

ЛЮБОЕ БЛЮДО ИЗ НАШЕГО МЕНЮ ВЫ МОЖЕТЕ ВЗЯТЬ С СОБОЙ /
COMPLETE MENU IS AVAILABLE FOR TAKE AWAY

В РЕСТОРАНЕ GRAF-IN МОЖНО ПРИОБРЕСТИ ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ НОМИНАЛОМ
1500 РУБ, 2000 РУБ, 3000 РУБ ИЛИ 5000 РУБ
СРОК ГОДНОСТИ СЕРТИФИКАТА – 1 ГОД /
GIFT CERTIFICATES ARE AVAILABLE FOR A SUM OF 1500 RUB., 2000 RUB., 3000 RUB., 5000 RUB
THE CERTIFICATE IS VALID FOR 1 YEAR

ЕСЛИ ВАША КОМПАНИЯ БОЛЬШЕ 10 ЧЕЛОВЕК, К ВАШЕМУ СЧЁТУ
БУДЕТ ДОБАВЛЕНО 10% СВЕРХ ИТОГОВОЙ СУММЫ

IF YOUR COMPANY IS MORE THAN 10 PEOPLE,
YOUR ACCOUNT WILL BE ADDED IN EXCESS OF 10% OF TOTAL SUM

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ,
ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ
PLEASE INFORM YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

ЗАКУСКИ

appetizers

САХАЛИНСКАЯ УСТРИЦА / SAKHALIN OYSTER

1 шт. / 1 piece 390 Р

Устрицы подаются с ржаными тостами
со сливочным маслом, лимоном,
луком Шалот и винным уксусом /
Oysters served with rye toast with butter,
lemon, wine vinegar and shallots

ЗАПЕЧЁННАЯ УСТРИЦА / BAKED OYSTER

1 шт. / 1 piece 390 Р

Для Вас мы можем запечь устрицу
со свежими томатами
и ароматным пармезаном /
We can bake oyster with fresh
tomatoes and Parmesan cheese





ПЛАТО ИЗ ЧЕТЫРЁХ БРУСКЕТТ: С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЁЧКАМИ,
УТКОЙ КОНФИ, СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ, ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ
С МАРИНОВАННЫМ ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ /
SET OF FOUR BRUSCHETTA: WITH VEAL CHEEKS, DUCK CONFIT,
SEASONAL MUSHROOMS, COD LIVER WITH PICKLED QUAIL EGG

440 Р

ТАР-ТАР ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ С ПАСТЕРНАКОМ
И КРЕМОМ ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ /
MARBLE BEEF TAR-TAR WITH PARNSHIP
AND SUN-DRIED TOMATO CREAM

490 Р



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
С МАРМЕЛАДОМ ИЗ ЛУКА, ЛИМОННЫМ
СОРБЕТОМ И ДОМАШНЕЙ ЧИАБАТТОЙ /
CHICKEN LIVER PATE WITH ONION
MARMELADE, LEMON SORBET
AND HOMEMADE CIABATTA

380 Р





КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ВЫДЕРЖАННЫМ ЖЕЛТКОМ /
CARPACCIO MADE OF THINLY
SLICED CHILLED BEEF

460 P



АССОРТИ СЫРОВ С ТАЁЖНЫМ МЁДОМ /
PLATE OF CHEESES WITH TAIGA HONEY

650 P

ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ С САЛАТОМ ИЗ
ЗЕЛЕНИ НА ХРУСТЯЩЕЙ БРИОШЬ /
COD LIVER SALAD ON THE TOP
OF THE BRIOCHE

370 P



A circular shrimp ceviche dish on a white plate. The dish is composed of shrimp, mango, black caviar, and fresh herbs like cilantro and dill. It is garnished with a yellow mango sauce drizzle and three small mango spheres.

СЕВИЧЕ ИЗ КРЕВЕТОК
С СОУСОМ ИЗ МАНГО /
SHRIMP CEVICHE
WITH MANGO SAUCE

450 P

A salmon tar-tar dish in a white bowl. The base is a thick layer of salmon, topped with a mound of red tobiko caviar, a slice of avocado, a tomato slice, and a garnish of shredded white cabbage and yellow potato chips.

