

ROXBURY
MOSCOW
Men's club & karaoke

Menu





ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ С
ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

Карамелизированные яблоки на корже
из миндаля и корицы с ванильным
мороженым.

750 ₽

СОРБЕТЫ «MOVENPICK»

350 ₽

МОРОЖЕНОЕ «MOVENPICK»

350 ₽



МЕДОВИК

Классический десерт из медовых коржей, сметанного крема. Подается с дольками мандарина, медовыми чипсами и пчелиными сотами.

600 ₽

САН-СЕБАСТЬЯН

Баскский обожженный чизкейк с карамелизированной корочкой.

600 ₽





ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
С БАНАНОВЫМ
МОРОЖЕНЫМ

Теплый десерт из шоколада с
карамельным соусом, кедровыми
орехами и нашим фирменным
банановым мороженым.

700 ₽

МИЛЬФЕЙ С ПЕРСИКОМ
И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

Хрустящие коржи с жареными
персиками, свежими ягодами и
кремом из бобов тонка.

850 ₽



ДЕСЕРТЫ

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА С ЯГОДАМИ

Ассорти из спелых сезонных и экзотических фруктов (папайя, маракуйя, карамбола, питахайя, манго, ананас. со свежими ягодами

15000 ₽

МАЛАЯ ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА С ЯГОДАМИ

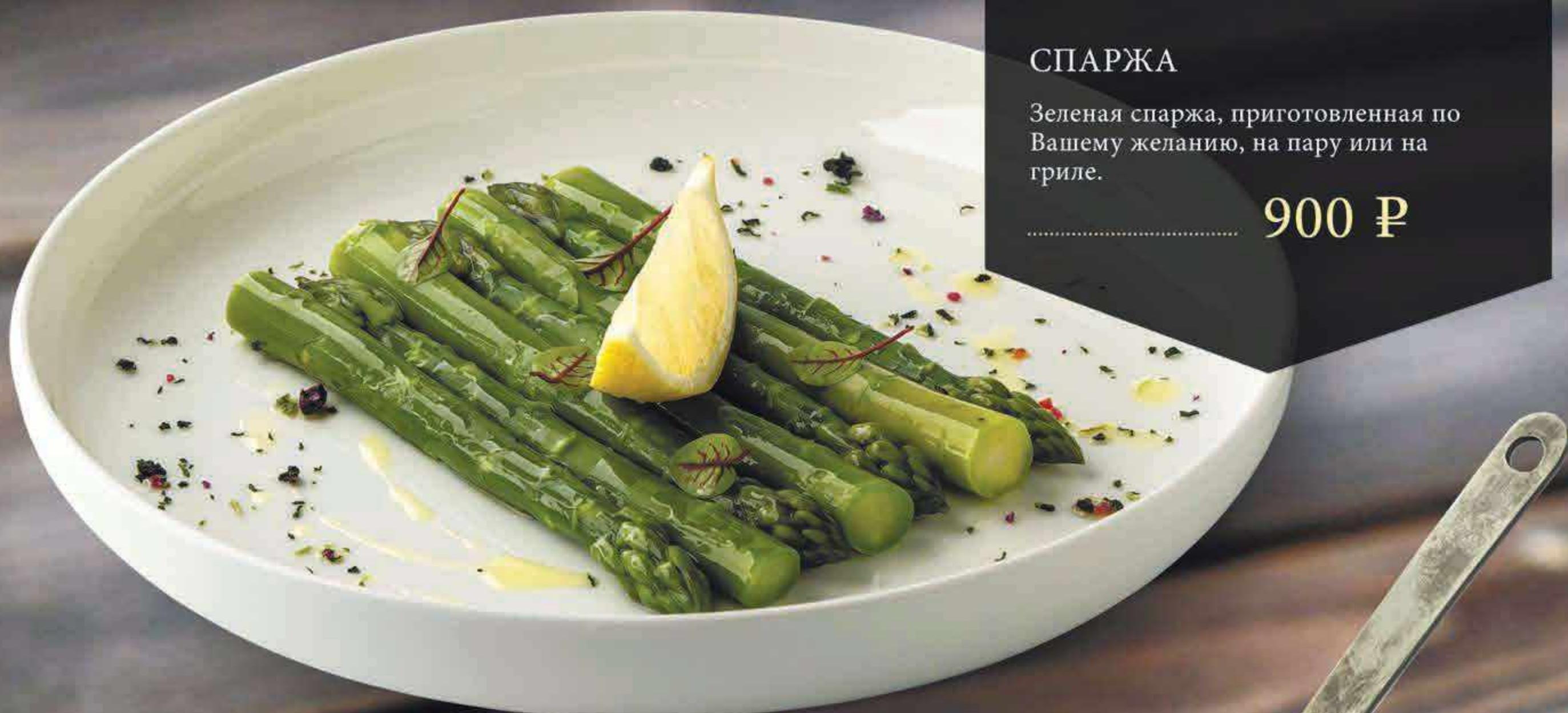
8000 ₽



СПАРЖА

Зеленая спаржа, приготовленная по Вашему желанию, на пару или на гриле.

