



FOOD



---

## АВОКАДО

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Гуакамоле с креветкой с авокадо, бриошью, яблочным кремом | 140 | 590 |
| Креветки с авокадо с вишневым соусом и шпинатом           | 140 | 550 |

## ТАРТАРЫ

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Тар-тар из тунца с гуакамоле            | 140 | 750 |
| Тар-тар из мраморной говядины на бриошь | 170 | 520 |

## ЗАКУСКИ

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Паштет из куриной печени с маринованным луком шалот и домашним вареньем   | 150 | 420 |
| Карпаччо из мраморной говядины с пармезаном и рукколой  | 120 | 490 |
| Слайсы утиной грудки с кремом из феты и печеной свеклы  | 190 | 460 |
| Драники с щучьей икрой и сметаной   | 120 | 510 |
| Жаренный Камамбер с вишневым соусом   | 190 | 550 |
| Нежная буррата с розовыми томатами и рукколой   | 250 | 690 |
| Карпаччо из баклажана сыр страчателла и томаты Черри  | 290 | 420 |
| Квартет сморребродов на бородинских гренках<br>тар-тар из балтийской сельди; балтийская сельдь, перепелиное яйцо, маринованная свёкла;<br>мусс из сельди с грушевым вареньем; мусс из сельди с яблочным кремом и маринованным луком | 280 | 410 |

## САЛАТЫ

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| Греческий салат сыр фета, оливки и маслины, огурец, паприка, томаты черри, красный лук | 300 | 440 |
| Нежный сыр страчателла с грушей, свежим шпинатом, фундуком и томатами черри            | 170 | 490 |
| С цыпленком и соусом «Цезарь» слайсы анчоуса, куриное яйцо, тосты                      | 240 | 650 |
| С креветками и соусом «Цезарь»   | 240 | 750 |
| С розовыми томатами и баклажанами соус устричный, красный лук                          | 240 | 420 |
| Овощной салат из красных томатов, огурца, красного лука, шпината и сладкого перца      | 250 | 490 |
| Ростбиф с томатами черри, шпинатом и перцем чили                                       | 180 | 550 |
| Тунец со шпинатом, яйцом пашот, томатами черри   | 235 | 590 |
| Большой зеленый салат с жареными семечками и авокадо                                   | 190 | 390 |

## СУПЫ

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| Гаспачо с креветками                                       | 350 | 490 |
| Окрошка на выбор квас / кефир                              | 400 | 360 |
| Традиционный борщ с говяжьей грудинкой, сметаной и зеленью | 400 | 390 |
| Грибной суп белые грибы, вешенки, шампиньоны               | 350 | 390 |

## БУРГЕРЫ

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| Бургер Матадор с мраморной котлетой, беконом и халапеньо | 350 | 590 |
| Бургер с куриным бедром со шпинатом и соусом Тартар      | 270 | 490 |

---

---

## СТЕЙКИ

### Альтернативные стейки

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| Топ-Блэйд вырез из лопаточной части мраморного бычка | 300 | 890 |
| Скерт Стейк имеет особый, интенсивный вкус и аромат  | 300 | 950 |

### Премиальные стейки

|   |     |      |
|---|-----|------|
| Рибай ГЕРЕФОРД толстый край, стейк из трех элементов, сочный, насыщенный, мясной вкус | 350 | 1650 |
| Рибай Прайм толстый край, стейк из трех элементов, сочный, насыщенный, мясной вкус    | 350 | 3500 |
| Стриплойн ГЕРЕФОРД стейк с более плотной текстурой и яркой сочностью                  | 300 | 1450 |
| Стриплойн Прайм стейк с более плотной текстурой и яркой сочностью                     | 300 | 1950 |
| Томагавк Толстый край на кости, сочный и текстурный                                   | 100 | 550  |
| Филе-миньон корова самый нежный стейк из тонкой части вырезки                         | 200 | 1800 |

## МЯСО И ПТИЦА

|  |      |      |
|--|------|------|
| Мясной пирог с сыром Чеддер  | 250  | 450  |
| Гриль-ассорти<br>цыпленок гриль 1 шт, стейк из свинины 1 шт, картофель на гриле, колбаски из баранины 4 шт | 1500 | 2100 |
| Стейк из свинины   | 300  | 690  |
| Цыпленок корнишон на гриле   | 500  | 650  |
| Свиные ребра с соусом барбекю  | 350  | 650  |

## РЫБА И МОРСКИЕ ГАДЫ

|                                   |     |      |
|-----------------------------------|-----|------|
| Дорадо с томатами черри и лимоном | 350 | 890  |
| Тунец с лимоном                   | 200 | 1250 |
| Креветки на гриле                 | 100 | 690  |
| Лосось на гриле                   | 150 | 890  |

## ГАСТРОНОМИЯ

|                  |     |     |
|------------------|-----|-----|
| Коппа            | 30  | 150 |
| Балык свиной     | 30  | 150 |
| Сальсичон        | 30  | 150 |
| Суджук           | 30  | 150 |
| Камамбер         | 30  | 120 |
| Пармезан         | 30  | 120 |
| Голубой сыр      | 30  | 120 |
| Оливки греческие | 100 | 220 |
| Артишоки в масле | 30  | 250 |

---

---

## СОУСЫ

|                   |    |     |
|-------------------|----|-----|
| Барбекю           | 50 | 110 |
| Сливочно-перечный | 50 | 110 |
| Сырный            | 50 | 110 |
| Чили сладкий      | 50 | 110 |
| Пряные томаты     | 50 | 110 |

## ГАРНИРЫ

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| Шпинат со сливками   | 150 | 340 |
| Овощи-гриль  | 150 | 290 |
| Спаржа   | 100 | 550 |
| Жареный картофель с вешками, шампиньонами и чесночным маслом | 200 | 270 |
| Картофель фри  | 130 | 180 |
| Запеченый картофель  | 150 | 150 |

## МЯСО И ПТИЦА

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Телячьи щечки морковь и брусника  | 300 | 590 |
| Мраморные пельмени из мяса бычков породы Black Angus в сливочно-горчичном соусе | 250 | 390 |
| Утиная грудка с сельдереем и вишней   | 300 | 850 |

## РЫБА

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| Треска в лигурийском стиле таджасские оливки, томаты | 190 | 650 |
| Лосось с шпинатом                                    | 220 | 950 |

## РИЗОТТО И ПАСТА

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| Ризотто с белыми грибами, вешенками, шампиньонами и пармезаном               | 220 | 490 |
| Спагетти со средиземноморскими креветками, томатами черри и чесночным маслом | 220 | 750 |

## ДЕСЕРТЫ от Екатерины Шкарпетко

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Шоколадный какао-боб                    | 120 | 360 |
| Штрудель Яблочный с фундуком и крамблом | 150 | 360 |
| Шоколадный Тарт                         | 120 | 360 |
| Наполеон с ванильным кремом             | 120 | 390 |

## КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

|                      |    |     |
|----------------------|----|-----|
| Трюфель «Халва»      | 12 | 120 |
| Конфета «Горгонзола» | 20 | 190 |

## ХЛЕБ собственного производства

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| Хлебная корзина Бородинский, Чиабатта, Бриошь, гриссини, сливочное масло | 240 | 260 |
|--|-----|-----|

---