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ИКРОЙ
ТОБИКО И АВОКАДО /
SALMON TAR-TAR WITH TOBICO
CAVIAR AND AVOCADO

590 P



ХРУСТЯЩИЕ ПИРОЖКИ С ТОМЛЁНОЙ
УТКОЙ И КИЗИЛОВЫМ ДЖЕМОМ /
MINI PIES WITH STEWED DUCK
AND CORNEL JAM

410 P

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

hot appetizers



ГРЕБЕШКИ С САЛЬСОЙ ИЗ КИНОА
И СОУСОМ ХОЛЛАНДЕЗ /
SCALLOPS WITH QUINOA SALSA
AND HOLLANDAISE SAUCE

650 P

A stack of five golden-brown spring rolls is arranged on a wooden cutting board. They are garnished with fresh green cilantro leaves and white sesame seeds. To the right, a white ceramic bowl contains a vibrant red dipping sauce.

СПРИНГ РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ /
SPRING ROLLS - FRIED RICE
PANCAKES WITH VEGETABLES

340 P

A pile of golden-brown, crispy chicken pieces is served on a white plate. The chicken is coated in a dark, glossy sauce and topped with white sesame seeds and fresh green cilantro leaves.

ХРУСТЯЩИЙ ЦЫПЛЁНОК
С ИМБИРЁМ И КАРРИ /
CRISPY CHICKEN WITH
GINGER AND CARRY

450 P

A plate of tempura shrimp is elegantly plated on a white dish. The shrimp are coated in a light, crispy batter and are drizzled with a bright green wasabi sauce. They are garnished with black caviar and fresh green herbs.

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА В СОУСЕ
ВАСАБИ И РИСОВОМ ПЕНСЕ /
TEMPURA SHRIMPS WITH
WASABI SAUCE AND RICE PENCE

520 P

ТУНЕЦ / TUNA

590 P



ЛОСОСЬ / SALMON

650 P



САШИМИ

sashimi

70 г / g

УГОРЬ / EEL

750 P



Подаётся с дайконом, огурцом и листьями салата
Served with daikon, cucumber and salad

СУШИ

sushi

КЛАССИЧЕСКИЕ / CLASSIC

ЛОСОСЬ / SALMON

170 P

КРЕВЕТКА / SHRIMP

170 P

ГРЕБЕШОК / SCALLOP

190 P

ТУНЕЦ / TUNA

190 P

ОСЬМИНОГ / OCTOPUS

210 P

УГОРЬ / EEL

210 P

КРАБ / CRAB

250 P

ОСТРЫЕ / SPICY

ЛОСОСЬ / SALMON

180 P

КРЕВЕТКА / SHRIMP

180 P

ГРЕБЕШОК / SCALLOP

200 P

ТУНЕЦ / TUNA

200 P

ОСЬМИНОГ / OCTOPUS

220 P

УГОРЬ / EEL

220 P

КРАБ / CRAB

270 P

ЗАПЕЧЁННЫЕ / BAKED

ЛОСОСЬ / SALMON

190 P

КРЕВЕТКА / SHRIMP

190 P

ГРЕБЕШОК / SCALLOP

210 P

ТУНЕЦ / TUNA

210 P

ОСЬМИНОГ / OCTOPUS

230 P

УГОРЬ / EEL

230 P

КРАБ / CRAB

290 P

A California roll is shown on a dark slate plate. It is a maki roll with a layer of orange tobiko caviar on the outside, topped with white sesame seeds. The filling includes crab, avocado, and cucumber. Accompanying garnishes include pickled ginger, lemon wedges, and a dollop of green wasabi.

РОЛЛ КАЛИФОРНИЯ
С НАТУРАЛЬНЫМ КРАБОМ, ОГУРЦОМ,
АВОКАДО, ИКРОЙ ТОБИКО /
CALIFORNIA ROLL WITH CRAB,
CUCUMBER, AVOCADO
AND TOBICO CAVIAR

510 P

РОЛЛЫ

rolls

A Philadelphia roll is shown on a dark slate plate. It is a maki roll with a layer of fresh salmon on the outside. The filling includes cream cheese, cucumber, and avocado. Accompanying garnishes include pickled ginger, lemon wedges, and a dollop of green wasabi.

РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ЛОСОСЕМ /
PHILADELPHIA ROLL WITH SALMON

550 P

A roll with grilled tuna is shown on a dark slate plate. It is a maki roll with a layer of white sesame seeds on the outside, topped with a drizzle of red chili sauce. The filling includes grilled tuna, cucumber, and avocado. Accompanying garnishes include pickled ginger, lemon wedges, and a dollop of green wasabi.

РОЛЛ С ТУНЦОМ-ГРИЛЬ,
ОГУРЦОМ И ЧИЛИ СОУСОМ /
ROLL WITH GRILLED TUNA,
CUCUMBER AND CHILI SAUCE

480 P

РОЛЛ В ДАЙКОНЕ С ТУНЦОМ, ЛОСОСЕМ
И КУНЖУТНЫМ СОУСОМ /
ROLL IN DAIKON WITH TUNA,
SALMON AND SESAME SAUCE

520 Р



РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА,
АВОКАДО И МАНГО СОУСОМ /
ROLL WITH TEMPURA SHRIMP,
AVOCADO AND MANGO SAUCE

530 Р



РОЛЛ С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ
И СОУСОМ ВАСАБИ /
SMOKED SALMON ROLL
WITH WASABI SAUCE

590 Р





РОЛЛ С ОПАЛЁННЫМ
ЛОСОСЕМ И ТОБИКО /
SCORCHED SALMON ROLL
WITH TOBICO CAVIAR

560 P



ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ С УГРЁМ,
СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ЛОСОСЕМ /
BAKED ROLL WITH EEL, CREAM
CHEESE AND SALMON

620 P



ГОРЯЧИЙ РОЛЛ В ТЕМПУРЕ С
НАТУРАЛЬНЫМ КРАБОМ И ГРЕБЕШКОМ /
HOT TEMPURA ROLL
WITH CRAB, SCALLOP

740 P

РОЛЛ В УГРЕ С ВЕШЕНКАМИ
ТЕРИЯКИ И РИСОВЫМИ ЧИПСАМИ /
EEL ROLL WITH TERIYAKI OYSTER
MUSHROOMS AND RICE CHIPS

640 Р

ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ
С КРАБОМ И ЛОСОСЕМ /
BAKED ROLL WITH CRAB
AND SALMON

690 Р

ФИРМЕННЫЙ РОЛЛ БЕЗ РИСА
С НАТУРАЛЬНЫМ КРАБОМ, ТУНЦОМ,
КРЕВЕТКАМИ И ИКРОЙ ТОБИКО /
ROLL WITHOUT RICE, CRAB, TUNA,
SHRIMPS, TOBICO CAVIAR

770 Р



САЛАТ ИЗ ПЕЧЁНОЙ
СВЁКЛЫ С СОУСОМ
ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА /
SALAD WITH BAKED BEET
AND GOAT CHEESE SAUCE

330 P

JOSPER

САЛАТЫ

salads



КЛАССИЧЕСКИЙ
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ /
CLASSIC GREEK SALAD

370 P



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ КАЛЬМАРОМ,
МАРИНОВАННЫМ ЖЕЛТКОМ
И СОУСОМ ПОНЗУ /
SALAD WITH CRISPY SQUID,
MARINATED YOLK AND
PONZU SAUCE

380 P

САЛАТ С ПРЯНОЙ КУРИЦЕЙ,
ХРУСТЯЩИМИ КРИСПАМИ
И СОУСОМ ИЗ КУНЖУТА /
SALAD WITH SPICY CHICKEN,
CRISPY CHIPS AND SESAME SAUCE

