

SPECIAL

ГАСПАЧО, АНДАЛУЗСКИЙ ХОЛОДНЫЙ СУП <i>Gaspacho, cold tomato soup</i>	190
ЭМПАНАДАС С ГОВЯДИНОЙ, АРГЕНТИНСКИЕ ПИРОЖКИ <i>Argentinian pies Empanadas with beef & cumin</i>	270
ФЕРМЕРСКИЙ КОЗИЙ СЫР С ГРУШЕЙ И КОНФИТЮРОМ ИЗ ИНЖИРА <i>Farmers goat cheese with pear & fig jam</i>	390
ФЛОК БЫКА С СЫРОМ ДОР БЛЮ И КОПЧЕНЫМ БАКЛАЖАНОМ <i>Roast beef with blue cheese & smoked aubergines</i>	420
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, НЕКТАРИНОМ И СОУСОМ ИЗ МАНГО <i>Lettuce mix with shrimps, peach & mango sauce</i>	570
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ <i>Cep mushrooms risotto</i>	560
МИТБОЛЫ ИЗ ЯГНЕНКА С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И КРЕМОМ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА <i>Lamb meatballs with baked paprika & goat cheese sauce</i>	670

ДИКИЕ САХАЛИНСКИЕ УСТРИЦЫ
Russian wild oysters from Sahalin Island

ШТ

290

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ ИЛИ ДОПОЛНЕНИЙ В СОСТАВ БЛЮД МОЖЕТ ПОВЛЕЧЬ УВЕЛИЧЕНИЕ ИХ СТОИМОСТИ
DEAR GUESTS, IF YOU WANT TO CHANGE OR ADD SOME INGREDIENTS IT MAY COST EXTRA IN YOUR TOTAL BILL

STARTERS

ХУМУС С ПИТОЙ И ОВОЦАМИ <i>Hummus with vegetables</i>	250
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ ПОД СОУСОМ ИЗ ТУНЦА <i>Wild turkey fillet with tuna sauce</i>	330
НАПОЛЕОН С ПАШТЕТОМ ИЗ КРОЛИКА И ИНЖИРНЫМ СОУСОМ <i>Mille-Feuille with rabbit pate & fig sauce</i>	370
СЫРОВЯЛЕННЫЙ СВИНОЙ ОКОРОК С ОЛИВКАМИ И БАЗИЛИКОМ <i>Parma ham with green olives</i>	380
МЕЛАНЗАНЬЯ ИЗ БАКЛАЖАН С МОЦАРЕЛЛОЙ, ТОМАТАМИ И ДОМАШНИМ ПЕСТО <i>Aubergines baked with mozzarella, tomatoes & homemade Pesto sauce</i>	420
СИЦИЛИЙСКИЕ ОЛИВКИ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ И АРТИШОКИ <i>Sicilian olives, sun dried tomatoes, artichokes</i>	440
КОПЧЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С ТЕРРИНОМ ИЗ ТЫКВЫ И РИКОТТЫ <i>Smoked duck breast with pumpkin & ricotta cheese terrine</i>	470
СЫРОВЯЛЕННАЯ ГОВЯДИНА С МОРОЖЕНЫМ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО КОЗЬЕГО СЫРА <i>Dried beef with farmer's goat cheese ice cream</i>	480
ЧИЗ-КЕЙК С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ И ОГУРЦОМ <i>Salmon "Grave Lax" cheese cake with cucumber</i>	490
БУРРАТА С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ <i>Burrata cheese with tomatoes & basil</i>	690
СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ 2017 ГОДА С ЯБЛОЧНО-ГОРЧИЧНЫМ КОНФИТЮРОМ <i>Cheeses: Valencay, Grana Padano, Asiago, Pecorino, Gorgonzola</i>	990

