

Дорогие гости!
Если у Вас есть аллергия на какие-либо
ингредиенты, сообщите нам!



Шеф рекомендует



Авторская подача

ЗАКУСКИ

A hand is shown grating a piece of cheese over a dish of beef tartare. The tartare is served on a white plate, garnished with capers, truffle oil, Pecorino cheese, anchovies, and a quail egg. Three golden-brown bread rolls are also on the plate. The background is dark, and the lighting is dramatic, highlighting the food and the grating action.

Начало любого волшебного ужина в Хогвартсе
— лёгкие заклинания вкуса, пробуждающие
аппетит даже у домовых эльфов.

говяжий тар-тар

Драконий тар-тар Клуба Слизнорта

Нежная говядина с каперсами,
трюфельным маслом, сыром пекорино,
страчателлой и перепелиным яйцом.

720 р. 150 г.

ростбиф с соусом тоннато

Заколдованные ломтики от Хагрида

сочные ломтики мяса с рукколой,
шпинатом, маринованными опятами
и красным луком

890 р. 250 г.



севиче из лосося

Морской дар Хогвартских глубин

свежий лосось с авокадо, томатами,
базиликом и лимонным соком,
подаётся на чипсах из рисовой бумаги

840 р. 150 г.



ассорти намазок

Коллекция деликатесов Северуса Снегга

бабагануш, грибная икра, мухаммара
и паштет из куриной печени
с хрустящей чиабаттой

840 р. 420 г.



камамбер в сухарях

Тайный перекус Питера Петтигрю

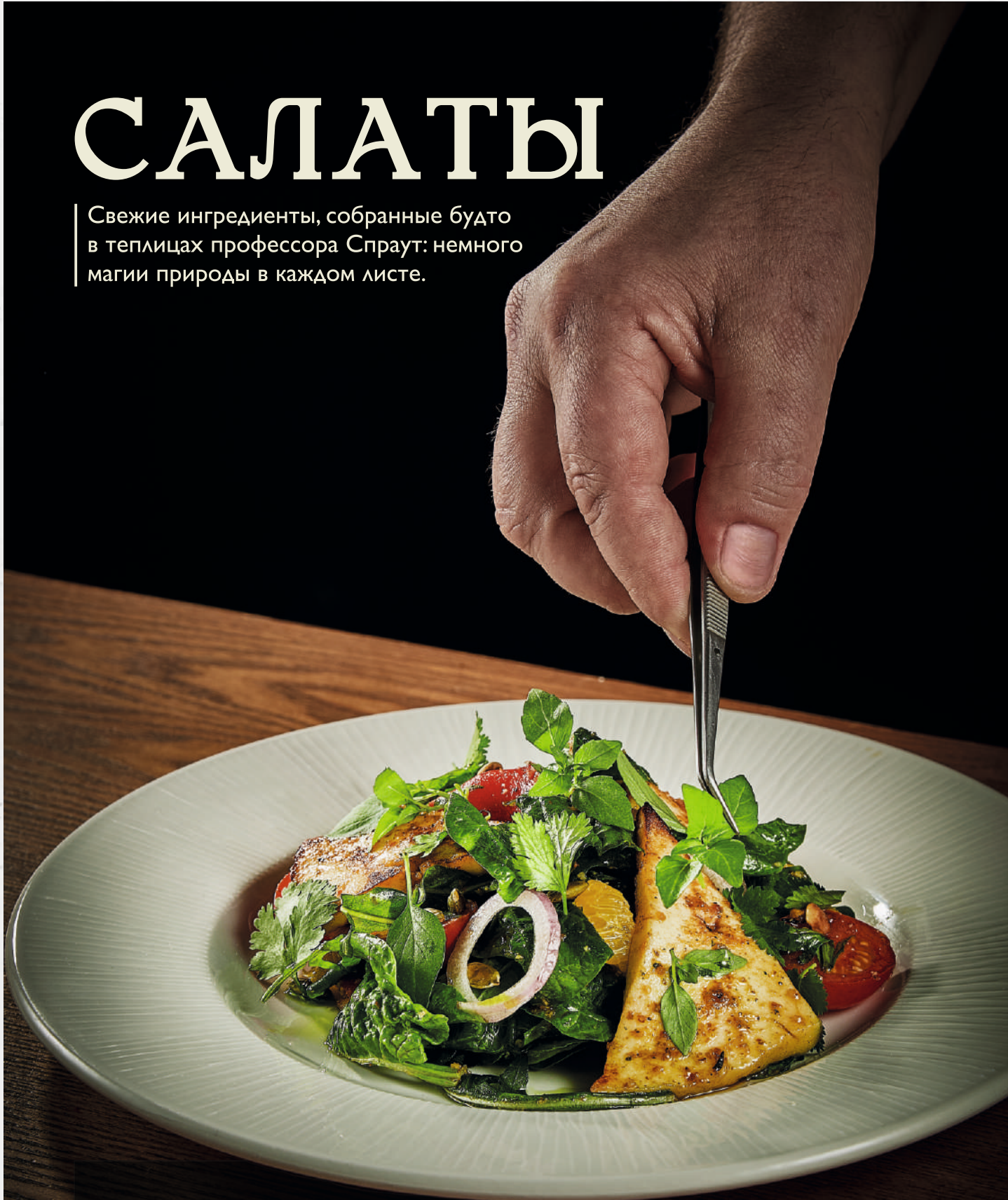
хрустящий камамбер
с нежной серединой, подаётся
с клубнично-брусничным соусом.

