



МЕНЮ

menu





УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ symbols

ВЕГЕТЕРИАНСКОЕ
vegeterian



ВЕГАНСКОЕ
vegan



ОСТРОЕ
spicy



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт,
пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ cold starters

ОГОРОДНЫЕ ОВОЩИ assorted seasonal vegetables



розовый томат, огурцы тепличные, сладкий перец, редис, зелень
pink tomatoes, cucumbers, bell peppers, radish, assorted greens

440 г 880 Р

ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ assorted farm cheese



камембер по-деревенски в золе, сыр с голубой плесенью, твердый козий, домашний пармезан, качотта ремесленная с Крымским трюфелем, качотта с добавлением ароматных трав и злаков. Лесной орех и дикий мед
camembert in ashes, cheese with mold, hard goat cheese, parmesan, cacciotta with Crimean truffle, cacciotta with aromatic herbs and cereals. Hazelnuts and wild honey

270 г 1 950 Р

ГРАВЛАКС ИЗ ЛОСОСЯ gravlax

благородный лосось трех изысканных посолов
3 kind salmon gravlax

200 г 1 950 Р

АНТИПАСТИ antipasta

насыщенный вкус бастурмы с пряным налетом чамана, пикантная сальчичон и чоризо с бархатистой остротой, сочная куриная пастрома и ароматный суджук, оливки каламата, артишок, вяленый томат и сыр моцарелла

rich taste of basturma with a spicy touch of chaman, spicy salcichon and chorizo with a velvety pungency, chicken pastrami and fragrant sujuk, kalamata olives, artichoke, dried tomatoes and mozzarella cheese

360 г 1 600 Р

КАПРЕЗЕ caprese



сочные томаты, моцарелла под классическим соусом песто и кедровым орехом
juicy tomatoes, mozzarella with classic pesto sauce and pine nuts

290 г 980 Р

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

cold starters

СЕВИЧЕ ИЗ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА

scallop ceviche

гребешок су-вид, в кокосово-лаймовом море, с манго, авокадо, кинзой и пикантным чили
scallop sous-vide, in a coconut-lime sea, with mango, avocado, cilantro and spicy chili

170 г 1 100 ₽



БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

bruschetta with salmon

лосось-гравлакс на хрустящей чиабатте, с творожным сыром, авокадо и икрой форели
gravlax salmon on crispy ciabatta, with cottage cheese, avocado and trout roe

130 г 950 ₽



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

beef tartare

лучшая часть говядины с перепелиным желтком, каперсами, сладким луком,
ржаной крошкой и пармезаном
beef, red onion, caper, quail egg yolk, rye crumbs and parmesan

170 г 1 250 ₽



БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ

roast beef bruschetta

домашний ростбиф в мясном соусе на обжаренной чиабатте с крем-сыром,
зелёным миксом с вялым томатом и сладким луком
homemade roast beef in meat sauce on fried ciabatta with cream cheese, green mix
with dried tomatoes and sweet onions

180 г 850 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

hot starters

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ В ЛАВАШЕ

fried suluguni cheese in lavash



традиционный грузинский сыр с кинзой и чесноком, в тонком лаваше обжаривается на гриле, отдаём с «Хайдари»
traditional Georgian cheese with coriander and garlic, grilled in thin lavash, served with «Khaidari»

220 г 650 Р



КОКОТ КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ

cocote with chicken and mushrooms

запечённый в сливочном соусе под сырной шелухой
baked in cream sauce with cheese

250 г 950 Р



КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

grilled prawns

тигровые креветки жареные с виноградом
tiger prawns fried with grapes

200 г 1 450 Р

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

hot starters

КОКИЛЬ ИЗ МОРСКИХ ГАДОВ

seafood coquille

мясо мидии чилийской, дикая тигровая креветка, кубик лосося, обжарим
с перьями порея, потушим в сливках и запечем под сыром
chilean mussel meat, wild tiger shrimp, diced salmon, fried with leek feathers, stewed in
cream and baked with cheese

240 г 1 450 Р



ЧИЛИЙСКИЕ МИДИИ В СОУСЕ ДОРБЛЮ

chilean mussels in dorblou sauce

в благородном соусе с хрустящей чабаттой
in a noble sauce with crispy ciabatta

350 г 1 350 Р



ЧИЛИЙСКИЕ МИДИИ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

chilean mussels in tom yam sauce



в пикантном тайском соусе с хрустящей чабаттой
in spicy Thai sauce with crispy ciabatta