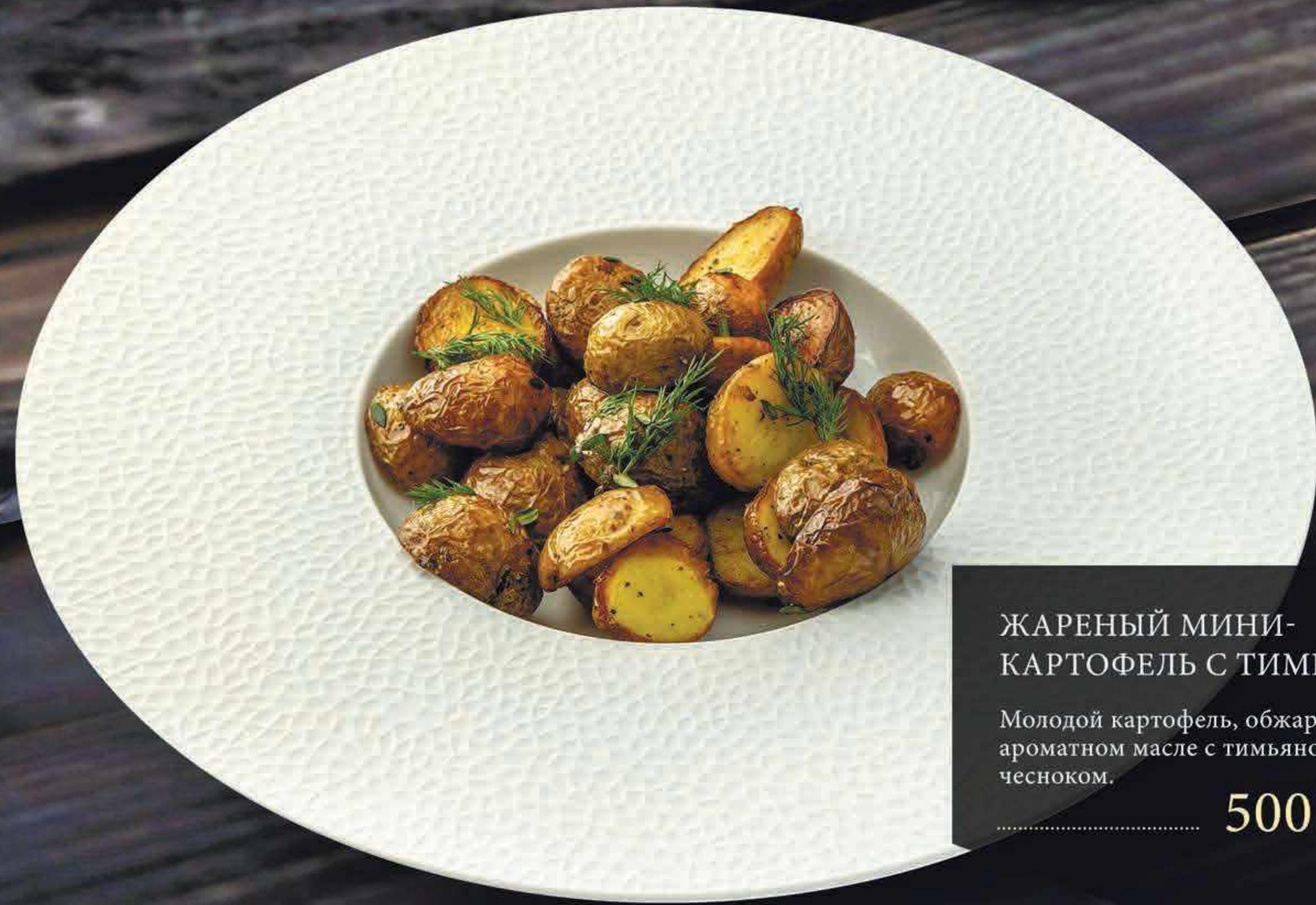
900 ₽



ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Нежное пюре из картофеля со сливочным маслом, зеленью и хрустящим луком.

500 ₽



ЖАРЕНИЙ МИНИ-КАРТОФЕЛЬ С ТИМЬЯНОМ

Молодой картофель, обжаренный на ароматном масле с тимьяном и чесноком.

500 ₽

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Цуккини, баклажан, перец болгарский,
томат, спаржа, сладкий горошек.
Овощи готовим по Вашему желанию
на пару или на гриле.

800 ₽



УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ
ИЗ ЕЖЕВИКИ И ПЮРЕ
ИЗ ТОПИНАМБУРА

Жареная утиная грудка магре с
нежным пюре из топинамбура,
ягодным соусом и свежей ежевикой.

1750 ₽





ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С НЬОККИ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Говяжьи щечки томленные в соусе демиглас, с ньюкки и сыром скаморца.

1600 ₽

СВИНЫЕ РЕБРА ВВQ
С САЛАТОМ «КОУЛ СЛОУ»

Мясистые свиные ребра, приготовленные по технологии су-вид, запеченные под соусом барбекю с салатом «Коул Слоу».

1800 ₽





БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ
ФРИ

Бургер на пшеничной булочке с
котлетой из мраморной говядины,
сыром чеддер, томатами, солеными
огурцами, свежими листьями салата,
беконом и хрустящим луком.

1600 ₽

КАРЕ ЯГНЕНКА
С СОУСОМ «НАРШАРАБ»

Нежные ребрышки ягненка,
обжаренные на углях. Подаются с соте
из овощей и соусом «Наршараб». Мы
рекомендуем прожарку Medium Well.

4700 ₽





СТЕЙК ФИЛЕ-МИНЬОН
С ФУА-ГРА И СОУСОМ
«ПОРТО»

Стейк из мраморной вырезки с фуа-гра с соусом порто. Подается со спаржей и мини-картофелем. Мы рекомендуем прожарку Medium Rare.

6400 ₽

РИБАЙ С СОУСОМ
«БЛЭК ПЕППЕР»

Рибай - премиальный отруб говядины зернового откорма. Мясо обладает высокой степенью мраморности, что придает ему особую сочность, мягкость и вкус. Мы рекомендуем прожарку Medium.

6500 ₽



МЯСО

МЯСНОЕ АССОРТИ НА ГРИЛЕ

Рибай, медальоны из говяжьей вырезки, каре ягненка, свиные ребра BBQ, утиная грудка, приготовленные на углях. Подается с соусом «Блэк Пеппер».

18000 ₽



РОЛЛ С ЧЕТЫРЬМЯ ВИДАМИ
РЫБЫ И КРАБОМ ТЕМПУРА

Тунец, желтохвост, угорь, лосось, краб,
авокадо, огурец с соусом на основе
японского майонеза.

2200 ₽





РОЛЛ С ОБОЖЖЕННЫМ
ЛОСОСЕМ

Пряный ролл с обожженым на
открытом огне лососем, хрустящей
креветкой, сливочным сыром, соусом
спайси и кунжутом.

1800 ₽

РОЛЛ С ТУНЦОМ
И КУНЖУТНЫМ АЙОЛИ

Ролл с тунцом и лососем, с сливочным
сыром и огурцом под картофелем пай.

1950 ₽





РОЛЛ «КАНАДА»

Угорь, лосось, авокадо, сливочный сыр, соус унаги. Украшается кунжутом.

1800 ₽

РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ
ТЕМПУРА, МАНГО
И ОСЕТРОВОЙ ИКРОЙ

Креветка, манго, черная икра, авокадо, майонез, соус сладкий чили, соус унаги, рисовые шарики, кунжут.

2100 ₽





РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ»

Мясо краба, икра летучей рыбы, огурцы, авокадо, майонез.

2100 ₽



1600 ₽



РОЛЛЫ

АССОРТИ РОЛЛОВ

Калифорния, Филадельфия, Канада,
ролл с обожженным лососем, ролл
с тунцом и кунжутным айоли.

9000 ₽



АКВАРИУМ

УСТРИЦЫ ИЗ ЯПОНИИ ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИННОГО УКСУСА С ЛУКОМ ШАЛОТ И БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ С МАСЛОМ.

