

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из свеклы с томленой грушей (Слайсы томленой пряной груши и свеклы. Подаются с крем-чизом, соусом песто и бальзамиком), 225 г	410
Капрезе (Помидоры, моцарелла рассольная, крем бальзамик), 245 г	700
Спринг роллы с креветками (Тигровые креветки и свежий огурец в рисовой бумаге. Подаются с соусом нэм и ореховым соусом), 80/50/50 г	770
Тартар из мраморной телятины (Охлажденная вырезка телятины с ворчестером, горчицей и табаско. Подается с каперсами, перепелиным желтком, маринованными огурчиками и крутонами с прованскими травами), 150 г	950
Спринг роллы с угрем (Угорь и свежий огурец в рисовой бумаге. Подаются с соусом нэм и ореховым соусом), 80/50/50 г	1 150
Ассорти из 6 мини-брускетт (Мини-брускетта с лососем / томатами / куриным паштетом / гуакамоле / шпротами / куриным филе и соусом цезарь), 350 г	1 200
Мясное ассорти (Буженина, пикантная говядина, язык, подкопченная куриная грудка, горчица, хрен), 200/60 г	1 300
Тартар из лосося (Филе лосося, соус гуакамоле, красная икра. Подается со слайсом багета), 150 г	1 350
Сырная тарелка с трюфельным медом (Сыр камамбер, дорблю, грюйер и тет де муан. Подается с цветочно-трюфельным медом, чипсами из апельсина, свежим виноградом и грецкими орехами), 260 г	1 620
Рыбное ассорти (Лосось слабосоленый, угорь, масляная рыба, лимон, сливочное масло), 230 г	1 800

САЛАТЫ

Греческий (Помидор, огурец, болгарский перец, лук красный, оливки, маслины, брынза, салат лолло росо), 250 г	670
Салат с язычками ягненка (Микс салатов, язычки ягненка, вяленые черри, цитрусовый соус, медово-горчичный соус), 130 г	700
Фрутти де Мара (Нежный салат с тигровыми креветками, морским гребешком и свежим огурчиком. Заправляется домашним майонезом с васаби. Украшается микрозеленью и голубыми мидиями), 170 г	850
Цезарь с куриным филе (Салат романо, соус цезарь, гренки из багета, куриное филе су-вид, помидоры черри, пармезан), 200 г	850
Цезарь с креветками (Салат романо, соус цезарь, гренки из багета, тигровые креветки, помидоры черри, пармезан), 200 г	900
Цезарь с лососем (Салат романо, соус цезарь, гренки из багета, слабосоленый лосось, огуречные слайсы, помидоры черри, пармезан, перепелиные яйца), 240 г	970
Салат с угрем (Копченый угорь, микс салатов, сегмент апельсина, виноград, киви. Заправляется соусом унаги и цитрусовым соусом. Украшается огуречными слайсами и физалисом), 210 г	1 100

СУПЫ

Свекольник холодный (Летний холодный суп со свеклой и свежими огурцами. Подается с кефиром и перепелиным яйцом), 230 г	420
Окрошка мясная с квасом/кефиром (Традиционный холодный суп русской кухни. Подается с мясом говядины, курицей и говяжьим языком), 350 г	550
Гаспачо со страчателлой (Легкий холодный суп из перетертых спелых томатов и овощей. Подается со страчателлой), 240 г	670
Крем-суп из шампиньонов (Сливочный крем-суп из шампиньонов и картофеля. Подается с кедровыми орехами и зеленым маслом), 200 г	670

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шакарап с мясом (Один из самых знаменитых салатов востока. Жареная вырезка с розовыми томатами, баклажанами и кинзой. Заправляется фирменным острым соусом), 250 г	700
Халлуми с фокаччей и соусом дзадзики (Обжаренный на гриле сыр халуми. Подается с фокаччей, томатами и соусом дзадзики), 170/70 г	750
Мидии в соусе блю-чиз (Голубые мидии, томленные в соусе из сыра горгонзола, с добавлением сливок и чеснока), 370 г	850
Креветки в темпуре с овощами  (Хрустящие тигровые креветки с овощами в кляре. Подается с тремя видами японских соусов и добавлением сладкого чили, унаги, дайкона и кинзы), 250 г	850
Жареный камамбер (Камамбер в хрустящей панировке. Подается с тремя видами джема: из груши, инжира и брусники), 200 г	850
Бургер (Булочка с кунжутом, говяжья котлета, сыр чеддер, корнишоны, лук, листья салата), 430 г	900
Fish & Chips (Тигровые креветки, кольца кальмара. Подается с картофелем фри и сырным соусом), 420 г	950
Трио мини-бургеров РукколаБэнд (Мини-бургер с томленным телянком: мини-булочка с кунжутом, мякоть молодого телянка су-вид, шампиньоны, сыр чеддер, листья салата лолло росса, красный лук, перчики халапеньо, корнишоны 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 росса, 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	950
Креветки мартини (Тигровые креветки, обжаренные в чесночно-сливочном масле. Подается с соусом гуакамолем), 155 г	1 350
Мини-сет для пива (Ассорти гренок, картофель фри, луковые кольца, кольца кальмара. Подается с томатным и сырным соусами), 350 г	1 500

Ассорти шашлычков из морепродуктов 1 850
(Креветки, гребешок, кальмар, мидии. Подаются с соусом чили и плодами каперсов), 200 г

Макси-сет для пива 2 200
(Креветки-баттерфляй, ассорти гренок, сырны палочки, луковые кольца, кольца кальмара, картофель по-деревенски. Подается с соусом барбекю, блю чиз, сырным соусом и сладким чили), 650 г

