

# FOOD MENU

Уточнить калорийность, состав и выход блюд в граммах Вам поможет Ваш официант. Если Вы предпочитаете вегетарианскую кухню или у Вас есть аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту или менеджеру.

# BREAKFAST

---

## ЗАВТРАК

---

Бриошь с лососем и соусом Голландез	925₽
Бриошь с ростбифом и яйцом пашот	915₽
Взбитый творог с кремом дипломат и соусом из черной смородины	420₽
Греческий\ кокосовый йогурт с гранолой и свежими ягодами	640₽
Каша из киноа и яблочным чатни	690₽
Киноа боул с авокадо, яйцом пашот и соусом Пинк Молли	790₽
Скрэмбл с авокадо, страчателлой и трюфельным маслом	790₽

---

Каша злаковая с грушей на молоке / на воде	285₽
Овсяная каша на молоке / на воде	285₽

По Вашему желанию приготовим кашу на альтернативном молоке: миндальное / соевое / кокосовое / банановое

### ДОБАВЬТЕ К БЛЮДУ ИЗ КАШИ

Голубика	120₽	Гранола	80₽
Малина	160₽	Мед	60₽
Клубника	80₽	Чатни из яблок	60₽

---

Сырники со сметаной	530₽
---------------------	------

### ДОБАВЬТЕ К СЫРНИКАМ

Мороженое	150₽	Соус черная смородина	150₽
Крем дипломат	150₽		

---

Скрэмбл   глазунья   омлет из 3х яиц	285₽
--------------------------------------	------

### ДОБАВЬТЕ К БЛЮДУ ИЗ ЯИЦ

Моцарелла	100₽	Скаморца	120₽
Томаты	120₽	Мини-сосиски	140₽
Бекон	120₽	Авокадо	150₽
Пармезан	120₽	Страчателла	150₽
Лосось с/с	190₽	Краб камчатский	450₽

МЕНЮ ЗАВТРАКОВ ДЕЙСТВУЕТ ДО 16:00

# A LA CARTE

---

## ЗАКУСКИ

---

	Тар-тар из тунца с гуакамоле	690₽
NEW	Тар-тар из лосося	920₽
NEW	Карпаччо из лангустинов с каперсами и соусом шисо	790₽
	Гребешок с соусом лакто-чили и маслом из чоризо	920₽
♡	Тар-тар из говядины с трюфельным айоли и пармезаном	690₽
	Брускетта с крабом	950₽
	Брускетта с лососем и гуакамоле	830₽
	Брускетта с ростбифом, пармезаном и трюфельным кремом	950₽
	Брускетта с артишоками, трюфельным маслом и пармезаном	650₽
	Брускетта со страчателлой, томатами и пряным песто	700₽
	Ассорти брускетт	1 350₽
	Ассорти морепродуктов на гриле	3 860₽
	Паштет из утиной печени на бриоши с черной смородиной	490₽
NEW	Запечённый камамбер на бриоши с сальсой из вишни	1 120₽
	Плато фермерских сыров	1 450₽
	Плато мясных деликатесов	1 660₽
	Греческие маслины и оливки	515₽
Italy	Вяленые томаты	485₽
Italy	Артишоки	560₽

---

## САЛАТЫ

---

	Ростбиф с томатами и соусом тонато	990₽
NEW	Запеченный баклажан с ореховым соусом	520₽
	Зеленый салат с соево-кунжутной заправкой, авокадо и креветками	890₽
	Буррата с рагу из томатов	990₽
	Салат из свежих овощей	490₽
	Зеленый салат с кальмаром, брокколи и соусом Маурети	670₽
♡	Салат с тунцом, молодым шпинатом, клубникой и авокадо	950₽
NEW	Кускус со страчателлой	490₽
	Зеленый салат с авокадо	780₽

# A LA CARTE

## С У П Ы

♥	Том-ям с морепродуктами и рисовой лапшой или рисом по вашему выбору	650₽
	Борщ с говяжьими щечками	690₽
	Рамен с курицей	410₽
NEW	Крем-суп из тыквы	380₽