ГРЕБЕШКИ МЫ ПРЕДЛАГАЕМ В ВИДЕ САШИМИ ИЛИ КРУДО НА ВАШ ВЫБОР. РЕКОМЕНДУЕМ СОЕВЫЙ ПОНЗУ.

МОРСКИЕ ЕЖИ ПОДАЮТСЯ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЖЕЛТКОМ И СОУСОМ ПОНЗУ.

АКАСАКИ	690 ₽
МОНСАРИКО	720 ₽
МАРУЭМОН	700 ₽
САККОСИ	680 ₽
ЯМАГУТИ	690 ₽
ГРЕБЕШОК (100 ГР)	540 ₽
МОРСКОЙ ЕЖ (1 ШТ)	450 ₽





ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС
С ЗЕЛЕНЫМИ ОВОЩАМИ

Стейк чилийского сибаса с
мини-овощами в соусе на основе
сливочной эмульсии.

3800 ₽

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ
НА ГРИЛЕ

Тигровые креветки, марокканский
осьминог, дальневосточные гребешки,
кальмары лолиго со спаржей и соусом
vasabi айоли.

12000 ₽





СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ

Спинка свежего лосося с овощами
(спаржа, горошек тайский баклажан,
цуккини, перец болгарский, помидор)
на гриле соусом сливочный васаби

2700 ₽

ФИЛЕ ПАЛТУСА
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Стейк синекорного палтуса с
картофельным пюре, сливочным
соусом, каперсами и зеленью.

1750 ₽



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

СВЕЖУЮ РЫБУ МЫ ПРИГОТОВИМ ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В ВИДЕ САШИМИ ИЛИ КРУДО С СОУСАМИ ШИСО, ЮДЗУ, ПОНЗУ.

ЕСЛИ ЖЕ ВЫ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МЫ ПРЕДЛАГАЕМ
ПРИГОТОВИТЬ ЕЕ НА ГРИЛЕ ИЛИ НА ПАРУ, А ТАКЖЕ ЗАПЕЧЬ В МОРСКОЙ СОЛИ.

ПАГР (100 ГР) 1300 ₽

ДИКИЙ СИБАС (100 ГР) 1000 ₽

ДИКАЯ ДОРАДО (100 ГР) 1600 ₽

МЕГР (100 ГР) 850 ₽

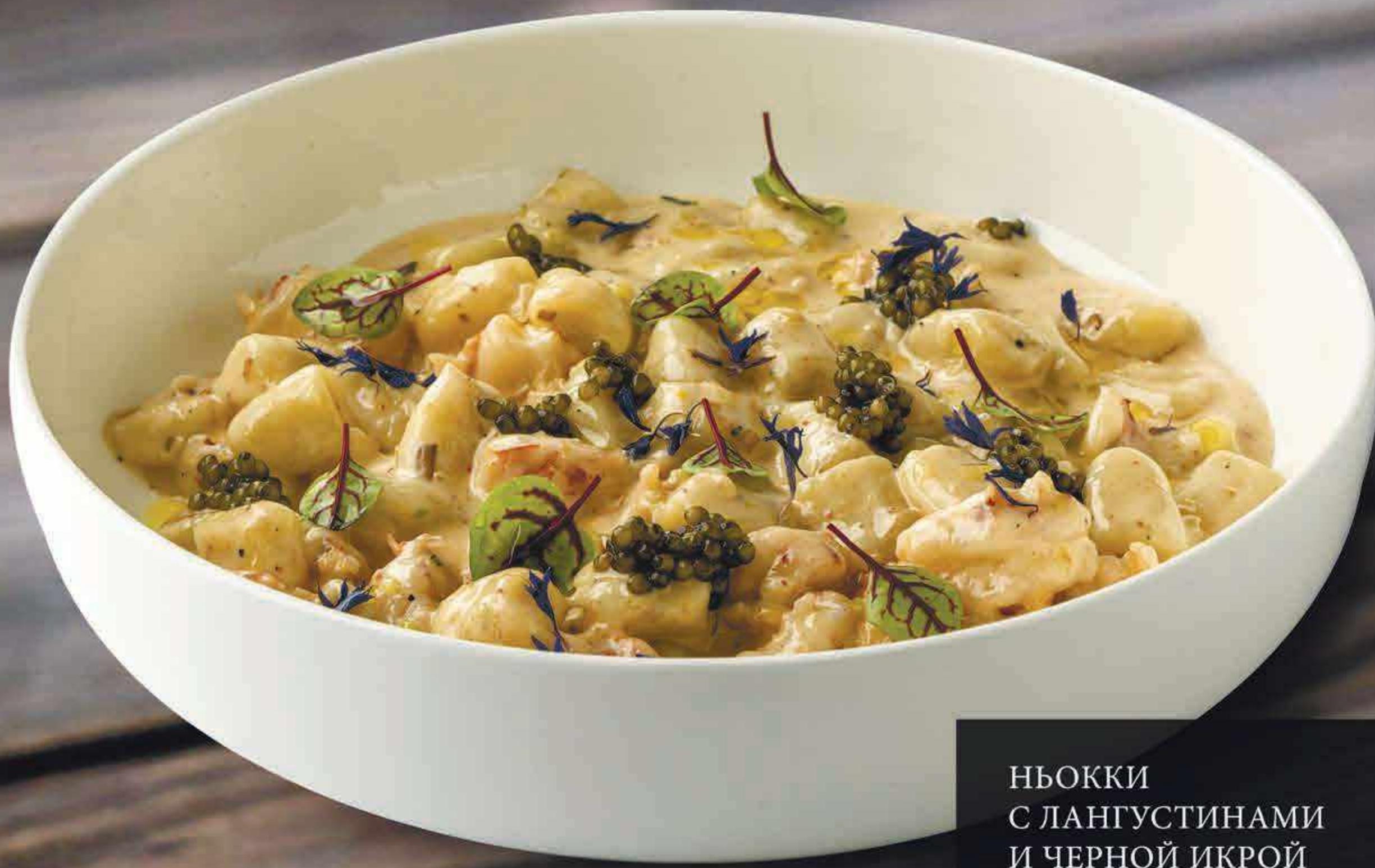


КАРБОНАРА С ХРУСТЯЩИМ
ЯЙЦОМ ПАШОТ

Спагетти ручной работы с
обжаренным беконом, с соусом из
яичного желтка, сливок, сыра
пармезан и свежемолотого черного
перца.

