



ПАРК

ресторан

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АРТИШОКИ, МАРИНОВАННЫЕ В МАСЛЕ

80 г **600.-**



ГАСТРОНОМИЯ НА КОМПАНИЮ

4 вида оливок, артишоки, томаты вяленые, Коппа, сопрессата, чоризо, Дор блю, Тед Де Муан, Грюйер

50/40/20/20/20/20/20/20 г

1760.-

СЫРЫ за 50 г

- Тед Де Муан **550.-**
- Ле Пойа **450.-**
- Швейцарские Грюйер **450.-**
- Сыр Горгонзола **350.-**

КОЛБАСЫ за 50 г

- Чоризо **280.-**
- Саями Сопрессата **350.-**
- Коппа **350.-**
- Прошутто **350.-**



ЗАМОРСКИЕ СЫРЫ

Четыре вида сыров: швейцарские Грюйер, Ле Пойаи Тед Де Муан, итальянский сыр горгонзола. Подаются с сухим медом и орехами

100/45 г **1100.-**

АССОРТИ РОССИЙСКИХ СЫРОВ

Реджанитта твердый сыр, камамбер, сыр с голубой плесенью, сыр с пажитником и грецким орехом, подаются с виноградом, хлебными палочками и медом

160/60 г **950.-**



ОЛИВКИ

Оливки четырех видов: черные, красные, зеленые, изумрудные

100 г **550.-**

ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ

50 г **450.-**



АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Томаты/огурец/болгарский перец/редис/зелень. Подается с греческим соусом дзадзика (йогурт, огурец и чеснок) и домашней лепешкой

450 г **680.-**

БЕЛЫЕ ГРУЗДИ В СМЕТАНЕ

Соленые белые грузди из Пскова. Подаются со сладким красным луком и сметаной с укропом

170/50 г **720.-**



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ И ГРИБАМИ ПОНЗУ

Нежный домашний паштет из куриной печени со сладким луком. Подается с солеными вешенками, маринованными в соусе понзу и хрустящими ломтиками чабатты

120/70/60 г **540.-**



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СОУСОМ БАБАГАНУШ

Классические рулетики из баклажанов с ароматным овощным соусом бабагануш

200 г **550.-**



ТРИО ОГУРЦОВ

Битые огурцы по-китайски со сладким перцем чили, хрустящие огурцы в бурбоне и малосольные огурцы

180 г **450.-**



РАЗНОСОЛЫ

Архангельские домашние соленья: хрустящие огурцы, маринованные в бурбоне, придающем сладкое послевкусие, кислая черемша, квашеная капуста, соленые томаты и маринованный чеснок

350 г **550.-**

СЕЛЁДКА С КАРТОФЕЛЕМ СТОУН

Филе сельди с обжаренным картофелем стоун и сладким маринованным луком

90/100 г **450.-**

ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Скандинавское блюдо из лосося слабой соли с цитрусовыми нотками. Подается со сливочным сыром, оливками и итальянским хлебом чиабатта

100/50/40 г **1050.-**



ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Тар-тар из говядины с воздушным муссом из пармезана. Подается с вешенками, маринованными в японском соусе понзу

