

# ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФА / FROM THE CHEF

---

**Бургер с бараниной  
и сыром Сулугуни**

Lamb burger with  
Suluguni cheese

**640 Р** / 450 г





Пиво / Beer:  
**Копix IPA**  
6,5 % Россия  
**450 ₺** / 0,5 л



**Тушеные говяжьи  
ребра с пюре из батата**

Braised beef ribs  
with mash and yam

**860 ₺** / 380 / 150 / 35 гр



Пиво / Beer:  
**Mainstream Milk Stout**  
6 % Россия  
**450 ₺** / 0,5 л



**Глазированные в имбире  
копченые свиные ребра  
с фри из батата**

Ginger-glazed smoked  
pork ribs with yam fries

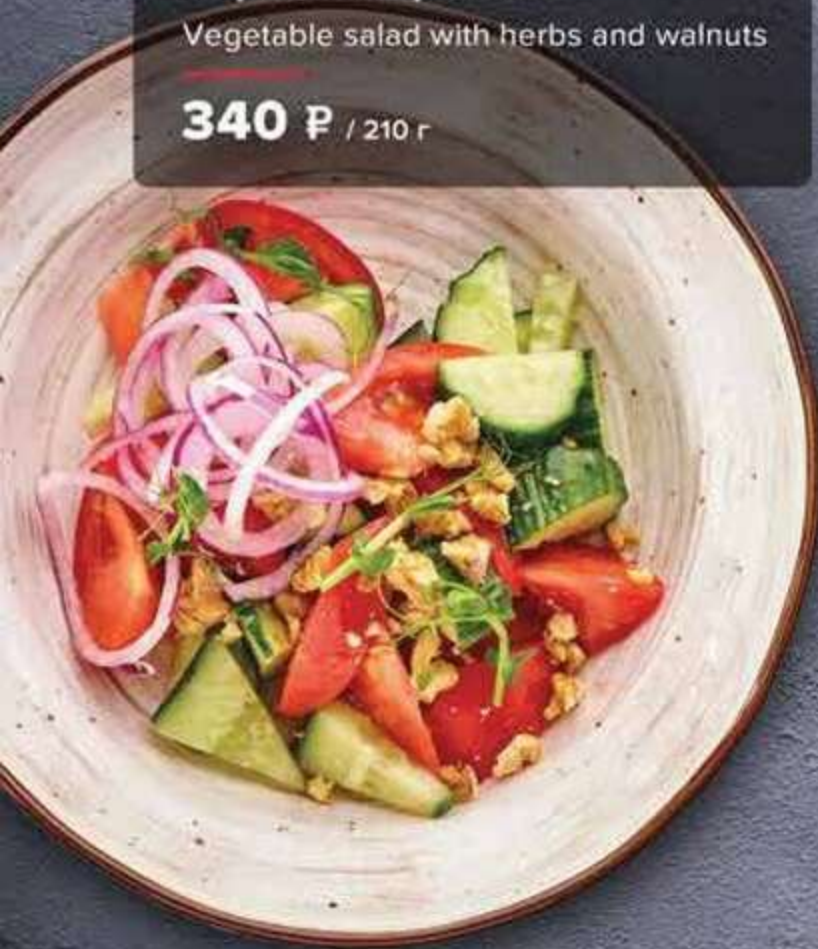
**860 ₺** / 285 / 90 / 40 / 40 г

# САЛАТЫ SALADS

Салат овощной с зеленью  
и грецким орехом

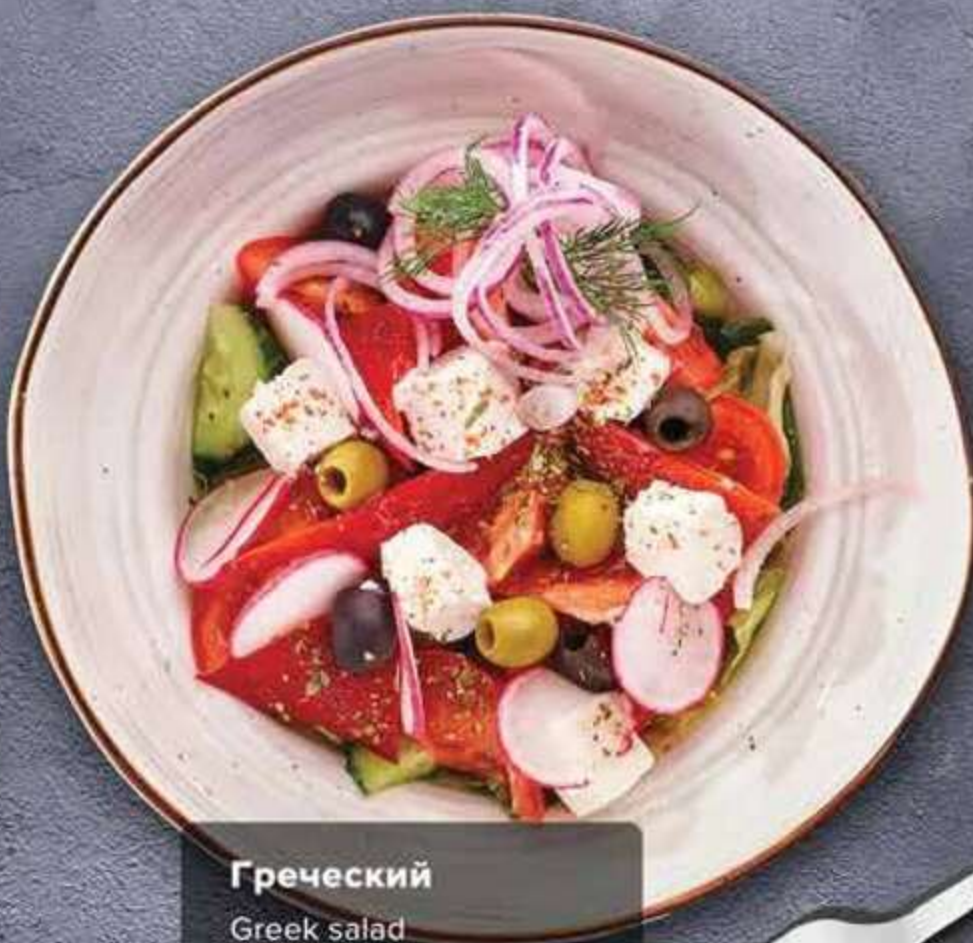
Vegetable salad with herbs and walnuts

**340 Р** / 210 г



Греческий  
Greek salad

**360 Р** / 300 г



Цезарь с куриным бедром  
Caesar with chicken thigh

**360 Р** / 210 г

Цезарь с тигровыми  
креветками

Caesar salad with shrimps

**460 Р** / 210 г

Цезарь с обжаренной  
сёмгой в кунжуте

Caesar salad with  
sesame roasted salmon

**560 Р** / 210 г



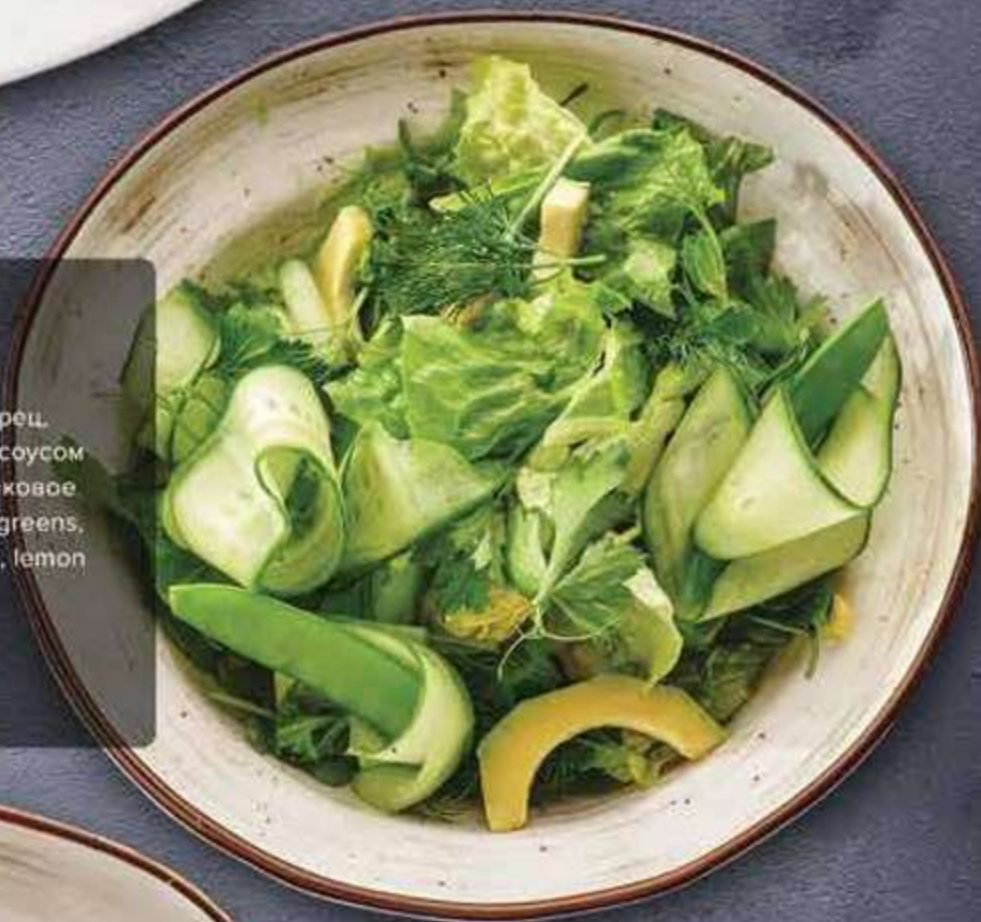


### Салат с Киноа

Salad with Quinoa

микс салата, томаты, огурцы, авокадо, Киноа под медово-горчичным соусом / a mix of lettuce, tomatoes, cucumbers, avocado, Quinoa with honey-mustard sauce

**380 Р** / 250 г



### Зеленый салат

Green salad

микс зеленых салатов, свежая зелень, огурец, горошек стручковый, авокадо, подается с соусом на выбор: песто, лимонное масло или оливковое масло с бальзамиком / mix of lettuce, fresh greens, cucumber, peas, avocado, served with: pesto, lemon oil, or olive oil with balsamic vinegar