1450 ₽





НЬОККИ
С ЛАНГУСТИНАМИ
И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

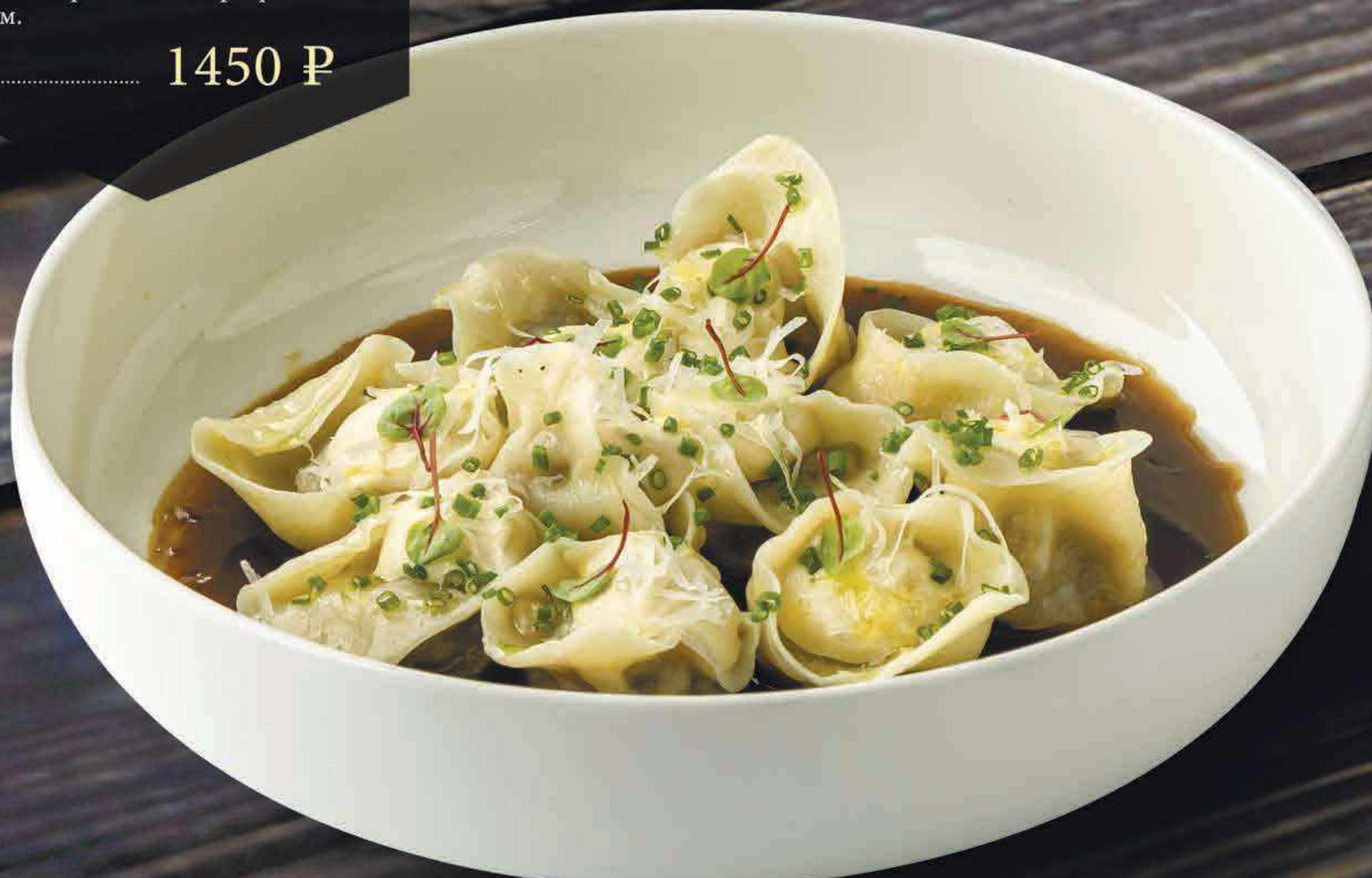
Ньюокки собственного приготовления,
с лангустинами в сливочном соусе
и черной икрой.