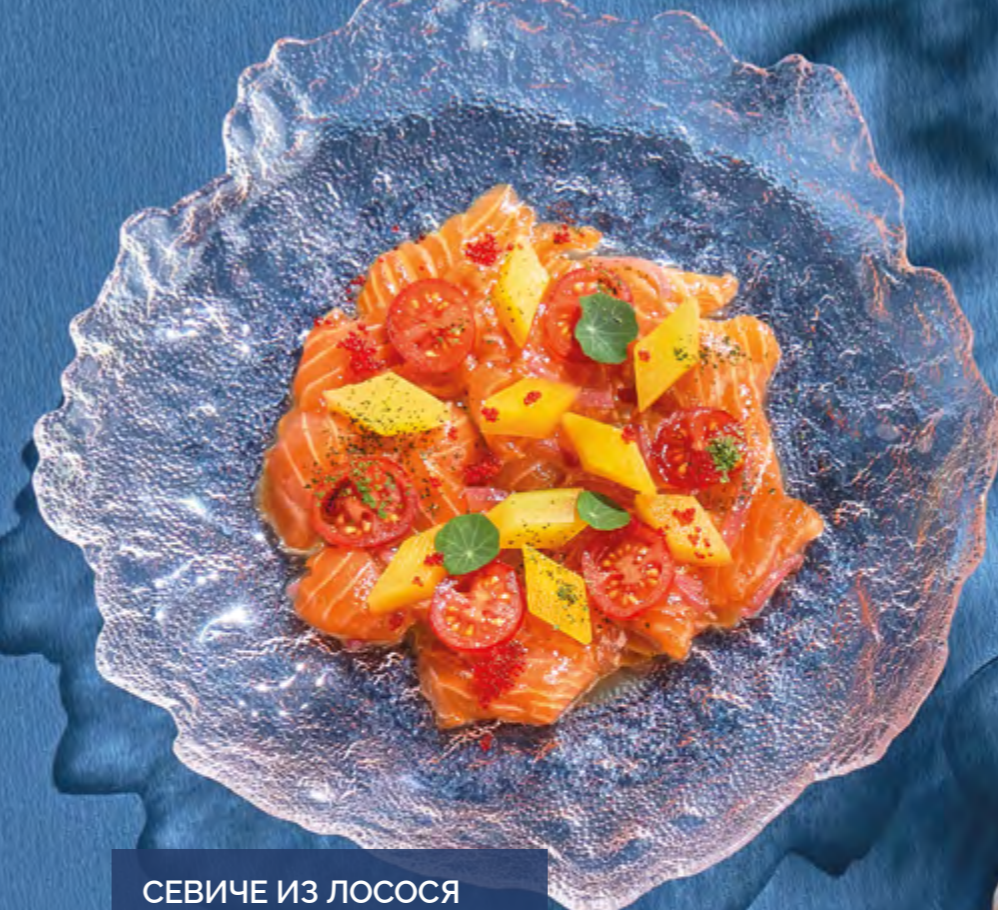
150/30 г **650.-**



СОЛОНИНА С КЛЮКВОЙ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

Отборная говяжья вырезка, маринованная в коньяке, портвейне и морской соли. Подается в виде карпаччо со сладкой клюквой, замоченной в сахаре, и медово-горчичным соусом

60/20/15 г **650.-**



СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ С МАНГО

Нежное филе лосося в японском соусе понзу на основе соевого соуса и сока лайма с томатами черри и сладким компрессированным манго

180 г **850.-**



ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА С ВИШНЕВЫМ МАРМЕЛАДОМ

Тар-тар из тунца в ореховом соусе и вишневым домашним мармеладом

120/20/20 г **780.-**



СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА С МЯТНЫМ ЯБЛОКОМ

Нежное мясо сахалинского гребешка под азиатским пряным соусом и яблоко, компрессированное в мятном сиропе

120 г **790.-**



САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ

Классический оливье с мясом говядины

210 г **420.-**



САЛАТ С УЗБЕКСКИМИ ТОМАТАМИ, ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ И ЖАРеныМИ СЕМЕЧКАМИ

Салат из сладких узбекских томатов с ялтинским луком, ароматной кинзой и листьями базилика, семенами льна, подсолнуха и тыквы, заправленный нерафинированным маслом и винным уксусом

190 г **590.-**



ЖАРЕНый СУЛУГУНИ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

Домашний грузинский сыр сулугуни в хрустящей панировке, свежие томаты и листья салата. Подается со сладким брусничным соусом

200 г **620.-**



КАЛЬМАР С БАРАБУЛЬКОЙ И ОРЗО

Обжаренный кальмар и маринованная барабулька в заправке сушиза с итальянской пастой орзо, миксом салата и сладкими томатами черри под ароматным соусом песто