**380 Р** / 220 г



### Салат с маринованными шампиньонами и куриным филе

Salad with marinated mushrooms and chicken fillet

куриное филе, маринованные шампиньоны, корнишоны, помидоры Черри, яблоко, сметана, майонез, зелень / chicken fillet, marinated mushrooms, gherkins, cherry tomatoes, apple, sour cream, mayonnaise, greens

**380 Р** / 350 г



**Капрезе**  
Caprese salad

**480 Р** / 270 г



**Салат с копченой свеклой, сыром Страчателла и зернами граната**

Salad with smoked beetroot, Straciatella cheese and pomegranate seeds

микс салата, свекла копченая, сыр Страчателла, гранат, кедровый орех, грецкий орех, вяленые томаты, помидоры Черри, песто из базилика / mixed salad, smoked beetroot, Straciatella cheese, pomegranate, pine nuts, walnuts, dried tomatoes, cherry tomatoes, basil pesto

**480 Р** / 260 г

**NEW**



**Салат с ростбифом**

Salad with roast beef

микс салата, ростбиф, помидоры Черри, артишоки, печеный перец, сыр Пармезан, кешью с горчичным соусом / lettuce mix, roast beef, cherry tomatoes, artichokes, baked pepper, Parmesan cheese, cashew nuts with mustard sauce

**580 Р** / 305 г





**Нисуаз с тунцом**  
Salad Nicoise with tuna

**480 Р** / 290 г



**Теплый салат  
с морепродуктами**

Warm seafood salad

креветки, кальмары, мидии, спаржа,  
картофель-бэби, песто-базилик,  
лимонное масло / shrimps, squids,  
mussels, asparagus, potatoes,  
pesto-basil, lemon oil

