



МЕНЮ
MENU



ЗАКУСКИ STARTERS

АССОРТИ ИЗ ЕВРОПЕЙСКИХ ЗАКУСОК

Гигантские оливки и маслины, сыровяленая Тоскана и грудка индейки, пармская шейка, сыр Бри и Фета, вяленые томаты, плоды каперсов

Assorted european starters

1300 P.

🍴 270



БУРРАТА СО СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ,

оливковым маслом и листьями зеленого базилика

Burrata with sweet tomatoes, olive oil and green basil leaves

1200 P.

🍴 390



ХЛЕБНОЕ ПЛАТО

из трёх видов хлеба с пряным сливочным маслом

Bread platter of three types of bread with herb butter

350 P.

🍴 200



БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ
Beef dishes



БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ
Lamb dishes



БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ
Pork dishes



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
Fish dishes



БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
Seafood dishes



ТАРЕЛКА ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ

Грана Падано, Дор блю, Бри,
виноград, клубника,
грецкий орех, липовый мёд

European cheese platter

🕒 215

1200 P.



СЛАБОСОЛЁНЫЙ ЛОСОСЬ

с соусом юдзу

Light-salted salmon

🕒 100/30

1100 P.



ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Сладкие томаты, болгарский перец,
хрустящие огурчики и редис, зелень

Fresh vegetable platter

360 P.

🕒 240



Просьба предупреждать официанта об имеющейся аллергии на определённые продукты питания
Please warn the waiter about existing allergies to certain foods

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Хрустящие солёные огурчики, малосольные томаты черри, квашеная капуста

350 P.

🍴 300

Homemade pickles



ДЕРЕВЕНСКОЕ САЛО

с зелёным луком на ломтиках крафтового хлеба с семечками

450 P.

🍴 100

Rustic salo



МАЛОСОЛЬНАЯ СЕЛЁДОЧКА

Малосольная селёdochka в маринаде по собственной рецептуре на крафтовом хлебе с семечками, с тёплым картофелем и красным луком

340 P.

🍴 220

Lightly salted herring



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

с кедровыми орешками и грушевым конфитуром. Подаётся с подсушенным крафтовым хлебом

330 P.

🍴 180

Chicken liver pate with pine nuts and pear confiture. Served with toasted craft bread



БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ
Beef dishes



БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ
Lamb dishes



БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ
Pork dishes



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
Fish dishes



БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
Seafood dishes

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

с каперсами, маринованным огурчиком,
красным луком, соусами ворчестер и шрирача,
с пастеризованным желтком под муссом из копчёного сулгуни

520 P.

🕒 140

Beef tenderloin tartare with capers, crispy cucumber, cilantro, Worcestershire sauce and Tabasco, with quail egg yolk. Served with slices of craft bread



БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ,

480 P.

сладким томатом, перьями красного лука,
листьями зеленого базилика на крафтовом хлебе
со сливочной намазкой

🕒 200

Bruschetta with stracciatella, sweet tomato, red onion feathers, green basil leaves on craft bread with creamy spread



БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ,

770 P.

авокадо и хрустящим огурчиком, укропом
на крафтовом хлебе со сливочной намазкой

🕒 180



Bruschetta with lightly salted salmon, avocado and crispy cucumber, dill on craft bread with creamy spread

БРУСКЕТТА С КОПЧЁНЫМ УГРЁМ,

600 P.

жареными шампиньонами и баклажанами,
сладким томатом, зеленым лучком и кунжутом,
соусом Унаги на крафтовом хлебе со сливочной намазкой

🕒 200

Bruschetta with smoked eel, fried champignons and eggplant, sweet tomato, green onion and sesame, Unagi sauce on craft bread with cream spread



БЛЮДА ИЗ УТКИ
Duck dishes



БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ
Chicken dishes



БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ
Turkey dishes



БЛЮДА ОТ ШЕФА
Dishes from chef

Просьба предупреждать официанта об имеющейся аллергии на определённые продукты питания
Please warn the waiter about existing allergies to certain foods

САЛАТЫ

SALADS



ПОКЕ МИКС С ТУНЦОМ И ЛОСОСЕМ,

японским рисом, ломтиками авокадо и бобами эдамаме, хрустящим огурчиком и чукой, маринованным имбирем и дайконом, листьями молодого шпината и кинзы, икрой летучей рыбы, стружкой нори под соусами ореховым и Унаги

1100 Р.