150 г **620.-**

САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ГЛАЗИРОВАННЫМИ БАКЛАЖАНАМИ

Итальянский нежный сыр страчателла, хрустящий баклажан, глазированный в соусе терияки, свежие томаты и кедровый орех, заправленные сладким соусом чили

220 г **650.-**



САЛАТ С РОСТБИФОМ И МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ С СОУСОМ ГАМАДАРИ

Запеченный ростбиф с хрустящими листьями салата, свежими огурцами, сладкими томатами черри, молодым картофелем стоун и болгарским перцем в заправке из японского орехового соуса гамадари

200 г **650.-**



САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЛУКОМ КОНФИ И МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ

Нежное мясо телятины с тушеным в портвейне луком шалот, миксом салата, маринованным болгарским перцем и кедровым орехом, заправленные бальзамическим кремом

180 г **690.-**



САЛАТ С ТУНЦОМ И ЯПОНСКИМИ БОБАМИ ПОД СОУСОМ ПОНЗУ

Сочное мясо тунца, обжаренного в кунжуте, с листьями хрустящего салата, сладким картофелем стоун, перепелиным яйцом и пикантным акцентом в виде оливок

180 г **680.-**



КОПЧЕНАЯ УТКА С МУССОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И НЕКТОРИНОМ

Нежная утиная грудка горячего копчения, маринованная в тростниковом сахаре с цедрой апельсина, с пюре из корня сельдерея. Подается с микс салатом, компресированным в сахарном сиропе некторином, свежей голубикой и сладким клюквенным соусом

130 г **630.-**



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, ЭСТРАГОНОМ И ЦУКИНИ

Обжаренные креветки с маринованными цукини, пряным эстрагоном, свежим огурцом, шпинатом и бланшированным брокколи. Подается с мексиканским густым соусом гуакамоле, семенами льна и подсолнечника.

180 г **730.-**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



КРЕВЕТКИ В ТАЙСКОМ СОУСЕ

Креветки с листьями салата и лаймом в соусе сладкий Чили

920.-

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР С ЯГОДАМИ И СОУСОМ ИЗ ПЕРСИКА

Запеченный в панировке изысканный французский сыр камамбер, украшенный сезонными ягодами. Подается с персиковым соусом

650.-



ГРЕБЕШКИ С БРОККОЛИ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ С БЕКОНОМ

Морской дальневосточный гребешок, обжаренный на сливочном масле, с бланшированным брокколи, сервируется сливочным соусом с жареным беконом