**580 Р** / 350 г



**Тар-тар из тунца**  
Tuna tartare

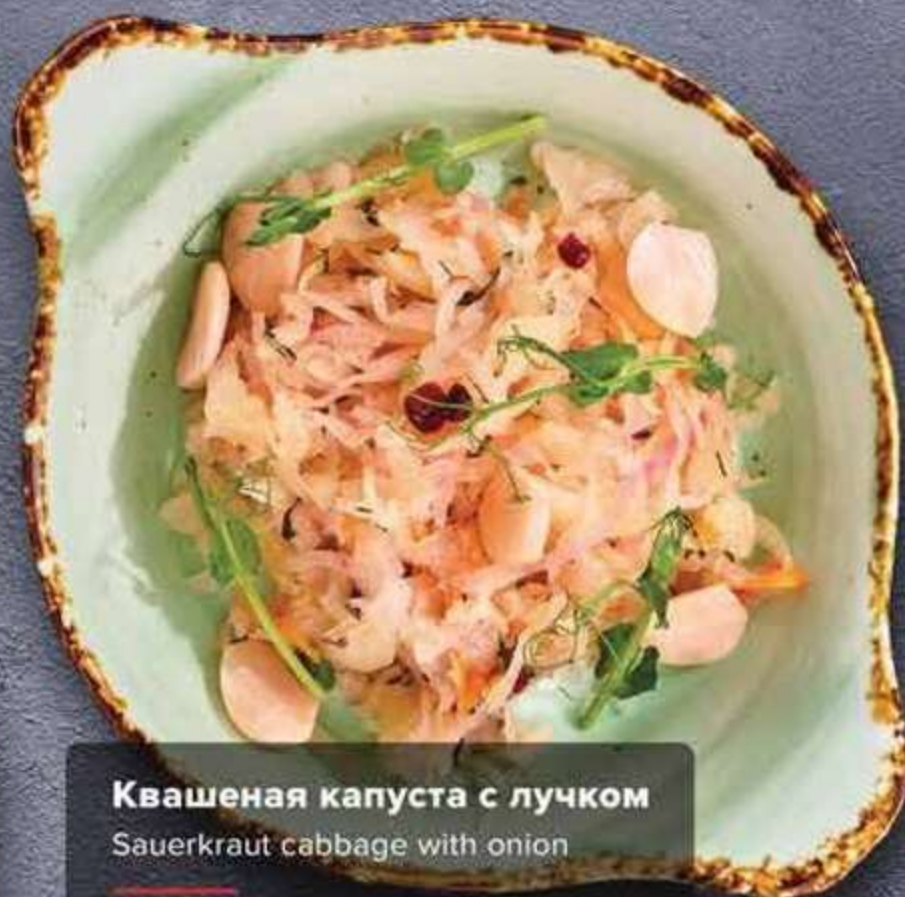
**580 Р** / 230 г



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

**Бочковые солёные огурцы**  
Homemade pickles

**250 Р** / 200 г



**Квашеная капуста с лучком**  
Sauerkraut cabbage with onion

**250 Р** / 200 г

**Малосольные огурчики с чесноком и укропом**

Freshly - salted cucumbers with garlic and parsley

**250 Р** / 220 г



**Куриный рулет с кинзой**  
Chicken roll with cilantro

**320 Р** / 160 / 40 г





**Сельдь по-русски  
с молодым картофелем,  
сладким луком  
и ржаными гренками**

Russian herring with  
baby potatoes, sweet  
onions and rye toast

**340 Р** / 330 г



**Дачные соленья**

Country marinated vegetables

бочковые огурцы, квашеная капуста,  
маринованные чеснок и помидоры,  
корейская морковь / Pickles,  
sauerkraut cabbage, garlic, cherry  
tomatoes, and korean carrot

**380 Р** / 200 г



**Овощная тарелка**

Vegetable plate

свежие огурцы, помидоры, редис,  
сладкий перец и ассорти зелени /  
fresh cucumber, tomato, radish, sweet  
pepper and mixed greens

**420 Р** / 250 г







### Строганина из Муксуна

Sliced frozen Muksun fish

**480** ₺ / 100 г



### Рыбная тарелка

Fish plate

слабосоленый лосось, копченый лосось, масляная рыба и угорь / mildly salted salmon, smoked salmon, butterfish, eel

**780** ₺ / 245 г



### Ассорти из сала, маринованное в чесноке с ржаными гренками

Mixed Lard plate marinated in garlic and rye toast

**480** ₺ / 120 / 60 г



### Мясная тарелка

Meat plate

ассорти из подкопченного ростбифа, телячьего языка и куриного рулета / mix of smoked roast beef, veal tongue, and chicken roulade

**640** ₺ / 200 / 40 г





**Плато из мяса и сыров**  
Cheese and meat plate

ростбиф, куриный рулет, говяжий язык, сыр Пармезан, Чеддер, Блю Чиз, мёд, ягодный соус / roast beef, chicken roulade, beef tongue, Parmesan cheese, Cheddar, Blue Cheese, honey, and berry sauce

**1 320 Р** / 470 г

**Сырная тарелка**  
Cheese plate

Блю Чиз, Гауда, Бри, Чеддер, Пармезан / Blue Cheese, Gouda, Brie, Cheddar, Parmesan