390 Р



АЗИАТСКИЙ САЛАТ С
ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ /
ASIAN SALAD WITH CRISPY
EGGPLANT PIECES

410 Р



САЛАТ С ОПАЛЁННЫМ ТУНЦОМ, АВОКАДО
И СОУСОМ ИЗ МОЛОДОЙ МОРКОВИ /
SALAD WITH SCORCHED TUNA, AVOCADO
AND BABY CARROT SAUCE

630 Р



САЛАТ ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ, КОПЧЁНОЙ
КУРИЦЕЙ И СВЕЖИМ ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ /
RUSSIAN SALAD WITH VEAL TONGUE,
SMOKED CHICKEN AND FRESH GREEN PEAS

350 P



САЛАТ С ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ,
ЯЙЦОМ СУ-ВИД И СОУСОМ
ИЗ ЗЕЛЁНОЙ ПАПРИКИ /
SALAD WITH PASTRAMI,
EGG SOUS-VIDE AND
GREEN PAPRIKA SAUCE

380 P



ФИРМЕННЫЙ САЛАТ
ОТ ШЕФ-ПОВАРА /
CHEF'S BRAND SALAD

490 P



ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ
ПЕЧЕНЬЮ, ТОМЛЁНОЙ СЛИВОЙ
И КАРТОФЕЛЬНЫМИ КРОКЕТАМИ /
WARM SALAD WITH CHICKEN
LIVER, STEWED PLUMS
AND POTATO CROQUETS

390 P



САЛАТ С ПАЛТУСОМ-ГРИЛЬ,
СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ
И ЛИМОННЫМ МАЙО /
SALAD WITH HALIBUT-GRILLED
WITH FRESH VEGETABLES
AND LEMON SAUCE

440 P



САЛАТ С РОСТБИФОМ, ТРЮФЕЛЬНЫМ
ДРЕССИНГОМ И ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ /
ROAST BEEF SALAD WITH TRUFFLE
DRESSING AND CRISPY ONION

560 P



СУП ТОМ ЯМ С ЛИСТЬЯМИ ЛАЙМА,
ГАЛАНГАЛА, ЛЕМОНГРАССА
И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ /
TOM YAM SOUP WITH LIME LEAVES, GALANGAL,
LEMONGRASS AND TIGER SHRIMPS

Подаётся с тёплым рисом /
Served with warm rice

490 Р

СУПЫ

soups



ПРОЗРАЧНЫЙ КУРИНЫЙ
БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ
ЛАПШОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ /
CHICKEN STOCK WITH
HOME-MADE NOODLES
AND GREENS

290 P



JOSPER

СУП ИЗ ТЫКВЫ
С ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ
И КРЕМОМ ИЗ БЕКОНА /
PUMPKIN SOUP WITH
BAKED VEGETABLES
AND BACON CREAM

330 P



КРЕМ-СУП ИЗ КОПЧЁНОГО СЕЛЬДЕРЕЯ
С ЛОСОСЕМ И КАРТОФЕЛЕМ ФРАЙ /
CREAM SOUP WITH SMOKED CELERY,
SALMON AND CRISPY POTATOES

390 Р



СУП С ТРЮФЕЛЬНЫМИ НЬОКАМИ,
ГРИБАМИ И БЕКОНОМ /
SOUP WITH POTATO GNOCCHI,
MUSHROOMS AND BACON

310 Р



СУП ЛАКСА С КРЕВЕТКАМИ
И РИСОВОЙ ЛАПШОЙ /
LAKSA SOUP WITH SHRIMPS
AND RICE NOODLES

410 Р



ВОК С ЯИЧНОЙ ЛАПШОЙ,
КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ /
WOK WITH EGG NOODLES,
CHICKEN AND VEGETABLES

410 Р



ВОК

wok

ВОК С ТЕЛЯТИНОЙ,
ОВОЩАМИ, ГРИБАМИ МУЭР
И СОУСОМ ЧИЛИ ГАРЛИК /
WOK WITH VEAL, VEGETABLES,
MUSHROOMS MUER AND
GARLIC CHILI SAUCE

