

## Классический кофе

Эспрессо	200
Капучино	350
Латте	350
Флэт вайт	390

## Авторский кофе

Ванильный раф   Апельсиновый раф	430
Лемонграсс латте	430
Кофе тоник	390
Кофе бамбл	390

## Не кофе

Какао с маршмэллоу	390
Банановый какао	390
Матча-латте на кокосовом молоке	390

\* Любой кофе можно приготовить без кофеина и на альтернативном молоке, 100 р.

## Чай

Классический: Ассам   Эрл Грей   Да Хун Пау   Улун	550
Травяные: Жасминовый   Иван - чай   Травяной сбор   Таёжный сбор   Гречишный с малиной	

## Фруктовые миксы

Облепиховый с мёдом   Малиновый с имбирем   Красная смородина с мятой   Манго маракуйя	610
--	-----

## Лимонад

350мл / 1л

Классический	390 / 1100
Манго-маракуйя	450 / 1290
Клубника-базилик	410 / 1210
Алоэ-вишня	430 / 1230

## Свежевыжатые соки

250мл

Морковь   Яблоко   Апельсин   Грейпфрут	450
Сельдерей	550
Ананас	770

## Минеральная вода

275мл / 850 мл

Даусуз без газа	260 / 390
Даусуз газированная	260 / 390

## Напитки

Cola   Cola Zero   Тоник   Соки Yoga	290
--------------------------------------	-----



## Детское меню

Морковные/огуречные палочки с соусом блючиз	180
Куриные стрипсы	450
Куриные котлеты с картофельным пюре	390
Мини-бургер с картофелем фри	610
Макарошки с сыром	350
Картофель фри	390



# SOME MEAT

\*Любое блюдо из нашего меню вы можете взять с собой  
\*Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты

Закуски	
Обожённое филе лосося с соусом ахи амарилло	950
Крем из икры трески с авокадо и копчёным томатом	750
Хрустящие креветки в соусе спайси	830
Пончики с камчатским крабом и копчёной сметаной	650
Хумус с креветкой и печёным перцем	950
Печёный перец с соусом тонатто	670
Лук порей конфи с угольными сливками и красной икрой	630
Карпаччо из мраморной вырезки	980
Тартар из лосося с юдзу и гуакамоле	990
Тартар из говядины с чёрным трюфелем и вяленым сердцем	890
Картофель фри с трюфельным айоли	450
Оливки Шеф посола	550

Салаты	
Салат с камчатским крабом и копчёным юдзу	1450
Салат романо: - с креветкой	850
- с хрустящим цыплёнком	750
Стейк-салат со стриплойном и копчёным томатом	990
Зелёный салат с козьим сыром и пеканом	850
Салат из томатов с оливками и ялтинским луком	890
Салат с хрустящим баклажаном	650
Салат с креветками и авокадо	850

Супы	
Томатный суп с сибасом и креветками	1050
Куриный консоме с яйцом и домашней лапшой	550
Копчёный борщ с домашним салом	650
Грибной сливочный суп с вешенками гриль и пашот	580

SOME MEAT

\*Любое блюдо из нашего меню вы можете взять с собой  
\*Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты

Горячее	
Сибас с маринованным орехом и свекольной батвой	1290
Лосось с лимонным ризотто и муссом из вонголе	1490
Осьминог с картофельным gratenom и соусом ромеско	1990
Утиная ножка конфи с жареной сливой	990
Фермерский цыплёнок на огне	1550
Говяжьё щёки с кукурузной полентой и щавелем	980
Вырезка из говядины с трюфельным кремом и шпинатом гриль	1380
Чизбургер SomeMeat с капустой ким-чи	1050
Бургер с хрустящим цыплёнком и мятным чатни	790
Ризотто с белыми грибами	790
Паста с камчатским крабом	1350
Паста с лососем	980
Паста Карбонара	730
Паста на выбор: спагетти, тальятелле, ригатони, казаречче.	

На огне	
Black Angus, наивысшая градация мраморности. Откорм 200 дней, 100% зерно. Цена продукта за 100 гр.	
Рибай PRIME	1980
Рибай	1380
Стриплойн	1140
Филе миньон	1490
Тибон*	1275
Томагавк*	1635

Ко всем стейкам мы подаём:  
чимичурри, чеснок конфи, пиклс, соус демиглас

Гарниры	
Бэби картофель с зеленью	390
Картофельное пюре	390
Овощи на гриле	690
Спаржа с пармезаном	790
Салат коул слоу с ананасом	390

Десерты	
Баскский чизкейк с перуанским манго и орехами	590
Медовик с цветочным мороженым и взрывной карамелью	640
Шоколадный фондан с банановым мороженым	690

Игристые вина		
«Prince Alexandre» Cremant de Loire Brut <i>«Принц Александр» Креман де Луар Брют</i>	1150	6900
Prosecco Villa degli Olmi Extra Dry <i>Просекко ДЕЛЬИ ОЛМИ Экстра Драй. Италия</i>	660	3960

Белые вина		
La Chablisienne, Petit Chablis «Vibrant» (2022) <i>Ла Шаблизьен, Пти Шабли «Вибран». Франция</i>	1250	7500
Pinot Grigio.«Rione del Falco» (2022) <i>Пино Гриджио «Рионе дель Фалько». Италия</i>	610	3660
Sauvignon Blanc. Insight (2022) <i>Совиньон Блан. Инсайт. Мальборо / Новая Зеландия</i>	950	5700
Cape Point Vineyards, Sauvignon Blanc (2022) <i>Кейп Пойнт Виньярдс, Совиньон Блан. ЮАР</i>	700	4200
Hugel, Sylvaner (2022) <i>Хюгель, Сильванер. Франция</i>	875	5250
«UNA» Muskat Ottonel (2023) <i>«УНА» Мускат Оттонель. Австрия</i>	760	4560
Chenin Blanc. Simonsig (2023) <i>Шенен Блан. Симонсиг. ЮАР</i>	670	4020
Trapiche Chardonnay Oak Cask (2022) <i>Трапиче, «Оак Каск» Шардоне</i>	660	3660

Розовое вино		
Shiraz Rose «Great Expectations». Goedverwacht (2022) <i>Шираз Розе «Грейт Экспектейшнс». Гедвервахт. ЮАР</i>	580	3480

Красные вина		
Chianti Riserva. Cacciata (2019) <i>Ла Шаблизьен, Пти Шабли «Вибран». Франция</i>	700	4200
Ramon Bilbao Crianza. Ramon Bilbao (2019) <i>Рамон Бильбао Крианса. Рамон Бильбао. Испания/Риоха</i>	700	4200
Malbec. Luigi Bosca (2022) <i>Мальбек. Луиджи Боска. Аргентина/Мендоза</i>	1000	6000
Chateau du Cornet Bordeaux AOC (2022) <i>Шато дю Корне. Франция/Бордо</i>	590	3540
Valpolicella DOC. POESIE (2022) <i>Вальполичелла ПОЭЗИ. Италия/Венето</i>	665	3990
Costadune Syrah (2022) <i>«Костадуне» Сира</i>	620	3720