720 р. 200 г.



САЛАТЫ

Свежие ингредиенты, собранные будто в теплицах профессора Спраут: немного магии природы в каждом листе.



салат с сыром халуми

Солнечные плоды теплиц профессора Стебель

обжаренный халуми с миксом зелени, овощами, апельсином и кахетинской заправкой.

760 р. 270 г.



салат с запеченными овощами

**Тушение под чарами
Инсендио из кухни
Хогвартса**

печёные баклажаны с томатами,
болгарским перцем, зеленью,
чесноком и ароматными специями

450 р. 170 г.



салат нисуаз с тунцом

**Салат с яйцом Окками
и рыбкой-шансонье
для студентов из Шармбатона**

филе тунца с беби-картофелем, миксом салатов,
перепелиными яйцами, маслинами каламата,
томатами и медово-горчичным
соусом с цитрусовыми нотами

720 р. 250 г.



салат с морепродуктами

**Удивительный неувядающий
салат из деликатесов
морской бездны**

каракатицы, креветки и кальмары
с рукколой, шпинатом, авокадо, вялеными
томатами и соево-кунжутным
цитрусовым дрессингом.

980 р. 260 г.



салат с говяжьим языком

Астрономический салат кентавров

нежный говяжий язык с миксом салатов, слабосолёными огурцами, печёным перцем, авокадо и ореховым соусом с кремом печёного чеснока

790 р. 220 г.



цезарь с курицей

Салат от профессора Стебель с горегубкой

куриное филе с миксом салатов, гренками, перепелиным яйцом, сыром грана падано и соусом цезарь на основе бекона

620 р. 250 г.



цезарь с креветками

Салат от профессора Стебель с креветкой-тигром

классический цезарь с креветками, соусом на основе бекона, гренками из чиабатты, перепелиными яйцами и сыром грана падано

890 р. 250 г.





салат с курицей в кляре

Редчайший салат с золотым снуджетом

хрустящее куриное филе с миксом салатов,
томатами черри, яйцом, батат-паем
и медово-горчичным соусом

620 р. 210 г.



салат с хрустящими баклажанами

Хрустящая молодая мандрагора с силенцио-соусом

хрустящие баклажаны с нежной
страчателлой, свежими томатами,
кинзой и лёгкой остротой соуса чили

560 р. 210 г.



салат с ростбифом

Стебли цветокрылки с мясом двупалого тритона

микс салатов с беби-картофелем,
сочной говядиной, авокадо,
томатами черри, яйцом
и медово-горчичным соусом

890 р. 270 г.



СУПЫ

Тёплые зелья уюта из котлов кухонь Хогвартса — способны согреть даже в самые промозглые вечера под вой дементоров.



уха из судака

Левиафанова уха

ароматный рыбный бульон с филе судака, беби-картофелем, томатами, укропом и щучьей икрой

650 р. 300 г.





картофельный
крем-суп с беконом

Суп гоблинов для скорого богатства

нежный картофельный суп со сливками,
хрустящим беконом и луком фри
с лёгкими винными нотами

430 р. 250 г.

суп-гуляш из телятины

Густая горячая приманка для Корнуольских пикси

Сытный суп-гуляш с нежной телятиной,
овощами, томатами и пряностями
с насыщенным глубоким вкусом

660 р. 300 г.





грибной крем-суп

Отвар с обезвреженными мурлокомлями

Крем-суп из шампиньонов, шиитаке и вешенок со сливками, с насыщенным грибным вкусом

640 р. 300 г.

суп из морепродуктов

Кромерский деликатесный суп с морским змеем

Томатный рыбный бульон с лососем, креветками, кальмарами и каракатицами, с томатами, базиликом и свежей зеленью

780 р. 260 г.



ГОРЯЧЕЕ

Сильные заклинания вкуса от школьных пиршеств:
блюда, достойные самого Большого зала.



телячий язык
с кремом из баклажанов

Деликатес Лютого переулка с тёмными чарами

нежный телячий язык с кремом из баклажанов,
соусом кофейный чипотл с вишней и луком фри.

850 р. 260 г.



томлёная телячья голень
с чечевичным пюре

Запретный заказ паба "Белая виверна"

нежная телячья голень с пюре из чёрной
чечевицы, мясным соусом, луком фри
и моченой брусникой с бурбоном

890 р. 280 г.



свинные рёбра с коул-слоу

Барбекю дяди Вернона, куда не пригласили Гарри

свинные рёбра в сладко-пряной глазури
с коул-слоу и насыщенным мясным
соусом на красном вине

960 р. 350 г.



авторская интерпретация филе миньон

Страннохвостовое филе с клубнями чемерицы

Нежная телячья вырезка
с беби-картофелем с ароматом
розмарина, подается
с винным соусом

1170 р. 300 г.

