

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Гуакомоле .....	340
<i>Острая мексиканская закуска из авокадо, красного лука, томатов, кинзы и чили перцем. Подается с хлебными чипсами</i>	
Капрезе .....	430
<i>Томаты, сыр Моцарелла, базилик, соус Песто, оливковое масло, крем бальзамик</i>	
Тартар из говядины .....	520
<i>Говядина, заправленная горчицей, оливковым маслом и специями. Подается с хлебными чипсами, перепелиным желтком и томатами черри</i>	
Ростбиф из телятины .....	680
<i>Нежнейший ростбиф из говяжьей вырезки в сочетании с соусом из тунца. Подается с томатами черри и листьями салата</i>	
Брускетты с копченой скумбрией и пряной сельдью.....	320
<i>Филе скумбрии холодного копчения. Подается с маринованным лучком на хрустящей чабатте. Филе сельди, заправленное яблоком, яйцом и луком. Подается на тосте ржаного хлеба.</i>	
Тартар из лосося с авокадо .....	680
<i>Филе лосося в сочетании с авокадо в тайском соусе с имбирём</i>	
Рыбное плато .....	890
<i>Рыба слабой соли, холодного копчения и маринованная. Подается с творожным сыром, гигантскими оливками и долькой лимона</i>	
Мясная тарелка .....	690
<i>Мясные деликатесы собственного приготовления Подается с маринованными овощами</i>	
Свежие овощи с зеленью .....	340
<i>Букет из свежих овощей. Подается с соусом Карри</i>	
Ассорти европейских сыров .....	780
<i>Композиция европейских сыров. Подается с виноградом, медом и орешками</i>	
Фруктовая тарелка .....	580
<i>Сезонные фрукты</i>	
<b>САЛАТЫ</b>	
Оливье с подкопчённым лососем .....	480
<i>Подается с подкопчённым лососем и красной икрой</i>	
Салат с куриной печенью .....	420
<i>Листья салата с томленной куриной печенью, заправленные сливочно-виноградным соусом</i>	
Салат руккола с креветками .....	670
<i>Хрустящие листья рукколы с жареными тигровыми креветками и томатами черри, заправленные итальянским соусом</i>	
Теплый салат с говядиной .....	580
<i>Нежная говядина в сочетании с обжаренными овощами. Подается на подушке из листьев салата с медово-горчичной заправкой с добавлением соуса Ворчестер и устричного соуса</i>	

Цезарь с креветками .....	690
<i>Салат из жареных креветок, листьев салата Ромейн, томатов черри и твердого сыра. Подается с соусом Цезарь</i>	
Цезарь с курицей .....	560
<i>Салат из куриного филе, листьев салата Ромейн, томатов черри и твердого сыра. Подается с соусом Цезарь</i>	
Салат с угрем и авокадо .....	650
<i>Паназиатский салат с копченым угрем, авокадо, листьями салата и ореховым соусом</i>	
Салат чука .....	310
<i>Морские водоросли, маринованные в острой заправке с перцем чили. Подается с ореховым соусом</i>	
Греческий .....	490
<i>Овощной салат с греческой заправкой. Подается с сыром Фета, сладким красным луком и листьями базилика</i>	
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	
Тунец .....	540
<i>Слайсы обжаренного филе тунца на подушке из овощей, томленных в сливках</i>	
Запечённый баклажан .....	410
<i>Классический «Пармиджано». Жареный баклажан и томат с добавлением сыра Моцарелла и томатного соуса</i>	
Клаб- сэндвич .....	530
<i>Обжаренный бекон, куриная грудка и яичница в сочетании со свежими овощами и хрустящим листом салата на поджаренных тостах. Подается с картофелем фри и томатным соусом</i>	
Куриная грудка с сыром .....	470
<i>Фаршированная сливочным сыром куриная грудка с жареными овощами и соусом Песто</i>	
<b>СУПЫ</b>	
Уха .....	540
<i>Наваристый бульон с филе семги, трески и судака, заправленный кинзой, томатами и паприкой</i>	
Борщ .....	420
<i>Классический борщ с соусом Песто. Подается со сметаной</i>	
Куриный бульон .....	350
<i>Подается с перепелиным яйцом, куриным филе, лапшой и зеленью</i>	
Окрошка на квасе или кефире .....	290
<i>Традиционный холодный суп из свежего редиса, огурца, запечённого картофеля, ветчины и ароматной зелени. Заправка из кваса или кефира</i>	
Том Ям .....	690
<i>Кисло-сладкий Паназиатский суп с тигровыми креветками, кокосовым молоком и перцем чили</i>	