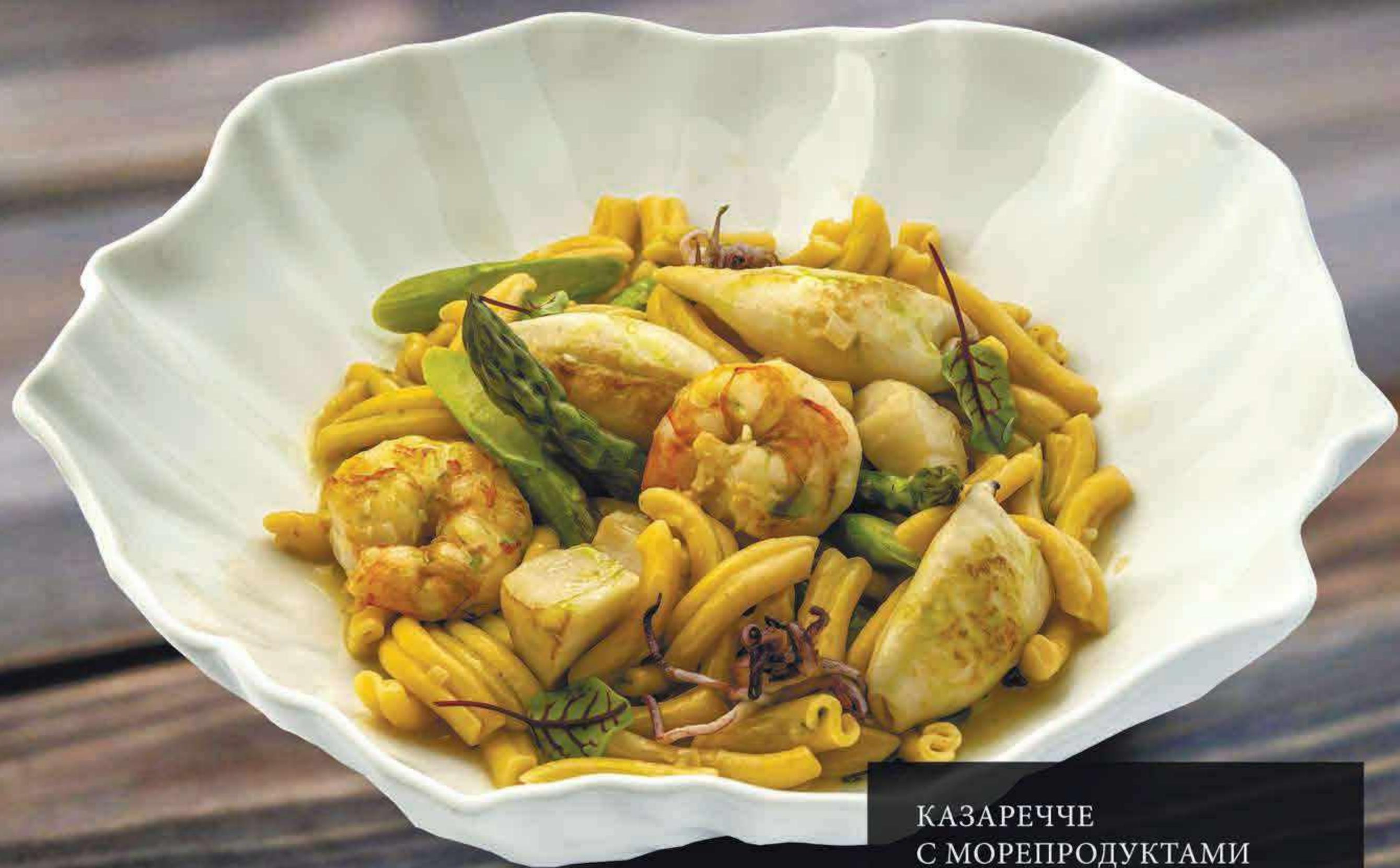
1900 ₽

ТОРТЕЛИНИ
С МРАМОРНЫМ МЯСОМ
И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Итальянские пельмени с мраморным мясом, и пармезаном с трюфельным соусом.

1450 ₽





ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ
И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Паста с нежным лососем в
сливочном соусе, пармезаном
и красной икрой.

2100 ₽

КАЗАРЕЧЧЕ
С МОРЕПРОДУКТАМИ

Паста ручной работы из твердых
сортов пшеницы с креветками,
кальмарами, гребешками, спаржей в
соусе на основе сливочной эмульсии.

2400 ₽



ПАСТА И РАВИОЛИ

РАВИОЛИ С КРЕВЕТКАМИ

Равиоли ручной работы с начинкой из сливочного сыра, креветок и петрушки. Подается с соусом из свежего базилика.

2100 ₽



СЫР ХАЛЛУМИ НА ГРИЛЕ

Греческий сыр халлуми
с баклажанами, печеным перцем
и томатом с соусом «Красное вино».

1600 ₽



ПИЦЦЕТА ЧОРИЗО

Римская пицца с острыми чоризо и томатным соусом.

900 ₽



ПИЦЦЕТА 4 СЫРА С ТРЮФЕЛЕМ

Римская пицца с моцареллой, пармезаном, камамбером, дорблю и трюфелем.

1200 ₽



РИС ЖАРЕНЫЙ
С КРЕВЕТКАМИ
В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

Рис с тигровыми креветками и овощами, обжаренный на кунжутном масле с пряными соусами.

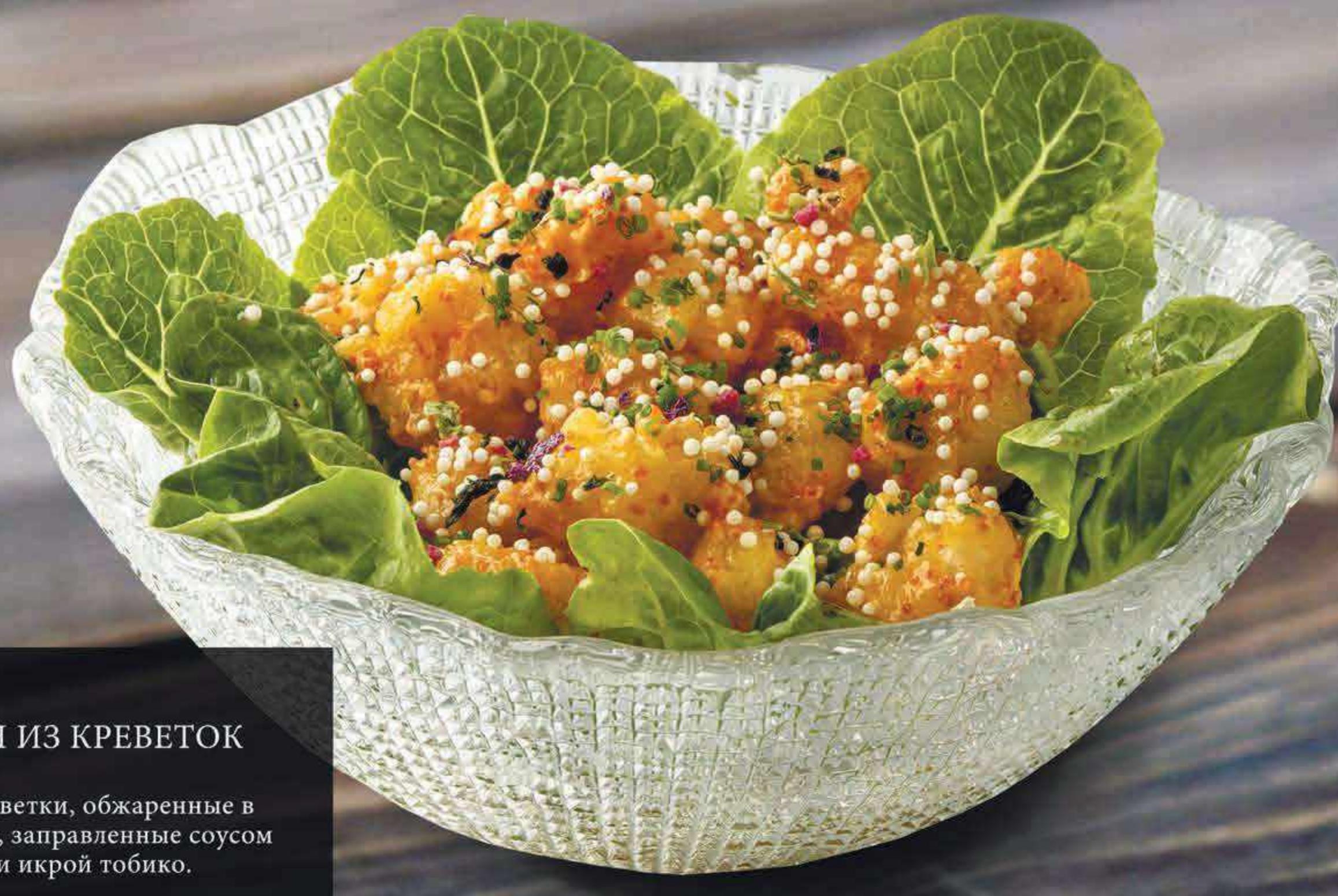
1450 ₽



КЕСАДИЛЬЯ С КУРИНОЙ
ГРУДКОЙ И ОВОЩАМИ

Подается с томатной сальсой
и гуакамоле из авокадо.