350 г 1 100 Р

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



САЛАТЫ salads

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ greek salad



огородные овощи с традиционным греческим сыром в классической заправке
garden vegetables with traditional Greek cheese in a classic dressing

300 г 880 Р



САЛАТ НИСУАЗ nicoise salad

прованская классика в филе тунца, зелёном миксе, черри, перепелином яйце
с оливково-горчишной заправкой
provençal classic in tuna fillet, green mix, cherry tomatoes, quail egg with olive- mustard dressing

260 г 1 450 Р



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО И РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ green salad with crayfish

добавим сегменты апельсина, черри, а заправим устричным соусом
add segments of orange, cherry, and season with oyster sauce

250 г 1 650 Р



САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ТРЮФЕЛЬНОЙ КАЧОТТОЙ salad with turkey and truffle caciotta

индейка су-вид с артишоком и вяленным томатом в миксе под заправкой «демиглас»
turkey sous-vide with artichoke and dried tomatoes in a mixed salad with demiglas dressing

230 г 980 Р

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



САЛАТЫ salads

ОЛИВЬЕ С КРАБОМ olivier salad with crab

традиционный салат, но с мясом краба
crab meat, carrot, potato, egg, quail egg, cucumber, green peas, mayonnaise, red caviar

220 г 1 600 Р

.....

ФРЕШ МИКС С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ fresh mix with tiger prawns

с манго, авокадо и мини томатом в азиатском дрессинге
with mango, avocado and cherry tomato in asian dressing

240 г 1 250 Р

.....

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ caesar salad with chicken

листья салата романо и айсберга в соусе из рыб с рваными сухарями и курицей гриль
romano and iceberg lettuce leaves in fish sauce with torn breadcrumbs and grilled chicken

320 г 980 Р

.....

РОСТБИФ САЛАТ salad roast beef

картофель с грибным соусом, в замесе рукколы с томатом, лесным орехом и вырезкой телёнка
potatoes with mushroom sauce, mixed arugula with tomatoes, hazelnuts and roast beef

220 г 1 350 Р

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



СУПЫ soup

ОКРОШКА С ГОВЯДИНОЙ okroshka with beef

на квасе или айране
on kvass or ayran

350 г 750 Р



УХА ЦАРСКАЯ tsar's ukha fish soup

с лососем, треской и рыбным пирожком
with salmon, cod and fish pie

300 г 1 150 Р



ТОМ-ЯМ tom yam



тайский острый суп с морепродуктами
thai spicy seafood soup

400 г 1 150 Р



КУРИНЫЙ СУП chicken soup

домашняя лапша с яйцом
homemade noodles with egg

340 г 550 Р



БОРЩ borsch

на первом бульоне с говядиной, чесночным хлебом и бутербродным салом
traditional Russian soup with beef, cabbage, potatoes, beets, carrot and garlic bread, bacon

450 г 850 Р

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



БУРГЕРЫ И СЭНДВИЧИ

burgers and Sandwiches

БУРГЕР С КУРИЦЕЙ

chicken burger

бочковой огурец, слайс помидора, зелёный микс, сыр чеддер, всё под булочкой с кунжутом,
картофель фри и сырный соус

barrel cucumber, tomato slice, green mix, cheddar cheese, all under a sesame bun.
french fries and cheese sauce

450 г 980 Р



БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ

beef burger

бочковой огурец, слайс помидора, зелёный микс, сыр чеддер, всё под булочкой с кунжутом,
картофель фри и сырный соус

barrel cucumber, tomato slice, green mix, cheddar cheese, all under a sesame bun.
french fries and cheese sauce

450 г 1 650 Р



КЛАБ-СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ

club sandwich with salmon

лосось слабой соли на тостовом хлебе с помидором, свежем миксом, огурцом
и сырным соусом, картофель фри и сырный соус

lightly salted salmon on toast bread with tomato, fresh mix, cucumber and cheese sauce,
french fries and cheese sauce

