

Меню а-ля-карт

Холодные закуски / *Cold appetizers*

| | | |
|--|---------|---------|
| Овощное ассорти (Помидоры, огурцы, редис, свежий перец, зелень) <i>Vegetable platter</i> (<i>Tomatoes, cucumbers, small radish, bell pepper, greens</i>) | 1/300 | 310 p. |
| Капрезе (помидоры с сыром «Моцарелла», руккола и соус «Песто») <i>Caprese</i> (<i>tomatoes with "Mozzarella" cheese, rocket salad and Pesto sauce</i>) | 1/280 | 650 p. |
| Сырное ассорти («Чеддер», «Грюйер», «Эмменталь», «Горгонзола», фундук, ягоды и мед) <i>Cheese platter</i> (<i>"Cheddar", "Gruyère", "Emmental", "Gorgonzola", hazelnut, berries and honey</i>) | 1/245 | 800 p. |
| Рыбное ассорти (семга с/с, масляная рыба х/к, угорь х/к, сиг х/к, креветки) <i>Fish platter</i> (<i>light-salted salmon, cold-smoked butterfish, cold-smoked eel and cold-smoked Baltic whitefish, shrimps</i>) | 185/30 | 1360 p. |
| Мясное ассорти (Колбасы суджук, саброзо, парма, рулет из индейки, дижонская горчица) <i>Meat platter</i> (<i>Sausages sujuk, sabroso, parma, rolled turkey, Dijon mustard</i>) | 135/250 | 1100 p. |
| Карпаччо из говядины с заправкой «Пекелос» и горчичным дрессингом <i>Beef carpaccio</i> <i>with «Pekelos» and mustard dressing</i> | 1/140 | 550 p. |
| Тар-тар из тунца «Токио» с соево-кунжутным соусом и хлебными чипсами <i>«Tokyo» tuna tartar</i> <i>with soya and sesame sauce and bread chips</i> | 1/165 | 650 p. |
| Филе атлантической сельди с мини - картофелем и гренками из бородинского хлеба <i>Atlantic herring fillet</i> <i>with baby potatoes and Borodinsky bread toasts</i> | 1/270 | 290 p. |
| Ассорти брускетт (брускетта с креветками, брускетта с тунцом, брускетта с ростбифом, подается с маринованными корнишонами и жемчужным луком) <i>Bruschetta mix</i> (<i>bruschetta with shrimps, bruschetta with tuna, bruschetta with roast beef; Served with pickled cucumbers and pearl onion</i>) | 1/410 | 1200 p. |
| Домашние разносолы | 1/300 | 280 p. |

(соленые помидоры, огурцы, перец и капуста по – гурийски)

Home-made pickles

(salted tomatoes, cucumbers, pepper and Gurian-style cabbage)

Салаты / Salads

| | | |
|---|-------|--------|
| Салат «Греческий» (свежие овощи, листья «Романо» с муссом из феты и греческой заправкой) «Greek» salad (fresh vegetables, Romaine leaves with feta mousse and Greek dressing) | 1/290 | 530 p. |
| Салат «Блю Чиз» (Запеченная свекла с муссом из феты, сыр «Горгонзола», микс-салат и имбирный соус) Salad «Blue Cheese» (roasted beetroot with feta mousse, “Gorgonzola” cheese, mixed greens and ginger sauce) | 1/200 | 420 p. |
| Салат «Нисуаз» (Микс-салат с овощами, теплым тунцом и соусом «Нисуаз») Salad «Nicoise» (Mixed greens salad with vegetables, warm tuna and «Nicoise» sauce) | 1/270 | 750 p. |
| Салат «Коул слоу» (капуста, морковь, сладкий лук, виноград, копченый угорь и заправка «Коул –Слоу») Salad «Coleslaw» (cabbage, carrot, sweet onion, grapes, smoked eel and “Coleslaw” dressing) | 1/250 | 620 p. |
| Салат с жареным лососем (лосось, яблоко, сельдерей, цуккини, зеленый лук, кешью, лук шалот с заправкой из майонеза) Salad with roasted salmon (salmon, apple, celery, zucchini, spring onions, cashew, shallot and mayonnaise dressing) | 1/250 | 700 p. |
| Салат «Цезарь» с тигровыми креветками (листья «Романо» и «Айсберг» заправленные классическим соусом «Цезарь», с помидорами «Черри» и тигровыми креветками) Caesar salad with tiger prawns (Romaine and Iceberg lettuce with classic «Caesar» dressing, cherry tomatoes and tiger prawns) | 1/255 | 550 p. |
| Салат «Гуакамоле» (жареные тигровые креветки и микс-салат, заправленные имбирной заправкой и соусом «Гуакамоле», помидоры «Черри», свежий огурец) Guacamole salad (fried tiger prawns and mixed greens with ginger dressing and «Guacamole» sauce, cherry tomatoes, fresh cucumber) | 1/280 | 950 p. |
| Салат «Инсалада» (печеная свекла, картофель, морковь под соусом «Винегрет», мусс из сардин, копченые шпроты и | 1/340 | 480 p. |