950 ₽



ПОПКОРН ИЗ КРЕВЕТОК

тигровые креветки, обжаренные в легком кляре, заправленные соусом спайси майо и икрой тобико.

1800 ₽

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
С СОУСОМ «ВАСАБИ»

Тигровые креветки, обжаренные в легком кляре. Подаются с соусом на основе японского Васаби.

1850 ₽





АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ
С СОУСОМ ИЗ ШАФРАНА

Аргентинские креветки, томленные в соусе из вина, шафрана и томатов конкассе.

2100 ₽

ОСЬМИНОГ С ХУМУСОМ
ИЗ ЭДАМАМЕ

Марокканский осьминог с соусом чимичури, хумусом из бобов эдамаме и с запеченым томатом.

3300 ₽



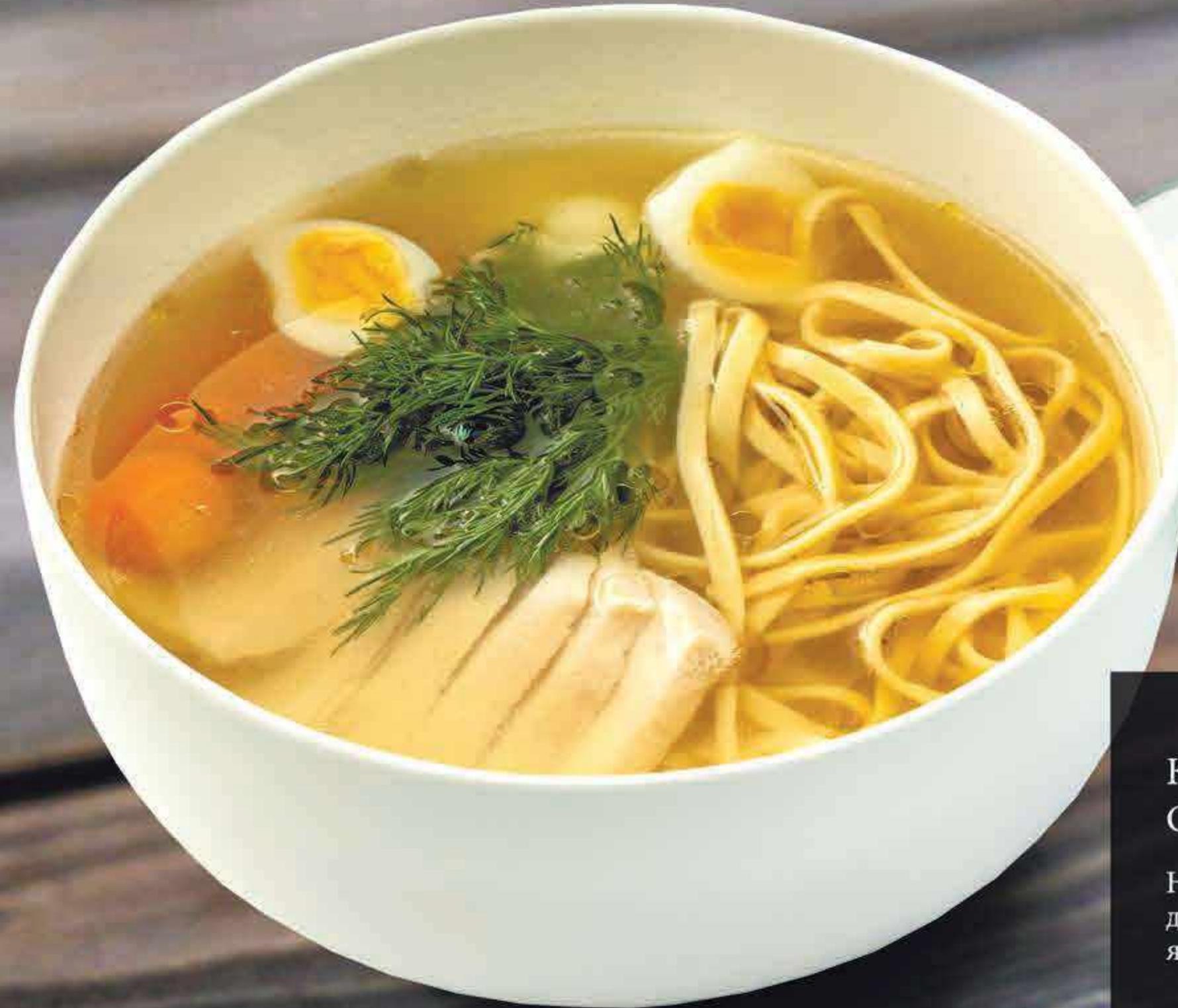
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Премиальное мраморное мясо,
обжаренное на гриле, томленое в
соусе демиглас. Подается с листьями
Романо и пармезаном.

3500 ₽





КУРИНЫЙ СУП
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Наваристый куриный бульон с
домашней лапшой и перепелиными
яйцами.

1000 ₽

ТОМ ЯМ
С МОРЕПРОДУКТАМИ

Суп с гребешками, осьминогом,
креветками, кальмарами, грибами
шиитаке и шимиджи, сладким
тайским горошком на кокосовом
молоке. Подается с японским рисом
и кунжутом юдзу.

2800 ₽



СУПЫ

БОРЩ ИЗ ГОВЯДИНЫ В ЯНТАРНОМ ХЛЕБЕ

Подается со сметаной, зеленым луком, чесноком и перцем чили.

1200 ₽





СЭНДВИЧ
С МАРИНОВАННЫМ
ЛОСОСЕМ

Сэндвич с лососем на тостовом хлебе
со сливочным сыром и листьями
рукколы.

1200 ₽

СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ

Сэндвич с курицей на тостовом
хлебе с соусом «Цезарь», томатами
и листьями салата.