телячье ребро с кремом из копченой тыквы

Контрабандное мясо Минотавра из Лютного переулка

сочное ребро с кремом из копчёной
тыквы, грибами шиитаке
и насыщенным BBQ соусом

1160 р. 390 г.



голень индейки с картофельным пюре

Ножка карликового дракона с цеппелиновым пюре

Сочная голень индейки с картофельным
пюре, салатом из томатов, соусом
тар-тар и луком фри

960 р. 700 г.

куриный кордон блю

Сытный обед из “Дырявого котла”

куриное филе с ветчиной
и моцареллой в хрустящей
панировке, подаётся с кукурузой
и соусом тар-тар

720 р. 350 г.



телячьи щёчки с картофельным пюре

**Щёчки огненного краба
с изумрудами его панциря
и пюре из заунывников**

нежные щёчки с картофельным пюре,
перечным соусом и лаймовым мармеладом

780 р. 300 г.



бифштекс с копченым картофелем

**Специальный обед
министра магии
с бодрящим соусом**

сочный бифштекс из мраморной
говядины и свинины с копчёным
картофелем, мёдом и имбирём,
соломой из сушеных грибов энoki

920 р. 360 г.

цыпленок с диким рисом

**Рис трясины
с совереновыми птенцами**

филе цыпленка в хрустящем кляре
с диким рисом, овощами, бамбуком
и кисло-сладкой глазурью

780 р. 350 г.





лосось с брокколи и соусом бешарнез

**Голубокровная шпротва
с плотоядными кустиками**

филе лосося с брокколи, перцами
бикиньо и классическим соусом бешарнез

1420 р. 250 г.



кальмар с сальсой
из томатов с оливками

**Даремский полоз,
побежденный**

жареный кальмар с пюре
из картофеля и сельдерея
и томатно-оливковой сальсой

720 р. 400 г.



судак с кремом
из цветной капусты

**Рыба-эхинея
на русалочьей икре**

нежный судак с кремом из цветной
капусты и деликатным соусом унаги

960 р. 300 г.



ПАСТА

Итальянские свитки магии, где каждый завиток — как заклинание, переплетающее сыр, соусы и ароматные чары.

*Shef
Mikhail Pankov*



паста аматричана

Огненная паста ордена Неаполитанских чародеев

пенне с копчёной грудинкой, томатами черри,
острым томатным соусом и сыром пекорино

720 р. 260 г.

картофельные ньокки с морепродуктами

Наживка для русалок и тритонов

ньокки в сливочно-чесночном соусе
с креветками, кальмарами и каракатицей

780 р. 270 г.



конкильони с креветками,
шпинатом и сырным соусом

Хлебные ракушки с морскими существами

крупные ракушки пасты с креветками
и шпинатом в нежном сырном соусе
с пармезаном и томатами черри.

870 р. 300 г.



феттучини с креветками и сыром страчателла

**Дьявольские силки
из теплицы вместе с добычей**

нежные феттучини с креветками
в сливочном соусе со страчателлой

760 р. 270 г.



казарече с грибами

**Грибная вязь
лесной ведьмы**

паста с шампиньонами
в сливочном соусе с пекорино
и трюфельной пастой

690 р. 300 г.

спагетти карбонара

**Спагетти итальянской
сборной по квиддичу**

классическая паста с беконом
и сливочно-яичным соусом

690 р. 240 г.



ПИНЦА

Хрустящие «карты Мародёров» в мире вкуса — раскрываются слоями и всегда показывают, где спрятано удовольствие.



пинца с телячьим ребром

**Пинца Хагрида
из Запретного леса
с добычей лесных великанов**

римское тесто с томатным соусом,
моцареллой, сулугуни, базиликом, красным луком
конфи и томлёным телячьим ребром.

840 р. 360 г.



пинца пепперони с салями

**Пинца от Сириуса Блэка
с бунтующей салями**

римское тесто с томатным
соусом, моцареллой, сулугуни,
пепперони и салями

570 р. 240 г.

пинца с грибами

**Пинца от Виктора Крама
с болгарскими грибами**

Римское тесто с моцареллой, шиитаке,
шампиньонами, опятами и вешенками
под трюфельным соусом

720 р. 340 г.



пинца с креветкой и сыром страчателла

**Пинца от Риты Скитер
с болтливой креветкой**

римское тесто с томатным соусом,
креветками, страчателлой, моцареллой,
сулугуни и рукколой

880 р. 340 г.

пинца четыре сыра

Пинца от Артура Уизли с магловскими сырами

Римское тесто с моцареллой,
chedдером, дор-блю, сулугуни
и сливочным карбонара-соусом

620 р. 280 г.



пинца пепперони с салями

Пинца профессора МакГонаггалл с идеальной трансфигурацией томатов

римское тесто с томатным соусом,
моцареллой, сулугуни, свежими
томатами и базиликом

520 р. 330 г.



пинца карбонара с желтком

Пинца от Нарциссы Малфой с желтком яйца павлина

римское тесто с соусом карбонара, беконом,
моцареллой, сулугуни и желтком, создающим
насыщенную сливочную текстуру

620 р. 340 г.