## Г О Р Я Ч Е Е

♥	Стейк из лосося со шпинатом, соусом мисо и картофельным кремом	1 550₽
	Лосось на гриле	1 290₽
NEW	Фаланги краба с сливочным маслом, медом и цедрой лимон	3 480₽
NEW	Филе сибаса с микс салатом и картофелем пай	880₽
NEW	Ньокки арабьята с куриной грудкой	670₽
	Филе миньон с Чимичури	1 750₽
	Феттучини с лососем, сыром скаморца и красной икрой	1 190₽
NEW	Спагетти «Болоньезе» со страчателлой	840₽
	Стейк из курицы с брокколи и соусом из фенхеля	890₽
	Золотой бургер KAIF с мраморной говядиной	888₽
	Классический бургер с мраморной говядиной	690₽
🌿	Веган-бургер с растительной котлетой	690₽
	Томленые говяжьи щечки с картофелем, перечным демигласом и кремом из пармезана	1 450₽
NEW	Тальолини «Карбонара»	540₽
	Стриплойн с Чимичури	2 850₽
NEW	Руллет из мраморной говядины со шпинатом и пастой птитим	740₽
NEW	Цыпленок с беби картофелем, вешенками и трюфельным маслом	990₽
	Спагетти с морепродуктами на раковом биске	1 190₽
♥	Тальолини с камчатским крабом и трюфельным маслом	1 350₽
NEW	Ригатони с томлеными телячьими щечками	750₽
	Бефстроганов	880₽

# A LA CARTE

---

## РИМСКАЯ ПИЦЦА

---

Из фермерских сыров	940₽
С курицей, грибами и трюфельным маслом	940₽
С форелью и древесными грибами	940₽
Пеперони	940₽
<b>NEW</b> Маргарита	690₽
Фокачча с трюфелем и пармезаном	440₽
Фокачча с Чимичури	410₽

---

## ГАРНИРЫ

---

Картофель фри	325₽
Тайский рис с понзу и пудрой из нори	325₽
<b>NEW</b> Картофельное пюре с пармезаном и трюфельным маслом	290₽
Брокколи в соусе гамадари на гриле / на пару	390₽
Овощи на гриле / на пару	480₽

---

## ДЕСЕРТЫ

---

Голова	666₽
красный бархат, медовик	
♥ Панкейки с ягодами и карамельным соусом	740₽
Крем-чизкейк с кофейной карамелью	650₽
<b>NEW</b> Шоколадный фондан с мороженым из кокоса	590₽
Тирамису со снегом из маскарпоне	570₽
<b>NEW</b> Крем-брюле	330₽
Мороженое	330₽
ванильное, молочный шоколад, кокосовое, фисташковое, соленая карамель	
Сорбет	330₽
лесные ягоды, маракуйя, земляника, клубника-базилик	
Фруктовое плато	1 340 / 2 590₽

# SUSHI & ROLLS

---

## РОЛЛЫ

---

Тар-тар ролл с тунцом, лососем и манго	820₽
Ролл Калифорния с камчатским крабом	890₽
Ролл с мраморной говядиной и соусом лакто-чили	670₽
Ролл с тунцом, трюфелем и юдзу	670₽
Ролл с угрем и камчатским крабом	990₽
Филадельфия ролл с лососем и тайским манго	890₽
Ролл с угрем и соусом кокос-маракуйя	730₽

---

## СУШИ

---

Лосось	220₽
Тунец	230₽
Креветка	250₽
Угорь	220₽

---

## ГУНКАНЫ

---

Гребешок	260₽
Краб	260₽
Лосось	260₽
Тунец	260₽

---

## ПОКЕ

---

Поке с креветкой и соево-кокосовым соусом	740₽
Поке с тунцом и соусом чили-манго	750₽
Поке с лососем и соевой заправкой	760₽

## BAR MENU

# COCKTAILS

## KAIF COCKTAILS

<b>KAIF</b>	1 200₽	<b>Easy Evening</b>	750₽
<b>Golden Snitch</b>	780₽	<b>Candy</b>	650₽
<b>Porn Star Martini</b>	780₽	<b>Lucky Choice</b>	790₽
<b>Kiss Me</b>	780₽	<b>Flower Lychee</b>	750₽
<b>Cherry Chmock</b>	750₽	<b>Grape</b>	750₽
<b>Orange Baby</b>	770₽	<b>Herbal Sweetness</b>	780₽
<b>Lemon Boom</b>	550₽	<b>Pink Dream</b>	680₽
<b>Vanila Scout</b>	590₽	<b>Tequila Oolong</b>	750₽
<b>Hentai</b>	780₽	<b>Sesame Rum</b>	750₽
<b>Sakura</b>	750₽		