**640 Р** / 265 г



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

## Ржаные гренки со сметанным соусом

Rye toasts with garlic  
and sour cream sauce

**280 Р** / 180 / 40 г



## Жульен с грибами и куриным филе

Julienne with  
mushrooms and chicken

**250 Р** / 120 г




## Пикантные куриные крылышки с соусом Блю Чиз

Chicken wings with  
Blue Cheese sauce

**420 Р** / 230 / 45 / 20 / 40 г





**Кольца кальмара  
с соусом Тар-тар**

Crispy squid rings  
with Tar-tar sauce


**420 Р** / 160 / 40 г



**Фиш-энд-чипс  
соусом Тар-тар**

Fish and chips  
with Tar-Tar sauce

**420 Р** / 150 / 130 / 30 г

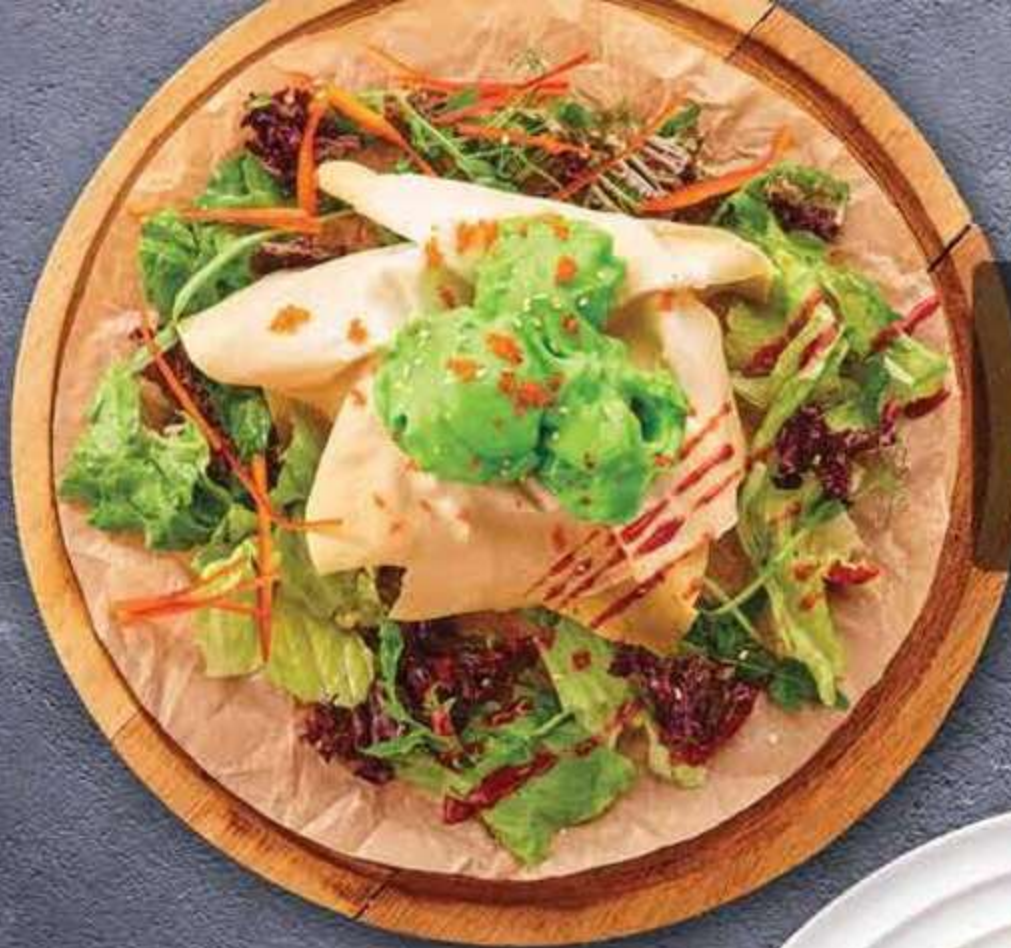


**Жареный сыр Сулугуни**

Smoked Suluguni cheese tempura  
fried with cranberry or red sauce

с соусом на выбор:  
клюквенный или красный острый /  
with cranberry or red sauce

**460 Р** / 250 / 60 г



**Креветки  
с соусом Васаби**  
Shrimp with Wasabi sause

**620 Р** / 170 г



**Креветки жареные  
с чесноком и зеленью  
или отварные**

Fried shrimps with garlic  
or with boiled herbs

**720 Р** / 220 г



**Мидии в томатном соусе  
с ароматными травами  
и поджаренным багетом**

Mussels in tomato sauce with  
aroma herbs and roasted baguette

**620 Р** / 350 / 60 г





## Голодный бургер

Hungry Burger

Бургер-конструктор с двойной котлетой из свинины и говядины, картофелем фри и соусами: кетчуп, сырный, Цезарь / burger constructor with a double pork and beef patty, french fries and sauces: ketchup, cheese, Caesar

780 ₺ / 600 г



## Бургер Разведка

Burger Razvedka

котлета из свинины и говядины, сыр Чеддер, розовые томаты, соленый огурец, красный сладкий лук, листья салатов и соус Цезарь / pork and beef patty, Cheddar cheese, pink tomatoes, pickled cucumbers, red sweet onion, lettuce leaves and Caesar sauce

**540 Р** / 300 г



## Бургер BBQ

BBQ Burger

котлета из свинины и говядины, сыр Чеддер, розовые томаты, соленый огурец, листья салатов, лук фри и соус барбекю / pork and beef patty, Cheddar cheese, pink tomatoes, pickled cucumbers, red sweet onion, lettuce leaves, onion fries with barbecue sauce

**540 Р** / 300 г



### Чизбургер

Cheeseburger

котлета из свинины и говядины,  
сыр Чедер / pork and beef patty,  
Cheddar cheese

**540 Р** / 250 г



### Чикенбургер

Разведка с яйцом

Razvedka Chicken with egg Burger

куриная котлета, сыр Чедер, розовые  
томаты, соленый огурец, красный сладкий  
лук, листья салатов, яйцо и соус Блю Чиз /  
chicken patty, Cheddar cheese, pink tomatoes,  
pickled cucumbers, red sweet onion, lettuce  
leaves, egg and Blue Cheese sauce

**540 Р** / 300 г





# ЯПОНИЯ / JAPAN

## Гункан

Gunkan

острый краб, острая креветка,  
острый лосось, острый угорь /  
crab hot sauce / shrimp hot sauce /  
salmon hot sauce / eel hot sauce

**90 ₺** / 1 шт.



## Ролл с огурцом

Cucumber roll

**160 ₺**

6 шт.



## Ролл с авокадо

Avocado roll

**160 ₺**

6 шт.



## Ролл с лососем и огурцом

Salmon and cucumber roll

**300 ₺**

6 шт.



## Ролл с лососем

Salmon roll

**190 ₺**

6 шт.



## Ролл Разведка

Razvedka roll

крабовое мясо в кляре, угорь, сливочный сыр, унаги соус / deep fried crab meat, eel, cream cheese, and unagi sauce

**420 ₺**

6 шт.



## Теплый ролл Филадельфия

Warm Philadelphia roll

в хрустящем кляре, с лососем и сливочным сыром / deep fried with salmon and cream cheese

**420 ₺**

6 шт.





