

---

## ЗАКУСКИ ПОД ВИНО

---

Карпаччо из копчёного угря	950	Карпаччо из тунца холодного копчения с кенийской фасолью и вялеными томатами	900
Тартар из лосося с соусом васаби и водорослями чука	900	Татаки из лосося с трюфельно-соевым соусом	900
Тартар из свежемаринованного гребешка с крабом и базиликом	1200	Запечённый камамбер с ржаными сухариками	900
Тартар из говядины с маринованными огурцами, имбирем и понзу	850	Татаки из говядины с устричным соусом	850
Лосось в горчичной заправке	900	Почти форшмак	400

---

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

Пирог из бургундских улток	950	Пирожок с крабом, креветками, базиликом и пармезаном	950
----------------------------	-----	--	-----

---

## СУПЫ

---

Зелёный гаспачо из огурца и авокадо	500	Японский рыбный суп Добин муши, с крабом, лососем, креветками и водорослями	600
Острый тыквенный суп с креветками	500	Биск из лангустина с тархуном и равиоли из краба	950
Суп из зелёного горошка, мяты и стружкой из оленины	500	Борщ	500

---

## САЛАТЫ

---

Шуба-лайт с авокадо и крабом	900	✓ Томатный со шпинатом в мятно-горчичной заправке	700
Салат из авокадо, краба, огурца, с яйцом пашот и кунжутным соусом	900	✓ Салат из сладких помидоров, огурца, лука, кинзы с семечками тыквы и подсолнечника, заправленный нерафинированным подсолнечным маслом	700
Оливье из печёных овощей с копчёным лососем	650		
Салат «Прости, Вальтер»	600		

## ГОРЯЧЕЕ

Традиционная английская картофельная запеканка с крабом, креветкой, лососем и палтусом со сливками и эстрагоном	1300	Стейк «Шатобриан» с соусом из сморчков и блинчиком с пюре и трюфельным маслом	1300
Чёрная треска в соусе мисо с пюре из сельдерея	1100	Биф «Веллингтон» <small>мол. / бок.</small> 1200 / 1500 традиционное английское блюдо <i>Зажаренная говядина вырезка с горчицей, прошутто, грибным соусом и слоёным тестом. Рекомендуется в жарке медведь.</i>	
Щупальца кальмаров в имбирном соусе с чёрным ризотто	1100	Свежайшая печень телёнка, тонко нарезанная и обжаренная на гриле, с пюре и сливочным соусом Ворчестер	1000
Японские пельмени с чёрной треской, крабом, креветкой, перцем чили и кинзой	1100	Утиная грудка в медовом соусе с яблочным пюре	950
Бефстроганов с грибами, соленым огурцом и картофельным пюре	1200	Фермерский цыплёнок гриль (250-300 г) в лимонно-тархуновом маринаде	1200
Стейк Диана	1200		

## ПАСТА

Орзо с копченым Балтийским угрем	1100	Карбонара-new <i>Панароэле, сливочно-сырный соус, прошутто</i>	700
Боттарга <i>Традиционная сардинская паста на основе сливочного масла и сушёной икры тунца.</i>	1200	Спагетти с креветками и крабом в сливочном соусе с базиликом	1500

## РИЗОТТО

Просим Вас учесть, что приготовление данного блюда занимает минимум 30 минут

✓ Со сморчками и трюфельным маслом 1100

Просим обратить Ваше внимание на то, что минимальное время ожидания закусок - 15 минут, горячего - 30 минут.


Если у Вас есть особые пожелания по кухне, мы всегда готовы их выслушать и по возможности осуществить.

✓ Вегетарианское блюдо

 Новое блюдо

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, мы сделаем всё возможное, чтобы исключить его из блюда

В виду непростой продуктовой ситуации некоторые позиции в меню иногда могут отсутствовать.

 Наличный расчёт приветствуется

Для компаний от 5 человек в счёт включаются 10% от суммы заказа за обслуживание

# ДЕСЕРТЫ



Маскарпоне	450
<i>трехслойный десерт из перетертой клубники, сыра Маскарпоне и молочного шоколада</i>	
Наполеон	450
Лимонный пирог	400
Яблочный пирог	500
<i>время выпекания 20 минут</i>	
Мороженое 1 шарик	180
Чайник чая 0,5 л	500
<i>чёрный / зелёный</i>	
Эспрессо	250
Латте	300
Американо	250
Капучино	250
Шейкерато	300
<i>холодный кофе</i>	
Вода RusseQuelle	300
Соса-кола 250 мл	250
Лимонад	500
<i>в ассортименте</i>	

## ВИНА • WINES

### ИГРИСТОЕ ВИНО

*sparkling wine*

Belstar Prosecco, Veneto, Italy  
Glera



700



3700

### ВИНА ПО БОКАЛАМ

*wines by glass*

#### БЕЛЫЕ ВИНА

*white wines*

2019 Gruner Veltliner, Austria



750



3750

2017 Riesling Federspiel,  
Domane Wachau, Austria

750

3750

2019 Sauvignon blanc, Seifried,  
New Zealand, Marlboro

750

3750

#### КРАСНЫЕ ВИНА

*red wines*

2018 Francois Labet, France  
Pinot noir



750



3750

2016 Badiola, Toscana, Italy  
Sangiovese, Merlot

650

3250

2015 Muse, Bordeaux, France  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc

600

3000

### РОЗОВОЕ ВИНО

*rose wine*

2018 M Minuty, Cotes de Provence, France  
Grenache, Cinsault, Syrah

5000

### БЕЛЫЕ ВИНА

*white wines*

2018 Sauvignon Blanc «Russian Jack»,  
Marlborough, New Zealand



4000

2018 Pinot Gris Villa Wolf Qualitgtswein,  
Pfalz, Germany

5000

2016 Sauvignon Blanc, Jermann,  
Friuli-Venezia, Italy

10000

2015 Afix Riesling, Jermann,  
Friuli-Venezia, Italy

11000

### КРАСНЫЕ ВИНА

*red wines*

2015 Chateau «La Faviere», Bordeaux, France  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

4700

2018 Megazin, California, USA  
Zinfandel

5000

2015 Valle Cupa, Apolonia, Italy  
Primitivo, Negro Amaro

7000

2017 Pinot Noir «Russian Jack»,  
Martinborough, New Zealand

7000

2015 Anwilka Petit Frere,  
Stellenbosch, South Africa  
Syrah, Cabernet Sauvignon

8000

2017 Le Macchiole Bolgheri, Toscana, Italy  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah

10000

2017 Insoglio del Ginghiale,  
Biserno, Toscana, Italy  
Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

10000

2016 Promis, Gaja, Toscana, Italy  
Merlot, Syrah, Sangiovese

13000

2016 Sito Moresco, Gaja, Langhe,  
Toscana, Italy  
Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon

16000