

## ЗАВТРАКИ

СЫРНИКИ 132/68 гр С ягодным соусом	380 P
ОМЛЕТ «ПУЛЯР» 130/20 гр Пышный омлет с добавлением сливок и сыра	280 P
КАША ОВСЯНАЯ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ 150/50 гр	200 P
ЧИА ПУДИНГ 120 гр	235 P

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СПРИНГ-РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ 120/20 гр Копчёный угорь, нежный творожный сыр, свежий огурец завернутые в нори и рисовую бумагу. Ролл подается с пикантным соусом терияки.	685 P
СПРИНГ-РОЛЛ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И КРЕВЕТКОЙ 160/20 гр Обжаренное до румяной корочки куриное филе, креветки, доведенные до готовности в соевом соусе, нежный творожный сыр, лист салата Ромэн и рисовая лапша завернуты в рисовую бумагу. Ролл подается с пикантным соусом терияки.	685 P
СПРИНГ-РОЛЛ С СЕМГОЙ 140/20 гр Стрелки зелёного лука, свежий огурчик, сёмга слабой соли, нежный сливочный сыр и икра тобиго, завернутые в рисовую бумагу. Ролл подается с соевым соусом.	705 P
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 100/30 гр Холодная закуска, приготовленная из мелкорубленной телячьей вырезки с соусом Red devil. Дополнено стружкой подсушенного желтка и чипсами из бородинского хлеба.	595 P
РОСТБИФ 70/30/80 гр Обжаренный сочный ростбиф с соусом сальса подается с имбирным соусом и слегка подпечённой томатной чабаттой	780 P
СЭНДВИЧ С РИЙЕТОМ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ 250 гр Рийет — своего рода паштет, только с более грубой структурой. Сэндвич с рийетом дополнен сливочным творожным сыром, свежим огурцом, салатом Айсберг и маринованным лучком.	625 P
БРУСКЕТТА ОВОЩНАЯ 95 гр Слегка поджаренная томатная чабатта под соусом песто дополнена томатами черри и сыром моцарелла. Гранатовый соус завершает композицию пикантными нотками.	285 P
БРУСКЕТТА С СЕМГОЙ 80 гр Слегка обжаренная томатная чабатта с соусом крем-фреш дополнена слайсами слабосоленой сёмги. Подаём с листом жаренного базилика для пикантности.	335 P
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ 85 гр Подпечённая на сковороде томатная чабатта покрыта имбирным соусом и слайсами обжаренного ростбифа. Карамелизованный лук деликатно дополняет композицию	335 P

## ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

ШАРКУТЬЕ 430/30 гр Большая доска деликатесов со всего света на компанию: брезаола, террин из домашней птицы, гуанчиале, тамбовский окорок, испанские сыровяленые колбасы, сыры подаются с оливками, вялеными томатами, гриссини и поджаренными ломтиками хлеба. Закуска на компанию от 3-4 человек.	1 625 P
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 130/30 гр Ассорти сыров и сырные галеты. Подаются с вареньем, медом и сухофруктами. Классическая закуска к вину и не только.	955 P
ПИВНАЯ ТАРЕЛКА 370/60 гр Глазированные куриные крылышки, луковые кольца, сырные треугольники в панировке, чесночные гренки, кольца кальмара жаренные в кляре. Закуска на компанию из 2х человек.	725 P

## САЛАТЫ

ГРЕЧЕСКИЙ 215 гр Рваные листья салата, половинки черри и сыр фета, свежий огурец и печёный перец под соусом из зернистой горчицы	440 P
САЛАТ ИЗ РОСТБИФА С АВОКАДО 250 гр Ростбиф маринованный в соевом соусе с кориандром, подается на подушке салатных листьев и томатов-конкассе с добавлением красного лука. Заправлен эстрагоновым маслом	825 P
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 250 гр Сочные листья салата, куриная грудка су-вид и томаты черри с классическим пикантным соусом на основе анчоусов	625 P
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 185 гр Сочные листья салата, креветки и томаты черри с классическим пикантным соусом на основе анчоусов	695 P