**Ролл Филадельфия**

Philadelphia roll

**420 ₺**

6 шт.



**Ролл Дракон**

Dragon roll

крабовое мясо, кляр жареный, авокадо, майонез, унаги соус, кунжут и тобико / crab meat, avocado, mayonnaise, unagi sauce, sesame seeds and tobiko

**420 ₺**

6 шт.



**Калифорния с креветкой / с лососем / с крабовым мясом**

California with shrimp / salmon / crab

**420 ₺** / 6 шт.



**Ролл острый с лососем /**

Hot salmon roll

лосось, огурец, спайси соус, икра тобико / salmon, cucumber, spicy sauce, and tobiko

**420 ₺**

6 шт.



**Теплый ролл с лососем и угрем**

Warm roll with salmon and eel

**420 ₺** / 8 шт.



**Опаленный ролл с лососем и угрем**

Scorched roll with salmon and eel

**420 ₺**

6 шт.



**Теплый ролл с копченым лососем и сливочным сыром**

Warm roll with smoked salmon

**420 ₺** / 8 шт.



**Ролл Канада**

Canada roll

лосось, сливочный сыр, авокадо, угорь / salmon, cream cheese, avocado, and eel

**420 ₺**

6 шт.



**Ролл Контрразведка**

Kontrrazvedka roll

**420 ₺**

6 шт.



**Теплый ролл с крабом**

Warm roll with crab

**420 ₺**

6 шт.



### Ассорти роллов из лосося

Assorted salmon rolls

Калифорния, Филадельфия,  
Острый, с Лососем,  
с Огурцом / California,  
Philadelphia, Spicy, Salmon,  
and Cucumber

**1 700 ₺** / 750 г



### Ассорти роллов с угрем

Assorted rolls of eel

Дракон, Разведка, Канада, Угрем,  
Авокадо / Dragon, Razvedka,  
Canada, Eel, and Avocado

**1 700 ₺** / 750 г



### Ассорти теплых роллов

Assorted warm rolls

Теплая филадельфия,  
с лососем и угрем,  
с куриным филе, с угрем  
и омлетом, с копченым  
лососям / Warm Philadelphia,  
Salmon and eel, Chicken fillet,  
Eel and omelette, Smoked  
salmon

