

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

/70/50/50/30/30/10/50 ГР./ 440 РУБ.

(Спелые бакинские помидоры, св. огурцы, болгарский перец, стебель сельдерея, молодая редиска, тонкие стебли лука, подается с соусом ранч и густой сметаной)

РЫБНОЕ АССОРТИ

/50/50/50/25 ГР./ 1300 РУБ.

(Семга слабого посола, масляная рыба горячего копчения, палтус холодного копчения, икра красная)

АВОКАДО ГРИЛЬ С КРЕВЕТКАМИ

В СОУСЕ СПАЙСИ /150 ГР./ 810 РУБ.

(Тар-тар из тигровых креветок и филе огурца, заправленный соусом спайси, в половинке обжаренного на гриле авокадо)

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА /150 ГР./ 790 РУБ.

(Филе тунца "Еллоуфин", измельченное с авокадо и клубникой, заправленное кисло-сладким соусом, хрустящими криспами, орехами кешью и кунжутом)

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

/30/30/30/30/15/30/50 ГР./ 1250 РУБ.

(Тонкие слайсы прошутто крудо, с пикантной чоризо, фуэт и колбасой сальчичон, подаются с палочками гриссини, маслинами каламата и творожным сыром и вялеными томатами)

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ /200 ГР./ 760 РУБ.

(Мраморная вырезка зернового откорма, порубленная с карамелизированным луком, малосольным огурцом, запеченным перцем и петрушкой, заправленная желтком, соусом шрирача и трюфельным айоли, под снегом из сыра грана падано)

БРУСКЕТТА С СЕМГОЙ /200 ГР./ 490 РУБ.

(Хрустящая чиабатта с кремом из творожного сыра с филе огурца, слайсами семги, соусом унаги и золотистым кунжутом)

БРУСКЕТТА С ПАСТРАМИ

И ДЖЕМОМ ИЗ ФЕНХЕЛЯ /200 ГР./ 410 РУБ.

(Говяжьи слайсы пастроми с творожным кремом и вялеными томатами, сладким джемом из фенхеля на поджаренной чиабатте)

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

/25/25/25/25/25/25/25 ГР./ 1200 РУБ.

(Сыр горгонзола, грана падано, овечий сыр "Шавру" и камбоцола, украшенные ягодами, белевской пастилой и медом в сотах)

РАЗНОСОЛЫ

/75/50/75/25/25 ГР./ 360 РУБ.

(Маринованные томаты черри, маринованные огурчики, капуста квашная, зубчики чеснока и жемчужный лук)

САЛАТЫ

САЛАТ С ТОМАТАМИ

И БРЫНЗОЙ /250 ГР./ 580 РУБ.

(Спелые томаты в гранатовом соусе с фермерской брынзой, грецким орехом, крымским луком и микс салатом)

САЛАТ ТАБУЛЕ

С КАЛЬМАРОМ /250 ГР./ 540 РУБ.

(Микс салат с запеченным перцем, крымским луком, свежими овощами и булгуром. Заправляется соусом винегрет, подается с жареным фенхелем и кальмаром на открытом огне)

САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩИХ БАКЛАЖАНОВ

С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ /250 ГР./ 550 РУБ.

(Микс салат с хрустящими баклажанами, бакинскими томатами, заправляется кисло-сладким соусом и украшается сыром брынза, грецким орехом и кинзой)

НИСУАЗ С ТУНЦОМ /300 ГР./ 740 РУБ.

(Микс салат с печеным беби картофелем, стручковой фасолью, крымским луком и томатами черри, заправленный горчишно-лимонной эмульсией. Подается с обжаренным в кунжуте тунцом "Еллоуфин" и яйцом пашот)

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ /250 ГР./ 610 РУБ.

(Листья салата романо, заправленные фирменным соусом цезарь, с хрустящими гренками из чиабатты, помидорами черри и слайсами куриной грудки, обжаренной на гриле в травах, под снегом из сыра грана падано)

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ /250 ГР./ 850 РУБ.

(Листья салата романо, заправленные фирменным соусом цезарь, с хрустящими гренками из чиабатты, помидорами черри и обжаренными креветками в ароматных травах, под снегом из сыра грана падано)

САЛАТ С БАТАТОМ И АВОКАДО

/250 ГР./ 750 РУБ.

(Запеченный батат с авокадо хасс, киноа, пряным сыром рикотта, семенами и бобами эдамаме. Заправляется соусом песто и украшается чипсами из батата)

САЛАТ С СЕМГОЙ И ДАЙКОНОМ

/200 ГР./

690 РУБ.