## СУПЫ

БОРЩ 260/60/55/20/20/5 гр Традиционный борщ на наваристом мясном бульоне. Подается с пампушками, чесноком, домашним салом и сметаной	425 P
РАМЕН 450 гр Японский суп на бульоне Даши. В составе супа рисовая лапша, куриная грудка, тигровые креветки, шампиньоны, водоросли нори и половинка куриного яйца.	470 P
МИНЕСТРОНЕ 250/30 гр Популярный овощной итальянский суп. Подается с сыром пармезан и соусом песто.	335 P

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КОТЛЕТА ИЗ БАРАНИНЫ 120/130/70 гр Котлетки из баранины в шашлычном соусе. Подаются с картофелем айдахо и украшены зеленью	725 P
БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ 170/150/40 гр Ароматный бифштекс из рубленой говядины с жареным яйцом. Подается с жареным картофелем по-домашнему	745 P
БУРГЕР ДИАБЛО С ГОВЯЖЬЕЙ КОТЛЕТОЙ 300/120/20 гр Классический Бургер с котлетой из рубленого фарша, с острым соусом Диабло, беконом, сыром, листьями салатов айсберг и руккола. Подается с картошкой фри и кетчупом.	825 P
БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ И МЕДОВЫМ СОУСОМ 360/120/20 гр Ароматный бургер с котлетой из рубленого мяса, арахисово-медовым майонезом, корнишонами, кинзой и сыром чеддер. Дополнен жареным яйцом и беконом. Подаем с картошкой фри	785 P
ДОРАДА АКВА ПАЦЦА 260/40 гр Припущенная Дорада с белым вином, томатами и чесноком. При подаче украшается рубленой зеленью.	1 200 P
КОТЛЕТА ДЕ-ВОЛЯЙ 210/100/40 гр Котлета из фарша куриного филе на подложке из картофельного пюре. Подается с соусом Мон блан и дольками помидорок черри	535 P
КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД С РИСОМ 140/130/30 гр Нежнейшая куриная грудка, приготовленная методом су-вид. Подается с отварным рисом и соусом Терияки.	485 P
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ГЛАЗУРИ ИЗ АПЕЛЬСИНА 240/100/100/60 гр Свинные ребра, запеченные до карамельной корочки под медово-апельсиновой глазурью. Подаем с картошкой фри и тушеной капустой.	985 P
СЕМГА ЖАРЕНАЯ 165/55 гр Филе семги в кунжутной панировке. Подается с освежающим салатом из рукколы и лимона под сливочно-грибным соусом.	1 350 P
УТИНАЯ ГРУДКА С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ 200/30/20 гр Нежная утиная грудка, обжаренная на слабом огне, тает во рту. Подается с ванильным соусом.	925 P
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ 160/150/40 гр Тушенная в морской соли, травах, цедры апельсина утиная ножка. Дополнено пюре из сельдерея и вишневым соусом.	985 P
ВОК С КАЛЬМАРОМ 250 гр Рисовая лапша с отварным кальмаром, креветками Катаифи, в миксе свежих овощей. Приправлены соусом Вок, чесноком и имбирём для ярких вкусовых ощущений.	595 P

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

НАГГЕТСЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ 210/30/20 гр Брусочки филе куриной грудки с сыром моцарелла в хрустящей панировке, обжаренные в масле. Отличная закуска к пиву.	585 P
КРЫЛЬЯ В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ 250/110 гр Куриные крылышки, обжаренные во фритюре, под перечным соусом. Подаются с миксом салата, черри и красного лука под медово-горчичной заправкой	585 P
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ 100/30 гр Брусочки бородинского хлеба, обжаренные во фритюре и приправленные чесноком. Подаются с чесночным соусом для более пикантного вкуса	180 P
КРЕВЕТКИ КАТАИФИ 120/30 гр Креветки, обжаренные в тесте катаифи. Подаются с соусом чили	705 P

## ГАРНИРЫ

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 200/60 гр	495 P
ДРАНИКИ 130/30 гр	290 P
КАША ПЕРЛОВАЯ С ОВОЩАМИ 150 гр	200 P

## ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ С МАНГОВЫМ КУЛИ 170 гр Слоёный десерт из нежного крема терамису и печенья савоярди, пропитанного эспрессо, под манговым кули. Декорируется голубикой и розмарином.	395 P
ТАРТ «КРЕМ-КАРАМЕЛЬ» 100 гр Классический тарт из песочного теста под карамельной глазурью с ореховой посыпкой	285 P
МЕДОВЫЙ ТОРТ 140 гр Классический медовый торт, декорированный клубникой, голубикой и розмарином	285 P
ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ 240 гр Шоколадный бисквит прослоенный шоколадно-сливочным кремом	325 P
ТОРТ «ЧЕРЕМУХОВЫЙ» 140 гр Нежные коржи из черемуховой муки пропитаны сиропом и прослоены сметанным кремом	285 P
ПАННА КОТТА С МАЛИНОВЫМ КУЛИ 100 гр Вариация классического итальянского сливочного десерта с малиновым соусом	285 P
ЭСКИМО 60 гр Сладкое пирожное «Картошка» из шоколадных бисквитов с кремом на основе сгущенного молока. Подаем в форме эскимо	120 P

## BREAKFAST

CHEESE PANCAKES 132/68 g With berry sauce	380 P
OMELETTE DE LA MERE POULARD 130/20 g Lush omelette with cream and cheese	380 P
OATMEAL PORRIDGE WITH BERRY SAUCE 150/50 g	200 P
CHIA PUDDING 120 g	235 P

## COLD APPETIZERS

SPRING-ROLL WITH A SMOKED EEL 120/20 g Wrapped in a rice paper and a nori (dried seaweed), filled with a cream cheese, cucumber and tobiko. Served with the Teriyaki sauce	685 P
CHICKEN SPRING-ROLL WITH A SHRIMP 160/20 g Rolled with a lettuce leaf, rice noodles and spicy dressing. Served with a spicy and sweet sauce in Asian style	685 P
SPRING-ROLL WITH A SALMON 140/20 g Rolled from a rice paper. The flavoring combination is complemented with hummus, a cucumber and Philadelphia cheese. Served with light soy sauce	705 P
BEEF TARTARE 100/30 g The basis of a dish is filet of veal tempered by shock cold, extra virgin olive oil and sauce from a perilla (leaves of the Japanese cilantro). Added with cossette of a cured yolk	595 P
ROASTBEEF 70/30/80 g Served with tomato salsa, ginger sauce and ciabatta	780 P
SANDWICH WITH RILLETTES OF RED FISH 250 g We cook rilletes from smoked fish - soft paste with white wine and spices. Fried slices of bread, iceberg salad, pickled onions, cream cheese and a fresh cucumber finish the dish	625 P
BRUSCHETTA WITH VEGETABLES 95 g Grilled ciabatta with mozzarella, cherry tomatoes and baked pepper, with pomegranate sauce and Pesto	285 P
BRUSCHETTA WITH SALMON 80 g Grilled ciabatta with lightly salted salmon and cream cheese	335 P
BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF 85 g Grilled ciabatta with roast beef, caramelized onion and ginger dressing	335 P

## APPETIZERS FOR A COMPANY

CHARCUTIER 430/30 g Big platter of delicacies from all over the world	1 625 P
CHEESE PLATTER 130/30 g Assorted four types of cheese	955 P
BEER SNACKS PLATTER 370/60 g Specially to beer we offer all sorts of snacks	725 P

## SALADS

GREEK SALAD 215 g Greek salad seasoned with Vinaigrette sauce and grainy mustard	440 P
ROAST BEEF AVOCADO SALAD 250 g Roast beef marinated in soy sauce with coriander, served on a pillow from lettuce leaves and tomatoes-concasse with addition of spicy red onions. Seasoned with fragrant estragon oil	825 P
CAESAR SALAD WITH CHICKEN 250 g Juicy lettuce with cherry tomatoes and parmesan cheese, crispy ciabatta chips with sous vide chicken breast, seasoned with "Caesar" sauce	625 P
CAESAR SALAD WITH SHRIMPS 185 g Juicy lettuce with cherry tomatoes and parmesan cheese, crispy ciabatta chips with shrimps, seasoned with "Caesar sauce"	695 P

## SOUPS

BORCH 260/60/55/20/20/5 g Traditional Russian soup based on beetroot and meat broth with beef, carrots, onions and cabbage. Served with steamed buns, garlic and homemade lard	425 P
RAMEN 450 g Japanese soup on rich dashi broth with chicken breast, shrimp, rice noodles, chuka and champignons. Served with herbs and chicken egg	470 P
MINISTRONE 250/30 g Italian soup on vegetable broth with broccoli, cauliflower, sweet pepper, tomatoes, string beans and green peas. Served with parmesan cheese and Pesto	335 P