**1 700 ₺** / 750 г



# ПАСТА PASTA



**Спагетти «Карбонара»**  
Spaghetti Carbonara

**580 Р** / 420 г



**Тальятелле со  
шпинатом и креветками**  
Tagliatelle with  
spinach and shrimps

**580 Р** / 400 г



**Спагетти Неро  
с морепродуктами**  
Spaghetti Nero with seafood

**580 Р** / 400 г



# Полевая кухня / Field kitchen

попробуй хиты армейской классики /  
try the hits of army classics



**Картофель  
с тушенкой /  
Potato with stew**

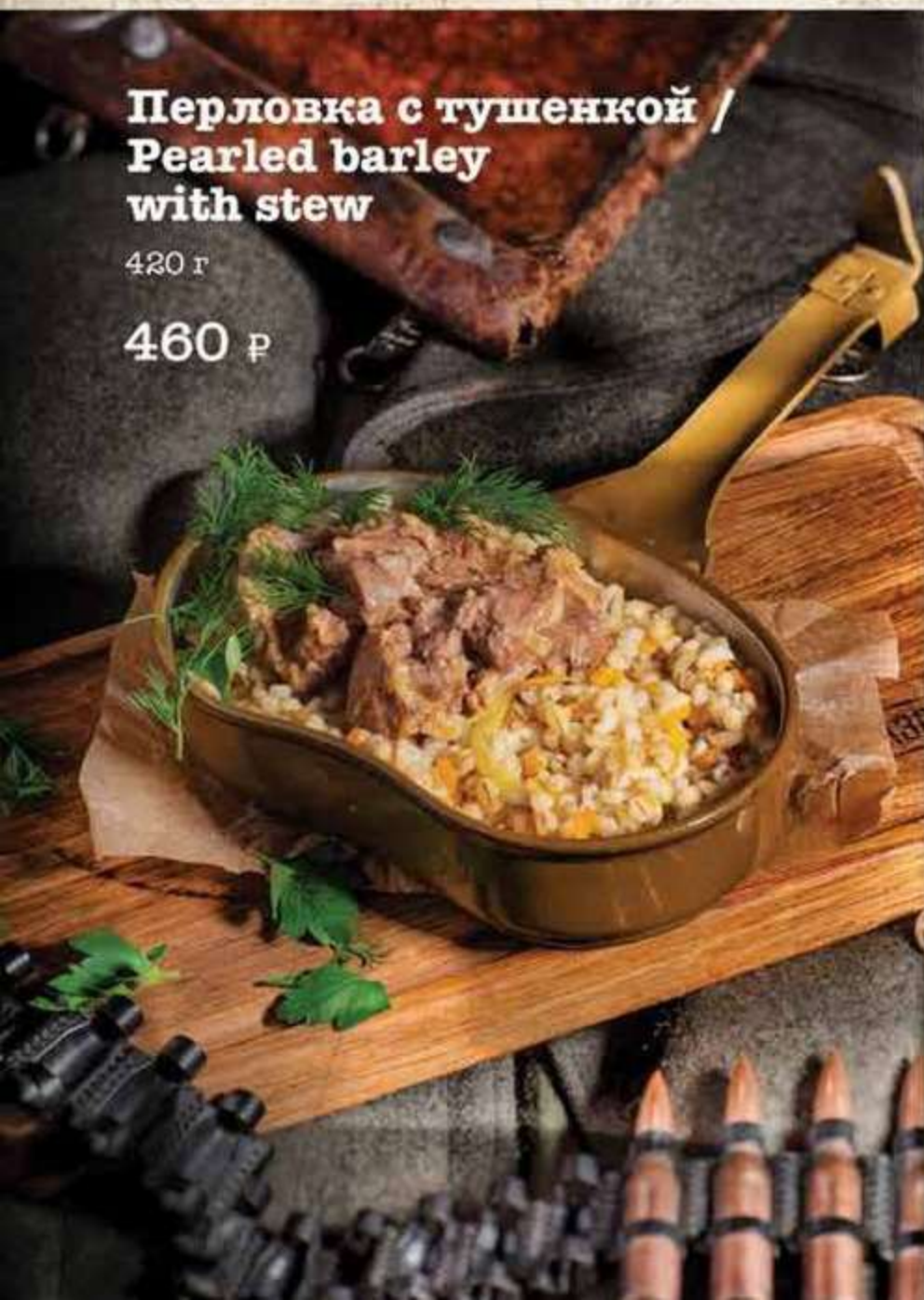
345 г

460 Р

**Перловка с тушенкой /  
Pearled barley  
with stew**

420 г

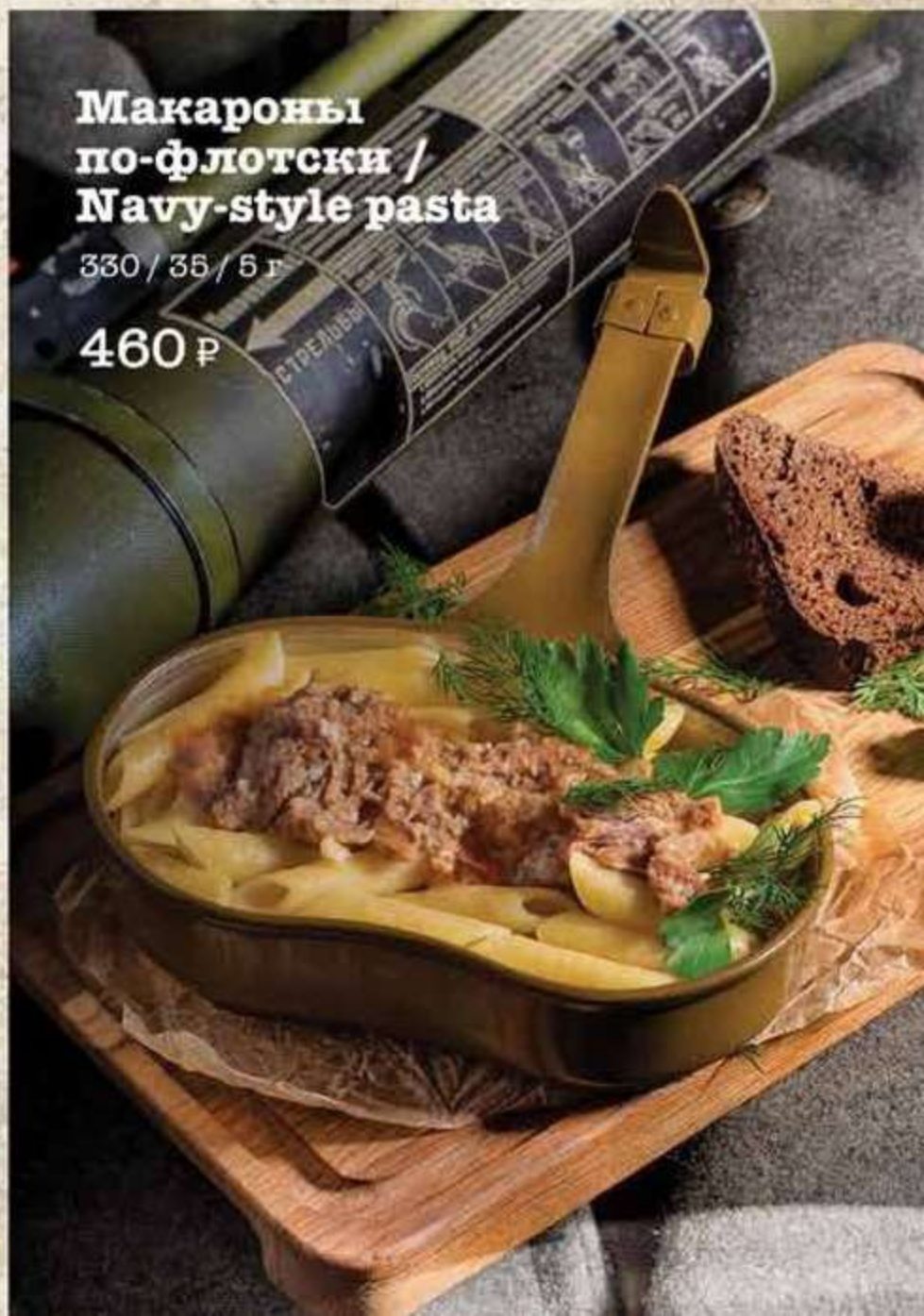
460 Р



**Макаронны  
по-флотски /  
Navy-style pasta**

330 / 35 / 5 г

460 Р

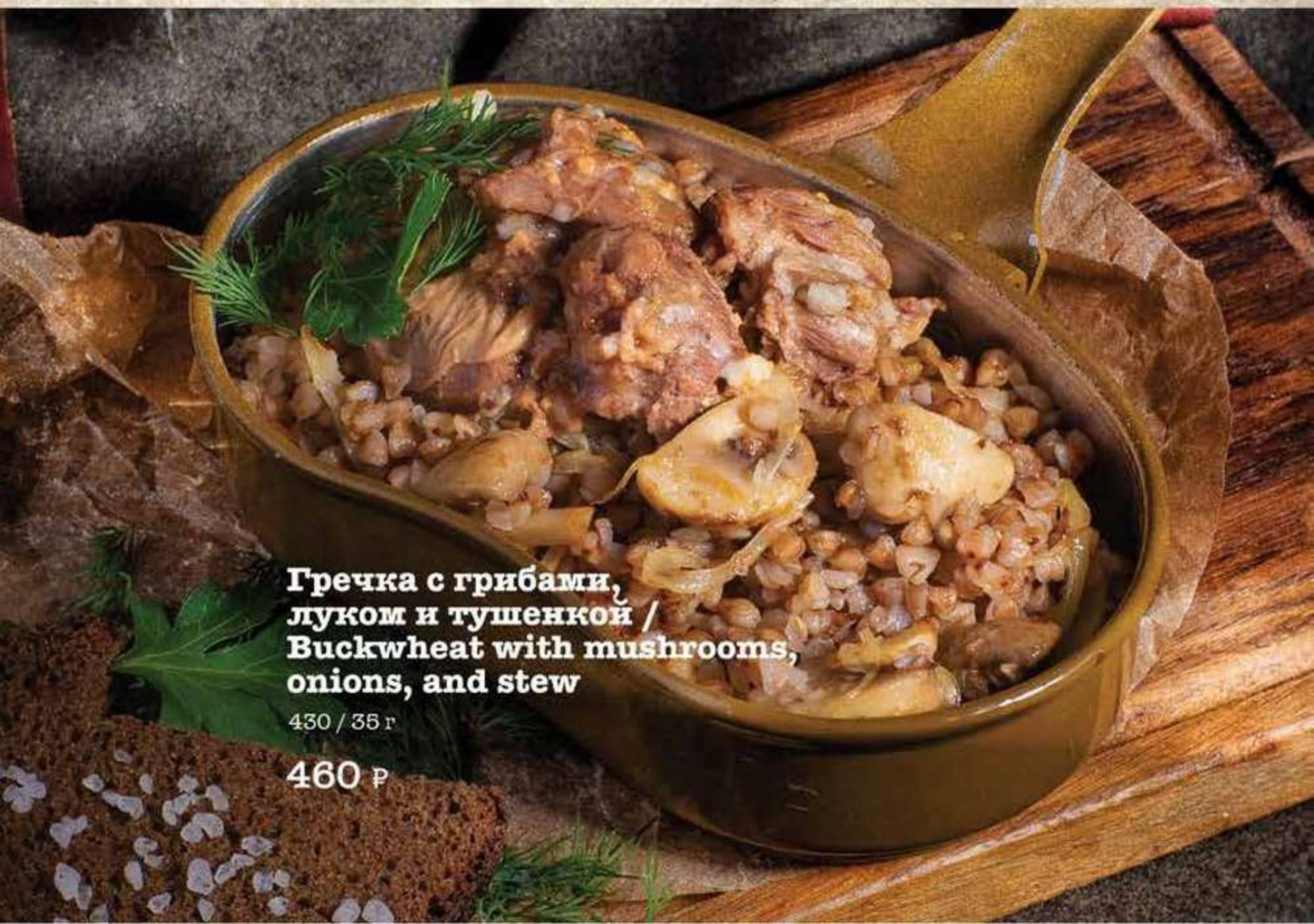




**Бигус с тушенкой /  
Hunters stew**

430 г

**460 Р**




**Гречка с грибами,  
луком и тушенкой /  
Buckwheat with mushrooms,  
onions, and stew**

430 / 35 г

**460 Р**

# ПЕРВЫЕ БЛЮДА FIRST COURSES



**Куриный суп  
с домашней  
лапшой и овощами**

Chicken soup with  
noodles and vegetables


**320 ₺** / 300 г



**Лагман с домашней  
лапшой и говядиной**

Lagman homemade  
noodles and beef

**360 ₺** / 400 г



**Борщ с гренками  
и домашним салом**

Borsch with lard  
and rye toast

**360 ₺** / 350 / 20 г



**Сливочный суп с лесными грибами и рваным хлебом**  
Creamy soup with wild mushrooms and tattered bread

**360 Р** / 300 / 30 г

**Солянка сборная мясная**  
Solyanka with meat

**360 Р** / 350 / 40 / 55 г



**Суп Том Ям с морепродуктами**  
Tom Yam soup with seafood

