





3

6

2

1

4

5



Холодные Закуски / Starters

Оливки трех видов и вяленые томаты (120 г) **290**
Three kinds of olives and dried tomatoes 

Сельдь на тосте с молодым картофелем (70/30/50/40 г) **290**
Salted herring on a toast of village bread with early potatoes

Сало домашнее с черным хлебом **290**
и зеленым луком (100/75/2 г)
Homemade bacon with brown bread and spring onions

Домашние соленья (огурцы двух посолов, патиссоны, **380**
помидоры черри, капуста по-грузински) (300 г)
Homemade pickles (fresh-salted cucumbers, salted squash, Georgian cabbage, pickled tomatoes) 

1 Лосось слабой соли с лимоном (100/40 г) **490**
Light-salted salmon with lemon

Роллы из лосося и огурца со сливочным сыром (150 г) **490**
Salmon and cucumber rolls with cream cheese

2 Тартар из тунца с томатами (150/80 г) **490**
Tuna tartar with tomatoes

3 Копченый сиг на чипсах из тапиоки с пряным кремом (63 г) **490**
Smoked whitefish on tapioca chips with spicy cream

Язык отварной со сливочным хреном (80/40/30 г) **390**
Boiled beef tongue with horseradish cream

4 Тартар из говядины с томатным песто и **390**
тостами из ржаного хлеба (100/40 г)
Beef tartar with pesto sauce and rye-bread toast

5 Бастурма, чоризо, суджук, пастроми из говядины **480**
(20/20/20/20 г)
Basturma, chorizo, sudzhuk, beef pastrami

6 Ростбиф с соусом тонато (110 г) **490**
Roast beef with tonato sauce

Фермерские сыры (монтазио, качотта, **480**
моцарелла рассольная, камамбер) с вареньем из инжира
(30/30/30/30/20/50 г)
Farm cheeses (montazio, cocotte with paprika, mozzarella, camembert) with fig



Вегетарианское блюдо



Приготовлено на мангале

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.
При обслуживании групп от 5 персон в счет включается
сервисный сбор (+10%) от суммы счета.



1



4



5



6



2



7



3



Салаты / Salads

Салат из свежих огурцов и редиса с яйцом пашот (200/30 г) **270**
Fresh cucumber and radish salad with poached egg

Оливье с куриной грудкой (220/20 г) **290**
Olivier salad with chicken breast

1 Греческий салат (260 г) **350**
Greek salad

2 Салат из дальневосточного кальмара с японским майонезом (310 г) **390**
Far eastern squid salad with japanese mayonnaise

3 Салат в азиатском стиле с жареным угрем (220 г) **490**
Asian style salad with grilled eel

4 Микс салатов с тальяттой из тунца и фунчозой (210 г) **490**
Mixed salad with tuna and funchoza

Листья салата ромейн с соусом Цезарь, соленым лососем и сыром монтазио (150/60/10 г) **490**
Romaine lettuce with caesar sauce, salted salmon and montazio cheese

Листья салата ромейн с соусом Цезарь, тигровыми креветками и сыром монтазио (150/60/10 г) **490**
Romaine lettuce with caesar sauce, tiger shrimps and montazio cheese

Листья салата ромейн с соусом Цезарь, куриной грудкой и сыром монтазио (150/100/10 г) **390**
Romaine lettuce with caesar sauce, chicken breast and contazio cheese

5 Салат с утиным мясом и печеным ананасом (200 г) **390**
Salad with duck meat and baked pineapple

6 Теплый салат с куриной печенью (190 г) **450**
Warm chicken liver salad

7 Листья салатов с ростбифом и соусом из вяленых томатов (120/50 г) **450**
Mixed salad with roast beef and dried tomato sauce



Вегетарианское блюдо



Приготовлено на мангале

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.
При обслуживании групп от 5 персон в счет включается
сервисный сбор (+10%) от суммы счета.



6

2

3

1

5

4



Горячие закуски / Hot starters

Грибной жульен из шампиньонов (120 г) **270**
Mushroom julienne

Грибной жульен с куриной грудкой (130 г) **320**
Mushroom julien with chicken breast

1 Ленивые равиоли из ржаного теста **320**
с тушеными грибами и трюфельной сметаной (180 г)
Lazy rye ravioli with stewed mushrooms and truffle sour cream

2 Мидии Гигант, запеченные под японским соусом (200 г) **450**
Giant mussels baked with japanese sauce

Тигровые креветки в лимонном соусе (80/30 г) **450**
Tiger prawns with lemon sauce

Жареный камамбер с луковым конфитюром (155 г) **450**
Fried Camembert with onion jam

3 Морской гребешок с кремом **550**
из копченого картофеля (180 г)
Scallop with smoked potato cream

Супы / Soups

Гороховый суп к копченостям (270/3 г) **290**
Bean soup with smoked pork
½ порции (140 г) **170**