## CLASSIC COCKTAILS

<b>Clover Club</b>	760₽	<b>Bloody Mary</b>	780₽
Green baboon, красный вермут, малина, лимон, сироп		Водка, специи, сельдерей, томатный сок	
<b>Whiskey Sour</b>	550₽	<b>Daiquirí</b>	550₽
Бурбон, лимон, сироп, биттер		Ром белый, лайм, пюре, сахарный сироп	
<b>Negroni</b>	660₽	<b>Daiquirí Raspberry</b>	580₽
Green baboon, кампари, красный вермут		Ром белый, лайм, пюре малины, сахарный сироп	
<b>Margarita</b>	780₽	<b>Daiquirí Passion Fruit</b>	570₽
Текила, апельсиновый ликёр, лайм		Ром белый, лайм, пюре маракуйи, сахарный сироп	
<b>Tommy di Sour</b>	680₽	<b>Penicillin</b>	760₽
Бурбон, пюре маракуйя, лимон		Скотч, мед, имбирь, лимон, островной виски	
<b>Hugo</b>	890₽	<b>Manhattan</b>	750₽
Ликер бузины, просекко, лайм, мята, содовая		Бурбон, красный вермут, биттер	
<b>Boulevardier</b>	790₽	<b>Mai Tai</b>	690₽
Бурбон, кампари, красный вермут		Ром, апельсиновый ликер, лайм, миндаль, карамель	
<b>Aperol Spritz</b>	890₽	<b>Old Fashioned</b>	570₽
Апероль, просекко, содовая		Бурбон, тростниковый сахар, биттер	
<b>MARTINI Fiero &amp; Tonic</b>	540₽	<b>Moscow Mule</b>	580₽
Martini fiero, тоник		Водка, имбирь, лимон, имбирный тоник	
<b>Bombay Sapphire &amp; Tonic</b>	750₽	<b>Kir Royal</b>	660₽
Джин, тоник		Просекко, ликёр черная смородина, красный вермут	
<b>Bramble &amp; Tonic</b>	780₽	<b>Sgroppino</b>	650₽
Ягодный джин, тоник		Водка, лайм, сорбет, игристое	
<b>Cosmopolitan</b>	650₽	<b>Old Cuban</b>	670₽
Водка, клюква, лимон, сироп		Выдержанный ром, лимон, сахар, биттер	



# SPARKLING & WINE

---

## SPARKLING WINES

---

Italy	<b>Prosecco La Gioiosa Brut</b>	760/4560P
Italy	<b>Prosecco Rose Millesimato La Gioiosa</b>	890/5340P
Italy	<b>Prosecco di Valdobbiadene Superiore Villa Sandi</b>	950/5700P

---

## CHAMPAGNE

---

France	<b>Moet &amp; Chandon Imperial Brut</b>	18 000P
France	<b>Michel Drappier Brut Nature Zero Dosage</b>	21 500P
France	<b>Champagne Mailly Grand Cru Rose</b>	21 500P
France	<b>Drappier 'Grande Sendree' Champagne Cuvée de Prestige</b>	31 000P

---

## WHITE WINE

---

Portugal	<b>Vinho Verde Estreia Ponte da Barca 2019</b>	630 / 3 780P
Italy	<b>Fioris Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT Tramin 2019</b>	980 / 5 880P
Germany	<b>Riesling Landgraf van Hessen Rheingau Prinz von Hessen 2018</b>	980 / 5 880P
New Zealand	<b>Sauvignon Blanc Marlborough Taka 2019</b>	980 / 5 880P
Italy	<b>Gavi di Gavi Grane Beni di Batasiolo 2018</b>	1 140 / 6 840P
Italy	<b>Tardo Sauvignon Marca Trevigiana IGT Villa Sandi 2019</b>	5 550P
USA	<b>Chardonnay Bonterra 2018</b>	7 350P
Austria	<b>Gruener Veltliner Loss Hiedler 2019</b>	7 360P
Italy	<b>Gewurztraminer Alto Adige Tramin 2019</b>	7 950P
France	<b>Pouilly-Fume «La Moynerie» Michel Redde et Fils 2018</b>	10 550P
France	<b>Chablis Premier Cru Montmains 2015</b>	13 500P

