

ЗАКУСКИ

APPETIZERS

МЯСНЫЕ

Брускетты с ростбифом	132	490
Вителло с эспумой из тоннато	142	640
Карпаччо из мраморной говядины с эспумой блю чиз	70/58	990
Тартар из вырезки молодого бычка со страчателлой и кантабрийскими анчоусами	200	1390
Ассорти паштетов из курицы, куриной печени и печени кролика с гречишными гостями, джемом из помидоров и луковым конфитюром	360	790

Тарелка мясных деликатесов: ростбиф, брискет 12 часов, паштет из кроличьей печени, бараньи язычки, подкопчённое сало

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Тёплый тыквенный пирог с дальневосточным кижучем	150/50	490
Перец рамиро с крабом, сливочным сыром и диким лососем	135	690
Карпаччо из олюторской сельди с запечённым картофелем и брусникой	163	490
Карпаччо из гребешка с трюфельным айоли	135	1490
Печёный баклажан с крабом и перечно–яблочным соусом подается с дзадзьюки	230	1590

Тартар из дикого дальневосточного кижуча и краба с авокадо

Авокадо на гриле с крабом и розовыми помидорами	235	1390
Приморский трубоч, запечённый в собственных раковинах с зелёным маслом	4шт/40	1290

Брускетты с крабом, креветками и яйцом пашот

Брускетты с диким лососем и кремом из авокадо

Форшмак из олюторской сельди с бородинскими гренками

ОВОЩИ И СЫРЫ

Брускетты с авокадо, страчателлой и розовыми помидорами	125	490
Баклажан в двух текстурах, печёный и песто, с кремом фета	230	690

Греческие оливки халкидики и каламата, маринованные со специями и апельсином

Белые грузди в сметане со сладкой брусникой

Буррата ди Андриа со сладкими помидорами и кантабрийскими анчоусами

Сет фермерских сыров с джемами из помидоров и айвы

Ржаные гренки с морской солью и специями

САЛАТЫ

SALADS

МЯСНЫЕ

Ростбиф с рукколой и пармезановым соусом	75/40	590
Стейк–салат с розовыми помидорами, ферментированными огурцами и каперсами	257	1390
С печенью кролика, клубничкой и голубым сыром	175	740
«Цезарь» с обожжённым куриным филе, яйцом пашот и выдержанным сыром	280	740

РЫБНЫЕ

«Мимоза» с диким лососем и эспумой из тунца

С копчёным угрём и авокадо в гнезде из шпината

«Нисуаз» с копчёным лососем, оливками каламата и каперсами

Тёплый салат со сливочным лососем

С камчатским крабом и грейпфрутом

ОВОЩИ И СЫРЫ

Большой зелёный салат	195	770
Со свёклой в трёх текстурах, брынзой, апельсином и базиликовым соусом	295	590

С хрустящими баклажанами, бакинскими помидорами, сливочным сыром и эстрагоном

СУПЫ

SOUPS

МЯСНЫЕ

Борщ из фермерской утки с яблоком и брусникой	360/30	570
Консоме из телячьей грудинки с нутом и аджикой	300/55	590

РЫБНЫЕ

Том ям с морепродуктами и грибами цао гу	310/75/30	890
Уха из осетрины и чёрной трески на копчёном бульоне с расстегаем	370/44	990

ОВОЩНЫЕ

Из сладкой тыквы баттернат	307	470
С боровиками и вешенками, маслом белого трюфеля и перепелиными яйцами	315	570

МЯСО

MEAT

СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

Рибай из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime 350* **3790**

Филе миньон из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 14 день влажного вызревания, Prime 250* **2990**

Стриплойн из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime 300* **2990**

Миронофф из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime 400* **3590**

Блейд из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 16 дней влажного вызревания, Prime 300* **2490**

Вонорим из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 16 дней влажного вызревания, Prime 300* **2890**

Скёрт из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime 250* **1390**

ГРИЛЬ

Свиной стейк «Чёрный кабан» 300* **1240**

Шашлык из йоркширской свинины в авторском маринаде 250* **790**

Стейк Томагавк из свинины породы Дугос, 51 день специализированного откорма 300* **990**

Ребра барбекю из свинины породы Дугос, 51 день специализированного откорма 320 **1190**

DUROC – мясная порода с чистокровной генетикой, выращенная компанией АГРОЭКО в Воронежской области

Говяжьи рёбра в медовой глазури	400/68	1390
Целый цыплёнок без костей на гриле в хрустящей корочке	460/40	990

Люля из барашка и мраморной говядины 210/65 **990**

Большой гриль на компанию: скёрт, люля из барашка и мраморной говядины, цыплёнок на гриле, стейк блейд, стейк «Чёрный кабан», шашлык из йоркширской свинины, говяжьи рёбра 1850* **5890**

* Вес мяса указан в сыром виде, уточняйте степень его прожарки у вашего официанта.

