

STARTERS

		СТАРТЫ	
01.		Тартар из тунца / яично - трюфельная эспума Tuna tartare/egg and truffle espuma	690
02.		Тартар из лосося / чипсы из водорослей / соус «Понзу» Salmon tartare/seaweed chips/ponzu sauce	950
03.		Паштет из макрели / облепиха / бородинский хлеб / лук фри Mackerel pate/sea buckthorn/Borodinsky bread/fried onions	450
04.		Карпаччо из осьминога / оливковое масло / лимон / каперсы Octopus carpaccio/olive oil/lemon/caperberries	1200
05.		Брускетта с неаполитанскими сардинами и розовыми томатами Neapolitan sardines/tomatoes/ciabatta	390
06.		Брускетта с лососем / руккола / рикотта Salmon bruschetta/arugula / ricotta	550
07.		Пармская ветчина с гранитой из дыни, нектарина и джина Melon-gin-peach granita / Parma ham	240
08.		Севиче из дорадо / паста ахи амарилло / мандарин / зеленый лук Dorado ceviche / paste de aji Amarillo / mandarin / scallions	830
09.		Мортаделла / оливки / вяленые томаты / сардины Mortadella / green olives / sun-dried tomatoes / sardines	990
10.		Лаймовая гранита / красная икра lime granita / red caviar	460
11.		Тартар из говядины / кукурузная гренка Beef tartare / corn crouton	670

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.

Please tell your waiter if you have any food allergies or intolerances. All prices are in rubles.

STARTERS

СТАРТЫ

	12.	Сыр, 50 грамм Cheese, 50 gr	
		Грюйер Gruyere	470
		Бри Brie	470
		Пармиджано реджано Parmigiano reggiano	470
		Горгондзола Gorgonzola	390
		Тед де Муан Tete de Moine	500
		Пекорино Pecorino	470

ХЛЕБ

	13.	Гречишный хлеб / масло с жареным луком Buckwheat bread/ oil with fried onion	180

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.

Please tell your waiter if you have any food allergies or intolerances. All prices are in rubles.

SALADS

САЛАТЫ

14.	Обоженная семга / красная икра / сырный соус и яйцо	550	
	Seared salmon/red caviar/cheese sauce and an egg		
15.	Авокадо / салат пак-чой / брокколи / шпинат / соус «Унаги»	890	
	Avocado/bok choy/broccoli/spinach/unagi sauce		
16.	Хурма гриль / рикотта / кейл / руккола / трюфельное масло / цветочный мёд	500	
	Grilled persimmon / ricotta/kale/arugula/truffle oil/floral honey		
17.	Говяжья грудинка / соус зеленый чили / азиатская заправка	790	
	Beef brisket / green chili pepper sauce / Asian dressing		
18.	Щупальца кальмара / соус «Шисо» / руккола и томаты	690	
	Squid tentacles/shiso sauce/rocket salad/tomatoes		
19.	Свежие овощи / заправка из киви / глазированные кедровые орешки	490	
	Fresh vegetables / kiwi dressing / glazed pine		

Сведения, указанные в настоящем меню, носят информационный характер. Точный состав блюд уточняйте у вашего официанта.

SOUPS

СУПЫ

20.	Суп с угрем / водоросли вакаме / рис Eel soup/wakame seaweed/rice	690	
21.	Крабовый крем-суп / дим сам / сырное облако Cream of crab soup/dim sum/layered cheese mousse	570	
22.	Утиный бульон / домашние пельмени с уткой / вяленый козлёнок Duck stock/homemade dumplings with duck/sun dried goat	390	
23.	Суп – капучино / грибы / трюфельное масло / картофель Cream mushroom soup – cappuccino/truffle oil/potato	420	
24.	Копчёные томаты / страчателла / зелёное масло Smoked tomatoes / stracchiella / green oil	520	

Сведения , указанные в настоящем меню, носят информационный характер. Точный состав блюд уточняйте у вашего официанта.

MAIN DISHES

		ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
25.	Креветки Ботан / вино / чеснок / базилик	Shrimp Botan / wine / garlic / basil	1390
26.	Голубые мидии в винном / томатном соусе (на выбор)	Blue mussels with tomato or wine sauce	690
27.	Куриная голень / сельдереевое пюре / бекон / апельсиновый соус	Chicken drumstick / celery puree / bacon / orange sauce	720
28.	Стейк из палтуса / шпинат / каперсы	Halibut steak / spinach / capers	1350
29.	Ризотто / чёрный трюфель / белые грибы	Risotto / black truffle / porcini mushrooms	920
30.	Хвост лангуста / чили / чеснок / крабовый биск	Lobster's tail / chili / garlic / crab bisque	2900
31.	Ризотто с щукой / щучья икра	Risotto with pike / pike caviar	890
32.	Шпинатная паста / форель холодного и горячего копчения / красная икра	Spinach paste/hot and cold smoked trout/red caviar	870
33.	Утка / пюре из печеных зеленых яблок / вишневый соус	Duck/baked green apple puree/cherry sauce	960

Сведения, указанные в настоящем меню, носят информационный характер. Точный состав блюд уточняйте у вашего официанта.

