

Поке из лосося



Тар-тар из тунца с томатным желе и соусом на основе анчоусов



• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ •

Российские сыры /цена за 50 г/ 120
в ассортименте

Паштет из индейки с кремом из запеченного чеснока,
облепиховым и клюквенным соусами
/220 г/ 250

Элитные сыры /цена за 50 г/ 340
в ассортименте

Мясные деликатесы /цена за 50 г/ 360
в ассортименте

Поке из лосося /260 г/ 370
лосось, рис нишики, водоросли чука, водоросли нори,
маринованный красный лук, яйцо пашот, устричный соус,
кунжутное масло

Карпаччо из говядины с трюфельной пудрой
/120 г/ 490

Капрезе из молодого сыра с рукколой, томатами
черри и луковым соусом
/200 г/ 510

Тар-тар из тунца с томатным желе и соусом на основе
анчоусов /215 г/ 590

Гравлакс /235 г/ 690
семга слабосоленая с ржаными гренками и медово-
горчичным соусом



Тосты из ржаного хлеба с лососем Гравлакс / маринованный лук / соус медово-горчичный



Карпаччо из лосося, сегмент цитруса и соус маракуйя

• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ •

Тосты с ржаного хлеба с лососем Гравлакс / маринованный лук / соус медово-горчичный /150 г/ 580

Карпаччо из лосося, сегмент цитруса и соус маракуйя /180 г/ 670

Трио севиче /220 г/ 720
гребешок с манго, дорадо с гуакомоле и сливочным кремом, тунец с огурцом

Буррата /цена за 100 г/ 790
сливочный мягкий сыр, подается с рукколой, томатами черри и соусом песто

Мясная закуска /200/15/15/15/55 г/ 810
язык, куриный рулет с сыром, буженина, ростбиф, вяленые томаты, маслины, каперсы, руккола, ореховый соус, горчица зернистая, малиновый хрен

Плато ди маре /320/30/16 г/ 1890
угорь копченый, семга слабосоленая, эсколар х/к, форель х/к, лимон, маслины

• ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ •

Оливки Каламата / Артишоки / Вяленые томаты /цена за 10 г/ 40

Орешки Кешью / Грецкие / Кедровые /цена за 10 г/ 50

Салат из печени трески,
с вялеными томатами,
маринованным перепелиным
яйцом и поп-корном
из гречи



Салат с крабом и кремом
из зеленых яблок



• САЛАТЫ •

- Дачный с яйцом пашот /220 г/ 210
- Салат из печени трески, с вялеными томатами,
маринованным перепелиным яйцом и поп-корном
из гречи /140 г/ 380
- Овощной с сербской брынзой /245 г/ 430
- Цезарь с курицей /210 г/ 460
- Салат с говядиной, авокадо и апельсином
/160 г/ 480
- Филадельфия /210 г/ 570
*слабосоленая семга, мягкий сливочный сыр, миндаль,
свежие овощи, салатный микс*
- Теплый салат из дорадо, с апельсином, травами
и медово-горчичным соусом
/0,5 шт/110 г/ 590
- Хрустящий микс-салат с печеной тыквой,
морковным дрессингом и креветками /265 г/ 590
- Римский /210 г/ 650
*угорь копченый, свежие овощи, шампиньоны, перепели-
ные яйца и хрустящие гренки*
- Салат с крабом и кремом из зеленых яблок
/155 г/ 690
- Фреско дель маре /230 г/ 890
*теплый салат из тигровых креветок, морского гребеш-
ка, овощей и сливочного соуса*

