

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

СУПЫ

Том ям с морепродуктами – 590 Р

Наша, умеренно острая, вариация на тему известного вьетнамского блюда. Внутри скрываются зеленые мидии, креветки и командорский кальмар. Подается с рисом.

Грибной суп – 320 Р

Нежный крем суп из шампиньонов с бальзамическим кремом, обжаренными шампиньонами и каперсами.

Куриный бульон – 370 Р

Сваренный на низких температурах бульон с яйцом пашот, яичной лапшой, слайсами курицы собственного копчения, кинзой и икрой из лимона.

САЛАТЫ

Нисуаз – 590 Р

Желтоперый обжаренный тунец, молодой картофель, свежая руккола, томаты черри и яйцо перепелки. Все это заправляется пряным соусом.

Французский салат с ростбифом – 570 Р

Море свежих овощей: обожженный авокадо, хрустящий огурец и сельдерей, спелый томат, микс салат, слайсы моркови и редиса, заправленные легким классическим соусом винегрет. Подается с тонкими кусочками маринованного ростбифа из мраморной говядины прожарки medium rare.

Цезарь с курицей/креветками – 490/590 Р

Свежие листья римского салата с томатами черри, перепелиными яйцами и пармезаном, приправленные нашим фирменным соусом цезарь. Подается с кусочками куриного филе или тигровыми креветками на выбор

ЗАКУСКИ

Утиная грудка – 510 Р

Подается с томлёными в клюкве яблоками, грушевым конкассе и клюквенным соусом.

Винная гастрономия – 380 Р

Маринованное соцветие артишока, гигантские оливки, пармезан, брезаола, вяленый томат – не хватает лишь бокала вина.

Паштет из печени индейки – 490 Р

Французский паштет с хересом и нотками ванили. Украшен гелем из зеленого яблока, майонезом из эстрагона и вишней. Подается с онежским хлебом.

Татаки из мраморной говядины – 430 Р

Японская закуска из стриплойна с соусом понзу, проростками сои, мятой, зеленым луком.

Крупные маринованные оливки – 290 Р

Оливки по старому сицилийскому рецепту из города Менфи.

Тар-тар из лосося с перцем – 570 Р

Нежный лосось с фарерских островов с печеным испанским перцем.

Ассорти водочное – 650 Р

Маринованные грузди в сметане, копченое сало, мурманская сельдь, молодой картофель, жемчужный лук, маринованные хрустящие огурцы, бородинский хлеб ручной работы.

Сырная тарелка – 830 Р

Пикантный сыр горгонзола, нежный камамбер, пармиджано-реджано. Подается с вяленным томатом, инжиром в сахарном сиропе и копченым виноградом.

Креветки отварные – 540 Р

Крупные креветки, отваренные с укропом, чесноком и лимоном.

Пивной сет – 790 Р

Креветки, кольца кальмара, луковые кольца, сыр моцарелла. Все натуральное, все в панировке. Соуса в комплекте: халапеньо и том ям

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Дорадо – 540 Р

Жареная с тимьяном и лимоном целая рыба.

Стейк лосося – 540Р

Нежный лосось, пойманный близ Фарерских островов

Говядина по-строгановски – 490 Р

Ломтики говядины в сливочно-горчичной заправке с деревенским пюре, слайсами маринованного огурца и жареным луком.

Стейк из вырезки – 790 Р

180 грамм нежной Воронежской говядины зернового откорма.

Стейк трайтип – 770 Р

Альтернативный стейк – рекомендуется прожарка medium.

Стейк из свиной шеи – 360 Р

С пряным вишнево-горчичным соусом.

Рулька – 990 Р

Чешская классика с краснокочанной тушеной капустой по немецкому рецепту.

Рёбра свиные – 690 Р

Сочные, приготовленные по технологии sous vide в пикантной глазировке. Подаются с аутентичной острой капустой кимчи, древесным грибом и корейской спаржей.

Ризотто с белыми грибами – 490 Р

Маленький рис с большими грибами.

Тальятелле сливочные – 440 Р

Паста с обжаренными вешенками и куриной грудкой.

Ассорти из колбас – 690 Р

4 вида колбас : пряно-острая испанская колбаска, сочная немецкая колбаска , улитка и сырный корнер. Подается с соусами: BBQ, дижонской горчицей и острым чили соусом.

ДЕСЕРТЫ

- **Кольца кальмара** (100г) -250 Р
- **Луковые кольца** (100г) -150 Р
- **Моцарелла в кляре** (100г) -250 Р

ГАРНИРЫ

Булгур с грибами – 200 Р**Бэби картофель со шпинатом и пармезаном** – 200 Р**Овощи гриль** -200 Р

(Болгарский перец, цукини, шампиньоны, томаты черри)

Рифленный картофель фри с перцем- 250 Р

СТРИТ ФУД

Бургер BBQ – 520 Р

Классический техасский бургер. Бекон, BBQ, Бык – такие дела.

Бургер с мраморной говядиной – 520 Р

Котлета из говядины (200 дней зернового откорма), картофельная булочка, немного овощей, салата соус цезарь.

Бургер double dragon – 690 Р

560 грамм, острый.

Бургер куриный – 470 Р

Филе в панировке, глазунья, свежий салат и томат, картофельная булочка и нежный соус цезарь.

Крылья куриные: – 440 Р

- **В азиатском стиле** (Kele Ji Chi)
- **Острые.** В соусе 3 перца – Красный каенский перец, острый чили и халапеньо
- **По-техасски в соусе BBQ**

«Невский экспресс» – 390 Р

Шаверма города Санкт-Петербурга.

Картофель фри с соусом BBQ – 280 Р

Рифленный картофель из Нидерландов.

Куриные стрипсы – 370 Р

Шоколадный фондан – 270 Р

Подается с мандариновым мороженым. Классический шоколадный десерт.

Семифредо – 220 Р

Нежный сливочно-ореховый десерт с карамельным соусом.

Белое мясо курицы в панировке с соусом BBQ

Хот дог «Stairs» – 320 Р

Бекон, жаренный карамелизированный лук и соус BBQ.

Бородинские гренки с соусом тар тар – 320