(Обжаренная на гриле семга, свежий стебель сельдерея, маринованный дайкон и морковь, семена льна и кунжута, бобы эдамаме и освежающая мята, заправляется пряным лаймовым соусом)

САЛАТ С УТКОЙ И МАНГО /250 ГР./ 750 РУБ.

(Слайсы сочного утиногo филе с хрустящими вешенками и сладким манго на микс салате, с тыквенными семечками и с семенами подсолнуха, со слайсами огурца и зернами граната. Подается с соусом из манго)

СУПЫ

ТЫКВЕННО - ИМБИРНЫЙ СУП-КРЕМ С КРЕВЕТКАМИ

/250 ГР./

580 РУБ.

(Густой тыквенный суп с имбирем и сливками. Подается с тигровыми креветками, обжаренными в пряном масле с тыквенными семечками и ароматным тыквенным маслом)

ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ И РИСОМ БАСМАТИ /250 ГР./ 890 РУБ.

(Насыщенный бульон том-ям с лимонграссом, листьями кафир, галангалом и острым перцем чили. Подается с тигровыми креветками, мидиями "киви", кальмаром, ароматным рисом басмати и долькой лайма)

ЛАПША КУРИНАЯ /250 ГР./ 360 РУБ.

(Наваристый куриный бульон с яичной лапшой, морковью, куриным филе и перепелиным яйцом). В суп ингредиенты закладываются по отдельности, по желанию можно убрать любой из перечисленных.

СУП КРЕМ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ И БЕЛЫХ ГРИБОВ С ХРУСТЯЩИМИ ВЕШЕНКАМИ /250 ГР./ 480 РУБ.

(Крем-суп из шампиньонов и белых грибов со сливками. Подается с хрустящими вешенками)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР БРИ /120/50 ГР./ 750 РУБ.

(Молодой сыр с яблоками в соленой карамели, украшенный лепестками миндаля)

ЗАКУСКИ К ПИВУ

ГРЕНКИ РЖАНЫЕ С ЧЕСНОКОМ /100/30 ГР./ 250 РУБ.

(Ржаные гренки, обжаренные во фритюре, натертые чесноком. Подаются с соусом ранч и слайсами чеснока)

ОСТРЫЕ КРЫЛЬЯ /200 ГР./ 300 РУБ.

(Куриные крылья в остром маринаде, обжаренные во фритюре, глазированные соусом терияки. Украшены жареным кунжутом и луком сибулет, подаются с долькой лайма)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПАЛТУС С ПТИТИМОМ ПОД ШПИНАТНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ /150/100/50 ГР./ 1180 РУБ.

(Запеченный палтус с травами на птитиме с ароматом трюфеля, свежим шпинатом и икорным соусом)

ФИЛЕ УТКИ С ПЮРЕ ИЗ БАТАТА И ВИШНЕВЫМ СОУСОМ /100/100/30 ГР./ 650 РУБ.

(Сочное филе утки с пряным пюре из батата, карамелизированными фруктами и соусом из вишни)

СВИНЫЕ РЕБРА /400 ГР./ 750 РУБ.

(Томленые свиные ребра в сладкой глазури. Подаются с салатом коул-слоу и соусом спайси).

ЖАРЕХА ИЗ СВИНИНЫ /300 ГР./ 720 РУБ.

(Свиная вырезка, обжаренная с овощами, белыми грибами и нежным сыром на раскаленной сковороде)

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА /200/100/50 ГР./ 750 РУБ.

(Обжаренная свиная вырезка в горчичном маринаде с мятым картофелем и соусом блю-чиз с маком)

ЦЫПЛЕНОК ГРИЛЬ /300/70/50 ГР./ 570 РУБ.

(Цыпленок гриль с томленной чечевицей, подается с маринованным луком, битыми огурцами, кукурузой гриль и соусом умами)

ПАСТА

**МЕЗЗИ РИГАТОНИ С СЕМГОЙ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ
И СЫРОМ РИКОТТА /250 ГР./ 630 РУБ.**

(Паста из твердых сортов пшеницы меззи ригатони в томатно-сливочном соусе с семгой, помидорами черри, свежим шпинатом и сыром рикотта)

КАРБОНАРА /250 ГР./ 480 РУБ.