зеленая спаржа)

Insalata salad

(baked beetroot, potatoes, carrots with «Vinaigrette» sauce, sardine mousse, smoked sprats and green asparagus)

Салат «Цезарь» с куриной грудкой

1/255

500 р.

(листья «Романо» и «Айсберг» заправленные классическим соусом «Цезарь», с помидорами «Черри» и филе куриной грудки)

Caesar salad with chicken breast

(Romaine and Iceberg lettuce with classic «Caesar» dressing, cherry tomatoes and chicken breast fillet)

Салат «Оливье» с перепелом и красной икрой

1/360

760 р.

(картофель, морковь, маринованные корнишоны, зеленый горошек с заправкой из майонеза, подается с сочным перепелом и красной икрой)

Russian «Olivier» salad with quail and red caviar

(potatoes, carrots, pickled cucumbers, green peas with mayonnaise dressing, served with juicy quail and red caviar)

Теплый салат «Бангкок»

1/300

680 р.

(пряная жареная телятина с болгарским перцем, листьями пекинской капусты, луковыми чипсами подается с дольками помело, ростками сои и пикантной заправкой)

Warm «Bangkok» salad

(spicy roasted veal with bell peppers, Chinese cabbage leaves, onion chips; Served with pomelo segments, soya sprouts and savory dressing)

Салат с уткой и киноа

1/225

650 р.

(копченая утка с печеной тыквой, киноа, огурцом и зеленью под соусом «Блю-Чиз»)

Salad with duck and quinoa

(smoked duck with baked pumpkin, quinoa, cucumber and greens with «Blue Cheese» sauce)

Теплый салат «Поулет»

1/295

690 р.

(жареная куриная печень с мини - картофелем, соусом «Блю Чиз», вялеными томатами, кедровыми орешками и с сорбетом из манго, подается с корн салатом и мини-шпинатом)

Warm «Poulet» salad

(roasted chicken liver with baby potatoes, «Blue Cheese» sauce, sun-dried tomatoes, pine nuts and mango sorbet; Served with corn salad and baby spinach)

Горячие закуски / Hot appetizers

Крок – мадам

1/260

390 р.

(Французский сырный пирог с жареным шпинатом, яйцом пашот и помидорами «Черри»)

Croque - madame

(French cheese pie with fried spinach, poached egg and cherry tomatoes)

Ризотто с белыми грибами

1/400

730 р.

Сep mushroom risotto

Ризотто с морепродуктами

1/400

960 р.

(рис «Арборио», креветки, мидии, гребешки и пена из «Песто»)

Seafood risotto

(Arborio rice, shrimps, mussels, scallops and Pesto foam)

Клаб сэндвич

(хрустящий багет, жареная индейка, свежий огурец и помидор, соленый огурец, соус Блю-Чизз)

Club sandwich

(crispy baguette, roasted turkey, fresh cucumber and tomato, pickled cucumber, "Blue Cheese" sauce)

1/345

490 p.

Бургер «Бруклин»

(теплая булочка, котлета из говядины, свежий огурец и помидор, сыр «Чеддер»)

«Brooklyn» Burger

(warm bun, beef cutlet, fresh cucumber and tomato, "Cheddar" cheese)

1/380

590 p.