PATE / CARPACCIO / TARTAR

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА С ГРУШЕВЫМ ЧАТНИ <i>Chicken liver pate with pear chutney</i>	290
ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЯГНЕНКА В ЖЕЛЕ ИЗ ПОРТВЕЙНА <i>Lamb liver pate in port jelee</i>	290
РИЙЕТ ИЗ УТКИ С ХРУСТЯЩИМ БАГЕТОМ <i>Duck rilette with crispy baguette</i>	390
КАРПАЧО ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ <i>Baked beetroot carpaccio with dried tomatoes & cedar nuts</i>	340
КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С РУКОЛОЙ И СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО <i>Beef carpaccio with rocket salad & Grana Padano cheese</i>	570
КАРПАЧО ИЗ МУКСУНА С КОНКАССЕ ИЗ ТОМАТОВ И ОЛИВОК <i>Siberian fish muksun carpaccio</i>	580
КАРПАЧО ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ С ЯГОДАМИ И СОУСОМ ИЗ МЕДА И МАЛИНЫ <i>Duck breast carpaccio with honey sauce & seasonal berries</i>	590
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ОСТРЫМ КАЛЬМАРОМ <i>Salmon tartar with spicy squid</i>	490
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЧИПСАМИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА <i>Beef tartar with rye bread chips</i>	550
ТАРТАР ИЗ ЯГНЕНКА С ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ <i>Lamb tartar with Dijon mustard</i>	630
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С МЯТОЙ И СИЦИЛИЙСКИМ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ <i>Yellowfin tuna tartar with mint & Sicilian olive oil</i>	690

SALADS

РУССКИЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ <i>Russian Salad with chicken</i>	290
САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА В УСТРИЧНО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ С КУНЖУТОМ <i>Chicken liver salad with cucumber & oyster sauce with mustard & sesame</i>	330
САЛАТ ИЗ СЕЗОННЫХ ТОМАТОВ С ТЁРТОЙ БРЫНЗОЙ И ЛУКОМ <i>Seasonal salad with tomatoes, feta cheese & sweet onion</i>	350
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И КАРТОФЕЛЕМ <i>Salad with squid & potatoes</i>	450
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С МУРМАНСКОЙ ТРЕСКОЙ, КАПЕРСАМИ И МАСЛИНАМИ <i>A-la Nicoise salad with cod fillet</i>	490
САЛАТ С РОСТБИФОМ, МОЦАРЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ <i>Salad with roastbeef, mozzarella & tomatoes</i>	570
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРОМ, ЛОСОСЕМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ <i>Mediterranean salad with shrimps, squid, salmon & celery</i>	590
КРАБ-САЛАТ С ТАРТАРОМ ИЗ АВОКАДО И РУКОЛОЙ <i>Crab with avocado tar-tar & rocket salad</i>	680

SOUP

КУРИНЫЙ БУЛЬОН <i>Chicken broth</i>	230
ГОРОХОВЫЙ СУП-ПЮРЕ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ <i>Pea soup with smoked pork belly</i>	250
СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ С ГРИБАМИ ПОРТОБЕЛЛО <i>Pumpkin soup with Portobello mushrooms</i>	290
БИСК ИЗ РАКОВ С КРЕВЕТКАМИ <i>Crayfish bisque with shrimps</i>	470
СУП ИЗ ПРОТЕРТЫХ ТОМАТОВ С ДАРАМИ МОРЯ <i>Seafood & tomato soup</i>	590