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Пожарские котлеты по рецепту А.Н. Филина	200/65	790
Бефстроганов с грибами в ржаном круглом хлебе	280/300	1990

Котлета из мраморной говядины с трюфельным картофельным пюре и говяжьим demiгласом 130/200 **970**

Бургер из мраморной говядины на чёрной булочке с голубым сыром 350 **1890**

Пельмени с уткой, белыми грибами и трюфелем 205 **990**

Бургер Шефа на пшеничной булке с беконом и чили кон карне 350 **890**

Запечённая с медом и чесноком свиная рулька со стейком из капусты 750/240 **1290**

Утиная грудка, маринованная с цедрой лимона и чёрным кампотским перцем, с пюре из молодой моркови 150/110 **1190**

РЫБА

FISH

РЫБНЫЕ СТЕЙКИ

Стейк из зубатки с соусом берблан 180/86 **1290**

Стейк из чёрного палтуса, маринованный с мятой и сладким соусом чили 190 **2490**

Стейк из дикого лосося 200 **1990**

Стейк из осетрины с мёдом и имбирём 190 **2790**

Чёрная треска 190 **1790**

Дикий лосось «Веллингтон» 270/50 **1790**

Большое ассорти для компании: стейки из чёрной трески, зубатки и дикого лосося; щупальца командорских кальмаров, жареные тигровые креветки, копчёная речная форель 940 **6490**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Фиш–н–Чипс из трески с чернилами каракатицы и острым айоли 150/170 **790**

Фермерский сомик, только что копчённый 700* **1290**

Карельская форель на гриле, отварная или копчёная 150/215 **890**

Пельмени из дикого лосося и креветок с крабовым биском 255 **990**

Дары моря с овощами гриль: гребешки, командорские кальмары, тигровые креветки, трубоч 460 **2490**

Фетучини с креветками, кальмарами, мидиями и вонголе 375 **1290**

Ризотто с шафраном и морепродуктами 300 **1190**

Мидии «Блю чиз» в котелке 650 **1890**

* Вес рыбы указан в сыром виде.

СОУСЫ

SAUCES

Аджика, красное вино, блю чиз, тартар, барбекю, гриль, лимонно–чесночный, трюфельный, медово–горчичный, домашний кетчуп, бер блан, гранатовый, песто 50 **210**

Бальзамик крем 30 **210**

Перечный соус 25 **290**

АКВАРИУМ

SEAFOOD

ЖИВЫЕ ДИКИЕ УСТРИЦЫ за 100г* **430**

Императорская Ромаринка

ЖИВЫЕ ФЕРМЕРСКИЕ УСТРИЦЫ

Розовая Джоли 1 шт **760**

Южноазиатская маама 1 шт **490**

Уважаемые гости, просим обратить внимание на то, что устрицы – живой организм, и не каждый может усвоить большое количество белка, находящегося в них. Возможно белковое отравление или отравление норовирусом, который часто встречается в устрицах.

ЖИВЫЕ РАКУШКИ

Гребешок сахалинский 100* **590**

Мидии тихоокеанские 100* **490**

Морской ёж с желтком перепелиного яйца и соевым соусом 100* **490**

Вонголе 100* **490**

КРЕВЕТКИ, КРАБЫ

Тигровые креветки в соусе васаби 260 **990**

Большое плато разных креветок на льду с соусами на 2 персоны 600/90 **2990**

Копчёные магаданские креветки на льду на 2 персоны 600/90 **2990**

Магаданские креветки на льду на 2 персоны 600/90 **2990**

Запечённые фаланги камчатского краба с кокосовым молоком и сыром 200/40 **3290**

Живой камчатский краб 100* **1690**

* Вес морепродуктов указан в сыром виде.

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

Картофель бэби, жаренный с чесноком	150	370
Картофель фри	120	390

Картофельное пюре с маслом белого трюфеля и пармезаном	200	390
Зеленая спаржа	120/20	590

Овощи гриль 310 **670**

Рис с белыми грибами и шпинатом 195 **380**

Батат фри 120 **390**

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Сет из пяти конфет ручной работы: чёрный трюфель, солёный трюфель, апельсиновый трюфель, кофейный трюфель, бейлис 78 **480**

Анна Павлова с манго, маракуйей и ванильным мороженым 220 **740**

Панакотта с земляничкой 190 **740**

Медовый торт со сметанным кремом и абрикосовым мармеладом 140/47 **490**

Черничный пирог 140/53 **490**

Чизкейк «Сан-Себастьян» с шариком крема намелака и вишней 252 **670**

Тёплый французский яблочный тарт с мороженым 235 **540**

Пирог с земляничкой 180 **790**

Шоколадный фондан с мороженым и соленой карамелью 180 **690**

Эклер XXL 31 см 155 **570**

Бланманже с ягодами и тропическими фруктами 220 **790**

Королевский «Наполеон» 260 **770**

Сливочное джелато (1 шарик): ваниль, клубника, шоколад, дорблю, солёная карамель, черника 40 **230**

Сорбеты (1 шарик): базилик, клубника-малина, манго–маракуйя 40 **230**

Тыквенное мороженое с цукатами, семечками и тыквенным маслом 74 **240**

Свежая клубника 100 **650**

Свежая голубика 35 **360**

Свежая малина 35 **460**