---

## ROSE WINE

---

Austria	<b>Zweigelt Rose Fresh &amp; Easy Leth 2019</b>	1 050 / 6 300P
New Zealand	<b>Rapaura Springs Sauvignon Blanc Blush Marlborough 2019</b>	1 100 / 6 600P

# SPARKLING & WINE

---

## RED WINE

---

Russia	<b>Golubitskoe Estate Cabernet Sauvignon Krasnodar</b>	525 / 3 150₪
Australia	<b>Shiraz/Cabernet Stamp Hardy's 2019</b>	645 / 3 870₪
Italy	<b>Chianti Prestige Azienda Uggiano 2018</b>	660 / 3 960₪
Argentina	<b>Malbec Colleccion Privada Navarro Correas 2019</b>	685 / 4 110₪
Austria	<b>Zweigelt Classic Burgenland Norbert Schmelzer 2019</b>	825 / 4 950₪
USA	<b>Lapis Luna Zinfandel North Coast Warroom Ventures 2020</b>	8 900₪
Italy	<b>Madonna del Dono Dolcetto d'Alba Marchesi di Barolo 2018</b>	9 550₪
Spain	<b>Reserva Rioja Bodegas Beronia 2016</b>	9 900₪
Sicilia	<b>Etna Rosso Pietradolce 2019</b>	11 100₪
Italy	<b>Barolo Beni di Batasiolo 2016</b>	16 500₪
Germany	<b>Haardt Spatburgunder Pfalz Weingut Muller-Catoir 2020</b>	16 500₪
France	<b>Chateauneuf-du-Pape Domaine des Chanssaud 2018</b>	17 500₪
Italy	<b>Salvalai Amarone della Valpolicella Classico Cesari 2017</b>	19 500₪
Italy	<b>50 &amp; 50 Toscana Avignonesi 2015</b>	48 000₪
France	<b>Chateau Ferriere Margaux Bordeaux 2014</b>	24 600₪

---

## NON - ALCOHOLIC WINE

---

Germany	<b>Dr. Zenzen Deutcher Riesling Einig-Zenzen</b>	3 200₪
Spain	<b>Cava Vilarnau Organic Rose</b>	4 880₪
Spain	<b>Cava Vilarnau Organic White</b>	4 880₪

# HARD & SOFT

---

## APERITIF / DIGESTIF

---

50 ml

MARTINI Riserva Ambrato	480P
MARTINI Bianco, Rosso, Extra Dry, Fiero 100 ml	490P
MARTINI Riserva Bitter	490P
Becherovka	490P
Campari	490P
Jagermeister	650P

---

## WHISKEY

---

50 ml

Macallan 12 YO Single Malt, Speyside	1 990P
Macallan 18 YO Single Malt, Speyside	3 100P
Highland Park 12 YO Single Malt, Scotch	1 650P
Auchentoshan American Oak Single Malt, Lowland	1 380P
Lothaire Fruity Floral Single Malt	890P
Famous Grouse Scotch Blended	550P
Chivas Regal 12 YO Scotch, Blended	1 150P
Chivas Regal 18 YO Scotch, Blended	1 750P
Monkey Shoulder Scotch Blended	990P
Dewar's White Label Scotch	390P
Dewar's 8 YO Caribbean Smooth	490P
Jameson Irish Blended	690P
Maker's Mark	750P

USA

Jim Beam Bourbon	490P
Jim Beam Red Stag	590P
Jim Beam Apple	690P
Jim Beam Peach	550P
Jack Daniel's N°7 Tennessee	650P
Jack Daniel's Honey Tennessee	750P

---

## GRAPPA

---

50 ml

Vite D'oro Classica	690P
Vite D'oro Barrique	850P

# HARD & SOFT

---

## V O D K A

---

50 ml

FINLANDIA Redberry, Lime, Blackcurrant	440₽
Чистые Росы	520₽
Grey Goose Original	520₽
Beluga Noble	440₽
Beluga Gold Line	780₽

