ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Строганина из кижуча 762 ₽ / 280 г
замороженное филе кижуча, маринованный красный лук, хрустящая чиабатта с чесночным маслом, соус на основе соевого, шрирача, мёда, лимона и горчицы 315 кК | Б 33/ Ж 26 / У 24 г

Закуска из балтийских рыб 892 ₽ / 225 г
закуска из пряной кильки, кижуча слабой соли и копчёного угря. Подаётся с тартаром из слабосолёного огурца, запечённым картофелем, маринованным луком, клюквой и соусом из мёда, горчицы и соуса шрирача 581 кК | Б 25 / Ж 35 / У 30 г

Тартар из говяжьей вырезки 781 ₽ / 210 г
фирменный тартар из свежей говяжьей вырезки с луком, каперсами, корнишонами, печёными томатами черри, сырым перепелиным яйцом, подаётся с картофелем фри
346 кК | Б 22/ Ж 20 / У 20 г

Строганина из пеламиды 762 ₽ / 240 г
замороженное филе пеламиды с чесночными гренками, маринованным луком и соусом из мёда, горчицы и соуса шрирача 447 кК Б 30/ Ж 36 / У 35

Закуска из мяса краба 1142 ₽ / 275 г
отварное крабовое мясо, пюре из авокадо с добавлением сока лайма и апельсина, мякоть грейпфрута, вяленые томаты и маринованные перепелиные яйца 517 кК Б 15,5/ Ж 33,7 / У 41,6

САЛАТЫ

Салат с говядиной гриль 781 ₽ / 210 г
нежное говяжье филе, обжаренное на углях, сочный лист салата, жареные шампиньоны и лук, огурцы в тайском маринаде, томаты слабой закваски
260 кК | Б 14/ Ж 15 / У 11 г

Салат Цезарь с королевской креветкой 764 ₽ / 225 г
классический салат с обжаренными в белом вине королевскими креветками, сочными листьями салата, чесночными гренками, сыром пармезан
610 кК | Б 25/ Ж 36 / У 7 г

Салат с уткой гриль 723 ₽ / 190 г
нежная утиная грудка, приготовленная на углях, мякоть апельсина, свежая голубика, сыр фета, листья салата, кедровый орех, миндаль и сладкий брусничный соус 275 кК | Б 19/ Ж 14 / У 16 г

Салат с морепродуктами 912 ₽ / 250 г
гигантские мидии, гребешки, тигровые креветки, мясо кальмара, глазированные в остро-сладком соусе, оливки, свежие листья салата, огурец, мякоть апельсина и грейпфрута
276 кК | Б 22 / Ж 14 / У 16 г

Салат с копчёным угрём 926 ₽ / 170 г
угорь горячего копчения, жареный картофель, мусс из угря, свежий редис, соус луковый на белом вине, мякоть грейпфрута, лист салата
172 кК | Б 17/ Ж 20 / У 16 г

Греческий салат 512 ₽ / 190 г
свежие помидоры, болгарский перец, огурец, салат, маслины, красный лук, , сыр фета и оливковая заправка
253 кК | Б 4/ Ж 23 / У 7 г

СУПЫ

Суп с уткой гриль и маринованными яйцами 561 ₽ / 290 г
сытный суп на курином бульоне с утиным филе, обжаренным на углях, с добавлением отварных овощей и маринованных перепелиных яиц
279 кК | Б 20 / Ж 8 / У 21 г

Грибной крем-суп с трюфельным маслом 594 ₽ / 320 г
густой крем-суп из грибов с добавлением сливок, зелёного масла и картофеля. Подается с тортильей и трюфельным маслом
570 кК | Б 12/ Ж 38 / У 37 г

Сливочная уха 642 ₽ / 280 г
насыщенная уха на сливках из филе палтуса, лосося и судака с добавлением копчёного картофеля, зелёного масла, моркови и лука
365 кК | Б 20 / Ж 24 / У 17 г

Борщ с салом и чесночной пампушкой 659 ₽ / 360 г
свекольный суп с нежными говяжьими щёчками, отварным картофелем, луком, морковью и сметаной. Подаётся с горячей чесночной пампушкой, зеленью и солёным салом
235 кК | Б 15 / Ж 8 / У 27 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Северный палтус 1153 ₽ / 350 г
запечённое в миндальной панировке филе палтуса на кости подаётся с придавленным запечённым картофелем с ароматным маслом, специями и зеленью, тартаром из слабосолёного огурца и луковым соусом 480 кК | Б 48 / Ж 20 / У 24 г

Балтийский судак со шпинатом и запечённым картофелем 907 ₽ / 320 г
запечённое нежное филе судака подаётся со шпинатом, запечённым картофелем и грибным соусом
261 кК | Б 29 / Ж 10 / У 23 г

