

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

| | |
|--|-----|
| РОЛЛ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬИ С ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ <i>Thin bread roll with tomatoes & mozzarella</i> | 180 |
| ХУМУС С ПИТОЙ И ОВОЩАМИ <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 |
| ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ И ОГУРЦОМ <i>Salmon "Grave Lax" with cheese cream & cucumber</i> | 390 |
| 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 |
| СЫРОВЯЛЕННАЯ ГОВЯДИНА С МОРОЖЕНЫМ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО КОЗЬЕГО СЫРА <i>Dried beef with farmer's goat cheese ice cream</i> | 480 |
| 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 СЕЛЬДИ СО СВЕКОЛЬНЫМ КРЕМОМ <i>Herring pate with beetroot sauce</i> | 260 |
| ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА С ГРУШЕВЫМ ЧАТНИ <i>Chicken liver pate with pear chutney</i> | 290 |
| РИЙЕТ ИЗ УТКИ С ХРУСТЯЩИМ БАГЕТОМ <i>Duck rilette with crispy baguette</i> | 390 |
| КАРПАЧЧО ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ <i>Baked beetroot carpaccio with dried tomatoes & cedar nuts</i> | 340 |
| КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С РУКОЛОЙ И СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО <i>Beef carpaccio with rocket salad & Grana Padano cheese</i> | 570 |
| КАРПАЧЧО ИЗ МУКСУНА С КОНКАССЕ ИЗ ТОМАТОВ И ОЛИВОК <i>Siberian fish muksun carpaccio</i> | 580 |
| КАРПАЧЧО 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

| | |
|--|-----|
| КАЛЬМАР ГРИЛЬ С ТОМАТАМИ, ЧЕСНОКОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ <i>Grilled squid a-la mediterranee with tomatoes, garlic & olive oil</i> | 440 |
| АРАНЧИНИ ИЗ ПОДКОПЧЕНОЙ БЕЛОЙ РЫБЫ С КРЕМОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ <i>Smoked fish "arancini" balls with cauliflower cream</i> | 480 |
| ФИЛЕ СУДАКА С КРЕМОМ ИЗ СВЕКЛЫ <i>Pike perch fillet with beetroot sauce</i> | 550 |
| МОРСКОЙ ВОЛК 25-МИНУТНОГО КОПЧЕНИЯ ИЛИ ЗАПЕЧЕННЫЙ В ПЕРГАМЕНТЕ С ТРАВАМИ <i>Sea Bass smoked for 25 minutes or baked in oven with herbs & white wine</i> | 590 |
| 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> | 690 |
| 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 |
| ТУНЕЦ ГРИЛЬ С СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ <i>Grilled yellowfin tuna steak with sautéed vegetables</i> | 970 |
| 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 ЗЕРНеныМ ТВОРОГОМ И СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ <i>Rabbit leg with cottage cheese & morel mushroom sauce</i> | 670 |
| ГОЛЕНЬ ЯГНЁНКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ПОРТО <i>Leg of lamb with Port sauce & mashed potatoes</i> | 680 |
| ОССОБУКО С МОЗГОВОЙ КОСТОЧКОЙ И СОУСОМ ИЗ ТОМАТОВ И ОВОЩЕЙ <i>Veal shank "Osso buco" with tomato-vegetable sauce</i> | 730 |
| 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 |
| УТИНАЯ ГРУДКА С ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ <i>Duck breast with carrot puree</i> | 960 |

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 |
| ЧЕРНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК <i>Blueberry cheese cake</i> | 260 |
| НАПОЛЕОН, ФРАНЦУЗСКИЙ РЕЦЕПТ <i>Mille-Feuille</i> | 280 |
| 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 |