---

## R U M

---

50 ml

Brugal Anejo 5 YO	490₽
Brugal 1888 8 YO	1 150₽
BACARDI Carta Blanca	370₽
BACARDI Carta Negra	550₽
BACARDI Spiced	550₽
BACARDI Reserva 8 Anos	650₽
Havana Club Anejo 3 YO	580₽
Botucal Mantuano 8 YO	780₽
Botucal Reserva 12 YO	950₽

---

## C A C H A Ç A

---

50 ml

CACHACA 51	510₽
------------	------

---

## T E Q U I L A

---

50 ml

Espolon Blanco	790₽
Espolon Reposado	840₽
Sauza Blanco	650₽

---

## C O G N A C

---

50 ml

Courvoisier VS	1 150₽
Courvoisier VSOP	1 500₽
Martell VS	1 100₽
Hennessy VS	1 350₽
Hennessy VSOP	1 550₽
Hennessy XO	3 550₽

# HARD & SOFT

---

## CALVADOS

---

50 ml

Du Pere Laize VS 910₱

---

## GIN

---

50 ml

Roku Japanese Craft Gin 680₱

Sipsmith London Dry 750₱

Bombay Sapphire 580₱

Bombay Bramble 690₱

Beefeater 600₱

Tanqueray 1 150₱

Hendrick's 1 250₱

Bols Genever 590₱

---

## LIQUEUR

---

50 ml

Cointreau 380₱

Beileys 490₱

Limoncello Marcati 380₱

St. Germain 580₱

Benedictine 480₱

Beluga Herbal / Berry 380₱

---

## SHERRY & PORTO

---

75 ml

Barbadillo Laura Moscatel 850₱

Barbadillo Pedro Ximenez 850₱

---

## BEER

---

Leffe Blond/Broun 330 ml 750₱

Radaberger Pilsner 330 ml 750₱

Schofferhoffer Hefeweizen 500 ml 650₱

Clausthaler Non/Alc 330 ml 690₱

---

## CIDER

---

Magners Apple 330 ml 690₱

# SOFT DRINKS

---

## WATER & BUBBLES

---

Dausuz Still Water 0,275/0,85 L	290/490₽
Dausuz Sparkling Water 0,275/0,85 L	290/490₽
Red Bull 0,25 L / Red Bull Sugarfree 0,25 L	430₽
Ginger Ale 0,25 L	380₽
Schweppes 0,25 L	380₽
Coca-Cola 0,33 L	350₽
Coca-Cola Zero 0,33 L	350₽
Sprite / Fanta 0,33 L	350₽

---

## IL PRIMO, JUICE

---

200 ml

Яблоко	270₽
Вишня	270₽
Апельсин	270₽
Томат	270₽
Ананас	270₽

---

## FRESH

---

300 ml

Апельсин	420₽
Грейпфрут	420₽
Яблоко	350₽
Морковь	300₽

---

## LEMONADE

---

300 ml

Малина-Маракуйя	350₽
Драгонфрут-Корица	350₽
Личи-Лемонграсс	350₽
Манго-Маракуйя	350₽
Черника-Лайм	350₽
Мандарин-Юдзу	350₽

# SOFT DRINKS

---

## COFFEE

---

Эспрессо 30 ml	200₽
Двойной Эспрессо 60 ml	250₽
Американо 200 ml	220₽
Флэт Уайт 250 ml	290₽
Капучино 250 ml	280₽
Латте 200 ml	290₽
Айс Кофе 200 ml	390₽
Раф Имбирный Пряник 200 ml	390₽
Раф 200 ml	390₽
Латте Матча 200 ml	390₽
Какао 300 ml	390₽

---

## TEA

---

600 ml

Ассам	350₽
Эрл Грей	350₽
Пуэр 15 лет	800₽
Пуэр 20 лет	990₽
Тегуанинь	380₽
Жасмин	390₽
Молочный улун	480₽
Русские Традиции	380₽
Сихулунцзин	560₽
Гречишный	350₽
Синий чай Анчан	660₽
Цветочный ройбуш	380₽
Малина и клюква	590₽
Облепиха и маракуйя	690₽