**460 Р** / 300 / 100 г



**Уха рыбная с зерновым хлебом и мягким сыром**

Fish soup with grain bread and soft cheese

карп, треска, лосось, картофель, морковь, лук репчатый, свежие томаты, кунжут, зелень / carp, cod, salmon, potatoes, carrots, onions, fresh tomatoes, sesame, and greens

**460 Р** / 320 / 40 / 60 г

**NEW**





# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES МЯСО / MEAT

**Томленые говяжьи щечки с Порто, ежевикой и соусом Деми-Глясс с картофельным пюре**

Stewed beef cheeks with Porto, blackberries, and Demi-Glasse sauce with mashed potatoes

**680 Р** / 400 г



**Бефстроганов из говядины с картофельным пюре**

Beef Stroganoff with mashed potatoes

**680 Р** / 450 г



**Томленые говяжьи щечки в сливочно-овощном соусе с картофельным пюре**

Stewed beef cheeks in creamy vegetable sauce with mashed potatoes

**680 Р** / 400 г






**Бараньи язычки со  
сливочно-грибным соусом  
и картофельным пюре**

Lamb tongue with creamy mushroom  
sauce and mashed potatoes

**680 Р** / 380 г



**Бараньи язычки  
с гранатовым  
соусом и кус-кусом**

Lamb tongue with pomegranate  
sauce and couscous

**680 Р** / 360 г



**Плов ароматный  
с бараниной  
и салатом Ачик-Чучук**

Aromatic Pilaf with  
lamb and tomato salad

**580 Р** / 300 / 50 г

**Говядина по-чилийски  
с запеченным картофелем**

Chilean style beef  
with baked potato

**980 Р** / 300 / 50 г



**NEW**

**Медальоны  
из говяжьей вырезки,  
запеченные с сыром  
Блю Чиз и сливочным  
соусом с зеленым,  
маринованным перцем**

Beef tenderloin medallions  
baked with Blue Cheese  
and cream sauce with green  
marinated pepper

