

# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Микс трав с цуккини, козьим сыром и миндалем

750₽

Листья шпината с печеной тыквой и брынзой

520₽

Карпаччо из томатов, страчателла и  
масло базилика

600₽

Спинка лосося маринованная в черной  
смородине с муссом из малосоляного огурца

780₽



ПИНО НУАР Ханс Байер, Рейнгессен 590₽

Овощной салат с авокадо

790₽



РИСЛИНГ Ник Вайс Урбан, Мозель 730₽

Хумус с артишоками гриль и анчоусами

490₽



КАВА Капель Льорд Брют, Пенедес 3500₽

Тартар из фермерской говядины на подушке из  
персика и хрена

890₽



Кьянти КЛАССИКО Ризерва Сан Феличе Иль Гриджо, Тоскана 8100₽

Гужер с угрем, авокадо и чипсами из картофеля

790₽



КРЕМАН Д'ЭЛЬЗАС Вольфберже Брют Розе, Эльзас 7900₽

Тунец на гриле с пак-чой и соусом кимчи

750₽

Сет закусок к вину

Тунец на гриле  
Гужер с угрём  
Тартар из говядины  
Прошутто ди парма

750₽

Сумма указана в рублях с НДС 20%. Обслуживание в стоимость не входит.  
Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана.



Лучшее эногастрономическое сочетание

# СУПЫ

Крем суп из тыквы с  
копченой куриной грудкой

720₽

Крем суп из пастернака с тигровыми  
креветками

750₽

Легкий суп с морепродуктами

820₽

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе дорадо и черные равиоли с морским  
гребешком в томатно-сливочном бульоне

1490₽



СОВИНЬОН БЛАН Паддл Крик, Мальборо 630 ₽

Брокколи на гриле с соусом сатай, копченым  
арахисом и чили маслом

650₽

Орзо с тигровыми креветками

930₽

Медальоны из телятины с лесными грибами и  
картофельным пюре

1950₽



ШАТОНЕФ-ДЮ-ПАП Шато Монт-Редон, Долина Роны 12500₽

Утиная грудка с черешней и  
бальзамиком из кваса

1050₽



МАЛЬБЕК Луиджи боска, Аргентина 5200 ₽

Тунец на гриле с цуккини и шафрановым  
соусом

1450 ₽

Чак ролл стейк с медовой тыквой и кейлом

1200₽

Стейк стриплойн из мраморной говядины

2500₽



СЕКСИ БИСТ Ту Хэндз, Долина Макларен 9300₽

Филе лосося с муссом из пастернака

1350₽

# ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ МЕНЮ

## ИКРА

Красная лососевая

30<sup>гр</sup>/840 ₺

Черная осетровая

50<sup>гр</sup>/7200 ₺

Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами

## Русский сет

Картофельные драники с красной икрой  
Пшеничный тост с яичным кремом и ряпушкой  
Бородинский хлеб с луковым маслом и сельдью  
Картофель шато фаршированный икрой из белых грибов  
Бастурма с малосольным огурцом

860 ₺

Сельдь с картофелем а-ля Пушкин и  
маринованным красным луком

500 ₺

Традиционный борщ с чесночными  
пампушками и сметаной

650 ₺

Вареники с картофелем и грибами

530 ₺

Домашние пельмени в соусе из белых грибов

650 ₺

Обжаренное свиное филе с толченым  
картофелем и грибной поджаркой

800 ₺



ШИНОН Домэн Ольга Раффол "Ле Пикас", Долина Луары 9600 ₺

Котлета по-киевски с картофельным пюре и  
зеленью

850 ₺

Бефстроганов с грибами в сливочном соусе и  
драниками

1280 ₺



УСАДЬБА МАРКОТКХ Кюве №1 Резерв, Краснодарский Край 4100 ₺

## Домашние настойки на водке

Хреновуха / Клюковка / Перцовка

50<sup>мл</sup>/270 ₺

150<sup>мл</sup>/750 ₺

# ДЕСЕРТЫ

Графские развалины с клюквой

380 ₹

Щелкунчик

Десерт воссозданный и переосмысленный по рецепту 19 века

390 ₹

Курд из маракуйи с авокадо муссом

380 ₹

Фисташковый чизкейк

420 ₹

Пирожное Картошка

380 ₹

Тапиока с тыквой и облепихой

360 ₹

Ассорти сыров

850 ₹

Домашнее мороженое

Ваниль, шоколад, корица, маракуйя

100 ₹

Домашний сорбет

Лайм, красный апельсин, каркаде

100 ₹