440 Р





ВОК С РИСОВОЙ ЛАПШОЙ,
МИДИЯМИ И ОСЬМИНОГОМ
В ИМБИРНОМ СОУСЕ /
WOK WITH RICE NOODLES,
MUSSELS AND OCTOPUS
IN GINGER SAUCE

550 P



ВОК С УТКОЙ, РИСОВЫМИ
ПАЛОЧКАМИ, ХРУСТЯЩЕЙ
МОРКОВЬЮ И СОУСОМ ИЗ
ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ТОФУ /
WOK WITH DUCK, RICE STICKS,
CRUNCHY CARROTS AND
FERMENTED TOFU SAUCE

470 P

ПТИЦА

poultry



УТИНАЯ НОЖКА
С КОМПРЕССИОННОЙ ГРУШЕЙ,
ЯБЛОЧНЫМ РЁШТИ И СОУСОМ ДЮШЕС /
DUCK LEG CONFIT WITH COMPRESSION PEAR,
APPLE PANCAKE AND DUCHESS PEAR SAUCE

630 P

СОЧНАЯ ГРУДКА
ЦЫПЛЁНКА С ОВОЩАМИ
И ШАЛФЕЕВЫМ МАСЛОМ /
JUICY CHICKEN BREAST
WITH VEGETABLES
AND SAGE BUTTER

430 P



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ /
HOMEMADE CHICKEN CHOPS
WITH MASHED POTATOES

490 P



JOSPER

ЩУПАЛЦА ОСЪМИНОГА
НА ГРИЛЕ С СОУСОМ БИСК /
GRILLED OCTOPUS
WITH BISK SAUCE

1190 P



КАМБАЛА С МИНИ ОВОЩАМИ, ЧИПСАМИ
ИЗ ЧЕРНИЛ КАРАКАТИЦЫ И СОУСОМ
ИЗ СЛИВОЧНОЙ ГОРГОНЗОЛЫ /
FLATFISH WITH MINI VEGETABLES, BLACK
CHIPS AND CREAMY GORGONZOLA SAUCE

490 P



РЫБА

fish



JOSPER

ЗАПЕЧЁННАЯ В JOSPER ДОРАДО
С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, БЛАНШИРОВАННЫМ
РОМЕЙНОМ И СОУСОМ РАВИ /
BAKED DORADO IN JOSPER WITH CHERRY
TOMATOES, BLANCHED ROMAIN AND RAVI SAUCE

750 P

ЖАРЕННЫЙ ПАЛТУС С МОРКОВЬЮ
ПАЙ И СОУСОМ ИЗ КРЕВЕТОК /
GRILLED HALIBUT WITH CARROT
FRIES AND SHRIMP SAUCE

540 Р



ФИЛЕ ЗУБАТКИ С ТОЛЧЁНЫМ МОЛОДЫМ
ГОРОШКОМ И КРЕМОМ ПЕСТО /
CATFISH FILLET WITH MASHED
YOUNG PEAS AND PESTO CREAM

490 P



ФИЛЕ ДИКОГО ЛОСОСЯ С КРАНЧ
ЛУКОМ И ПАСТЕРНАКОМ /
WILD SALMON FILLET WITH FRIED
ONION RINGS AND PARSNIP

890 P



РИЗОТТО С ВЕШЕНКАМИ, СЫРОМ ДОР
БЛЮ И ТРЮФЕЛЬНЫМ АРОМАТОМ /
RISOTTO WITH MUSHROOMS, DOR BLUE
CHEESE AND TRUFFLE OIL

460 P

ПАСТА&РИЗОТТО

pasta&risotto

СПАГЕТТИ С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЁЧКАМИ,
ВЕШЕНКАМИ И ТРЮФЕЛЕМ /
SPAGHETTI WITH VEAL CHICKS,
OYSTER MUSHROOMS AND TRUFFLE

510 P



ТОМЛЁНЫЕ СВИНЫЕ РЁБРА С ЖАРЕНОЙ
КАПУСТОЙ И КРЕМОМ БАРБЕКЮ /
STEWED PORK RIBS WITH FRIED
CABBAGE AND BBQ CREAM

480 Р

МЯСО

meat



ТОМЛЁНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ С СОУСОМ
ИЗ ДУШИСТОГО ПЕРЦА И КИНОА /
STEWED VEAL CHEEKS WITH AROMATIC
PEPPER SAUCE AND QUINOA