🍴 335



Poke mix with tuna and salmon, Japanese rice, avocado slices and edamame beans, crispy cucumber and chuka, pickled ginger and daikon, baby spinach and cilantro leaves, flying fish roe, nori shavings under nut and Unagi sauces

САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

🍴 180

600 P.

и листьями романо в соусе цезарь, пшеничными сухариками и сыром Грана Падано



Caesar salad with chicken breast



САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ,

630 P.

хрустящих огурчиков и болгарского перца, с сыром фета, гигантскими оливками и маслинами, перьями красного лука под бальзамической заправкой

🍴 280

Salad of sweet tomatoes, crispy cucumbers and bell peppers, with feta cheese, giant olives, red onion feathers and balsamic dressing



САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КРЕВЕТКАМИ

и листьями романо в соусе цезарь, пшеничными сухариками и сыром Грана Падано

Caesar salad with shrimps

790 P.



🍴 150



БЛЮДА ИЗ УТКИ
Duck dishes



БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ
Chicken dishes



БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ
Turkey dishes



БЛЮДА ОТ ШЕФА
Dishes from chef

Просьба предупреждать официанта об имеющейся аллергии на определённые продукты питания
Please warn the waiter about existing allergies to certain foods

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ,

томатами черри, авокадо, рукколой, сыром Грана Падано под оливковым маслом

Salad with shrimps, cherry tomatoes, avocado, arugula, Grana Padano cheese under olive oil.

750 P.

🍴 230



ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ,



520 P.

болгарским перчиком и цукини, листьями айсберга под соусом Цезарь

🍴 210

Warm salad with beef, bell pepper and zucchini, iceberg leaves under Caesar sauce.

САЛАТ С КОПЧЁНЫМ УГРЕМ,

сладкими томатами и авокадо, листьями романо, шпината и базилика, кунжутом под заправкой из сладкого чили, кунжутного масла, соевого соуса с кусочками имбиря, чеснока и соком лайма

850 P.

🍴 150



Salad with stracciatella and smoked eel





ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ



490 P.

с листьями шпината и романо, слайсами зелёного яблока, бланшированным брокколи, бобами эдамаме, хрустящим огурчиком, орехами пекан, листьями базилика и кинзы под оливково-соевым соусом с добавлением соуса Унаги и сока лайма

🍴 200

Green salad with spinach and romaine leaves, green apple slices, blanched broccoli, edamame beans, crispy cucumber, pecans, basil leaves and cilantro under olive-soy sauce with the addition of Unagi sauce and lime juice



САЛАТ С ТУНЦОМ,

600 P.

маринованным яйцом, сладкими томатами и бобами эдамаме, листьями шпината, романо и кинзы под ореховым соусом с Унаги и соком лайма

🍴 200



Tuna Salad with Marinated Egg, Sweet Tomatoes and Edamame Beans, Spinach, Romaine and Cilantro Leaves, Dressed with Unagi Walnut Sauce and lime juice

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ,

карамелизованной в гранатовом соусе, с обжаренным болгарским перцем и шампиньонами, с листьями романо, шпината и базилика, кедровыми орешками под медово-горчично-лаймовой заправкой

Salad with chicken liver caramelized in pomegranate sauce, fried bell peppers and mushrooms, romaine, spinach and basil leaves, pine nuts under honey-mustard-lime dressing

480 P.

🍴 200



БЛЮДА ИЗ УТКИ
Duck dishes



БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ
Chicken dishes



БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ
Turkey dishes



БЛЮДА ОТ ШЕФА
Dishes from chef

Просьба предупреждать официанта об имеющейся аллергии на определённые продукты питания
Please warn the waiter about existing allergies to certain foods

