


ТАПАС

Шампиньоны маринованные 	250
(Обжаренные грибы, маринованные в соевом соусе с ворчестером), 140 г	
Лосось	400
(Филе охлажденного лосося, маринованное в соусе шрирача, ворчестере, соке лайма с луком шалот и жемчужном лучком), 50 г	
Ассорти из 6 мини-брускетт	1 250
(Мини-брускетта с лососем/магаданскими креветками/крем-чизом и пармезаном/креветками и гуакамолем/авокадо/тунцом), 450 г	

САЛАТЫ

Салат овощной 	470
(Помидор, огурец, дайкон, болгарский перец, лук красный, масло оливковое), 250 г	
Греческий	570
(Помидор, огурец, болгарский перец, лук красный, оливки, маслины, брынза, салат лолло росо), 250 г	
Салат с язычками ягненка	600
(Микс салатов, язычки ягненка, вяленые черри, цитрусовый соус, медово-горчичный соус), 130 г	
Стейк-салат из авокадо	620
(Свежий микс салатов, авокадо, обжаренное на гриле, красная слива, оливки, кешью и розовые томаты. Подается с ягодной заправкой), 230 г	
Оливье с телянкой	650
(Филе телянка, приготовленное в су-вид, картофель, морковь, хрустящие корншоны и зеленый горошек. Заправляется домашним майонезом), 150 г	
Салат с томленным мясом телянки	650
(Свежий микс салатов, авокадо, семена кунжута, мякоть телянки, приготовленная в су-вид), 210 г	
Салат "GAR&OLA"	690
(Гриль-стейк из авокадо с начинкой из крем-чиза, лосося и обжаренными креветками. Украшается свежим миксом салатов и сегментом апельсина), 190 г	
Салат "Император"	690
(Теплый салат с куриным филе и овощами. Заправляется фирменным соусом. Подается в хрустящей tortille), 250 г	
Салат "Мужской каприз" 	690
(Пикантная острота в сочетании обжаренного мяса, свежих овощей и булгура. Заправляется ореховым соусом), 250 г	
Цезарь с куриным филе	720
(Салат романо, лолло росо, айсберг, соус цезарь, гренки из багета, куриное филе су-вид, помидоры черри), 200 г	
Цезарь с креветками	750
(Салат романо, лолло росо, айсберг, соус цезарь, гренки из багета, тигровые креветки, помидоры черри), 200 г	
Цезарь с лососем	750
(Салат романо, лолло росо, айсберг, соус цезарь, гренки из багета, слабосоленый лосось, огуречные слайсы, перепелиные яйца), 240 г	
Фрутти де Мара	750
(Нежный салат с тигровыми креветками, морским гребешком и свежим огурчиком. Заправляется домашним майонезом с васаби. Украшается микрозеленью и голубыми мидиями), 170 г	
Салат с угрем	950
(Колхний угорь, микс салатов, сегмент апельсина, виноград, киви. Заправляется соусом унаги и цитрусовым соусом. Украшается огуречными слайсами и физалисом), 210 г	





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Дует паштетов	400
(Паштет из печени индейки и курицы. Подается с соусом на основе вишни с добавлением красного вина, пряностей и хрустящим багетом), 150 г	
Карпаччо из свеклы с крем-чизом	420
(Легкая закуска из запеченной свеклы с крем-чизом и кедровыми орешками. Подается с соусом песто), 140 г	
Рулетики из баклажанов	520
(Закуска из обжаренных баклажанов с орехово-сырной начинкой), 150 г	
Капрезе	600
(Помидоры, моцарелла рассольная, крем бальзамик), 245 г	
Лосось слабосоленый	650
(Лосось слабосоленый, сливочное масло, хрустящий багет), 100 г	
Тартар из гребешка	680
(Свежий гребешок в маринаде из лука шалот, хересного уксуса и фрэша из красного апельсина), 150 г	
Карпаччо из мраморной телятины	800
(Охлажденная вырезка телятины. Подается с рукколой и слайсами пармезана. Заправляется бальзамическим соусом), 110 г	
Тартар из мраморной телятины	800
(Охлажденная вырезка телятины с ворчестером, горчицей и табаско. Подается с калерсами, перепелиным желтком, маринованными огурчиками и крутонами с прованскими травами), 150 г	
Мясное ассорти	1 100
(Буженина, пикантная говядина, язык, подкопченная куриная грудка, горчица, хрен), 200/60 г	
Плато из Магаданских креветок	1 450
(Свежесваренные магаданские креветки. Подаются на подушке из золотого льда с соусами кимчи и сладкий чили), 340 г	
Сырная тарелка с трюфельным медом	1 520
(Сыр камамбер, дорблю, грюйер и тет де муан. Подается с цветочно-трюфельным медом, свежим апельсином и грецкими орехами), 260 г	
Рыбное ассорти	1 700
(Лосось слабосоленый, угорь, масляная рыба, лимон, сливочное масло), 230 г	