450 г 1 650 Р



КЛАБ-СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ

club sandwich with chicken

филе куриное на гриле с яичницей, сыром, свежими овощами и айсбергом
на тостовом хлебе, картофель фри и сырный соус

grilled chicken fillet with egg, cheese, fresh vegetables and iceberg on toast bread,
french fries and cheese sauce

450 г 980 Р

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



ПАСТА И РИЗОТТО

pasta and risotto

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ И ШПИНАТОМ

tagliatelle with salmon and spinach

в сливочном соусе
in a creamy sauce

300 г 1 650 Р



ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

pasta with seafood

сливочный соус с мясом мидии чилийской, дикой тигровой креветкой и кальмаром
creamy sauce with chilean mussel meat, wild tiger shrimp and squid

310 г 1 650 Р



ФЕТУЧИНИ АЛЬФРЕДО

fettuccine alfredo

с курицей, орегано и шампиньонами в сливках
with chicken, oregano and champignons in cream

300 г 980 Р



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

spaghetti carbonara

на желтке, сливках с беконом и хамоном
on egg yolk, cream with bacon and ham

300 г 1 150 Р

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



ПАСТА И РИЗОТТО

pasta and risotto

ПЕННЕ АРАБЬЯТА

penne arabiata



пикантный томатный соус с чили, оливками и луком шалот
spicy tomato sauce with chili, olives and shallots

300 г 880 Р



ПЕННЕ АРАБЬЯТА С ТЕЛЯТИНОЙ

penne arabiata with beef

вырезка в томатном пикантном соусе с перцем чили, оливками и луком шалот
beef in tomato sauce with chili peppers, olives and shallots

350 г 1 500 Р



РИЗОТТО С ГРИБАМИ

risotto mushroom



белый гриб, вешенки и шампиньоны, настоянные на трюфельном масле
porcini mushroom, oyster mushrooms and champignons infused with truffle oil

300 г 980 Р



РИЗОТТО С МОРСКИМИ ГАДАМИ

risotto seafood

мясо мидий, дикая тигровая креветка, гребешок морской, филе кальмара
mussel meat, wild tiger shrimp, scallop, squid fillet

330 г 1 650 Р

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

meat main course

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК

chicken shashlik

с рисом, свежими овощам и сацебели
served rice, fresh vegetables, satsebeli sauce

400 г 950 Р



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

beef shashlik

с рисом, свежими овощами и ткемали
served rice, fresh vegetables, tkemali sauce

380 г 1 850 Р



ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА С КАРТОФЕЛЕМ В СКОВОРОДЕ

pan-fried beef with potatoes

говяжью вырезку с молодым картофелем, мини томатом и луком, зажариваем на постном масле, сдабриваем петрушкой и отдаём с хайдари и тонким лавашом
served khaidari sauce, cherry tomatoes, lavash

450 г 1 850 Р



СТЕЙК РИБАЙ

rib eye steak

с кукурузой-гриль и соусом фунги
with grilled corn and fungi sauce

360 г 3 900 Р

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

meat main course

ПРЯНЫЙ СТЕЙК

beef tenderloin

классический шатобриан на пюре из печёного баклажана с пармезаном, под соусом демиглас
classic chateaubriand mashed baked eggplant with parmesan cheese, with demiglas sauce

360 г 2 450 Р



ОВОЯГ ИЗ ЯГНЁНКА

lamb ovoyag

баранина долгого томления с горными травами, картофелем, томатами всё
в собственном соку и ароматной тонкой дымкой

lamb stewed over low heat with mountain herbs, potatoes, tomatoes in their
own juice and fragrant smoke

300 г 1 500 Р



УТИНАЯ НОЖКА ВВQ С ФИСТАШКОЙ

BBQ duck leg with pistachio

на пюре из батата, с сублимированной малиной
with sweet mashed potatoes and freeze-dried raspberries

300 г 1 850 Р

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ seafood main course

ФИЛЕ КАЛЬМАРА НА РИСОВОМ ПЛАТО С РУККОЛОЙ squid on rice with arugula

готовим в сальсе и белом вине
in salsa and white wine

300 г 1 450 Р



МОРСКОЙ ВОЛК НА ГРИЛЕ grilled sea bass

жаренный в средиземноморских специях сибас с зелёным миксом
sea bass fried in mediterranean spices with a green mix

