

Холодные закуски

Ассорти из благородных сыров подаются с оригинальным вареньем из розовых томатов, грецкого ореха и базилика (200гр)	980 рублей
Ассорти солений квашеная капуста, черемша, маринованный чеснок, соленые огурцы, маринованные патиссоны, маринованные томаты черри, красный лук и зелень (280гр)	470 рублей
Букет из свежих овощей розовые томаты, свежие огурцы, редис, болгарский перец и свежая зелень (320гр)	650 рублей
Икра красная подается в ледяном фрэппе со сливочным маслом и зеленью (15/15гр)	500 рублей
Маслины и оливки гиганты маринованные, пряные оливки и маслины, поливаются оливковым маслом (160гр)	600 рублей
Ассорти итальянских колбас ассорти итальянских колбас подаются с маринованным артишоком (230гр)	1850 рублей
Капрезе классическая итальянская закуска из розовых томатов, сыра моцарелла, соуса песто, салата руккола, бальзамической заправки и базилика (300гр)	950 рублей
Рулетки из баклажан с сырной начинкой классическая закуска с крем сыром фета, грецким орехом, кинзой и чесноком (160гр)	600 рублей
Рыбная коллекция семга слабого посола, рыба масляная, желтоперый тунец прожарки блю, крем сыр, икра красная, каперсы и долька лайма, украшается микс салатом (295гр)	1950 рублей
Сорбет из пармезана сырный сорбет с чипсами из пармезана, сливочно-соленой ириской и вафельной стружкой (200гр)	750 рублей
Фруктовое ассорти сезонные фрукты и ягоды (750гр)	1200 рублей
Карпаччо из говядины легкая закуска из тонко отбитой мраморной говядины с рукколой, вяленными томатами, каперсами, бальзамическим соусом и сыром пармезан (160гр)	880 рублей
Карпаччо из морского гребешка легкая нежная закуска из морского гребешка заправляется острым китайским соусом (220гр)	1500 рублей
Паштет из печени цыпленка нежный паштет с ягодным соусом, зеленым маслом и свежими гренками (160гр)	380 рублей
Пряная закуска под водочку закуска под водку с мини картофелем, красным луком, копченой скумбрий и бочковой сельдью (225гр)	550 рублей
Семга делиция маринованная семга слабого посола, подается с крем сыром cremette, каперсами, красной икрой и украшается микс салатом (175гр)	1200 рублей
Тар-Тар из говядины классическое блюдо Французской кухни, мраморная говядина с луком шалот, малосольным огурцом, каперсами, перепелиным яйцом и медово-горчичным соусом (225гр)	1200 рублей
Тар-Тар из тунца классическое блюдо Французской кухни с соусом гуакамоле, авокадо, соком лайма, икрой летучей рыбы и томатами канкасе (220гр)	1470 рублей

Салаты из овощей

Греческий розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, красный лук, микс салат, икра из маслин и крем фета (200гр)	470 рублей
Котто салат из запеченой свеклы с сыром моцарелла, имбирной заправкой, филе апельсина и кедрового ореха (300гр)	850 рублей
Томат-Авокадо свежий салат с розовыми томатами, авокадо, томатами черри, кресс-салатом базиликом и заправляется оливковым маслом (280гр)	700 рублей
Салат из розовых томатов салат из розовых томатов с красным луком, зеленью и грецким орехом (210гр)	500 рублей

Салаты из мяса и птицы

Салат говядина с шампиньонами салат из мраморной говядины с шампиньонами, мини картофелем, розовыми томатами и красным луком (200гр)	680 рублей
Салат с ростбифом с вялеными томатами, кедровым орехом, сыром пармезан, гранатовой заправкой и микс салата (180гр)	1100 рублей
Салат ЦЕЗАРЬ с цыпленком салат романо, соус цезарь, томат черри, перепелиное яйцо, запеченная куриная грудка, пшеничные крутоны и сыр пармезан (240гр)	850 рублей
Салат из утиной грудки, ежевики, фенхелем в апельсиновой заправке классический салат французской кухни с утиной грудкой, диким укропом, ежевичным соусом и апельсиновой заправкой (250гр)	1330 рублей
Салат с куриной грудкой су-вид и соусом горгонзола куриная грудка приготовленная на манер су-вид, мини шпинат, запеченные томаты черри с соусом горгонзола (260гр)	700 рублей