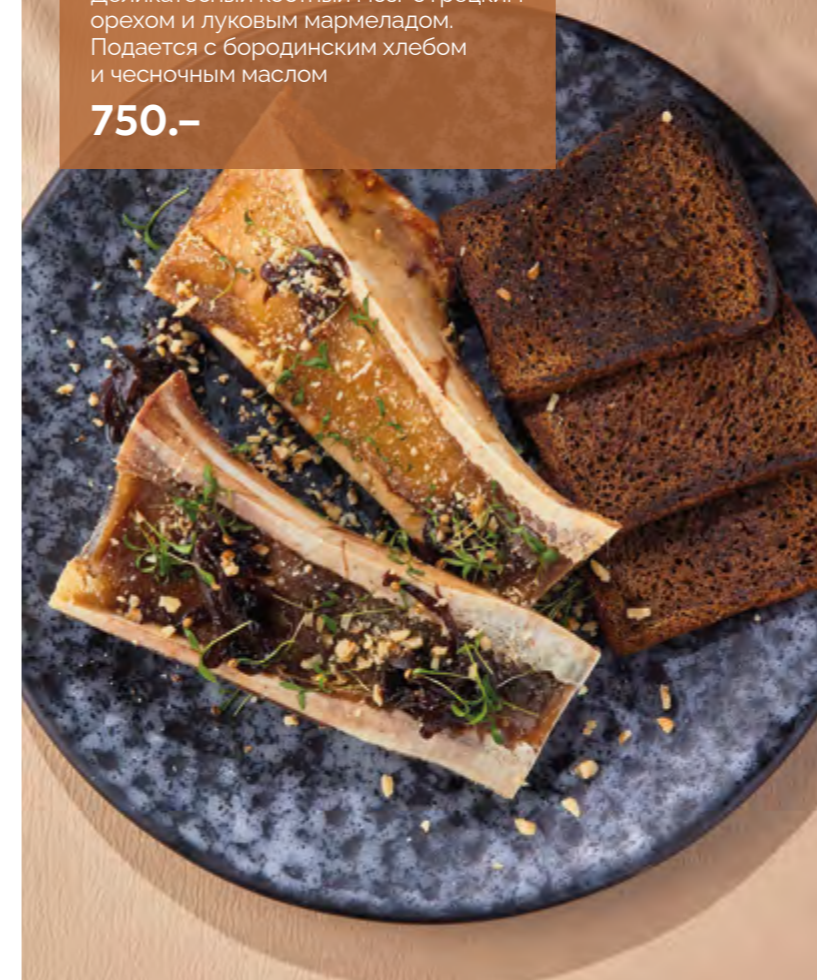
1150.-



КОСТНЫЙ МОЗГ С ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Деликатесный костный мозг с грецким орехом и луковым мармеладом. Подается с бородинским хлебом и чесночным маслом

750.-



БРОККОЛИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Брокколи, приготовленные в угольной печи, с белыми жареными грибами. Подается с нежным сливочно-грибным соусом

650.-



ЯПОНИЯ



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Классический ролл с лососем, начинкой из сливочного сыра с огурцом

850.-

ОПАЛЕННАЯ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Опаленное мясо лосося, рис, огурец, водоросли нори и сливочный сыр

920.-

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ

720.-



РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И ПЕРСИКОМ

Ролл с лососем, начинкой из сливочного сыра со сладким персиком

870.-

РОЛЛ ГОРЯЧИЙ ТУНЕЦ

Ролл из горячего тунца с авокадо, рисом, нежным японским омлетом, сливочным сыром и спайси соусом

650.-

УГОРЬ, ТАКУАН, СОУС СЛИВОЧНЫЙ ВАСАБИ

Нежное мясо угря, маринованный дайкон такуан, сливочный сыр, авокадо, соус на основе васаби

950.-

КРЕВЕТКА ТЕМПУРА

Ролл с хрустящей креветкой в кляре, рисом, сливочным сыром и огурцом

650.-



ПОКЕ С УГРЕМ

Поке с японским рисом с нежным мясом угря, мягким авокадо, бобами эдамаме и дайконом такуан. Подается с соусом спайси, японским соусом понзу и сливочным васаби

830.-

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

Поке с японским рисом с кусочками свежего лосося, нежным муссом гуакамоле с авокадо, бобами эдамаме, огурцом, маринованным с острой специей шичими. Подается с изысканной ореховой заправкой и японским соусом понзу

850.-



ПОКЕ С КУРИЦЕЙ

Поке с японским рисом с сочной куриной грудкой, нежным муссом гуакамоле, бобами эдамаме, огурцом, маринованным с острой специей шичими. Подается с изысканной ореховой заправкой и японским соусом понзу

650.-



СУПЫ



БОРЩ С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ И САЛОМ

450.-



ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Азиатский пряный суп с морепродуктами (мидии и креветки), приготовленный на кокосовом молоке. Подается с ароматной свежей кинзой и японским рисом

790.-



КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

Суп-пюре из запеченной тыквы и овощей с тыквенными семечками и тыквенным маслом. Сервируется сливками/ кокосовым молоком на выбор

420.-



СОЛЯНКА

Насыщенный суп с мясом говядины, куриным филе, ветчиной, свиными ребрами, салями, маринованными огурцами, оливками и томатной пастой. Подается со свежей зеленью, каперсами, сметаной и лимоном