4 Куриный бульон с ржаной лапшой, **270**
кнелями из цыпленка и зеленым луком (340 г)
Chicken broth with rye noodles and green onions
½ порции (170 г) **150**

5 Крем-суп из тыквы на растительном молоке (300 г) **290**
Pumpkin cream soup with oat milk 
½ порции (150 г) **170**

6 Солянка мясная со сметаной (350/40 г) **350**
Meat hodgepodge
½ порции (180/40 г) **200**

Борщ деревенский со сметаной в хлебе (350/80/40 г) **390**
Borsch with sour cream in bread

Уха (300 г) **410**
Traditional fish soup
½ порции (150 г) **220**



Вегетарианское блюдо



Приготовлено на мангале

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.
При обслуживании групп от 5 персон в счет включается
сервисный сбор (+10%) от суммы счета.



1

2

6

5

4

3



Основные блюда / Main courses

Шашлык из сома со свежими овощами **550**

и лавашом (160/100/30 г)

Grilled catfish with vegetables and pita bread



Судак с яичным соусом и картофельным пюре (130/100/50 г) **560**

Pike perch with egg sauce and mashed potatoes

1 Тальятелле с морепродуктами с биском из креветок (260 г) **590**

Seafood tagliatelle with shrimp bisque

2 Филе тунца с зеленой фасолью и оливковой сметаной (290 г) **640**

Tuna fillet with green beans and olive sour cream

Запеченный сибас с томатным чатни (280 г) **690**

Baked sea bass with tomato chutney

3 Филе лосося с кремом из молодого горошка **750**

и соусом из зеленого чая (240 г)

Salmon fillet with young pea cream and green tea sauce

Шашлык из куриного филе бедра с овощным гарниром, **440**

лавашом и соусом карри (180/130/40 г)

Grilled chicken thigh with vegetables, pita bread and curry sauce



Куриная грудка в прованских травах и овощи **450**

на гриле с томатным соусом (160/140/40 г)

Baked chicken breast with Provencal herbs and grilled vegetables with tomato sauce

Кебаб из индейки с овощным гарниром, **490**

лавашом и соусом барбекю (160/130/40 г)

Turkey kebab with vegetables, pita bread and BBQ sauce



4 Тальятелле с утиным мясом Конфи, **590**

паприкой и сыром монтазио (270 г)

Tagliatelle with duck meat confit, paprika and montazio cheese

5 Утиная ножка Конфи с печеным чесноком **620**

и картофельным пюре (160/120/20 г)

Duck confit with roasted garlic and mashed potatoes

6 Утиная грудка с пюре из тыквы **650**

и клюквенным соусом (150/80/30 г)

Duck breast with pumpkin puree and cranberry sauce



Вегетарианское блюдо



Приготовлено на мангале

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.
При обслуживании групп от 5 персон в счет включается
сервисный сбор (+10%) от суммы счета.



3

2

1

5

6

4



Основные блюда / Main courses

- 1** Тальятелле с кабачком, сыром монтазио и томатным песто (250 г) **390**
Tagliatelle with zucchini, montazio cheese and tomato pesto
- Ассорти домашних колбасок с горчичным соусом и соусом барбекю (245/40/40 г) **440**
Assorted homemade sausages with mustard sauce and BBQ sauce
- Шашлык из свинины с овощным гарниром, лавашом и томатным соусом (180/130/40 г) **540** 
Pork shashlik with vegetable garnish, pita bread and tomato sauce
- 2** Люля-Кебаб из баранины с овощным гарниром, лавашом и томатным соусом (160/130/40 г) **640** 
Lamb kebab with vegetable garnish, pita bread and tomato sauce
- 3** Запеченная баранья голяшка с соте из баклажана и кабачка (180/100/20 г) **690**
Baked lamb shank with eggplant and zucchini sauté
- 4** Бефстроганов с грибами и картофельным пюре (160/140 г) **590**
Beef stroganoff with mushrooms and mashed potatoes
- Кебаб из говядины с овощным гарниром, лавашом и соусом барбекю (160/130/40 г) **640** 
Beef kebab with vegetable garnish, pita bread and BBQ sauce
- 5** Стейк из вырезки говядины травяного откорма с чесночным маслом и соусом вермут (180/40 г) **890** 
Herb-fed beef tenderloin steak with garlic butter and vermouth sauce
- 6** Стейк Рибай (190/40 г) **1650**
Ribeye Steak



Вегетарианское блюдо



Приготовлено на мангале

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.
При обслуживании групп от 5 персон в счет включается
сервисный сбор (+10%) от суммы счета.