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

ЗАПЕЧЁННЫЙ КАМАМБЕР

с клюквенным конфитуром.
Подаётся с подсушенным
крафтовым хлебом

Baked Camembert with cranberry
confiture. Served with toasted craft
bread

970 P.

🍴 215



ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ

с соусом сливочный чили

Shrimps in a crispy crust

680 P.

🍴 175



БАКЛАЖАНЫ ПО-ТАЙСКИ

с хрустящими огурчиками и сладкими томатами,
сыром фета, листьями кинзы, перьями красного
лука с соусом сладкий чили

Thai style eggplant with crispy cucumbers and sweet tomatoes, feta
cheese, coriander leaves, red onion feathers with sweet chili sauce

380 P.

🍴 230



СУПЫ

SOUPS



ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП

на курином бульоне с копченым маслом

Lentil soup with chicken bouillon and smoked butter

260 P.

🍴 300



БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

Подаётся со сметаной, с салом протёртым с чесноком и укропом, крафтовым хлебом с семечками и зеленым лучком

Borsch with beef. Served with sour cream, lard mashed with garlic and dill, craft bread with seeds and green onions



540 P.

🍴 300/130



ТОМ ЯМ с креветками, кальмарами и мидиями, сладкими томатами, вешенками, чили и листьями кинзы по классическому тайскому рецепту. Подаётся с рисом

Tom yam

720 P.

🍴 300/150



КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ ФО, половинкой вареного яйца и хрустящими сухариками

Chicken soup with Fo noodles, half a boiled egg and crispy crackers

280 P.

🍴 340



БЛЮДА ИЗ УТКИ
Duck dishes



БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ
Chicken dishes



БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ
Turkey dishes



БЛЮДА ОТ ШЕФА
Dishes from chef

Просьба предупреждать официанта об имеющейся аллергии на определённые продукты питания
Please warn the waiter about existing allergies to certain foods

РИЗОТТО ПАСТЫ

RISOTTO AND PASTA

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

и шампиньонами с трюфельной
пастой и сыром Грана Падано

Risotto with porcini mushrooms and
champignons with truffle paste and
Grana Padano cheese

700 Р.

🍴 250



РИЗОТТО ШАФРАННОЕ С КРЕВЕТКАМИ,

с сыром Грана Падано

Saffron risotto with shrimps
and Grana Padano cheese

700 Р.

🍴 230





СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

с беконом и пастеризованным желтком,
с сыром Грана Падано

620 P.

🍴 320

Spaghetti Carbonara with bacon and pasteurized egg yolk, with Grana Padano cheese.



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КУРИНЫМ ФИЛЕ,

белыми грибами и шампиньонами в сливочном
соусе с трюфельной пастой, с сыром Грана Падано



690 P.

🍴 310

Tagliatelle with chicken fillet, porcini mushrooms and champignons in a creamy sauce with truffle paste, with Grana Padano cheese



СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРАМИ, МИДИЯМИ

и лососем в томатном соусе и с сыром Грана Падано

1000 P.

🍴 320

Spaghetti with shrimps, squid, mussels and salmon in tomato sauce and Grana Padano cheese



СПАГЕТТИ В СОУСЕ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ

с сыром Грана Падано

660 P.

🍴 260

Spaghetti in sweet tomato sauce with Grana Padano cheese.



БЛЮДА ИЗ УТКИ
Duck dishes



БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ
Chicken dishes



БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ
Turkey dishes



БЛЮДА ОТ ШЕФА
Dishes from chef

Просьба предупреждать официанта об имеющейся аллергии на определённые продукты питания
Please warn the waiter about existing allergies to certain foods

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

с мини картофелем, початками кукурузы,
шампиньонами и цукини
со сливочно-грибным соусом

Beef tenderloin medallions

1300 P.

280





БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с шампиньонами на картофельном пюре
и солёными огурчиками

Beef stroganoff

960 P.

🕒 320



БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с яйцом и грибным соусом

Veal steak with egg and mushroom sauce



900 P.

🕒 175



КОТЛЕТА "ПОЖАРСКАЯ"

с картофельным пюре
и трюфельным соусом

Pozharskaya cutlet with
mashed potatoes and truffle
sauce.