650.-



УХА ИЗ ПЕТУХА

Горячая уха с лососем и палтусом на курином бульоне, с сельдереем, луком порей, морковью и томатами черри

670.-



КУРИНЫЙ СУП С ПЕЛЬМЕШКАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Легкий куриный бульон с итальянскимипельмешками тортеллини с куриным фаршем, приготовленными вручную, перепелиное яйцо. Украшается ароматным трюфельным маслом и зеленью

450.-



ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ПЕСТО

Овощной суп-пюре из двух видов томатов и сливок. Подается с нежным сыром страчателла, соусом песто и хрустящими тостами с пастой тапенада

680.-



СУП ИЗ БОРОВИКОВ

Ароматный грибной бульон с боровиками, корнем сельдерея, морковью, картофелем и луком, сервированный чесноком, тимьяном и розмарином. Подается со сметаной и зеленью

650.-

ПАСТА

РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ ЧЕЛИНДЖИНО

Овощные равиоли с начинкой из шпината и сливочного сыра. Подаются в соусе на основе сливочного масла с обожженным сыром челинджино

580.-



ПАПА ГОВЯДИНА

Домашняя паста тели с отборной говяжьей вырезкой, вялеными и копчеными томатами, красным вином и сливками. Сервируется итальянским пармезаном и ароматными листьями базилика и петрушки

850.-



РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ

Сочные рыбные равиоли в соусе наполи с начинкой из копченого лосося, креветок, сливочного сыра. Подается с обожженным сыром челинджино

740.-

ТОРТЕЛЛИНИ С ГОВЯДИНОЙ И ГРИБАМИ

Итальянские пельмени с мясной начинкой из говядины в соусе грибной демиглас

590.-

ПАСТА ЧЕТЫРЕ СЫРА

Домашняя паста в сливочном соусе из четырех видов сыра: сливочный сыр, горгонзола, моцарелла и пармезан

650.-

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ

Домашняя паста с горячими креветками и цукини, приготовленными на белом вине с цедрой лимона, тимьяном и острым чили

780.-



ПАСТА КАРБОНАРА

Итальянские спагетти с беконом и сливками

650.-

ПОМОДОРО

Горячие спагетти с неаполитанским томатным соусом наполи, сладкими томатами черри и кедровым орехом

550.-

ПАСТА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

Домашняя паста в неаполитанском томатном соусе наполи с кусочками нежного копченого лосося

820.-



РИЗОТТО НЕРО С КАЛЬМАРОМ

Ризотто Неро с кальмаром, маринованным в соевом соусе, сливочном сыре, красном вине. Подается с муссом из пармезана

720.-



РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Классическое итальянское ризотто с белыми грибами на трюфельном масле с пармезаном

720.-



ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Традиционное хачапури на тонком тесте с начинкой из сулгуни и золотистой корочкой из запеченного сыра

620.-



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Классическая грузинская лодочка из теста, с начинкой из сыра сулгуни и яйца

650.-



КУТАБЫ

Блюдо азербайджанской кухни — тонкий пирожок из пресного теста в форме полумесяца с сочной начинкой

- с бараниной (2 шт.) **580.-**
- с сыром и зеленью (2 шт.) **480.-**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ГОВЯДИНА ВЕЛЛИНГТОН

Отборная говяжья вырезка, приготовленная в домашнем слоеном тесте с беконом и грибами на крепком грибном бульоне

1100.–

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР

Классический бургер: мягкая булочка бриошь, сочная говяжья котлета, свежая рукола, листья салата айсберг, томаты, огурец, соус спайси и соус песто

750.–

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Телячьи щечки, томленные в красном вине, подаются с картофельным пюре

950.–

БИФСТЕКС С СОУСОМ ИЗ ШОКОЛАДА

Сочный бифштекс из говядины с жареным яйцом, подается под насыщенным соусом демигляс на основе темного шоколада, сливок и коньяка