ПАСТА

Карбонара 580
(Спагетти, бекон, лук шалот, чеснок, вино белое, желток яичный, пармезан, сливки, аль денте), 240 г

Тальятелле с говядиной 900
(Паста тальятелле, говяжья вырезка, лук шалот, шампиньоны, сливки, зерновая горчица, пармезан, аль денте), 300 г

Фетучини с лососем в сливочном соусе 950
(Паста фетучини с кусочками обжаренного лосося и мини-кукурузой в сливочном соусе. Подается с красной икрой и пармезаном, аль денте), 270 г

Спагетти нери 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 1 300
(Рис арборио с соусом из белого вина, тимьяна, с добавлением лука шалот, угря в соусе унаги и семян кунжута), 360 г

Ризотто с морепродуктами 1 500
(Рис арборио с соусом из рыбного бульона, чесноком, тимьяном, а также с добавлением лука шалот, каперсов томатов, тигровых креветок, гребешка и вонголе), 470 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Тяхан с курицей (Рис для суши, куриное филе, овощи. Заправляется фирменным японским соусом), 300 г	650
Стейк из курицы с хрустящими овощами (Жареная куриная грудка. Подается с хрустящими овощными палочками и соусом блю чиз), 370 г	780
Тяхан с телятиной (Рис для суши, телятина, овощи. Заправляется фирменным японским соусом), 300 г	880
Язычки ягненка с трюфельным кремом (Томленые язычки. Подаются с картофельно-трюфельным кремом), 340 г	900
Бефстроганов (Говяжья вырезка, шампиньоны, специи, картофельное пюре. Подается с миксом салатов и малосольными огурцами), 360 г	900
Жаркое по-домашнему (Томленое филе телятины с болгарским перцем, шампиньонами, баклажаном, картофелем и сыром), 350 г	900
Дорадо запеченная (Дорадо запеченная, целая), 310 г	1 100
Цыпленок табака (Цыпленок жареный с чесноком, перцем и пряными травами. Подается с соусом сацебели и мини-картофелем), 1 шт/150/50 г	1 350
Филе лосося с медово-имбирным соусом (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	1 500
Стейк Рибай (Сочный стейк из мраморной говядины с соусом песто, демиглас, перцем чили и запеченным чесноком), 350 г	2 300

РОЛЛЫ

Зеленый ролл	530
(Японский вегетарианский ролл со свежим огурцом, болгарским перцем и авокадо), 240/30 г	
Ролл с тунцом 	600
(Рис, водоросли нори, соус спайси, огурец, филе охлажденного тунца, семена кунжута. Подается с маринованным имбирем, васаби и соевым соусом), 260 г	
Теплый ролл с креветкой в темпуре	750
(Рис, водоросли нори, тигровые креветки в хрустящей темпуре, авокадо. Подается с маринованным имбирем, васаби и соевым соусом), 340 г	
Ролл филадельфия	750
(Рис, водоросли нори, охлажденный лосось, авокадо, крем-чиз. Подается с маринованным имбирем, васаби и соевым соусом), 210 г	
Ролл унаги	900
(Рис, водоросли нори, угорь, крем-чиз, соус унаги, свежий огурец, семена кунжута. Подается с маринованным имбирем, васаби и соевым соусом), 320 г	

ГУНКАНЫ

Гункан с тунцом 	190
(Рис, филе охлажденного тунца, соус спайси, водоросли нори, соевый соус, имбирь, васаби), 42 г	
Гункан с лососем 	200
(Рис, филе охлажденного лосося, соус спайси, водоросли нори, соевый соус, имбирь, васаби), 44 г	
Гункан с угрем 	250
(Рис, угорь, соус унаги, водоросли нори, кунжут, соевый соус, имбирь, васаби), 40 г	
Гункан с гребешком 	350
(Рис, свежий гребешок, соус спайси, водоросли нори, соевый соус, имбирь, васаби), 42 г	

ДЕСЕРТЫ

Семифредо соленая карамель (Мороженное собственного приготовления с орехами и соленой карамелью), 120 г	350
Медовик (Классический медовик со сметанным кремом. Украшается декоративным чипсом, скрипичным ключом из шоколада и ягодами), 120/10/5 г	420
Желе с клубникой и голубикой (Желе из клубничного сока с кусочками клубники и ягодами голубики), 250 г	430
Наполеон (Классический наполеон из слоеного теста, пропитанного кремом дипломат. Подается с ягодным соусом и украшением из физалиса), 150 г	450
Чиа-пудинг с манго и клубникой (Диетический десерт с семенами чиа, кокосовым молоком и пудингом из манго с добавлением мяты. Украшается клубникой), 150 г	480
Желе с манго и киви (Желе из яблочного сока с кусочками манго, киви и ягодами голубики), 250 г	480
Чизкейк GAP&OLA (Легкий, нежный творожный мусс с печеньем савоярди. Подается в креманке со свежими ягодами и шоколадной крошкой), 160 г	560
Блинные роллы с рикоттой и маком (Блинные роллы с начинкой из рикотты, мака и голубики. Подаются с ягодным дрессингом), 300 г	570
Штрудель яблочный (Слоеное тесто, яблоки, мед, грецкий орех, корица. Подается с шариком домашнего ванильного мороженого), 180/50 г	620
Штрудель вишневый (Слоеное тесто, вишневая начинка, крем-чиз. Подается с шариком домашнего ванильного мороженого), 190/50 г	620
Шоколадный фондан (Шоколадный кекс с жидким шоколадом в центре. Подается с шариком мороженого), 70/50 г	620