510 Р



КОТЛЕТЫ ИЗ ДИКОГО ОЛЕНЯ
С ФИРМЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ
ОТ ШЕФ-ПОВАРА /
WILD DEER CUTLETS
WITH CHEF'S BRAND POTATO

480 P

МЯСО

meat



ГОВЯДИНА С СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ /
BEEF WITH SAUTÉ VEGETABLES
AND TRUFFLE SAUCE

560 P

ТЕЛЯТИНА С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ
МОРКОВЬЮ И СОУСОМ ИЗ ТОМЛЁНОГО ЛУКА /
TENDER VEAL WITH CARAMELIZED CARROTS
AND STEWED-ONION SAUCE

490 P

JOSPER



JOSPER

СТЕЙК ИЗ ОЛЕНИНЫ С КОПЧЁНОЙ
ПАСТОЙ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ /
DEER STEAK WITH SMOKED
LENTIL PASTE

880 P





ХОСПЕР

jospir



СТЕЙК РИБАЙ /
RIBEYE STEAK

1790 Р

Подаётся с томатным
соусом Нью-Йорк /
Served with New-York
tomato sauce

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ /
PORK NECK STEAK

630 Р

Подаётся с соусом Барбекю /
Served with barbecue sauce



СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ
С ПРЯНЫМ ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ /
BEEF STEAK WITH SPICY
PEPPER SAUCE

1190 Р

Рекомендуется прожарка медиум /
Recommended medium





ХЛЕБНАЯ ДОСКА
ИЗ ТРЁХ МИНИ-БАГЕТОВ: БЕЛЫЙ,
РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ЗЕРНОВОЙ /
THREE MINI BAGUETTES: WHITE,
RYE-WHEAT AND GRAIN BREAD

Подаётся с зелёным маслом, сливочным сыром,
паштетом из куриной печени и салатом Лолло-Росса /
Served with green butter, cream cheese,
chicken pâté and Lollo rossa salad

270 P

ГАРНИРЫ

side dishes

РИС С СОЕВЫМ СОУСОМ И ОВОЩАМИ ВОК /
RICE WITH SOYA SAUCE AND WOK VEGETABLES

180 Р

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ /
MASHED POTATOES

190 Р

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ВЕШЕНКАМИ И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ /
FRIED POTATOES WITH TREE MUSHROOMS AND SCALLIONS

Подаётся со сметаной / Served with sour cream

260 Р

СВЕЖИЕ ОВОЩИ С ЗАПРАВКОЙ НА ВАШ ВЫБОР:
СМЕТАНА, ЛЁГКИЙ ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО /
FRESH VEGETABLES WITH DRESSING AT YOUR PREFERENCE:
SOUR CREAM, LIGHT HOME-MADE MAYONNAISE, OLIVE OIL

250 Р

ОВОЩИ ГРИЛЬ /
GRILLED VEGETABLES

390 Р

ДЕСЕРТЫ

desserts



БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ
С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО
И ТОППИНГОМ НА ВАШ ВЫБОР:
КАРАМЕЛЬ, ВАНИЛЬ, ШОКОЛАД /
BELGIAN WAFFLES WITH ICE CREAM
AND TOPPING TO YOUR CHOICE:
CARAMEL, VANILLA, CHOCOLATE

210 P

СЛИВОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ /
CREAMY CARAMEL



ПИРОЖНОЕ МАКРОН /
MACAROON

80 Р / шт

720 Р / набор 9 шт

МАЛИНА /
RASPBERRY



МАРАКУЙЯ /
PASSIONFRUIT



ВАНИЛЬ /
VANILLA



СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ /
SALTY CARAMEL



БАНАНОВЫЙ
С ШОКОЛАДНЫМ ГАНАШЕМ /
BANANA WITH
CHOCOLATE GANACHE



БЕЛЫЙ ШОКОЛАД
С АПЕЛЬСИНОМ /
WHITE CHOCOLATE
WITH CANDIED ORANGE



КОКОС /
COCONUT



МИНДАЛЬНЫЙ ФУНДУК /
ALMOND HAZELNUT



ЗАВАРНАЯ БУЛОЧКА СО СЛИВОЧНЫМ
КРЕМОМ ШАНТИЛЬИ /
CHOUX PASTRY WITH CHANTILLY
VANILLA CREAM

110 P



ЗАВАРНАЯ ШОКОЛАДНАЯ БУЛОЧКА
С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ ШАНТИЛЬИ /
CHOCOLATE CHOUX PASTRY
WITH CHANTILLY CHOCOLATE CREAM