**1 090 Р** / 275 г



**Филе говядины  
со сливочным соусом  
из белых грибов  
и картофелем черри**

Beef fillet with cream sauce, porcini  
mushrooms, and cherry potatoes

**1 090 Р** / 360 г



# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES ПТИЦА / FOWL



**Утка Разведка**  
Duck Razvedka

**980** ₺ / 400 г

**Куриная грудка в соусе  
Терияки с рисом по-сингапурски**  
Chicken breast with teriyaki sauce and rice

**460** ₺ / 150 / 150 / 40 г



**Куриное бедро с овощами  
под соусом Сладкий Чили**  
Chicken thigh with vegetables  
in sweet chill sauce

**460** ₺ / 350 г



# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

## MAIN COURSES

### РЫБА / FISH

**Кальмары на гриле**

Grilled squid with tomato

**740 ₺** / 275 г



**Запеченный муксун с цитрусовым соусом и запеченным картофелем**

Muksun baked with citrus sauce and baked potatoes

**740 ₺** / 240 / 180 г



**Тунец в сливочно-икорном соусе с картофельным пюре**

Tuna in a creamy caviar sauce with mashed potatoes

**980 ₺** / 120 / 150 / 50 г





**Стейк из запеченного лосося, в пряной панировке, с пикантным соусом из манго и маракуйя**

Baked salmon steak in spicy breading with spicy mango and passion fruit sauce

**1 090 ₺** / 290 г

**NEW**



**Филе лосося на пару с брокколи**

Steamed Salmon with broccoli

**980 ₺** / 140 / 80 / 40 г



**Лосось, запечённый на стебле лимонника с овощами «Огород» и соусом песто-базилик**

Salmon baked on lemongrass stalk with vegetables and pesto basil sauce

**1 090 ₺** / 140 / 160 / 40 г



# ПИВНЫЕ ТАРЕЛКИ НА КОМПАНИЮ BEER PLATES TO SHARE

## Маленькая пивная тарелка

Small beer plate

куриные крылышки, луковые кольца,  
картофель по-деревенски, гренки /  
chicken wings, onion rings, potato  
wedges, rye toast

620 ₽ / 610 г




## Ассорти из соленых орехов с сыром «Чечил»

Assorted of salted nuts  
with «Chechil» cheese

арахис, фундук, фисташки, миндаль /  
peanuts, hazelnuts, pistachios, almonds

360 ₽ / 150 г






**Ассорти из колбас**

Assorted sausages

колбасы с картофелем по-деревенски, чесночными гренками и луковыми кольцами / sausages with potato wedges, garlic rye toast, and onion rings

**820 Р** / 500 г




**Большая пивная тарелка**

Big beer plate

хрустящие кольца кальмара, чесночные гренки, луковые кольца, Сулугуни и фиш энд чипс / crispy squid rings, garlic rye toast, onion rings, Suluguni cheese, and fish and chips

**1 100 Р** / 875 г



**Самая большая пивная тарелка для всех твоих друзей!**

The biggest beer plate for all your friends!

хрустящие кольца кальмара, чесночные гренки, луковые кольца, Сулугуни и фиш энд чипс, куриные крылышки, картофель по-деревенски / crispy squid rings, garlic rye toast, onion rings, Suluguni cheese, fish and chips, potato wedges, and chicken wings

**1 650 Р** / 1500 г



# БЛЮДА НА КОМПАНИЮ DISHES TO SHARE

---



## Рыбное ассорти на гриле

Grilled assorted fish

лосось, треска, кальмары, креветки, мидии, свежие овощи, подается с соусами: песто, лимонное масло, тар-тар / salmon, cod, squids, shrimps, mussels, fresh vegetables, served with: pesto, lemon oil, and tartar

**4 500 ₺** / 2 480 г

\*Эти блюда готовятся от 60 минут, можно оформить на них предзаказ на праздник или заказать прямо на месте в любой день! / These dishes are prepared from 60 minutes, you can pre-order them for a holiday or order them right on the spot any day!



### Мясное ассорти на гриле

Grilled assorted meat

каре ягненка, говяжья вырезка, говяжий край, свиная вырезка, овощи гриль, картофель отварной, подается с соусами: барбекю, кетчуп, томатный острый / rack of lamb, beef tenderloin, beef rib, pork tenderloin, grilled vegetables, boiled potatoes, served with: BBQ, ketchup, and tomato hot sauce

**4 500 ₺** / 2 450 г

### Хлебная корзина и домашнее сливочное масло с травами

Bread basket and homemade herb butter

**150 ₺** / 3 шт.



# ГАРНИРЫ SIDE DISHES

**Картофель  
по-деревенски с двумя  
соусами: кетчуп, Блю Чиз**

Country potatoes / two sauces:  
ketchup and Blue Cheese

**290 ₺** / 180 / 40 / 40 г

**Картофель фри  
с двумя соусами:  
кетчуп, Блю Чиз**

French fries / two sauces:  
ketchup and Blue Cheese

**290 ₺** / 180 / 40 / 40 г

**Картофель  
жареный с грибами**

Fried potatoes  
with mushrooms

**290 ₺** / 200 г



**Припущенная  
или жареная спаржа**  
Steamed or fried asparagus

**290 ₺** / 100 г



**Запеченный картофель  
с розмарином**  
Baked potatoes with rosemary

**180 ₺** / 150 г



**Отварной рис / Boiled rice**

150 г

**180 ₺**

**Особо жареный рис с овощами / Special fried rice with vegetables**

180 г

**180 ₺**

**Овощи «Огород» отварные или жареные на гриле /  
«Garden» Vegetables boiled or grilled**

150 г

**180 ₺**

**Картофельное пюре / Mashed potatoes**

150 г

**180 ₺**

**Овощи – гриль / Grilled vegetables**

160 г

**290 ₺**

# ДЕСЕРТЫ DESSERTS

## Мороженое

Ice cream

ванильное / клубничное / шоколадное /  
сорбет манго, лайм, черная смородина /  
vanilla / strawberry / chocolate / mango  
sorbet, lemon-lime, black currant

**80 Р** / 1 шт. / 50 г

## Шоколадный Фондан с фундуком и мороженым

Chocolate Fondant with  
hazelnut and ice cream

**260 Р** / 80 / 50 / 30 г

## Финиковый пирог со сливками и карамельным соусом


Date pie with cream and caramel

**260 Р** / 100 / 60 г

## Панна-котта с соусом из лесных ягод


Panna cotta with forest berry sauce

**260 Р** / 120 / 70 г



**Домашний орехо-  
морковный пирог**  
Homemade walnut carrot pie

**260 Р** / 140 г



**Брауни с пьяной вишней  
и карамельным соусом**

Brownie with brandied  
cherry and caramel

**340 Р** / 150 / 50 г



**Тирамису**  
Tiramisu

**340 Р** / 150 г