Салаты из рыбы и морепродуктов

Оливье с тар-таром из лосося и красной икры классический салат Русской кухни с семгой слабого посола, красной икрой, каперсами и микс салатом (260гр)	990 рублей
Руккола с креветками салат руккола, обжаренные тигровые креветки с добавлением чеснока и белого вина, вяленого томата и кедрового ореха (130гр)	900 рублей
Салат Цезарь с тигровыми креветками салат романо, соус цезарь, томат черри, перепелиное яйцо, обжаренные тигровые креветки с добавлением чеснока и белого вина, пшеничные крутоны и сыр пармезан (210гр)	1200 рублей
Фраголе ди сальмоне салат с семгой слабого посола, карамелизированным орехом кешью, свежей клубникой, свежим огурцом, микс салатом и вишневой заправкой (230гр)	1200 рублей
Салат с морепродуктами и острым китайским соусом салат с обжаренным мини кальмаром, мини осьминогом, тигровой креветкой и мидией, кабачком и китайским острым соусом (350гр)	1400 рублей

Салат с морским гребешком легкий салат с морским гребешком, рукколой, авокадо и клубникой (300гр)	1300 рублей
Грин Шримп легкий салат с тигровой креветкой, салатом руккола, щавелем, мандаринами и киви (250гр)	800 рублей

Пицца (диаметр 31 см.)

Маргарита традиционная пицца на тонком тесте с розовыми томатами, сыром Моцарелла и соус из спелых томатов	600 рублей
Кватро формаджи пицца на тонком тесте с сырами Моцарелла, Дор Блю, Пармезан, Чеддер с грушей, кедровыми орехами и медом	750 рублей
Карбонара пицца на тонком тесте с беконом, куриным яйцом, сырами Пармезан и Моцарелла и сливочным соусом	690 рублей
Пепперони пицца на тонком тесте с колбасой Пепперони, соусом из спелых томатов и сыром Моцарелла	700 рублей
Чоризо пицца на тонком тесте с пикантной колбасой Чоризо, вялеными томатами, красным и зеленым луком и Сальсой Де Томате, сырами Пармезан, Моцарелла и соусом из спелых томатов	850 рублей
Пицца ветчина грибы Традиционная пицца на тонком тесте с ветчиной и грибами шампиньон	700 рублей

Топящие закуски

Креветки вассоби тигровые креветки обжаренные в кляре темпура, подаются с соусом васаби и слайсами миндалья (230гр)	900 рублей
Манго де ми Докс обжаренные тигровые креветки подаются с гарниром из манго, ананаса и филе апельсина обжаренного в соусе сладкий чили с добавлением чеснока и белого вина. Подается с сырым крутоном и микс салатом (280гр)	1300 рублей
Хрустящий баклажан обжаренные в паназиатском стиле баклажаны с крем сыром фета, розовыми томатами, красным луком, микс салатом и кинзой (230гр)	550 рублей
Креветки кон порри обжаренные тигровые креветки, с добавлением вина, чеснока, лука порей и розовых томатов в сливочном соусе с гренками (170гр)	850 рублей
Панир сьюкри обжаренный во фритюре сыр камамбер, подается с малиновым соусом (240гр)	770 рублей

Первые блюда

Том ям острый тайский суп на основе куриного бульона и кокосового молока с морепродуктами (500гр)	950 рублей
Крем суп из белых грибов с шампиньонами из белых грибов с шампиньонами (230гр)	530 рублей
Борщ со сметаной, чесночными чипсами и салом (370гр)	450 рублей
Суп-лапша куриная куриное филе, яичная лапша, сладкий перец, розовые томаты, морковь, лук репчатый, яйцо перепелиное, зелень (320гр)	370 рублей
Хлебная корзинка	200 рублей

Закуска под пиво

Ассорти под пиво ассорти горячих закусок под пиво - картофель фри, куриные крылья BBQ, сырные палочки, чесночные треники с сырным и чесночным соусом (450гр)	950 рублей
Гренки чесночные гренки из бородинского хлеба подаются с чесночным соусом (170гр)	300 рублей
Жареные магаданские креветки обжаренные магаданские креветки с соевым соусом, медом, чесноком и розмарином, подаются с лимоном и зеленью (220гр)	1470 рублей
Куриные крылья BBQ обжаренные и запеченные куриные крылья в соусе BBQ подаются с ломтиками моркови и сельдерея (250гр)	650 рублей
Свинные ребра BBQ маринованные свиные ребра, приготовленные на манер су-вид, запекаются в соусе BBQ и подаются с микс салатом (175гр)	830 рублей
Кесадилия с курицей подается с соусом сальса, филе куриного бедра, сыром моцарелла, томатами и перцем халапеньо (260гр)	480 рублей

Пасты и ризотто

Ризотто из морепродуктов классическое итальянское блюдо с обжаренными морепродуктами и чернилами каракатицы (300гр)	1270 рублей
Ризотто с белыми грибами классическое итальянское блюдо с белыми грибами и шафраном (250гр)	1100 рублей
Пенне ди манзо паста из твердых сортов пшеницы с мраморной говядиной, репчатым луком, шампиньонами и вялеными томатами в сливочном соусе (340гр)	900 рублей
Спагетти Карбонара паста из твердых сортов пшеницы с сырокопченым беконом, сливочным соусом и сыром пармезан (370гр)	650 рублей
Фарфалле с лососем паста из твердых сортов пшеницы с лососем, пряным томатным-сливочным соусом, базиликом и сыром пармезан (250гр)	1250 рублей
Лингвини с креветками паста из твердых сортов пшеницы, с тигровыми креветками, чесноком, петрушкой и сыром пармезан (280гр)	970 рублей

