

БОЛЬШАЯ КУХНЯ

ресторан который живет на крыше

ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей с зеленью	330 г	590
Антипаста	160 г	1150
Сырное ассорти с медом и орехами	125 г	790
Мясное ассорти	120 г	1100
Сет фирменных намазков с теплой лепешкой роти	350 г	1590
Тартар из говядины с пармезаном и хрустящим тостом	170 г	990
Тартар из тунца с авокадо и цитрусовой заправкой	130 г	760
Тартар из лосося с авокадо и соусом юдзу	140 г	1150
Вителло тоннато	110 г	790
Паштет из куриной печени на бриоши с луковым конфи	160 г	650
Хумус с теплой лепешкой роти, заатаром и оливковым маслом	250 г	790
Тост с ростбифом и соусом вителло тоннато	160 г	690
Тост с лососем и укропным кремом	140 г	790
Битые огурцы с кешью, кинзой и азиатской заправкой	130 г	390

САЛАТЫ

Зеленый салат с соусом шисо	190 г	680
Салат с креветками, битыми огурцами и азиатской заправкой	230 г	1090
Цезарь с цыпленком	330 г	950
Цезарь с креветками	250 г	950
Теплый салат с говядиной, овощами и луковым соусом	210 г	990
Салат с фунчозой, овощами и морковью по-корейски	250 г	650
Нисуаз с тунцом	200 г	1050
Греческий салат с маринованной фетой	330 г	850
Грузинский салат с беконом, томатами и зеленью	280 г	680
Салат с хрустящими баклажанами, томатами и сладким чили	200 г	650

СУПЫ

Борщ с томленой говядиной и сметаной	450 г	790
Домашний куриный суп с овощами и зеленью	260 г	490
Крем-суп из белых грибов	260 г	550
Сливочная уха с морепродуктами и лососем	380 г	950
Мясная солянка с копченостями и сметаной	370 г	860
Том ям с морепродуктами и рисом	510 г	950

Хлебная корзина со взбитым маслом	230 г	330
чабатта, тартин и взбитое сливочное масло		

ПЕЧЬ

Пицца Маргарита	370 г	790
Пицца Карбонара с беконом и пармезаном	370 г	790
Пицца с цыпленком, песто и моцареллой	400 г	790
Пицца Пепперони	400 г	790
Пицца Четыре сыра	440 г	890
Римская пицца со страчателлой и томатами	370 г	890
Римская пицца с грибами и трюфельным соусом	370 г	890
Хачапури по-аджарски	400 г	690
Хачапури по-мегрельски с томатами и эстрагоном	410 г	890
Хачапури по-имеретински	310 г	680
Теплая роти с томатами и страчателлой	200 г	960
Фокачча с песто / с пармезаном	270 / 230 г	290

5 ЭТАЖ

ПАНОРАМНЫЙ РЕСТОРАН
С ВИДОМ НА ПЕТЕРБУРГ

ПАСТА И РИЗОТТО

Качо э пеппе	220 г	690
Паста с морепродуктами в томатном соусе	250 г	1050
Паста Четыре сыра	250 г	780
Паста Альфредо с цыпленком и грибами	250 г	650
Паста с беконом в сливочном соусе	250 г	680
Ризотто с белыми грибами	290 г	750
Ризотто с лангустинами и томатами	290 г	990

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Соте из морепродуктов в томатном соусе	250 г	1290
Судак в кисло-сладком соусе с овощами	320 г	1100
Стейк из лосося с картофельным пюре	320 г	1550

МЯСО И ПТИЦА

Стейк Стриплойн	140 г	1790
Бавет-стейк с соусом порто	270 г	1790
Свинные ребра BBQ с молодым картофелем	370 г	990
Говяжьи щечки с картофельным пюре и винным демигласом	280 г	1050
Пиканья с жареным рисом по-азиатски	300 г	890
Куриные котлеты с картофельным пюре и грибным соусом	360 г	690
Фрикадельки по-шведски с картофельным пюре	300 г	650
Куриная грудка с птитимом и шпинатом	350 г	890
Шашлык из куриного бедра с маринованным луком	250 г	850
Шашлык из свиной шеи с маринованным луком	250 г	890
Куриные крылья в медово-горчичном соусе	275 г	560
Куриный шницель с зеленым салатом и соусом цезарь	300 г	860

БУРГЕРЫ

Двойной чизбургер с говяжьей котлетой	370 г	1250
Трюфельный бургер с говядиной	370 г	1250

СОУСЫ

Кетчуп	50 г	120
Грибной соус		120
Сметана		120
Луковый соус		120
Соус порто		190
Дзадзики		190
Томатная сальса		190
Винный демиглас		190

ГАРНИРЫ

Картофель фри	120 г	390
Батат фри	120 г	690
Картофельное пюре со сливочным маслом	150 г	260
Отварная паста со сливочным маслом	100 г	330
Молодой картофель, запеченный с травами	140 г	350
Брокколи бланш	150 г	590
Овощи на гриле	200 г	560

ДЕСЕРТЫ

Мятный меренговый рулет	170 г	560
Шоколадный фондан с вишней	190 г	590
Наполеон	230 г	590
Шоколадно-банановый торт	195 г	560
Медовик	210 г	490
Облепиховый торт	190 г	550
Чизкейк Нью-Йорк	170 г	490
Мороженое	50 г	220
ванильное / клубничное / шоколадное		
Сорбет	60 г	220
малина / лимон-лайм / манго		

КОГДА КУХНЯ БОЛЬШАЯ -
МЕСТА ХВАТИТ ВСЕМ



Отсканируйте QR-код,
чтобы посмотреть фотографии
и подробное описание блюд.