90 P

ЭКЛЕРЫ НА ВАШ ВЫБОР:
ШОКОЛАДНЫЙ, ВАНИЛЬНЫЙ,
ТВОРОЖНЫЙ /
ÉCLAIRS AT YOUR CHOICE:
CHOCOLATE, VANILLA,
WITH COTTAGE CHEESE

150 P



ПАЛОЧКИ ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА
С МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ
ФРАНЖИПАНИ, ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ
И ВАФЕЛЬНОЙ КРОШКОЙ /
THE STICKS OF PUFF PASTRY
WITH ALMOND CREAM
FRANGIPANI, BLACK CURRANTS
AND WAFER CRUMBS

190 P



НЕЖНЫЕ ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ
СО ШТРЕЙЗЕЛЕМ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ:
ЯБЛОКО, КЛУБНИКА, ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА /
LIGHT PASTRY WITH STREUSEL AND BUTTER CREAM:
APPLE, STWARBERRY AND BLACKBERRY

290 P





ДЕСЕРТ ИЗ ТОНКОГО ТЕСТА
С ЛЁГКИМ КРЕМОМ МАРАКУЙЯ
И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ /
DESSERT WITH THIN CRUST
WITH LIGHT PASSION FRUIT CREAM
AND FRESH STRAWBERRY

310 Р



МИЛФЕЙ ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА СО
СЛИВОЧНО-ЛИМОННЫМ КРЕМОМ,
СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ И КИВИ /
MILLEFEUILLE OF PUFF PASTRY
WITH CREAMY LEMON CREAM,
FRESH BERRIES AND KIWI

350 Р

ФУНДУЧНО-КУНЖУТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
С КРЕМОМ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД
И МАЛИНОВЫМ СОРБЕТОМ /
HAZELNUT SESAME BISCUIT
WITH WHITE CHOCOLATE CREAM
AND RASPBERRY SORBET

360 Р



ГОРЯЧИЙ СЛОЁНЫЙ ПИРОГ
С ЯГОДАМИ, ТВОРОЖНЫМ МУССОМ
И ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО /
HOT PUFF PIE WITH BERRIES, COTTAGE
CHEESE MOUSSE AND ICE CREAM

430 Р



ЧИЗКЕЙК С ЕЖЕВИЧНЫМ КУЛИ,
ВАНИЛЬНЫМ БИСКВИТОМ, ПОКРЫТЫЙ
ГЛАССАЖЕМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА /
CHEESECAKE WITH BLACKBERRY JELLY
ON VANILLA SPONGE CAKE COVERED
WITH WHITE CHOCOLATE

320 P



ЧИЗКЕЙК С МАНГО, МАРАКУЙЕЙ
И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ /
CHEESECAKE WITH MANGO,
PASSION FRUIT AND CRANBERRY SAUCE

360 P



ЧИЗКЕЙК ИЗ ЛЁГКОГО СЫРА
ФИЛАДЕЛЬФИЯ НА КОРЖЕ
ИЗ ПЕСОЧНЫХ КРЕКЕРОВ /
CLASSIC CHEESECAKE

290 P



A round, dark brown chocolate cake sits on a white plate. Next to it is a scoop of white ice cream topped with a thin slice of orange. The plate is decorated with chocolate shavings.

ТЁПЛЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
С ШАРИКОМ ДОМАШНЕГО МОРОЖЕНОГО /
WARM CHOCOLATE CAKE
WITH HOME-MADE ICE CREAM

340 P

A round white soufflé is served on a white plate. It is surrounded by a pool of orange mango puree. The soufflé is topped with shredded coconut, fried onion rings, and a fresh mint leaf.