790.–

РЕБРА КАЛЬБИ СО ШПИНАТОМ И ПРЯНОЙ КЛЮКВОЙ

Сочные ребра бычка, запеченные в пиве с портвейном, подаются с жареным шпинатом, болгарским перцем и дикой клюквой

1350.–

УТКА КОНФИ С РИСОМ НЕРО И СОУСОМ КРАСНОЕ ВИНО

Сочная утиная ножка конфи в красном соусе вино-демиглас с нежным ризотто из риса Неро

950.–

ЛОСОСЬ ТОМ-ЯМ С БРОККОЛИ

Нежное филе лосося с пряным соусом том-ям и бланшированным брокколи. Подается в прожарке Розе

1450.–

ДОРАДО ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

Дорадо, томленная в рыбном бульоне с лимоном, Чили и чесноком

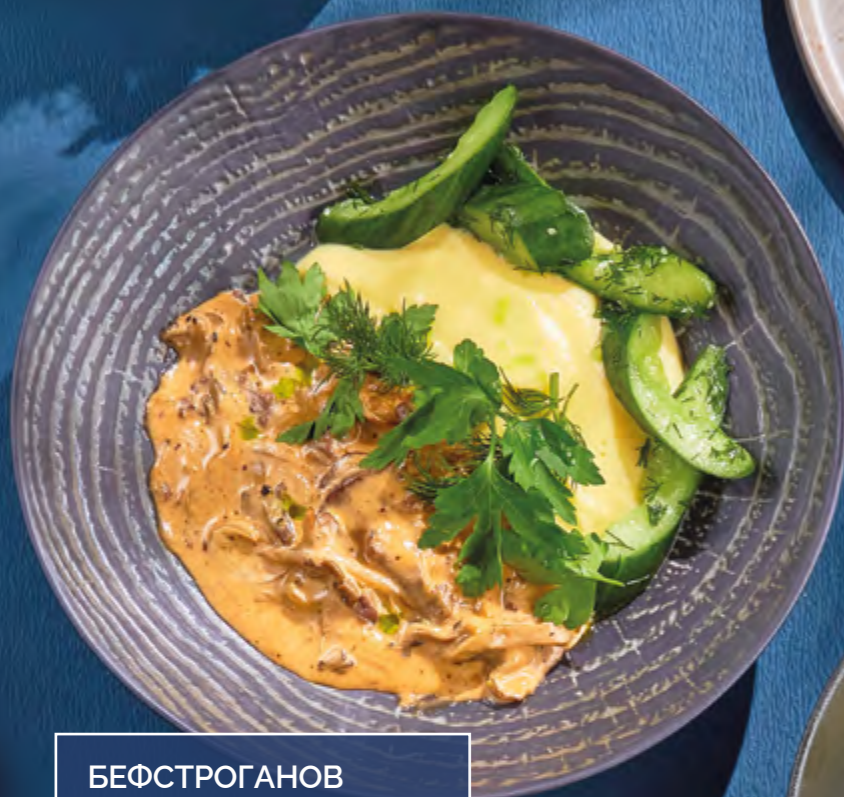
1250.–

МАНГАЛ

ТЕЛЯТИНА С КАРТОФЕЛЕМ СТОУН И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Телячья вырезка, подается
с жареным картофелем
стоун и сливочным
соусом из белых грибов

850.-



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Классический бефстроганов
из отборной говяжьей
вырезки в соусе демиглас
с луком и грибами в сливочно-
сметанном соусе, подается
с картофельным пюре
и маринованным огурчиком

750.-



ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЛИМОННЫМ МАСЛОМ

Нежные котлетки из филе щуки
с беконом, подаются с картофельным
пюре и сливочно-лимонным маслом

720.-



ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Домашние котлеты из куриного
бедрца, подаются с картофельным
пюре и малосольным огурчиком

