

ЗАВТРАКИ		
СЫРНИКИ	200 гр	330 P
ОМЛЕТ «ПУЛЯР»	150 гр	255 P
Пышный омлет с добавлением сливок и сыра		
КАША ОВСЯНАЯ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ	200 гр	200 P
ЧИА ПУДИНГ	120 гр	235 P

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
СПРИНГ-РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ	140 гр	685 P
Начинка из сливочного сыра, огурца и икры летучей рыбы. Подаем с соусом «Терияки»		
СПРИНГ-РОЛЛ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И КРЕВЕТКОЙ	180 гр	685 P
Начинка: салатный лист, рисовая лапша и пикантная заправка. Подаем с остро-сладким соусом в азиатском стиле		
СПРИНГ-РОЛЛ С СЕМГОЙ	160 гр	685 P
Вкусное сочетание дополнено хумусом, огурцом и сыром «Филадельфия». Подаем с легким соевым соусом		
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	130 гр	595 P
Основа блюда: телячья вырезка, подвергшаяся обработке шоковым холодом, оливковое масло и соус из листьев японской кинзы. Дополнено стружкой подсушенного желтка		
РОСТБИФ	180 гр	815 P
Подаем с томатной сальсой, имбирным соусом и чабаттой		
СЭНДВИЧ С РИЙЕТОМ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ	250 гр	585 P
Рийет - это нежный паштет с белым вином и специями. Поджаренные ломтики хлеба, салат «Айсберг», маринованный лук, сливочный сыр и свежий огурец завершают блюдо. Подаем под соусом из тунца и анчоусов		
БРУСКЕТТА ОВОЩНАЯ	95 гр	285 P
Чабатта, обжаренная на гриле, с моцареллой, томатами, печеным перцем с гранатовым соусом и песто		
БРУСКЕТТА С СЕМГОЙ	80 гр	335 P
Чабатта, обжаренная на гриле, с семгой слабой соли и сливочным кремом		
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ	85 гр	295 P
Чабатта, обжаренная на гриле, с ростбифом и имбирной заправкой		

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ		
ШАРКУТЬЕ	460 гр	1 625 P
Большая доска деликатесов со всего света		
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	250 гр	955 P
Ассорти из четырех видов сыра		
ПИВНАЯ ТАРЕЛКА	340 гр	585 P
Ассорти закусок к пиву		

САЛАТЫ		
ГРЕЧЕСКИЙ	215 гр	455 P
Греческий салат, заправленный соусами «Винегрет» и из зернистой горчицы		
САЛАТ ИЗ РОСТБИФА С АВОКАДО	250 гр	725 P
Ростбиф, маринованный в соевом соусе с кориандром, подаем на подушке из салатных листьев и томатов-конкассе с добавлением красного лука. Заправлен эстрагоновым маслом		
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	250 гр	465 P
Сочные листья салата с томатами черри и сыром пармезан, хрустящими чипсами из чабатты, грудкой су-вид, заправленные соусом «Цезарь»		
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	185 гр	595 P
Сочные листья салата с томатами черри и сыром пармезан, хрустящими чипсами из чабатты, сочными креветками, заправленные соусом «Цезарь»		