КОКОСОВОЕ СУФЛЕ С
ТАПИОКОЙ И ПЮРЕ ИЗ МАНГО /
COCONUT SOUFFLE WITH
TAPIOCA AND MANGO PUREE

330 P

A round cake with a bright pink mirror glaze sits on a white plate. It is topped with a white chocolate sphere and a piece of dark chocolate. The base of the cake is decorated with crushed caramel.

МУСС ИЗ ДЫНИ И БЕЛОГО ШОКОЛАДА,
ПОКРЫТЫЙ ЗЕРКАЛЬНОЙ ГЛАЗУРЬЮ
С ВЗРЫВНОЙ КАРАМЕЛЬЮ /
MOUSSE WITH MELON AND WHITE
CHOCOLATE, TOP COVERED WITH GLAZE
AND EXPLOSIVE CARAMEL

310 P

ДОМАШНИЙ МЕДОВИК
С НЕЖНЫМ СМЕТАННЫМ КРЕМОМ /
HOMEMADE HONEY CAKE
WITH LIGHT SOUR CREAM

370 P



КРЕМ-БРЮЛЕ С ВИШНЕЙ
И ШОКОЛАДНОЙ ЗЕМЛЁЙ /
CRÈME BRULÉE WITH CHERRY
AND CHOCOLATE

340 P



МОРКОВНЫЙ ТОРТ
СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ
ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА /
CARROT CAKE WITH WHITE
CHOCOLATE CREAM

290 P



ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ /
LIGHT MERINGUE
WITH VANILLA CREAM
AND PRUNS

350 P



НЕЖНЫЙ МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ
С КИВИ И КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ /
SOFT ALMOND CAKE
WITH KIWI AND RED CURRANT

360 P



ДОМАШНИЙ КЛАССИЧЕСКИЙ НАПОЛЕОН,
УКРАШЕННЫЙ СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ /
HOME-MADE CLASSIC MILLE-FEUILLES
SERVED WITH FRESH STRAWBERRIES

380 P



ЗОЛОТАЯ СФЕРА СО СВЕЖИМИ
ЯГОДАМИ, ФРУКТАМИ И ШОКОЛАДНЫМ
МОРОЖЕНЫМ ВНУТРИ /
GOLD SPHERE WITH FRESH
BERRIES, FRUITS AND CHOCOLATE
ICE CREAM INSIDE

380 P



ТИРАМИСУ С КРЕМОМ ИЗ МАСКАРПОНЕ
И ШОКОЛАДНОЙ СТРУЖКОЙ /
TIRAMISU WITH MASCARPONE CREAM
BASE AND CHOCOLATE CHIPS

330 P



МАЛИНОВОЕ ПАРФЕ
С ЛЁГКИМ ВАНИЛЬНЫМ
МУССОМ /
RASPBERRY PARFAIT WITH
LIGHT VANILLA MOUSE

360 P

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ /
HOME-MADE ICE CREAM

100 Р (за шарик) /
(scoop)

ШОКОЛАД /
CHOCOLATE

КРЕМ-БРЮЛЕ /
CRÈME BRULÉE

ОБЛЕПИХА /
SEA BUCHTHORN

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД
С МЯТОЙ /
WHITE CHOCOLATE
WITH MINT

ФИСТАШКА /
PISTACHIO

ВИШНЯ-МАСКАРПОНЕ /
CHERRY-MASCARPONE

МАЛИНА /
RASPBERRY

КЛУБНИКА /
STRAWBERRY

БАЗИЛИК /
BASIL

АПЕЛЬСИН /
ORANGE

ЕЖЕВИКА /
BLACKBERRY

МАНГО /
MANGO

ДОМАШНИЙ СОРБЕТ /
HOME-MADE SORBET

110 Р (за шарик) /
(scoop)

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА /
FRUIT PLATE

0,5 кг / 1 кг

1300 Р / 2500 Р



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

ДАТА

М.П.

Graf-in