Мисо-суп ..... 310  
*Мисо-бульон с соевым сыром Тофу, водорослями Вакаме и грибами Намеко*

Суп Кимчи ..... 310  
*Мисо-бульон с яичным белком, соевым сыром Тофу, острой пастой Шичими и водорослями Вакаме*

Сливочный суп с угрем ..... 430  
*Подается с рисом, копченым угрем и водорослями Вакаме*

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Сибас с базиликовым пюре ..... 860  
*Филе сибаса с запавленным соусом Песто картофельным пюре*

Котлеты из щуки ..... 490  
*Ароматные котлеты из щуки на подушке из картофельного пюре. Подаются с грибным соусом*

Судак с ньокками ..... 570  
*Филе судака с яйцом пашот и картофельными ньокками, томленными в сливочном соусе*

Филе семги ..... 890  
*Филе семги на подушке из жареных листьев салата Ромейн с томатами черри*

Пельмени мясные с бульоном ..... 490  
*Домашние пельмени из мясного фарша. Подаются с наваристым куриным бульоном и сметаной*

Бефстроганов ..... 680  
*Говяжья вырезка в сливочно-грибном соусе с картофельным пюре и малосольными огурчиками*

Куриная грудка ..... 520  
*Маринованная и обжаренная куриная грудка с ароматным рисом и грибным соусом*

Стейк из говяжьей вырезки ..... 890  
*Стейк из говяжьей вырезки с овощами соте и соусом Нью Йорк*

Стейк из свинины ..... 620  
*Маринованная в соусе BBQ свиная шея, обжаренная на гриле. Подается с апельсиново-горчичным соусом и отварной кукурузой*

## ГАРНИРЫ

Стручковая фасоль с кунжутом ..... 170

Овощи на гриле ..... 320

Кукуруза на гриле ..... 240

Гречка с грибами ..... 200

Жареный картофель с грибами ..... 220

Картофель фри ..... 170

Картофельное пюре ..... 170

СОУСЫ ..... 80

*В ассортименте*

## WOK

Вок с цыпленком .....	580
Вок с говядиной .....	580
Вок с креветками .....	580
<i>Кукуруза, горошек, паприка, лук, морковь, фасоль, имбирь, чеснок, кунжутное масло, соевый соус.</i>	
<i>Соус на Ваш выбор: кисло-сладкий Чили или менее острый соус Унаги.</i>	
<i>Гарнир на Ваш выбор: лапша Удон, лапша Собо, рис</i>	

## ПАСТА

Паста с беконом .....	460
Паста «Четыре сыра» .....	460
Паста с подкопченным лососем .....	620

## ХЛЕБ

Хлебная корзина .....	240
<i>Подается с паштетом и сливочным маслом</i>	
Тосты .....	25
Хлеб Бурже .....	25

## ДЕСЕРТЫ

Медовик .....	300
Шоколадный фондан .....	300
Морковный пирог .....	300
Чизкейк .....	300
Лимонный чизкейк .....	300
Шоколадный брауни с лесными орехами и мятным соусом .....	300
Наполеон .....	300
Клубничный суп .....	320
Ролл с фруктами .....	350
Мороженое в ассортименте .....	100
<i>Клубничное, фисташковое, шоколадное или ванильное</i>	
Мороженое во фруктах:	
Апельсин .....	300
Кокос .....	300
Лимон .....	300
Ананас .....	400