



Crudo
КРУДО

Тартар из тунца Bluefin 2,900
с красной икрой и авокадо
*Bluefin tuna tartare
with red caviar and avocado*

Тартар из говядины 1,600
классический
Classic beef tartar

Тартар из говядины 1,650
с ферментированным чесноком
Beef tartar with fermented garlic

Крудо из гребешка 2,900
с чёрной икрой и соусом
лимонный винегрет
*Scallop crudo with black caviar
and lemon vinaigrette*

Крудо из сибаса 2,400
Sea bass crudo

Карпаччо из цветной капусты 1,100
с кремом из кешью
Cauliflower carpaccio with cashew cream

Starters and Salads

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Ростбиф с горчичным соусом, рукколой и пармезаном 1,200

Roast beef with mustard sauce, arugula and Parmesan

Паштет с фуа-гра 1,600

Foie Gras paté

Наш зелёный салат 1,800

с сорбетом чимичурри

Our special Green Salad with Chimichurri sorbet

Овощной салат 1,200

(на выбор со сметаной или оливковым маслом)

Vegetable salad (choice of sour cream or olive oil dressing)

Большой салат с тунцом Bluefin 4,100

Large Salad with Bluefin Tuna

Салат с камчатским крабом и авокадо 3,600

Kamchatka crab and avocado salad

«Цезарь» на 2 персоны 1,950

Caesar Salad for 2 persons

+ цыплёнок к салату «Цезарь» 750

Chicken for Caesar Salad

Салат со стейком Бавет 2,600

Bavette steak Salad

Hot Starters

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пельмени с крабом и соусом биск	1,800
------------------------------------	-------

Crab dumplings with Bisque sauce

Пельмени из трёх видов мяса	1,400
-----------------------------	-------

Three-meat dumplings

Ассорти морепродуктов на гриле с пряным маслом	3,900
---	-------

Assorted seafood in spicy butter

Vegetables

ОВОЩИ

Спаржа на гриле	1,800
-----------------	-------

Grilled asparagus

Картофельное пюре Жоэля Робюшона	450
-------------------------------------	-----

Mashed potatoes Joel Robuchon

Soups СУПЫ

Уха из судака, лосося
и чёрной трески с расстегаем 1,100

Traditional fish soup

Борщ с говяжьей грудинкой 900

Borscht with beef brisket

Велюте из цветной капусты 900

с трюфельным маслом

Cauliflower velouté with truffle oil

Французский луковый суп 900

French onion soup

Hand pie ПИРОЖКИ

С говяжьими рёбрами 1 шт. / 400

with beef short rib

С тигровыми креветками 1 шт. / 400

with Tiger prawn

Main Course

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Палтус 2,400

с зелёными овощами, соусом
берблан, ванилью и красной икрой

*Halibut with green vegetables,
Beurre Blanc, vanilla and red caviar*

Филе сибаса меньюр 2,400

с картофелем и каперсами

*Sea bass fillet Meunière with potatoes
and capers*

Стейк из лосося 2,900

с зелёной спаржей

Salmon steak with green asparagus

Сахалинские гребешки 2,600

на брюнуазе из сельдерея

Sakhalin scallop on celery Bearnaise

Паста с рагу из ягнёнка 1,700

Pasta with lamb ragù

Качо э пепе 1,400

Cacio e pepe

Куриная грудка 1,600

с трюфелем, брокколи и лисичками

*Chicken breast with truffle, broccoli
and chanterelles*

Ножка утки Мулард 1,800

с картофелем конфи и сезонными грибами

*Moulard duck leg with confit
potatoes and seasonal mushrooms*

Бефстроганов 1,900
с картофельным пюре
и сезонными грибами

*Beef Stroganoff with mashed
potatoes and seasonal mushrooms*

Рёбра Кальби 2,550
с эмпанадас и грибным соусом

*Kalbi ribs with empanadas
and mushrooms sauce*

Лопатка ягнёнка 4,900
с соусом из кваса и печёными
овощами (блюдо на 2 персоны)

*Lamb shoulder with kvass sauce
and roasted vegetables (serves two)*

Стейк Бавет 2,600
с картофельным пюре,
печёной свеклой и сезонными
грибами

*Bavette steak with mashed potatoes,
baked beetroot and seasonal mushrooms*

Филе Миньон 4,200
Filet Mignon

Турнедо Россини 4,900
с пюре из сельдерея
и лисичками

*Tournedos Rossini with celeriac
puree and chanterelles*

Desserts

ДЕСЕРТЫ

Крем брюле 850
Crème brûlée

Медовик с трюфелем 900
и ванильным мороженым
Honey cake with truffle and vanilla ice cream

Сырники из фермерского творога 800
с вареньем и сметаной
*Farmer's cottage cheesecake
with jam and sour cream*

Сорбет 400
(кокос / лимон / малина / черника)
Sorbet (coconut / lemon / raspberry / blueberry)

Мороженое 400
(ваниль / шоколад)
Ice Cream (vanilla / chocolate)

HIGH TEA

Ассорти из 8 птифур 2,800
и чайник чая
8 appetizers & 1 pot of tea

Ассорти из 16 птифур 5,600
и 2 чайника чая
16 appetizers & 2 pot of tea