СУПЫ

Куриный с лапшой	310
(Куриный бульон, вермишель, лук, морковь, куриное филе, зелень, перепелиное яйцо), 350 г	
Солянка	550
(Охотничьи колбаски, буженина, говяжий язык, куриное филе, бекон, соленые огурчики, каперсы, оливки, маслины, лук. Подается со сметаной), 300 г	
Борщ с салом / хреновой	490/570
(Классический рецепт борща с кусочками телятины. Подается с салом, тостом из ржаного хлеба и сметаной / рюмочкой хреноухи), 300/50/50/50 г	
Уха по-фински	780
(Филе палтуса и лосося с картофелем, томатами черри и луком шалот в рыбном бульоне с добавлением подкопченных сливок), 200 г	
Том ям	850
(Классический том ям. Подается с рисом), 300/50 г	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гренки из багета	500
(Белый багет с сырно-чесночным кремом), 300 г	
Карамелизованный баклажан с розовыми томатами	550
(Карамелизованный баклажан, сочные розовые томаты, красный лук в заправке из соуса унаги и соуса терияки, посыпанный семенами кунжута), 260 г	
Гренки	550
(Ассорти гренки из бородинского хлеба и багета с сыром. Подается с пикантным соусом), 300 г	
Куриные крылышки в соусе чили/BBQ 	650
(Куриные крылышки, глазированные соусом на выбор, с добавлением семян кунжута), 350 г	
Шакарп с мясом 	650
(Один из самых знаменитых блюд Востока. Жареная вырезка с розовыми томатами, баклажанами и кинзой. Заправляется фирменным острым соусом), 250 г	
Креветки в темпуре с овощами 	720
(Хрустящие тигровые креветки с овощами в кляре. Подается с тремя видами японских соусов и добавлением сладкого чили, унаги, дайкона и кинзы), 250 г	
Мидии в соусе блю-чиз	750
(Голубые мидии, томленные в соусе из сыра горгонзола, с добавлением сливок и чеснока), 370 г	
Fish & Chips	800
(Тигровые креветки, кольца кальмара. Подается с картофелем фри и сырным соусом), 420 г	
Жареный камамбер	800
(Камамбер в хрустящей панировке. Подается с тремя видами джема: из груши, инжира и брусники), 200 г	
Клуб-сэндвич с картофелем фри	800
(Осочная курица с ветчиной из индейки, свежими овощами и маринованными огурчиками в тостовом хлебе. Подается с картошкой фри и соусом), 470 г	
Бургер	800
(Булочка с кунжутом, говяжья котлета, сыр чеддер, корншоны, лук, листья салата), 430 г	
Сет из трех видов жульена	850
(Ассорти из трех жульенов: с грибами, с курицей и грибами, с морепродуктами. Подаются в таралетках), 150 г	
Трио мини-бургеров РукколаБэнд	950
(Мини-бургер с томленным телянкой: мини-булочка с кунжутом, мякоть молодого телянка су-вид, шампиньоны, сыр чеддер, листья салата лолло росо, красный лук, перчики халапеньо, корншоны и соус демиглас; 	
Мини-бургер с куриным филе: мини-булочка с кунжутом, куриное филе на гриле, сыр чеддер, спелый томат, красный лук, бекон, листья салата лолло росо, соус сладкий чили;	
Мини-бургер с мраморной говядиной: мини-булочка с кунжутом, медальон из мраморной говядины, сыр чеддер, спелый томат, красный лук, листья салата), 480 г	
ПАСТА	
Карбонара	580
(Спагетти, бекон, лук шалот, чеснок, вино белое, желток яичный, пармезан, сливки, аль денте), 240 г	
Тальятелле с говядиной	670
(Паста тальятелле, говяжья вырезка, лук шалот, шампиньоны, сливки, зерновая горчица, пармезан, аль денте), 300 г	
Фетучини с лососем в сливочном соусе	850
(Паста фетучини с кусочками обжаренного лосося и мини-кукурузой в сливочном соусе. Подается с красной икрой и пармезаном, аль денте), 270 г	
Спагетти неры с морепродуктами	1 500
(Черные спагетти в соусе на основе рыбного бульона, сливочного масла, укропа и чеснока с добавлением гребешков, тигровых креветок, моллюсков вонголе и голубых мидий, аль денте), 390 г	
РИЗОТТО	
Ризотто Сырное	750
(Рис арборио, сливочный соус с добавлением пармезана, дорблю, чеддера и гауды. Подается в корзинке из пармезана), 350 г	
Ризотто с тартаром из угря	1 000
(Рис арборио с соусом из белого вина, тимьяна, с добавлением лука шалот, угря в соусе унаги и семян кунжута), 360 г	
Ризотто с морепродуктами	1 100
(Рис арборио с соусом из рыбного бульона, чесноком, тимьяном, а также с добавлением лука шалот, калерсов томатов, тигровых креветок, гребешка и вонголе), 470 г	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
Тяхан с курицей	600
(Рис для суши, куриное филе, овощи. Заправляется фирменным японским соусом), 300 г	
Шведское рагу	750
(Томленное филе телятины су-вид с болгарским перцем, цуккини, шампиньонами, красным луком, картофелем, соусом демиглас и сыром чеддер), 300 г	
Стейк из курицы с хрустящими овощами	780
(Жареная куриная грудка. Подается с хрустящими овощными палочками и соусом блю чиз), 370 г	
Тяхан с телятиной	880
(Рис для суши, телятина, овощи. Заправляется фирменным японским соусом), 300 г	
Язычки ягненка с трюфельным кремом	880
(Томленные язычки. Подаются с картофельно-трюфельным кремом), 340 г	
Дорадо запеченная	900
(Дорадо запеченная, целая), 310 г	
Бефстроганов	900
(Говяжья вырезка, шампиньоны, специи, картофельное пюре. Подается с миксом салатов и малосолеными огурцами), 360 г	
Филе лосося с медово-имбирным соусом	1 300
(Обжаренное на гриле филе лосося. Подается с медово-имбирным соусом и кремом из цветной капусты, украшается листьями микса салатов и слайсами свежего огурца), 150/50 г	
Цыпленок табака	1 350
(Цыпленок жареный с чесноком, перцем и пряными травами. Подается с соусом сацебели и мини-картофелем), 1 шт/150/50 г	
Стейк Рибай	1 550
(Стейк Рибай, соте из овощей и пряный соус пепе верде), 330 г	