## MAIN COURSES

LAMB CUTLET 120/130/70 g Juicy lamb cutlet with red onions, tomatoes and herbs, with "Idaho" potatoes in barbecue sauce	725 P
BEEFSTEAK WITH FRIED POTATOES 170/150/40 g Flavorous beefsteak from chopped meat with the fried egg. Served with home-style fried potatoes	745 P

DIABLO BURGER WITH BEEF CUTLET 300/120/20 g Cutlet from chopped meat, hot sauce made from sour cream, Cheddar cheese, bacon and the crunchy leaf of a fresh salad perfectly do the part! Served with French fries	825 P
BEEF BURGER WITH PEANUT-HONEY SAUCE 360/120/20 g Flavorous burger with chopped meat cutlet, mild peanut and honey mayonnaise, cornichon, cilantro and Cheddar cheese. Fried egg and bacon added. Served with French fries	785 P
DORADO ACQUA PAZZA 260/40 g The Neapolitan way of stewing of fish in the «mad water» containing white wine, tomatoes and parsley	1 200 P
COTELETTES DE-VOLAILLE 210/100/40 g Juicy cutlet made from whole chicken fillet with butter, in breadcrumbs. Served with mashed potatoes	535 P
CHICKEN BREAST SOUS-VIDE WITH RICE 140/130/30 g Chicken breast, cooked by the sous-vide method, with rice and "Teriyaki" sauce	485 P
PORK RIBS IN ORANGE GLAZE 240/100/100/60 g The most delicate pork ribs baked to a caramel crust under honey and orange glaze. Served with French fries and stewed cabbage «Shoucroute»	985 P
ONE-PIECE-COOKED SALMON 165/55 g Fillet of a salmon fried or steamed according to your taste. Served with the refreshing arugula salad and a lemon in cream-mushroom sauce	1 350 P
DUCK BREAST WITH VANILLA SAUCE 200/30/20 g Delicately fried duck breast with a warm fig and soy-vanilla sauce based on a rice wine and natural vanilla	925 P
DUCK LEG CONFIT WITH CELERY PUREE 160/150/40 g Duck leg sous-vide slowly stewed. Served with celery puree with nutmeg in cherry sauce with addition of red wine	985 P
WOK WITH CALAMARI 250 g Wok with squid, udon noodles, vegetables, champignons and Kataifi shrimp in wok sauce	595 P

## HOT APPETIZERS

MOZZARELLA NUGGETS 210/30/20 g Chicken fillet sous-vide is wrapped up by slices of Mozzarella cheese and deep-fried until crisp in the English breading. Served with the garlick Aioli sauce	585 P
CHICKEN WINGS IN PEPPER SAUCE 250/110 g Chicken wings in pepper sauce with cherry tomatoes and herbs. Served with sweet and sour sauce	585 P
GARLIC CROUTONS 100/30 g	180 P
KATAIFI SHRIMPS 120/30 g Shrimp in a crispy Kataifi dough. Served with chili sauce	705 P

## SIDE DISHES

FRIED POTATOES WITH PORCINI MUSHROOMS 200/60 g	495 P
PEARL-BARLEY PORRIDGE, STEWED WITH VEGETABLES 150 g	200 P
DRANIKI (POTATO PANCAKES) 130/30 g Served with sour cream and dill oil	290 P

## DESSERTS

TIRAMISU WITH MANGO COOLIE 170 g Italian dessert based on mascarpone cheese with mango coolie	395 P
CREAM-CARAMEL TART 100 g A vibrant dessert made of two layers of caramel covered with caramelized nuts	285 P
HONEY CAKE 140 g Tender, flavorful honey cake	285 P
CHOCOLATE CAKE 240 g Chocolate sponge cake with dark chocolate cream	325 P
BIRD CHERRY («CHEREMUHA») CAKE 140 g Siberian specialty: soft cake layers from bird cherry flour are soaked with syrup and interbedded by a sour cream	285 P
PANNA COTTA WITH RASPBERRY COULIS 100 g Variation of a classical Italian creamy dessert	285 P
ESKIMO 60 g Sweet «Potato» cake made of chocolate biscuit with cream based on condensed milk. Served in the eskimo form	120 P