raf 170 ml                               | 550 |
| <b>Бамбл кофе</b> Bumble Coffee 200 ml              | 550 |

|                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>NEW Эспрессо-Тоник Земляника</b><br>Espresso Tonic Strawberries 200 ml | 550 |
| <b>Матча Латте Green</b> Matcha Latte Green 300 ml                        | 650 |
| <b>Матча Латте Blue</b> Matcha Latte Blue 300 ml                          | 650 |
| <b>Гречишный Латте</b> Buckwheat Latte 300 ml                             | 650 |

## ЧАЙ / TEA 500 ml

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| <b>Ассам</b> Assam                        | 950   |
| <b>Эрл грей</b> Earl Gray                 | 950   |
| <b>Лунцзин</b> Longjing                   | 950   |
| <b>Жасминовая жемчужина</b> Jasmine pearl | 950   |
| <b>Молочный Улун</b> Milk Oolong          | 950   |
| <b>Пуэр</b> Pu-erh                        | 1 400 |
| <b>Габа Улун</b> Gaba Oolong              | 1 400 |

## ДОМАШНИЙ ЧАЙ / HOMEMADE TEA 500 ml

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Клубника-Базилик с перцем</b><br>Strawberry-Basil with pepper | 900 |
| <b>Малиново-Имбирный</b><br>Raspberry-Ginger                     | 900 |
| <b>Клюква-Лемонграсс</b><br>Cranberry-Lemongrass                 | 900 |
| <b>Облепиха с грушей</b><br>Sea buckthorn with pear              | 900 |
| <b>Травяной сбор</b><br>Herbal collection                        | 900 |
| <b>Гречишный</b><br>Buckwheat                                    | 900 |
| <b>Согревающий</b><br>Warming                                    | 900 |
| <b>Иван-чай с вишней</b><br>Willow herb with cherry              | 900 |

**СКИДКА 20%**  
**НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ С САЙТА**

**ДОСТАВКА  
НА САЙТЕ:**