550.-



ЛЮЛЯ КЕБАБ

- из баранины 180/40 г **950.-**
- из курицы 180/40 г **650.-**

ШАШЛЫК

- из свиной шеи 180/40 г **680.-**
- из цыпленка 180/40 г **650.-**

Шашлыки подаются на пшеничной
лепешке с томатным соусом
и маринованным луком.
Рекомендуем заказывать гарнир



КУРИНОЕ ФИЛЕ НА УГЛЯХ

Мягкое филе куриной грудки,
приготовленной на углях

220 г **650.-**

ЦЫПЛЕНОК АЛА ДЪЯБОЛО

Нежный цыпленок по-итальянски
в хрустящей корочке, маринованный
в пикантном, томатном маринаде.
Готовится под гнетом, на гриле

300 г **950.-**

КАРЕ ЯГНЕНКА С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ

Каре Дагестанского ягненка.
Подается с гранатовым соусом
и печеным картофелем

180/150 г **1690.-**



СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

Альтернативный стейк из мраморной говядины — тонкий край. Рекомендуемая прожарка — медиум вэл

за 100 г **700.—**

СТЕЙК ПАУК (АРИНЬЕ)

Альтернативный стейк из говядины, бычок — блек ангус. Рекомендуемая прожарка — медиум

за 100 г **350.—**

СТЕЙК МАЧЕТЕ

Альтернативный стейк из мраморной говядины, бычок — блек ангус. Рекомендуемая прожарка — медиум

за 100 г **380.—**



ФИЛЕ-МИНЬОН

Стейк из говядины, премиальная вырезка — тендерлойн, бычок — блек Ангус. Рекомендуемая прожарка — медиум

за 100 г **750.—**

РИБАЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Стейк из мраморной говядины — толстый край. Рекомендуемая прожарка — вэл

за 100 г **850.—**

ГАРНИРЫ И СОУСЫ



ШПИНАТ
С ПАРМЕЗАНОМ
420.—



КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ
250.—

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
250.—

КАРТОФЕЛЬ
ЖАРЕНый С ЛУКОМ
И ГРИБАМИ
350.—

ШАМПИНЬОНЫ
390.—

ПЕРЕЦ
БОЛГАРСКИЙ
390.—

КУКУРУЗА
490.—

БРОККОЛИ
390.—

СПАРЖА
за 100 г **790.—**

СОУСЫ

- **перечный**
смесь перцев, соус демиглас, коньяк и сливки
- **шашлычный**
томаты, чеснок, зелень и острый чили
- **пряный сыр**
плавленный сыр со смесью пяти перцев
- **блек джек**
лук в бальзамическом уксусе с виски и медом
- **брусничный**
протертая с сахаром брусника

180.—



ДЕСЕРТЫ

АННА ПАВЛОВА
С ЙОГУРТОВЫМ
КРЕМОМ

550.-



СМЕТАННИК

550.-

ЧИЗКЕЙК
С ГЕЛЕМ ИЗ ЧАЯ,
РОЗМАРИНА
И РОМАШКИ

380.-

КРЕМ ИЗ ХАЛВЫ
С МУССОМ
ИЗ ДЫНИ

450.-

МОРОЖЕНОЕ
В АССОРТИМЕНТЕ

180.-

ФИСТАШКОВЫЙ
РУЛЕТ

590.-

БАНАНОВОЕ
ПИРОЖНОЕ

400.-

МЕДОВИК
С МЕДОВЫМ
МАРШМЕЛЛОУ

420.-

МАКОВЫЙ ПИРОГ
С СОЛЕНОЙ
КАРАМЕЛЬЮ

450.-



ТАЕЖНЫЙ
ДЕСЕРТ

480.-



Пискаревский проспект, 6
+7 812 95-95-700

На компании от 8 человек включён сервисный сбор 10%.

Все цены указаны в рублях с НДС.

Просим предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.

Меню является рекламной продукцией, всю подробную информацию Вы можете узнать у администратора зала.