500 г 2 600 Р



ЖАРЕНАЯ БАРАБУЛЯ fried red mullet

с рукколой, сладким луком и лимоном
with arugula, sweet onion and lemon

270 г 1 850 Р

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ seafood main course

СТЕЙК ТРЕСКИ halibut steak

на соте из стручковой фасоли и перца
saute of green beans and bell pepper

350 г 1 450 Р



САЛЬМОН ФИЛЕ salmon steak

лосось в прованских травах жаренный на гриле
grilled salmon in provencal herbs

300 г 2 600 Р



ФИЛЕ ЯНТАРНОЙ ФОРЕЛИ amber trout fillet

со шпинатом и грибами муэр в соусе шисо
with spinach and muer mushrooms in shiso sauce

430 г 1450 Р

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



ГАРНИРЫ

side dishes

СПАРЖА НА ГРИЛЕ С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ



grilled asparagus

180 г 980 ₽



ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ В СЛИВКАХ С ЧЕСНОКОМ

string beans in cream with garlic

200 г 650 ₽



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ



grilled vegetables

кабачок, баклажан, болгарский перец, шампиньоны
zucchini, eggplant, bell pepper, mushroom

200 г 680 ₽



БРОККОЛИ НА ПАРУ



steamed broccoli

180 г 580 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



ГАРНИРЫ

side dishes

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

mashed potatoes

180 г 580 ₽

.....

БАТАТ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ

sweet potato fries with parmesan cheese

200 г 750 ₽

.....

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

french fries

190 г 480 ₽



.....

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

potato wedges

190 г 480 ₽



.....

РИС БЕЛЫЙ

white rice

150 г 300 ₽



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



ДЕСЕРТЫ desserts

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

seasonal fruits

1 200 г 1 850 Р



КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ hand made chocalate candies

1 шт 230 Р

ФИТНЕС КОНФЕТЫ

fitness candy

сухофрукты, орехи, горький шоколад
dried fruits, nuts, bitter chocolate

1 шт 230 Р



МАКАРОНС

macarons

1 шт 250 Р

ПУДИНГ ЧИА МАНГО

chia mango pudding

молоко кокосовое, мед, семена чиа, фруктовое пюре
coconut milk, honey, chia seeds, fruit puree

150 г 480 Р



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



ДЕСЕРТЫ
desserts

МУСС ЯГОДА
berry mousse

освежающий мятный мусс на лимонном бисквите с сочной начинкой из спелых ягод
refreshing mint mousse on lemon sponge cake with juicy filling of ripe berries

150 г 750 Р



МУСС МАНГО
mango mousse

воздушный мусс манго на кокосовом бисквите с конфи маракуйя
и сочными кусочками манго в центре
mango mousse on coconut sponge cake with passion fruit confit
and juicy mango slices in the center

150 г 850 Р



ДУБАЙСКИЙ ДЕСЕРТ
dubai dessert

нежный мусс на молочном шоколаде с хрустящей начинкой из фисташки и теста катаифи
delicate mousse on milk chocolate with crispy filling of pistachios and kataifi dough

150 г 980 Р



БРАУНИ
brownie

шоколадно-ореховый брауни в оболочке из мусса на темном шоколаде
и шоколадной карамелью в центре
chocolate-nut brownie in a mousse shell on dark chocolate
and chocolate caramel in the center

140 г 950 Р

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.



ДЕСЕРТЫ desserts

МЕДОВИК КАРАМЕЛЬНО – АРАХИСОВЫЙ caramel – peanut honey cake

медово-карамельные коржи с арахисом в карамельном муссе
honey-caramel cakes with caramel cream and peanuts

200 г 750 ₽

.....

ТИРАМИСУ БЕЙЛИС-КОФЕ tiramisu Baylis-Coffee

классический мусс тирамису в дополнении ликера Бейлис
с печеньем савоярди в кофейной пропитке
classic tiramisu mousse topped with Baileys liqueur and savoyardi biscuits soaked in coffee

170 г 750 ₽

.....

ПАХЛАВА ТУРЕЦКАЯ turkish baklava

200 г 650 ₽

.....

СЫРНИКИ cheesecakes

230 г 680 ₽

.....

МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР ice cream

50 г 350 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
предупредите об этом вашего официанта.