MAIN COURSE

FISH

АРАНЧИНИ ИЗ ПОДКОПЧЕНОЙ БЕЛОЙ РЫБЫ С КРЕМОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ <i>Smoked fish "arancini" balls with cauliflower cream</i>	470
КАЛЬМАР ГРИЛЬ С ТОМАТАМИ, ЧЕСНОКОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ <i>Grilled squid a-la mediterranee with tomatoes, garlic & olive oil</i>	490
ФИЛЕ СУДАКА С КРЕМОМ ИЗ СВЕКЛЫ <i>Pike perch fillet with beetroot sauce</i>	550
РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ, МИДИЯМИ И КАЛЬМАРОМ С КОНКАССЕ ИЗ ТОМАТОВ <i>Risotto with shrimps, clams & squid with tomato concasse</i>	650
ФИЛЕ ТРЕСКИ С РИЗОТТО «ВЕНЕРЕ НЕРО» И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ <i>Cod fillet with baked paprika & Venere Nero risotto</i>	680
МОРСКОЙ ВОЛК 25-МИНУТНОГО КОПЧЕНИЯ ИЛИ ЗАПЕЧЕНЬЙ В ПЕРГАМЕНТЕ С ТРАВАМИ <i>Sea Bass smoked for 25 minutes or baked in oven with herbs & white wine</i>	690
ТУНЕЦ ГРИЛЬ С КАРДАМОНОМ И СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ <i>Grilled yellowfin tuna steak with sautéed vegetables</i>	730
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ В СОЕВОМ МАРИНАДЕ С КАРДАМОНОМ И ЛАПШОЙ ИЗ КАБАЧКА <i>Salmon steak marinated in soya & cardamom with zucchini noodles</i>	790
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С РИЗОТТО ИЗ КРЕВЕТОК И ШПИНАТА <i>Scallops with shrimp risotto</i>	950
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ С САЛАТОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ, АПЕЛЬСИНОВ И ЭСТРАГОНА <i>Grilled tiger shrimps</i>	990

MAIN COURSE

MEAT

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА <i>Wild turkey fillet with green peas puree</i>	390
ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЕЗЕ <i>Lasagna alla Bolognese</i>	470
СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ <i>Pork steak with tomato sauce</i>	490
ЦЫПЛЁНОК (1/2) ЗАПЕЧЕННЫЙ С РОЗМАРИНОМ И СПЕЦИЯМИ <i>Half of spicy chicken baked with rosemary</i>	560
ЯЗЫК ТОМЛЕННЫЙ В КРАСНОМ ВИНЕ С КРЕМОМ ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ <i>Beef tongue with red lentil puree</i>	590
НОЖКА КРОЛИКА С ЗЕРНЫМ ТВОРОГОМ И СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ <i>Rabbit leg with cottage cheese & morel mushroom sauce</i>	670
ОССОБУКО С МОЗГОВОЙ КОСТОЧКОЙ И СОУСОМ ИЗ ТОМАТОВ И ОВОЩЕЙ <i>Veal shank "Osso buco" with tomato-vegetable sauce</i>	690
ТОЛЕНЬ ЯГНЁНКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ПОРТО <i>Leg of lamb with Port sauce & mashed potatoes</i>	750
УТИНАЯ ГРУДКА С ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ <i>Duck breast with carrot puree</i>	790
АНТРЕКОТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ПЕРЦА <i>Beef entrecote with green pepper sauce</i>	850
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С ПАРМАНТЬЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЭСТРАГОНА, СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ <i>Beef tenderloin with tarragon «Parmantier» potatoes & cep mushrooms sauce</i>	880

DESSERTS

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТ, 50ГР <i>Handmade ice cream / Sorbet, 50gr</i>	120
ЯГОДНЫЙ СУП С ДОМАШНИМ ПЛОМБИРОМ <i>Black & red berries soup with handmade ice cream</i>	190
КРЕМ-БРЮЛЕ <i>Crème brûlée</i>	240
СУФЛЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ И АНГЛИЙСКИМ СОУСОМ <i>Black currant soufflé with English vanilla sauce</i>	270
НАПОЛЕОН, ФРАНЦУЗСКИЙ РЕЦЕПТ <i>Mille-Feuille</i>	280
ЧИЗКЕЙК «ФИЛАДЕЛЬФИЯ» С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ <i>Philadelphia cheese cake with seasonal berries</i>	290
ШОКОЛАДНОЕ МУАЛЁ С МОРОЖЕНЫМ <i>Warm chocolate cake with vanilla ice-cream</i>	350
МОРКОВНЫЙ ТОРТ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ И МАНГОВЫМ СОУСОМ <i>Carrot cake with berries & mango sauce</i>	370
ТИРАМИСУ А-ЛА МИНУТЕ С МАРАКУЙЯ И МАНГО <i>Tiramisu a-la minute with passion fruit & mango</i>	450
ЯГОДЫ С КРЕМОМ МАСКАРПОНЕ <i>Mascarpone cream with assorted berries</i>	590