СУПЫ		
БОРЩ	340/60/20 гр	395 P
Подаем с пампушками, сметаной, чесноком и домашним салом		
РАМЕН	450 гр	450 P
Японский суп на насыщенном бульоне «Даши» с куриной грудкой, креветками, рисовой лапшой, чукой и шампиньонами. Подаем с зеленью и куриным яйцом		
МИНЕСТРОНЕ	250/30 гр	335 P
Итальянский суп на овощном бульоне с брокколи, цветной капустой, сладким перцем, томатами, стручковой фасолью и зеленым горошком. Подаем с сыром пармезан и песто		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
КОТЛЕТА ИЗ БАРАНИНЫ	320 гр	625 P
Сочная котлета из баранины с красным луком, помидорами и зеленью, с картофелем «Айдахо» в шашлычном соусе		
БИФСТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ	310 гр	685 P
Ароматный бифштекс из рубленого мяса с жареным яйцом. Подаем с картофелем домашнего		
БУРГЕР ДИАБЛО С ГОВЯЖЬЕЙ КОТЛЕТОЙ	410 гр	795 P
Котлета из рубленного ножом мяса, острый соус на сметане, сыр чеддер, бекон и хрустящий лист свежего салата. Подаем с картошкой фри		
БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ И МЕДОВЫМ СОУСОМ	500 гр	765 P
Ароматный бургер с котлетой из рубленого мяса, арахисово-медовым майонезом, корнишонами, кинзой и сыром чеддер. Дополнен жареным яйцом и беконом. Подаем с картошкой фри		
ДОРАДА АКВА ПАЦЦА	300 гр	1 100 P
Неаполитанский способ тушения рыбы в «бешеной воде», состоящей из белого вина, помидоров и петрушки		
КОТЛЕТА ДЕ-ВОЛЯЙ	350 гр	535 P
Сочная котлета из цельного куриного филе со сливочным маслом в панировочных сухарях. Подаем с картофельным пюре		
КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД С РИСОМ	300 гр	435 P
Куриная грудка, приготовленная методом су-вид, с рисом и соусом «Терияки»		
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ГЛАЗУРИ ИЗ АПЕЛЬСИНА	500 гр	955 P
Свинные ребра, запечённые до карамельной корочки под медово-апельсиновой глазурью. Подаем с картошкой фри и тушеной капустой «Шукрут»		
СЕМГА ЖАРЕНАЯ	220 гр	1 200 P
Филе семги, жареное или приготовленное на пару. Подаем с освежающим салатом из рукколы и лимона под сливочно-грибным соусом		
УТИНАЯ ГРУДКА С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ	250 гр	895 P
Деликатно обжаренная утиная грудка с теплым инжиром и соево-ванильным соусом		
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ	350 гр	865 P
Медленно тушёная целиком утиная ножка су-вид. Подаем с пюре из сельдерея под вишневым соусом		
ВОК С КАЛЬМАРОМ	250 гр	585 P
Сытный вок с кальмарами, лапшой удон, овощами, шампиньонами и креветкой Катаифи в соусе «Вок»		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
НАГТЕТСЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ	260 гр	475 P
Куриное филе су-вид обернуто ломтиками сыра моцарелла и обжарено во фритюре до хрустящей корочки. Подаем с чесночным соусом «Айоли»		
КРЫЛЬЯ В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ	360 гр	585 P
Крылья в перечном соусе с томатами черри и зеленью. Подаем с кисло-сладким соусом		
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ	130 гр	130 P
КРЕВЕТКИ КАТАИФИ	150 гр	705 P
Креветки в хрустящем тесте катаифи. Подаем с соусом чили		

ДЕСЕРТЫ		
ТИРАМИСУ С МАНГОВЫМ КУЛИ	170 гр	355 P
Итальянский десерт на основе сыра маскарпоне с манговым кули		
ТАРТ «КРЕМ-КАРАМЕЛЬ»	100 гр	245 P
Яркий десерт из двух слоёв карамели, покрытых карамелизованными орехами		
МЕДОВЫЙ ТОРТ	140 гр	245 P
Нежный, ароматный медовый торт		
ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ	240 гр	315 P
Торт из шоколадных бисквитов с кремом на основе темного шоколада		
ТОРТ «ЧЕРЕМУХОВЫЙ»	140 гр	265 P
Нежные коржи из черемуховой муки пропитаны сиропом и прослоены сметанным кремом		
ПАННА КОТТА С МАЛИНОВЫМ КУЛИ	100 гр	255 P
Вариация классического итальянского сливочного десерта		
ЭСКИМО	60 гр	105 P
Сладкое пирожное «Картошка» из шоколадных бисквитов с кремом на основе стуженного молока. Подаем в форме эскимо		

Директор
службы питания

/Д.Н.Мальшьева/

Главный
бухгалтер

/А.Г.Иванова/



BREAKFAST

CHEESE PANCAKES 200 g	330 P
OMELETTE DE LA MERE POULARD 150 g Lush omelette with cream and cheese	255 P
OATMEAL PORRIDGE WITH BERRY SAUCE 200 g	200 P
CHIA PUDDING 120 g	235 P