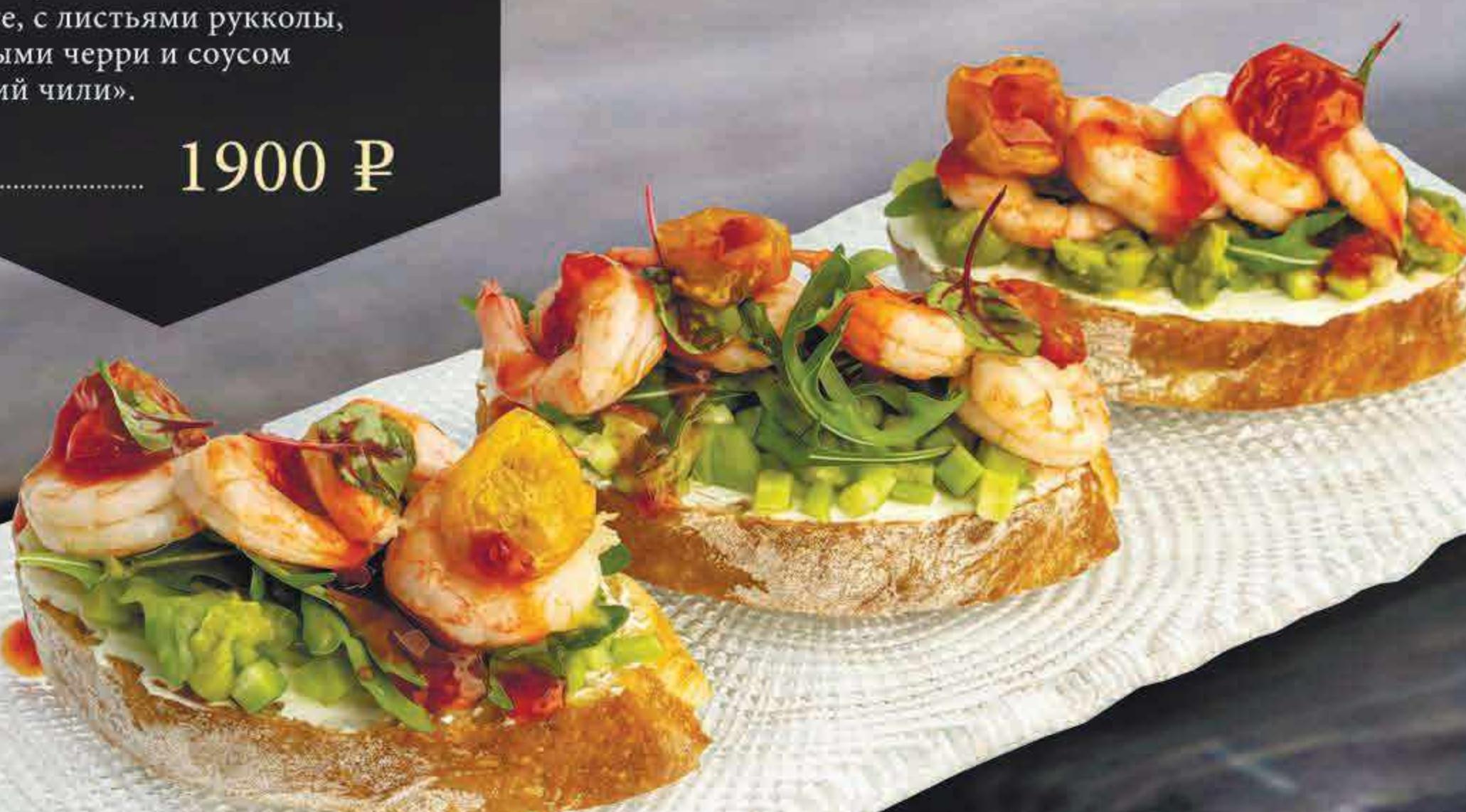
950 ₽



БРУСКЕТТА
С МАГАДАНСКИМИ
КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ
«СУ-ВИД» И ГУАКАМОЛЕ
ИЗ АВОКАДО

Розовые креветки на домашней чиабатте, с листьями рукколы, вяленными черри и соусом «Сладкий чили».

1900 ₽



БРУСКЕТТА С КРАБОМ
И СОУСОМ
«ВАСАБИ-АЙОЛИ»

Мясо камчатского краба на
домашней чиабатте, с гуакамоле
из авокадо и листьями кинзы.

2500 ₽

БРУСКЕТЫ И СЭНДВИЧИ

БРУСКЕТТА С ПАСТРАМИ,
ТОМАТАМИ И ОРЕХОВЫМ
СОУСОМ

Нежная говяжья грудинка на
домашней чиабате, с листьями
салата и томатами чили.

1300 ₽



МЯСНОЕ АССОРТИ

Ростбиф, язык телячий, пастрами, копченая утиная грудка, салями,chorizo. Подается с сливочным хреном, маринованными корнишонами, оливками каламата и маслинами таджаски.

5000 ₽





АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ

Пармезан, дорблю, тет де муан, камамбер, грюйер, чечил. Подается с виноградом, клубникой, медом и орешками.

5100 ₽

РЫБНОЕ АССОРТИ

Маринованный лосось, угорь копченый, осетрина холодного копчения, масляная рыба. Подается с соусом «Наршараб», оливками таджаски и маслинами каламата.

4700 ₽





ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Блюдо из мелко нарезанной говяжьей премиальной вырезки с каперсами, горчицей и ворчестером. Подается на бриоше с черной икрой, фуа-гра и свежим трюфелем.

2100 ₽

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ДОРАДО И МАРИНОВАННЫМ ПЕРСИКОМ

Мелко нарезанные лосось, дорадо, перчик, авокадо, выложенные слоями с соусом «Персиковый понзу».

1150 ₽



АССОРТИ ТАРТАРОВ

Четыре вида тартаров из лосося с красной икрой, тунца с черной икрой, сладкой креветкой с трюфелем и перцем шичими, гребешком с трюфельным маслом.
Подаются на гуакамоле из авокадо.

2900 ₽



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С ГУАКАМОЛЕ ИЗ АВОКАДО И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

Тунец в кунжутно-соевом соусе с нежным авокадо и черной икрой под сусальным золотом.

2900 ₽



МИНИ-ТАКО. ЗАКУСКИ ИЗ ХРУСТЯЩЕГО ТЕСТА «ГЕДЗЕ» СО СВЕЖЕЙ РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ, ЗАПРАВЛЕННЫЕ ПРЯНЫМИ СОУСАМИ.

