



SALON DE THÉ
&
RESTAURANT

Crudo КРУДО

Тартар из тунца с маринованной репой <i>Tuna tartar with pickled turnips</i>	2,100
--	-------

Тартар из гребешка с соусом из белого персика <i>Scallop tartar with white peach sauce</i>	2,200
--	-------

Тартар из говядины классический <i>Classic beef tartar</i>	1,600
--	-------

Тартар из говядины с ферментированным чесноком <i>Beef tartar with fermented garlic</i>	1,650
---	-------

Карпаччо из цветной капусты с кремом из кешью <i>Cauliflower carpaccio with cashew cream</i>	1,100
---	-------

Карпаччо из томатов <i>Tomato carpaccio</i>	1,200
--	-------

Starters and Salads

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Ростбиф с горчичным
соусом, рукколой и пармезаном
*Roast beef with mustard sauce,
arugula and Parmesan*

1,200

Паштет с фуа-гра
Foie Gras paté

1,900

Наш зелёный салат
с сорбетом чимичурри
*Our special Green Salad
with Chimichurri sorbet*

1,800

Салат из летних овощей
Summer vegetable salad

1,500

Большой салат
с тунцом Yellowfin
Large Salad with Yellowfin Tuna

2,700

Салат с креветками,
манго и кремом
из авокадо
*Salad with prawns, mango
and avocado cream*

2,200

Салат с осьминогом
и молодым картофелем
*Salad with octopus
and baby potatoes*

2,800

«Цезарь» на 2 персоны 1,950

Caesar Salad for 2 persons

+ цыплёнок к салату 950

«Цезарь»

Chicken for Caesar Salad

Салат со стейком Бавет 2,600

Bavette steak Salad

Hot Starters

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пельмени с дикой уткой 1,800

и таёжным соусом

Wild duck dumplings with red wine sauce

& spruce cone jam

Пельмени с крабом 2,200

и соусом биск

Crab dumplings with Bisque sauce

Ассорти морепродуктов 4,500

на гриле

с пряным маслом

Assorted seafood in spicy butter

Vegetables ОВОЩИ

Спаржа на гриле <i>Grilled asparagus</i>	1,800
---	-------

Картофельное пюре Жоэля Робюшона <i>Mashed potatoes Joel Robuchon</i>	450
---	-----

Микс салатов с соусом лимонный винегрет <i>Mix salad with lemon vinaigrette sauce</i>	800
---	-----

Soups СУПЫ

Уха из судака, лосося и чёрной трески с расстегаем <i>Traditional fish soup</i>	1,100
--	-------

Французский луковый суп <i>French onion soup</i>	900
---	-----

Окрошка	650
на квасе или на кефире	
<i>Okroshka with kvass or kefir</i>	

Свекольник	750
<i>Beetroot soup</i>	

Main Course

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чёрная треска на рисе	2,450
сатива	
с соусом ромеско и спаржей	
<i>Black cod on sativa rice</i>	
<i>with Romesco sauce and asparagus</i>	

Стейк из лосося	2,900
с зелёной спаржей	
<i>Salmon steak with green asparagus</i>	

Сахалинские гребешки	2,600
на брюнуазе из сельдерея	
<i>Sakhalin scallop</i>	
<i>on celery Bearnaise</i>	

Паста с креветками	1,700
и томатами	
<i>Pasta fresca with prawns</i>	
<i>and tomato</i>	

Качо э пепе 1,400
Cacio e pepe

Галантин из цыплёнка 1,800
с сельдереем и лисичками
*Chicken galantine with with celery
and chanterelles*

Филе утки Мулард 2,400
с фуа-гра
и муссом из красной капусты
*Moulard duck fillet with Foie Gras
& red cabbage mousse*

Ножка утки Мулард 2,100
с картофелем конфи
и сезонными грибами
*Moulard duck leg with confit
potatoes and seasonal
mushrooms*

Рёбра Кальби 2,550
с эмпанадас и грибным сое
*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	
<i>Bavette steak with mashed potatoes, baked beetroot and seasonal mushrooms</i>	

Филе Миньон	4,200
<i>Filet Mignon</i>	

Турнедо Россини	5,500
с пюре из сельдерея и лисичками	
<i>Tournedos Rossini with celeriac puree and chanterelles</i>	

Desserts

ДЕСЕРТЫ

Крем брюле	1,000
<i>Crème brûlée</i>	

Медовик с трюфелем и ванильным мороженым	1,000
<i>Honey cake with truffle and vanilla ice cream</i>	

Сырники из фермерского творога 800 с вареньем и сметаной	
<i>Farmer's collage cheesecake with jam and sour cream</i>	

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

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

HIGH TEA

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

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