*Спринг-ролл с уткой,
корнеплодами и кремом
из зеленых яблок*



*Фуа-гра с компрессированной
грушей, малиной и жу из дикой
цесарки*



• ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ •

- Грузинский сыр сулгуни в кляре**
/100/110/30 г/ 230
*подается с салатом из томатов, красного лука и
соусом сацебели*
- Мидии в соусе кремин, со стеблем сельдерея
и зеленым луком** /340 г/ 450
- Креветки катаифи с соусом турандот**
/170/20 г/ 490
*тигровые креветки в катаифи с остро-сладким
соусом на основе васаби*
- Мидии с соусом дор блю** /290 г/ 590
- Пьядина с сыром буррата, пармской ветчиной
и рукколой** /150 г/ 590
- Фуа-гра с компрессированной грушей, малиной
и жу из дикой цесарки** /185 г/ 850
- Спринг-ролл с уткой, корнеплодами и кремом
из зеленых яблок** /230 г/ 850

Спринг-ролл
с тунцом и
овощами



• ЯПОНСКАЯ КУХНЯ •

Спринг-ролл с курицей и соусом свит-чили
/180/30/20 г/ 380

Спринг-ролл с тунцом и овощами
/160/20/20 г/ 520
подается с соусами турандот и соевым

Ролл Филадельфия
/210/45/50 г/ 590
*лосось, мягкий сливочный сыр, огурец, рис нишики,
васаби, имбирь, лимон, лук порей, соевый соус*

Теплый ролл Филадельфия
/220/45/50 г/ 650
*лосось, мягкий сливочный сыр, огурец, зеленый лук, рис
нишики, васаби, имбирь, лимон, лук порей, соевый соус*

Ролл Дракон
/250/45/50 г/ 970
*угорь копченый, лосось, мягкий сливочный сыр, огурец,
соус унаги, кунжут, рис нишики, васаби, имбирь, лимон,
лук порей, соевый соус*



Спринг-ролл с курицей и соусом свит-чили



Консоме из
телятины



Суп из спаржи с крабом

• СУПЫ •

Суп-лапша с яйцом пашот /290 г/	240
Французский луковый суп /250 г/	290
<i>подается с чиабаттой и сыром грюер</i>	
Борщ в караваяе /280/30 г/	310
<i>подается со сметаной</i>	
Консоме из телятины /320 г/	350
<i>мясной бульон из молодой телятины с овощам</i>	
Тыквенный крем-суп с песто из белых грибов и трюфельного масла /250/30/45 г/	360
<i>подается с хлебом панини</i>	
Суп из спаржи с крабом /220 г/	450
Том Ям /200 г/	460
<i>традиционный тайский бульон на кокосовом молоке с морепродуктами</i>	
Уха астраханская с белорыбицей /300 г/	490
Крем-суп из белых грибов с ореховым маслом и хлебом панини /250/20/45 г/	490

Феттучини с лососем и соусом биск



Ризотто с гребешком, тыквенным кремом и сладким манго-чили

• ДОМАШНЯЯ ПАСТА •

Равиоли с телятиной и грибами /185 г/	260
Спагетти Алла Карбонара /260 г/	420
Тальятелле с креветками и мидиями в томатном соусе с беконом панчетта /270 г/	450
Каннелони с кроликом, соусом Крем Пекорино и изюмом из томатов черри /195 г/	490
Тальятелле нери с морепродуктами в сливочном соусе /295 г/	550
Спагетти с крабом и боттаргой /290 г/	690
Феттучини с лососем и соусом биск /300 г/	690
Ризотто с рагу из говядины и соусом Крем Пекорино /190 г/	460
Ризотто с креветками и апельсином /270 г/	550
Ризотто с гребешком, тыквенным кремом и сладким манго-чили /260 г/	760



Филе миньон sous-vide с морковным хумусом



Перепелка с грушей-каркаде, малиновым соусом и булгуром

• ГОРЯЧИЕ БЛЮДА •

Авторский бургер /385 г/	390
<i>сочная куриная котлета с двумя соусами: перечный и холондес/crispy бекон</i>	
Щучьи котлеты /120/120/40 г/	430
<i>подаются с картофельным пюре, трюфельным маслом и соусом белое вино</i>	
Перепелка с грушей-каркаде, малиновым соусом и булгуром /1 шт/135 г/	520
Говядина с овощами в остром тайском соусе с базиликом /245 г/	590
Филе миньон sous-vide с морковным хумусом /300 г/	620
Филе сибаса/дорадо, запеченное с соте из овощей /0,5 шт/150 г/	620
Тигровые креветки с овощами вок /205 г/	720
Сибас / Дорадо /1 шт/	850
<i>в пряных травах</i>	
Утиная грудка с медовой тыквой, гороховым кремом и малиновым соусом /320 г/	930
Голень ягненка томленая в красном вине /1 шт/120 г/	980
<i>подается с картофельным пюре</i>	
Гребешки в сливочно-коньячном соусе, с чипсами из сыра пармезан /170 г/	1950