МИНИ-ТАКО С КРАБОМ
И ПЕРСИКОМ

1700 ₽



МИНИ-ТАКО С ЛОСОСЕМ
И ГУАКАМОЛЕ

950 ₽



МИНИ-ТАКО
С ЖЕЛТОХВОСТОМ
И ХАЛАПЕНЬО

1500 ₽

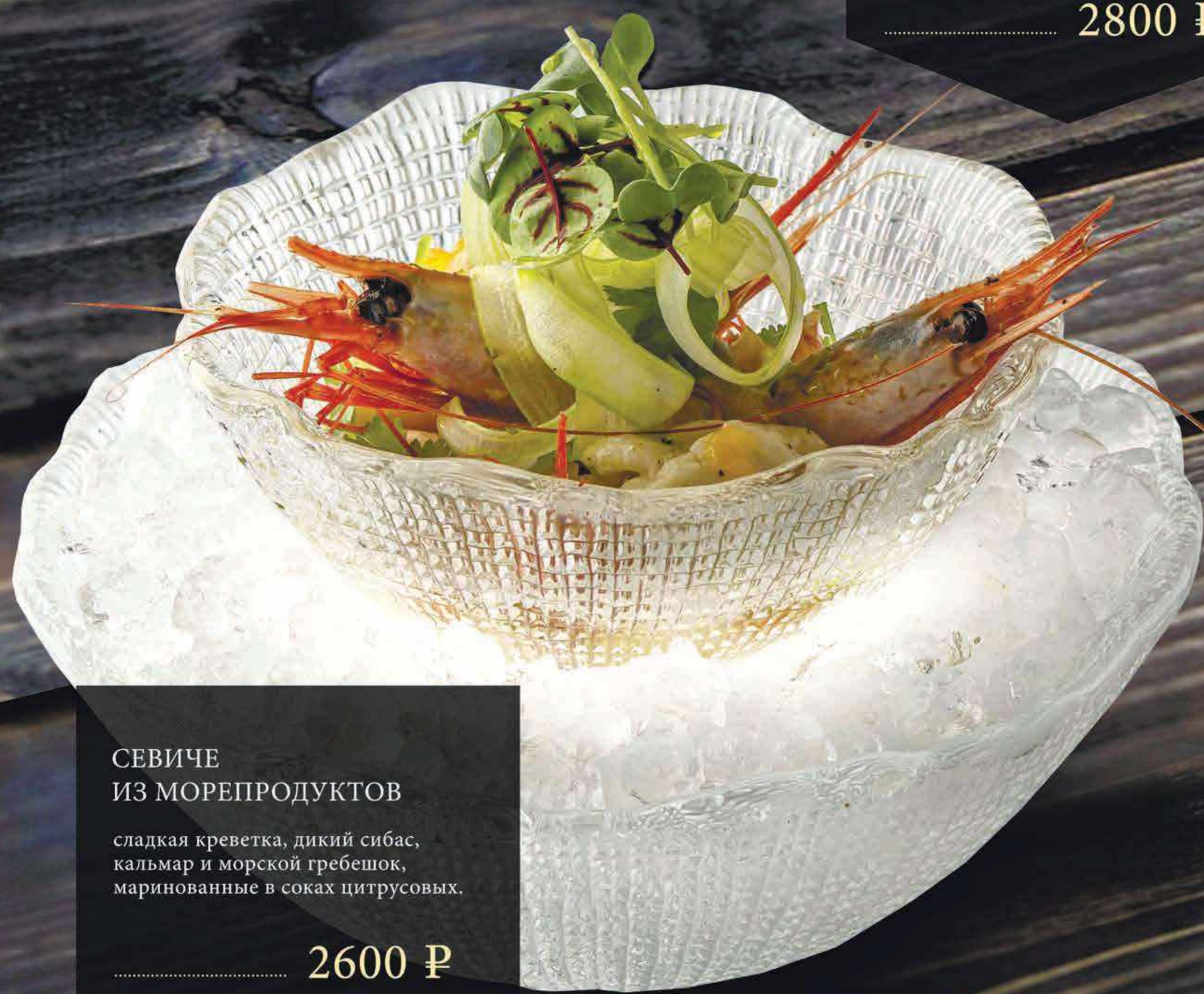




КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЕМ
И ПАРМЕЗАНОМ

Тонкие слайсы премиальной
говяжьей вырезки с пармезаном,
черным трюфелем и листьями
рукколы, заправленные трюфельным
маслом.

2800 ₽



СЕВИЧЕ
ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

сладкая креветка, дикий сибас,
кальмар и морской гребешок,
маринованные в соках цитрусовых.

2600 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА
В СОУСЕ «ПЕРСИКОВЫЙ
ПОНЗУ» С ТРЮФЕЛЬНЫМ
КРЕМОМ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

Тонкие слайсы гребешка, под
трюфельным кремом и черной икрой.
Украшается сусальным золотом.

3100 ₽



ТАЙСКИЙ САЛАТ
С ГОВЯДИНОЙ

Салат из обжаренной говяжьей
вырезки с листьями шпината,
ростками сои, арахиса под соусом
на основе сока лайма.

1850 ₽





ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С МОРЕПРОДУКТАМИ

Обжаренные гребешки, креветки, кальмары лолиго в азиатской заправке с листьями Романо, спаржей и томатами чили.

..... 2900 ₽

САЛАТ С МРАМОРНЫМ
МЯСОМ И ЧЕРНЫМ
ТРИФЕЛЕМ

Мраморное мясо, белые грибы, икра из запеченного баклажана с ореховым соусом, томаты конкассе с соусом чили.

..... 2300 ₽





«ЦЕЗАРЬ» С ЦЫПЛЕНКОМ

Салат «Цезарь» с цыпленком, молодыми листьями Романо, заправленными соусом на основе домашнего майонеза с сыром пармезан, и перепелиными яйцами.

1450 ₽

«ЦЕЗАРЬ» С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Салат «Цезарь» с креветками, молодыми листьями Романо, заправленными соусом на основе домашнего майонеза с сыром пармезан и перепелиными яйцами.

1900 ₽





БУРРАТА С ТОМАТАМИ

Фермерская буррата с сочными томатами, листьями рукколы и соусом «Песто».

1700 ₽

САЛАТ «GREKO СО СЛАДКОЙ ПАПРИКОЙ И СЫРОМ ФЕТА

Салат из свежих овощей с соусом из печеного перца и мягким греческим сыром.

1300 ₽



САЛАТ С МАГАДАНСКИМИ
КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО
С СОУСОМ «СЛАДКИЙ
ЧИЛИ»

Салат с креветками, томатами,
огурцами с молодыми листьями
Романо с соусом, на основе майонеза
и сладкого чили.

2300 ₽



РУККОЛА С ХРУСТЯЩИМИ
КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ
И ГУАКАМОЛЕ ИЗ АВОКАДО

Креветки в тесте спринг ролл со
сладкими томатами, рукколой и
гуacamole из авокадо. Подается
с соусом «Сладкий чили».

1950 ₽



САЛАТЫ

СТЕЙК-САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ

Салат с обжаренным стейком из тонкого края с печеными овощами, вялеными томатами черри с соусом из красного вина.

2950 ₽