Морская форель на углях с сыром страчателла 1256 ₽ / 280 г
филе морской форели, запечённое на углях в устрично-лаймовом соусе, страчателла собственного производства, свежие томаты черри
430 кК | Б 54 / Ж 21 / У 2 г

Закуска из королевских креветок 874 ₽ / 180 г
королевские креветки, обжаренные в соусе свит-чили, подаются с баклажаном фри и томатами слабой закваски
346 кК | Б 23 / Ж 12 / У 26 г

Картофельные рости с балтийской сёмгой 819 ₽ / 290 г
рости из картофеля, филе балтийской сёмги нежного посола, яйцо пашот и сметана 503 кК | Б 33 / Ж 26 / У 35 г

Чёрная паста с морепродуктами 956 ₽ / 300 г
итальянская паста, крашенная натуральными чернилами каракатицы, с королевскими креветками, мидиями, гребешком и кальмарами под томатно-сливочным соусом 464 кК | Б 39 / Ж 23 / У 51 г

Уважаемый гость! Рыбные блюда могут содержать мелкие кости.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Телячьи щёчки 1275 ₽ / 340 г
томлёные щёчки телёнка подаются с картофельным крем-пюре с добавлением трюфельного масла, тартаром из слабосолёного огурца и соусом из чернослива
690 кК | Б 30 / Ж 39 / У 41 г

Лапша удон с уткой 794 ₽ / 260 г
блюдо из японской лапши и обжаренной утиной грудки с добавлением болгарского перца, лука порей, цуккини, моркови, имбиря, шампиньонов и кисло-сладкого соуса 440 кК | Б 22 / Ж 19 / У46

Фланк стейк 625 ₽ / за 100 г
нежная внутренняя часть, приготовленная на углях, подаётся с брусничным, грибным и барбекю соусами 119 кК | Б 6 / Ж 7 / У 7 г

Говяжья вырезка гриль с соусом Дорблю 1125 ₽ / 299 г
нежная говяжья вырезка, приготовленная на углях, подаётся с картофельным пюре, соусом из сыра дорблю, луком фри и томатами слабой закваски
496 кК | Б 31 / Ж 17 / У 35 г

Бифштекс из говяжьей вырезки 962 ₽ / 295 г
сочный бифштекс из нежной рубленой говяжьей вырезки, приготовленный на углях, подаётся с жареным яйцом, томатами слабой закваски, драниками, грибами, жареными в сливках и соусом из брусники и демигласа
664 кК | Б 57 / Ж 37 / У 21

ГАРНИРЫ

Рис «Жасмин» 192 ₽ / 130 г
отварной рис 169 кК | Б 4 / Ж 0,2 / У 40

Овощи гриль 398 ₽ / 170 г
обжаренные на гриле сезонные овощи 202 кК | Б 5 / Ж 12 / У 19 г

Картофель на выбор 207 ₽ / 150 г
пюре; фри; отварной с маслом и зеленью; мини-картофель жаренный
152 кК | Б 3 / Ж 2 / У 30 г

Хлебная корзина 195 ₽ / 145 г
443 кК | Б 13 / Ж 13,2 / У 67

ВЕГЕТАРИАНТСКИЕ БЛЮДА

Крем-суп из батата — 592 ₽ / 310 г
батат, кокосовое молоко, семена тыквы, семена подсолнечника
92 кК | Б 3 / Ж 6 / У 8 г

Печёная свекла с овощами — 607 ₽ / 210 г
печёная свекла подаётся с пюре из сельдерея, пюре из батата, отварной брокколи и орехами кешью
130 кК | Б 9 / Ж 20 / У 20 г

Салат «Фитнес» — 573 ₽ / 160 г
сочный лист салата, мякоть грейпфрута, голубика, мякоть груши и апельсина, сельдерей, орехи кешью под мятно-лаймовым соусом
261 кК | Б 29 / Ж 10 / У 23 г

ДЕСЕРТЫ

Яблочный штрудель — 602 ₽ / 240 г
авторский штрудель с яблоками подается с соусом собственного производства и ванильным мороженым 488 кК | Б 7 / Ж 16 / У 80 г

Шоколадный фондан — 635 ₽ / 160 г
Классический десерт из шоколада с жидкой сердцевиной подаётся с молотым фундуком и ванильным мороженым 705 кК | Б 12 / Ж 47 / У 60 г

Меренговый рулет от шеф-повара — 612 ₽ / 180 г
в меру сладкий десерт из меренги с фисташками, крема на основе сыра маскарпоне и свежими ягодами, подаётся с клубничным соусом
612 кК | Б 6 / Ж 41 / У 55 г

Мороженое собственного производства на Ваш выбор — 203 ₽ / 55 г