MAIN DISHES

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

34.	Топ блейд / картофель с розмарином и тимьяном / соус «Беарнез» Top blade steak/potatoes with rosemary and thyme/ bearnaise sauce	1200	
35.	Глазированная семга / овощное пюре / пена из корня галангал Glazed salmon/vegetable puree/foam of galangal root	990	
36.	Телячья корейка / пюре / грибной соус Veal loin/potato puree/mushroom sauce	1100	
37.	Копченая говяжья грудинка / грибное пюре / зеленый лук Smoked beef brisket/ mushroom puree/ scallions	1050	
38.	Кальмар гриль / томаты / соус с прованскими травами Grilled squid / tomatoes/ provencal herb sause	880	
39.	Обжаренные гребешки / картофельный салат / морошка Fried scallops/potato salad/cloudberry	1050	
40.	Телячий мозг в панировке / картофельное пюре / грибной соус Chicken fried calf's brain/ potato puree/ mushroom sauce	590	
41.	Тигровые креветки в панировке / соус «Чили-манго» Chicken fried giant tiger prawns/ chili-mango sauce	760	
42.	Медальон из говядины / брокколи / картофельная эспума Beef medallions/ broccoli/potato espuma	1150	

MAIN DISHES

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

New	43.	Спагетти / томаты / базилик Spaghetti paste / tomatoes / basil	600
New	44.	Спагетти / песто из рукколы / фисташка / вяленые томаты Spaghetti paste / arugula pesto / pistachio / sun-dried tomatoes	650
New	45.	Спагетти / вонголе / чили / белое вино / чеснок / лук Spaghetti paste / vongole / chile /white wine / garlic / onion	700
New	46.	Петух в прованских травах / томатный соус / лимон Rooster in Provencal herbs / tomato sauce / lemon	1200
New	47.	Телячья корейка / печёный перец / сливочное трюфельное масло Veal Loin / roasted pepper / truffle butter	1700
New	48.	Стейк «Шатобриан» / Фуа-гра / трюфельный демиглас Chateaubriand Steak / Foie gras/ truffle demi-glace	2300
New	49.	Дорадо на гриле / на пару Dorado grilled or steamed	1450
New	50.	Треска / сельдереевое пюре / соус из сморчков Cod / celery puree / morel sauce	890

SIDE DISHES

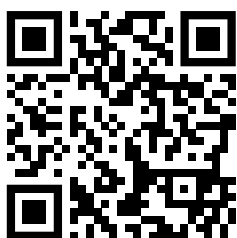
ГАРНИРЫ

	51.	Печеная тыква Baked pumpkin	350
	52.	Морковное пюре Carrot puree	250
	53.	Картофельное пюре Mashed potatoes	300
	54.	Спагетти Spaghetti	250
	55.	Киноа с овощами Quinoa with vegetables	370
	56.	Брокколи на гриле Grilled broccoli	290

Сведения, указанные в настоящем меню, носят информационный характер. Точный состав блюд уточняйте у вашего официанта.



Сейчас
ты закажешь
один из лучших
десертов
в своей жизни,
а пока ждёшь его,
можешь оставить
нам отзыв по
коду ниже



DESSERTS

ДЕСЕРТЫ

57.	Морковный пирог / крем-чиз / корица Carrot cake / cream cheese / cinnamon	500
58.	Бришь / чернослив / коньячное мороженое Brioche / prunes / cognac ice cream	470
59.	Лимон / юзу / тимут Lemon / yuzu / timut pepper	500
60.	Кофе / кокос / пекан Coffee / coconut / pecan	500
	МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ	
61.	Арахис / карри Peanuts / curry	190
62.	Маракуйя / джин Passion fruit / gin	250
63.	Спородина / ежевика / бузина Currant / blackberry / elderberry	190
64.	Мандарин / юзу Mandarin / yuzu	190
65.	Личи / ананас Lichee / pineapple	190

save the waiter,
drink wine.

Сведения, указанные в настоящем меню, носят информационный характер. Точный состав блюд уточняйте у вашего официанта.

The content of this menu is informative only. Please ask your waiter if you need more information about the contents of the dishes.