Горячие блюда

Аранс маринованная, куриная грудка приготовленная на манер су-вид, подается с соусом апельсин-терияки и микс салатом (200гр)	660 рублей
Треска с цветной капустой филе трески приготовленное на манер су-вид, с цветной капустой и белым винным соусом (250гр)	850 рублей
Филе мидий с сое из шпината и белым винным соусом обжаренное филе мидий с классическим сое из шпината, с добавлением белого вина и белого винного соуса (265гр)	1250 рублей
Девя Анде обжаренная мраморная говядина, подается с луком жонфи, горчичным соусом и микс салатом (300гр)	1800 рублей
Бефстроганов классическое блюдо Русской кухни, подается с картофельным пюре и украшается зеленью (250гр)	700 рублей
Лангустин по-аргентински обжаренные маринованные лангустины, подаются с лимоном, микс салатом и соусом в основе которого чеснок, зелень петрушки и сливочное масло (200/30/50гр)	1200 рублей
Пина кон Полло карамельизированный стейк из ананаса с куриной грудкой су-вид, сыром пармезан и паназитским соусом (340гр)	950 рублей
Филе Лаврак филе сибаса с сезонными мини овощами (390гр)	1800 рублей
Филе Рамзи филе говяжьей вырезки со стейком из картофеля и соусом сливочный демиглас (370гр) (рекомендуется прожарка RARE)	1700 рублей

Стейки

Рибай гриль обжаренный толстый край мраморной говядины, подается со свежим салатом (300/150гр (в сыром виде))	3800 рублей
Тунец ле Нуар филе желтоперого тунца обжаривается до прожарки BLUE, подается с соусом манго-маракуйя с добавлением чернил каракатицы, сое из мини шпината и молодого горошка (220гр)	1600 рублей
Стейк лосося (140гр)	1950 рублей
Стейк из утиной грудки утиная грудка приготовленная на манер су-вид с пюре тыжвы и соусом ежевика (260гр)	1200 рублей
Филе-миньон обжаренная маринованная мраморная говядина, подается с перченым соусом и микс салатом (240/70гр)	1800 рублей

Блюда на мангале

Ассорти из шашлыков обжаренные на открытом огне - шашлык из мраморной говядины, шашлык из бедра цыпленка, шашлык из свиной шеи с обжаренными мини картофелем, маринованным луком, зеленью и лавашом (500гр)	2200 рублей
Баранья корейка обжаренное на открытом огне каре молодого барашка, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (300гр)	1850 рублей
Шашлык из бедра цыпленка обжаренное на открытом огне, маринованное филе бедра цыпленка, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (250гр)	650 рублей
Шашлык из мраморной говядины обжаренная на открытом огне, маринованная мраморная говядина, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (250гр)	1450 рублей

Шашлык из свиной шейки обжаренная на открытом огне, маринованная свиная шея, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (270гр)	750 рублей
Дорадо на мангале цельная тушка подается с лимоном и микс салатом (340гр)	1570 рублей
Шашлык из куриных крыльев обжаренное на открытом огне, маринованные куриные крылышки, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (340гр)	750 рублей

Гарниры

Картофель бэйби обжаривается с репчатым луком, розмарином и чесноком (160гр)	250 рублей
Картофель ФРИ (180гр)	250 рублей
Овощи гриль обжаренные на открытом огне маринованные розовые томаты, кабачки, баклажаны, шампиньоны, болгарский перец и стебель сельдерея (180гр)	400 рублей
Рис Гельсамино рис басмати проваренный с цветами жасмина и куркумой (200гр)	250 рублей
Шампиньоны на мангале обжаренные на открытом огне, шампиньоны, подаются с маринованным луком, зеленью и лавашом (150гр)	350 рублей
Кукуруза гриль полоски спелой кукурузы поджаренной на гриле с добавлением чеснока (160гр)	370 рублей

Соусы

BBQ (50гр)	130 рублей
Аджика ориджинал (50гр)	130 рублей
Блю Чиз (50гр)	130 рублей
Кетчуп (50гр)	130 рублей
Наршараб (50гр)	150 рублей
Сацебели (50гр)	130 рублей
Свежий (50гр)	150 рублей
Сырный (50гр)	130 рублей
Чесночный (50гр)	140 рублей
Тар тар с эстрагоном (50гр)	110 рублей

Десерты

Наполеон (220гр)	550 рублей
Чизкейк (150гр)	450 рублей
Тирамису (160гр)	450 рублей
Десерт с сезонными ягодами (120гр)	500 рублей