7

2

6

1

4

3

5

Гарниры , хлеб, соусы / Garnishes, bread, sauces

- | | | | |
|----------|---|---|------------|
| 1 | Овощи гриль (200 г)
<i>Grilled vegetables</i> |   | 290 |
| 2 | Жареный картофель с вешенками (220/50 г)
<i>Chips with oyster mushrooms</i> |  | 290 |
| 3 | Кабачок, жареный с чесноком и орегано (200 г)
<i>Fried zucchini with garlic and oregano</i> | | 220 |
| 4 | Пюре картофельное (150 г)
<i>Mashed potatoes</i> | | 150 |
| 5 | Картофель отварной (150 г)
<i>Boiled potatoes</i> |  | 150 |
| 6 | Ассорти дикого риса и басмати (120 г)
<i>Assorti wild and basmati rice</i> |  | 240 |
| | Овощи свежие (220 г)
<i>Fresh vegetables</i> |  | 250 |
| | Лаваш тонкий (100 г) / <i>Pita bread</i> | | 100 |
| | Булочка из печи (40 г) / <i>Warm bread</i> | | 40 |
| | Хлеб ржаной (60 г) / <i>Rye bread</i> | | 45 |
| | Полубагет выпечной с чесночно-сырной начинкой (150 г) /
<i>Baguette with garlic and cheese topping</i> | | 150 |
| 7 | Хлебная корзинка (150/120/50 г)
Полубагет с чесночно-сырной начинкой
и три булочки на ваш выбор, подается с зеленым маслом /
<i>Bread basket with green butter</i> | | 250 |
| | Сироп (50 г) / <i>Syrup</i> | | 50 |
| | Сметана (50 г) / <i>Sour cream</i> | | 50 |
| | Масло сливочное (30 г) / <i>Butter</i> | | 50 |
| | Масло зеленое (50 г) / «Green» butter | | 50 |
| | Масло оливковое (30 г) / <i>Olive oil</i> | | 50 |
| | Кетчуп (50 г) / <i>Ketchup</i> | | 50 |
| | Карри (50 г) / <i>Curry</i> | | 50 |
| | Сметанно-чесночный (50 г) / <i>Creamy garlic sauce</i> | | 50 |
| | Хрен сливочный (50 г) / <i>Horseradish cream sauce</i> | | 50 |
| | Горчица (50 г) / <i>Mustard</i> | | 50 |
| | Майонез (50 г) / <i>Mayonnaise</i> | | 50 |
| | Тартар (50 г) / <i>Tartare sauce</i> | | 50 |
| | Шашлычный (50 г) / <i>Tomato sauce</i> | | 50 |
| | Уксус (50 г) / <i>Vinegar</i> | | 50 |
| | Соевый соус (50 г) / <i>Soy sauce</i> | | 50 |
| | Сгущенное молоко (50 г) / <i>Condensed milk</i> | | 50 |
| | Мед (30 г) / <i>Honey</i> | | 50 |



Вегетарианское блюдо



Приготовлено на мангале

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.
При обслуживании групп от 5 персон в счет включается
сервисный сбор (+10%) от суммы счета.



6

7

2

4

5

8

3

1



Чай и кофе / Tea and coffee

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.
При обслуживании групп от 5 персон в счет включается
сервисный сбор (+10%) от суммы счета.



3



1



4

6



5



7



2





Детское меню / Children's menu

- | | | | |
|---|---|---|-----|
| 1 | Овощной салат с заправкой на выбор (130 г)
<i>Vegetable Salad</i> |  | 170 |
| 2 | Оливье с куриной грудкой (100/10 г)
<i>Olivier salad with chicken breast</i> | | 170 |
| | Салат с цыпленком и сыром (150 г)
<i>Salad with chicken and cheese</i> | | 170 |
| | Куриный бульон с ржаной лапшой
с кнелями из цыпленка (170 г)
<i>Chicken broth with rye noodles with chicken dumplings</i> | | 150 |
| | Крем-суп из тыквы на растительном молоке (150 г)
<i>Pumpkin Cream Soup with Vegetable Milk</i> |  | 170 |
| | Борщ с мясом и сметаной (150/40 г)
<i>Children's borsch with meat and sour cream</i> | | 200 |
| 3 | Равиоли с индейкой (120 г)
<i>Turkey Ravioli</i> | | 220 |
| 4 | Котлета из индейки с помидорами черри (120/50 г)
<i>Turkey Cutlets with cherry tomatoes</i> | | 290 |
| 5 | Котлета из говядины с помидорами черри (120/50 г)
<i>Beef patties with cherry tomatoes</i> | | 360 |
| 6 | Картофель фри (150 г)
<i>French fries</i> |  | 150 |
| | Картофельное пюре (150 г)
<i>Mashed potatoes</i> | | 150 |
| 7 | Рис Басмати (100 г)
<i>Basmati rice</i> |  | 150 |



Вегетарианское блюдо



Приготовлено на мангале

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.
При обслуживании групп от 5 персон в счет включается
сервисный сбор (+10%) от суммы счета.