(Спагетти из твердых сортов пшеницы в соусе из копченой грудинки в черном перце и сливочным сыром пармезан, затянутое яичным желтком)

**КАЗАРЕЧЧЕ С ИНДЕЙКОЙ
В ГРИБНОМ СОУСЕ /250 ГР./ 550 РУБ.**

(Индейка обжаренная с вешенками в сливочном соусе из белых грибов с пастой казаречче, под снегом грано падано)

МЯСО

РИБАЙ /300 ГР./ 2350 руб.

(Толстый край мраморной говядины, обжаренный на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами, подается с микс салатом)

НЬЮ-ЙОРК /300 ГР./ 1800 руб.

(Тонкий край мраморной говядины, обжаренный на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами, подается с микс салатом)

ЧАК АЙ РОЛЛ /300 ГР./ 1600 руб.

(Стейк из шейной части мраморной говядины "Чак ай ролл", обжаренный на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами подается с микс салатом)

БАВЕТ /300 ГР./ 1550 руб.

(Альтернативный стейк из нижней части туши, обжаренный на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами, подается с микс салатом)

ТОП БЛЕЙД /300 ГР./ 1600 руб.

(Альтернативный стейк из наружной части лопатки, кукурузного откорма, обжаренный на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами, подается с микс салатом)

СОУСЫ

**АДЖИКА, ПЕППЕР, ДЗАДЗИКИ,
БЛЮ-ЧИЗ, ЧИМИ-ЧУРИ, НАРШАРАБ,
ГРИБНОЙ, АРГЕНТИНСКИЙ,
СЛАДКИЙ ЧИЛИ 30 ГР. 90 РУБ.**

ФИЛЕ МИНЬОН /200 ГР./ 1840 руб.

(Говяжья вырезка из мраморной говядины, обжаренная на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами, подается с микс салатом)

КАРЕ ЯГНЕНКА /300 ГР./ 1750 руб.

(Нежное каре ягненка, обжаренное на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами, подается с микс салатом)

СВИНАЯ КОРЕЙКА /300 ГР./ 950 руб.

(Свиная корейка на кости, обжаренная на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами, подается с микс салатом)

ПТИЦА

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ /200 ГР./ 650 РУБ.

(Обжаренное на открытом огне филе индейки с ароматным сливочным маслом и травами, подается с микс салатом)

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

**СТЕЙК ИЗ СЕМГИ
СО СПАРЖЕЙ /150/50 ГР. 1500 РУБ.**

(Филе семги, обжаренный на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами. Подается с микс салатом, долькой лимона и спаржей)

РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ /1 ШТ./ 900 РУБ.

(Микижа целиком, обжаренная на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами, подается с микс салатом, долькой лимона и соусом дзадзики)

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ /150 ГР./ 1300 РУБ.

(Тигровая креветка, обжаренная на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами, подается с микс салатом и долькой лимона)

КАЛЬМАР ГРИЛЬ /200 ГР./ 860 РУБ.

(Тушка кальмара, маринованная в пряных травах, обжаренная на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами, подается с микс салатом, долькой лимона)

ФИЛЕ СУДАКА /150 ГР./ 860 РУБ.

(Филе судака, маринованное в пряных травах, обжаренное на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами, подается с микс салатом и долькой лимона)

ГАРНИРЫ

КУКУРУЗА /150 ГР./ 150 РУБ.

(Обжаренная на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами)

СПАРЖА /50 ГР./ 560 РУБ.

(Обжаренная на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами)

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ /150 ГР./ 350 РУБ.

(Обжаренные на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами)

КАРТОФЕЛЬ БЕЙБИ /150 ГР./ 250 РУБ.

(Обжаренный на открытом огне с ароматным сливочным маслом и травами)

РИС БАСМАТИ /150 ГР./ 150 РУБ.

(Ароматный рис басмати со сливочным маслом)

КАРТОФЕЛЬ ПЮРЕ /150 ГР./ 180 РУБ.

(Классическое картофельное пюре с молоком и сливочным маслом)

ДЕСЕРТЫ

ФОНДАН ШОКОЛАДНЫЙ /1 ШТ/50 ГР./ 430 РУБ.

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ /1 ШАР 50 ГР./ 130 РУБ.

СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ /1 ШАР 50 ГР./ 130 РУБ.

БЛИНЧИКИ/150 ГР 170 РУБ.

ПИРОЖНОЕ «ШУ»/100 ГР./ 290 РУБ.

НАПОЛЕОН/130 ГР./ 310 РУБ.

МЕДОВИК/100 ГР./ 310 РУБ.

КРЕМ-ЧИЗ/130 ГР./ 450 РУБ.