480 P.

🕒 330



БЛЮДА ИЗ УТКИ
Duck dishes



БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ
Chicken dishes



БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ
Turkey dishes



БЛЮДА ОТ ШЕФА
Dishes from chef

Просьба предупреждать официанта об имеющейся
аллергии на определённые продукты питания
Please warn the waiter about existing allergies to certain foods



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

с кисло-сладким соусом.

Chicken wings with sweet-sour
sauce

530 Р.

🍴 250/40



СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ

с картофельным пюре
и сливочно-перечным соусом

Chicken Breast Steak with Mashed
Potatoes and Creamy Pepper
Sauce

420 Р.

🍴 330





НЕЖНЫЙ ЛОСОСЬ

на воздушном картофельном пюре с нотками
васаби под сливочным соусом мисо

Tender salmon with wasabi mashed potatoes

1200 P.

🍴 215



КОТЛЕТЫ ИЗ СУДАКА И ЛОСОСЯ

с бланшированным брокколи
и сливочным чили соусом

Pike perch and salmon cutlets with blanched
broccoli and creamy chili sauce

680 P.

🍴 250



СУДАК ПО-ТАЙСКИ

с хрустящими баклажанами,
цуккини, болгарским
перцем, репчатым луком,
листьями кинзы и кунжутом
в соусе тайский чили и
терияки

Thai-style pike perch with
crispy eggplant, zucchini,
bell pepper, onion, coriander
leaves and sesame seeds in
Thai chili and teriyaki sauce.

730 P.

🍴 300



Просьба предупреждать официанта об имеющейся
аллергии на определённые продукты питания
Please warn the waiter about existing allergies to certain foods

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

КЛУБНИЧНЫЙ ГАСПАЧО

с шариком ванильного мороженого и
дольками свежей клубники

430 P.

🕒 230

Strawberry gazpacho with a scoop of vanilla
ice cream and slices of fresh strawberries



ТИРАМИСУ

380 P.

Tiramisu

🕒 120



КРЕМ-БРЮЛЕ

с хрустящей корочкой из тростникового сахара

290 P.

Creme brulee

🕒 150



ГРУШЕВЫЙ КРАМБЛ

с шариком ванильного мороженого
и сиропом Гренадин

350 P.

PEAR CRUMBLE with a scoop of vanilla ice cream and
Grenadine syrup

🕒 180



БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ
Beef dishes



БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ
Lamb dishes



БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ
Pork dishes



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
Fish dishes



БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
Seafood dishes

МЕДОВИК

с карамельно-сливочным
кремом

Medovik (honey cake)

320 P.

🕒 180



МИЛЬФЕЙ "НАПОЛЕОН"

с заварным сливочно-ванильным кремом

Milfeule "Napoleon"
with custard vanilla cream

400 P.

🕒 200



ЧИЗКЕЙК С ЖЕЛЕ ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ

Black currant jelly cheesecake

300 P.

🕒 150



СЛИВОЧНАЯ ПАННАКОТТА

с кокосовым ликёром и гранатовым желе

Creamy panna cotta

280 P.

🕒 130



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Апельсины, виноград, груши, киви, яблоки
Наличие и ассортимент сезонных фруктов

уточните у официанта

1200 P.

🕒 1000



БЛЮДА ИЗ УТКИ
Duck dishes



БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ
Chicken dishes



БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ
Turkey dishes



БЛЮДА ОТ ШЕФА
Dishes from chef

Просьба предупреждать официанта об имеющейся
аллергии на определённые продукты питания
Please warn the waiter about existing allergies to certain foods

