

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат с копченой уткой и солеными вешенками	930
Буратта с печеным перцем и генуэзским песто	1280
Вителло тоннато	1080
Микс салатов с копченым лососем и соусом из дижонской горчицы	990
Овощной салат с авокадо	880
Хумус с артишоками гриль и анчоусами	750
Тартар из говядины с соусом из персика и хрена	1240
Севiche из морепродуктов с луковым маслом и йогуртовым соусом	990
Сет закусок к вину Тартар из говядины/ Вителло тоннато/ Спинка лосося с муссом из огурца/ Хумус с артишоком	1220

СУПЫ

Тыквенный крем-суп с копченой куриной грудкой	780
Крем-суп из пастернака с тигровыми креветками	940
Качу́кко с дорадо и королевскими креветками	1090
Бобовый суп с томленым ягненком и фенхелем	880

ГАРНИРЫ И ТОППИНГИ

Картофель фри	340
Картофельное пюре	320
Овощи гриль	410
Сыр пармезан	270
Домашние соусы	90
Кетчуп / майонез / соус песто	

Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана.

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе дорадо с соте из овощей и соусом вьерж	1660
Цветная капуста с чили маслом и кремом из кешью	790
Пеппер стейк с фенхелем и луком порей	1930
Утиная грудка с перлотто	1490
Тунец на гриле с салатом из морских водорослей	1670
Угольные ньюокки с соусом из пармезана и страчателлой	910
Стейк стриплайн из мраморной говядины	2480
Филе лосося с черным рисом и соусом биск	1750
Голень ягненка с кускусом и муссом из баклажана	1970
Ригатони с морепродуктами	1340
Лазанья четыре сыра с грибами и шпинатом	990

ДЕСЕРТЫ

КЛАССИЧЕСКИЕ

Щелкунчик	540
Фисташковый чизкейк	620
Графские развалины с клюквой	550
Курд маракуйя	560
Джелато и сорбеты	240
Ассорти сыров	950

КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ

Морские камни Пирожное картошка в авторской подаче	630
Розовая жемчужина Кофейный мусс / вишневый компот / ванильная пена	660

- ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ МЕНЮ -

Красная икра	1100
Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами	
Черная осетровая икра	7200
Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами	
Сельдь с обжаренным картофелем и маринованным красным луком	690
Традиционный борщ с чесночными пампушками и сметаной	750
Домашние пельмени в соусе из белых грибов	950
Жареный картофель с грибами и трюфельной сметаной	770
Котлета по-киевски с картофельным пюре и зеленью	1140
Бефстроганов с грибами в сливочном соусе и драниками	1550
Свиное филе с толченым картофелем и грибной поджаркой	1100

Шеф-повар
ВЛАДИМИР ГРИШУКОВ



Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете
узнать у сотрудников ресторана.
Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, предупредите об
этом официанта.