COLD APPETIZERS

SPRING-ROLL WITH A SMOKED EEL 140 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 180 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 160 g Rolled from a rice paper. The flavoring combination is complemented with hummus, a cucumber and Philadelphia cheese. Served with light soy sauce	685 P
BEEF TARTARE 130 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 180 g Served with tomato salsa, ginger sauce and ciabatta	815 P
SANDWICH WITH RILLETTES OF RED FISH 250 g We cook rillettes 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	585 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	295 P

APPETIZERS FOR A COMPANY

CHARCUTIER 460 g Big platter of delicacies from all over the world	1 625 P
CHEESE PLATTER 250 g Assorted four types of cheese	955 P
BEER SNACKS PLATTER 340 g Specially to beer we offer all sorts of snacks	585 P

SALADS

GREEK SALAD 215 g Greek salad seasoned with Vinaigrette sauce and grainy mustard	455 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	725 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	465 P
CAESAR SALAD WITH SHRIMPS 185 g Juicy lettuce with cherry tomatoes and parmesan cheese, crispy ciabatta chips with shrimps, seasoned with “Caesar sauce”	595 P

SOUPS

BORCH 420 g Traditional Russian soup based on beetroot and meat broth with beef, carrots, onions and cabbage. Served with steamed buns, garlic and homemade lard	395 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	450 P
MINESTRONE 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 320 g Juicy lamb cutlet with red onions, tomatoes and herbs, with “Idaho” potatoes in barbecue sauce	625 P
BEEFSTEAK WITH FRIED POTATOES 310 g Flavorous beefsteak from chopped meat with the fried egg. Served with home-style fried potatoes	685 P
DIABLO BURGER WITH BEEF CUTLET 410 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	795 P
BEEF BURGER WITH PEANUT-HONEY SAUCE 500 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	765 P
DORADO ACQUA PAZZA 300 g The Neapolitan way of stewing of fish in the «mad water» containing white wine, tomatoes and parsley	1 100 P
COTELETTES DE-VOLAILLE 350 g Juicy cutlet made from whole chicken fillet with butter, in breadcrumbs. Served with mashed potatoes	535 P
CHICKEN BREAST SOUS-VIDE WITH RICE 300 g Chicken breast, cooked by the sous-vide method, with rice and “Teriyaki” sauce	435 P
PORK RIBS IN ORANGE GLAZE 500 g The most delicate pork ribs baked to a caramel crust under honey and orange glaze. Served with French fries and stewed cabbage «Shoucroute»	955 P
ONE-PIECE-COOKED SALMON 220 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	1 200 P
DUCK BREAST WITH VANILLA SAUCE 250 g Delicately fried duck breast with a warm fig and soy-vanilla sauce based on a rice wine and natural vanilla	895 P
DUCK LEG CONFIT WITH CELERY PUREE 350 g Duck leg sous-vide slowly stewed. Served with celery puree with nutmeg in cherry sauce with addition of red wine	865 P
WOK WITH CALAMARI 250 g Wok with squid, udon noodles, vegetables, champignons and Kataifi shrimp in wok sauce	585 P

HOT APPETIZERS

MOZZARELLA NUGGETS 260 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	475 P
CHICKEN WINGS IN PEPPER SAUCE 360 g Chicken wings in pepper sauce with cherry tomatoes and herbs. Served with sweet and sour sauce	585 P
GARLIC CROUTONS 130 g	130 P
KATAIFI SHRIMPS 150 g Shrimp in a crispy Kataifi dough. Served with chili sauce	705 P

DESSERTS

TIRAMISU WITH MANGO COOLIE 170 g Italian dessert based on mascarpone cheese with mango coolie	355 P
CREAM-CARAMEL TART 100 g A vibrant dessert made of two layers of caramel covered with caramelized nuts	245 P
HONEY CAKE 140 g Tender, flavorful honey cake	245 P
CHOCOLATE CAKE 240 g Chocolate sponge cake with dark chocolate cream	315 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	265 P
PANNA COTTA WITH RASPBERRY COULIS 100 g Variation of a classical Italian creamy dessert	255 P
ESKIMO 60 g Sweet «Potato» cake made of chocolate biscuit with cream based on condensed milk. Served in the eskimo form	105 P

F&B Director

/D.N.Malysheva/

Chief accountant

/A.G.Ivanova/