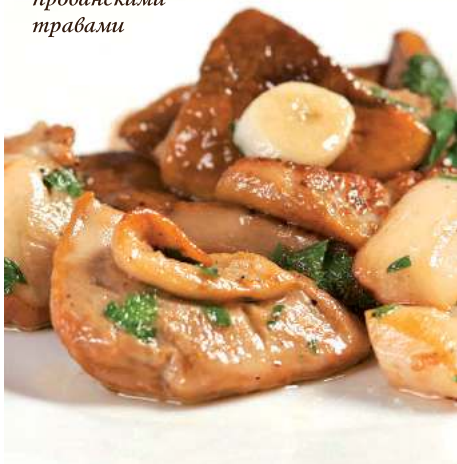
• ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ •

Стейк из нежного свиного карбоната /цена за 100 г/	190
Свинные ребра sous-vide в медовой глазури /цена за 100 г/	210
Стерлядь на углях /цена за 100 г/	410
Стейк Пиканья /цена за 100 г/	420
Стейк из семги /цена за 100 г/	460
Стейк из палтуса /цена за 100 г/	490
Люля-кебаб из баранины /170/20/20 г/	490
Стейк из индейки /310 г/	520
Сибас / Дорадо /1 шт/	850
Стейк из осетра, с гранатовым соусом наршараб /цена за 100 г/	990
Рибай /цена за 100 г/	990

• ШАШЛЫК •

из курицы /170/20/20 г/	340
из свинины /170/20/20 г/	490
из баранины /170/20/20 г/	610
из телятины /170/20/20 г/	610

*Белые грибы,
обжаренные с
прованскими
травами*



Овощи на гриле



• ГАРНИРЫ •

Картофель печеный /цена за 100 г/	40
Артишок /цена за 10 г/	60
Рис /100 г/	60
Картофель Айдахо /100 г/	110
Киноа /100 г/	120
Овощи на гриле /170 г/	310
Белые грибы, обжаренные с прованскими травами и трюфельным маслом /100 г/	510

• СОУСА •

Сацебели / Перечный / Портвейн / Белое вино /50 г/	60
---	----



Карамельный тарт с
кремом маракуйя



Шоколадный вариант

• ДЕСЕРТЫ •

- Наполеон /120 г/ 160**
классический слоеный торт с карамельным кремом
- Творожные фаготини /140 г/ 170**
теплое творожное итальянское печенье с кремом из сыра маскарпоне
- Мороженое Мовенпик /Швейцария /60 г/ 180**
ванильное, ореховое, шоколадное
- Десерт «Павлова» /95 г/ 190**
- Карамельный тарт с кремом маракуйя /165 г/ 210**
- Штрудель яблочный с корицей /185/60 г/ 210**
подается с мороженым пломбир и ванильным соусом
- Классический чизкейк /110 г/ 260**
- Шоколадный вариант /245 г/ 260**
- Яблоко sous-vide в шоколадной глазури /205 г/ 350**
- Крем-брюле /200 г/ 360**
классический французский десерт из сливок с карамельной корочкой, подается с сорбетом манго и ягодным соусом
- Тирамису /170 г/ 360**
классический итальянский десерт из крема с сыром маскарпоне и бисквитом савоярди, со вкусом кофейного ликера
- Теплый маковый бисквит /90/60/20 г/ 390**
с ореховым мороженым и кленовым сиропом
- Фруктовая тарелка /600 г/ 520**
виноград, киви, груша, апельсин, яблоко, мята