Суп / Soup

Крем-капучино из белых грибов

Cep mushroom cream-cappuccino

1/365

400 p.

Крем-суп из запеченной тыквы

с муссом из феты

Baked pumpkin cream soup

with feta mousse

1/335

390 p.

Суп средиземноморский

(Лосось, мидии, гребешки, креветки с томатами и базиликом)

Mediterranean soup

(Salmon, mussels, scallops, shrimps with tomatoes and basil)

1/400

950 p.

Уха

(рыбный бульон, лосось, сибас, дорадо, картофель, морковь, лук, душистый перец и чесночное масло)

Ukha (fish soup)

(fish broth, salmon, sea bass, dorado, potato, carrot, onion, aromatic pepper and garlic oil)

1/440

540 p.

Китайский суп

(кусочки говядины, гречневая лапша, перец Чили, имбирь, лук и чесночное масло)

Chinese soup

(beef chunks, buckwheat noodles, chili pepper, ginger, onion and garlic oil)

1/400

450 p.

Крем-суп из зеленого горошка

с жареной, копченой грудинкой из свинины и чесночным маслом

Green pea cream soup

with roasted smoked pork brisket and garlic oil

1/320

390 p.

Суп «Пушкаш»

(суп-гуляш из говядины и телятины, картофель, морковь, томаты, лук, чеснок и соус «Демиглас»)

Puskas soup

(beef and veal goulash soup, potato, carrot, tomato, onion, garlic and «Demi-glance» sauce)

440/70

450 p.

Ризотто и паста / *Risotto and Pasta*

| | | |
|--|-------|--------|
| Пенне Арабьята (паста «Пенне», сыр «Пармезан», чеснок, базилик, лук шалот и томатный соус) <i>Penne Arrabbiata</i> (Penne pasta, "Parmesan" cheese, garlic, basil, shallot and tomato sauce) | 1/440 | 530 p. |
| Гамберони (спагетти, креветки, сыр «Маскарпоне», мускатный орех, лук шалот, чеснок и томатный соус) <i>Gamberoni</i> (spaghetti, shrimps, "Mascarpone" cheese, nutmeg, shallot, garlic and tomato sauce) | 1/390 | 680 p. |
| Феттучини с лососем (феттучини, лосось, сыр «Пармезан», красная икра, чеснок, базилик, лук шалот и сливочный соус) <i>Fettuccine with salmon</i> (fettuccine, salmon, cheese Parmigiano, red caviar, garlic, basil, shallot and cream sauce) | 1/425 | 700 p. |

Горячие блюда (мясные) / *Hot Entrees (Meat)*

| | | |
|--|-----------|---------|
| Попьет (Куриная котлета с Пармской ветчиной, глазированная соусом «Чеддер» и картофельное пюре) <i>Paupiette</i> (Chicken cutlet with Parma ham, glazed with «Cheddar» sauce and mashed potatoes) | 1/290 | 450 p. |
| Утка «Маг्रे» (жареная утиная грудка с картофельным рёшти, эспума из сельдерея и апельсиновым соусом) <i>Duck «Magret»</i> (roasted duck breast with potato rösti, celery espuma and orange sauce) | 1/340 | 750 p. |
| Фуа-гра (жареная утиная печень с ягодами, карамелизированными гренками и соусом из ягод) <i>Foie gras</i> (fried duck liver with berries, caramelized toasts and berry sauce) | 220/10 | 1700 p. |
| Цыпленок на гриле с соусом из фуа-гра и микс-салатом <i>Grilled chicken with Foie gras sauce and mixed salad</i> | 300/50/60 | 920 p. |
| Каре ягненка на гриле с жареным шпинатом, с эспума из батата и соусом «Жу» <i>Grilled rack of lamb with fried spinach, sweet potato espuma and «Jus» sauce</i> | 1/335 | 1100 p. |
| Говяжьи щечки в соусе из красного вина с картофельным пюре, вешенками и курагой <i>Beef cheeks with «Red Wine» sauce with mashed potatoes, oyster mushrooms and dried apricots</i> | 1/390 | 930 p. |
| Картофельный гратен с телятиной, вяленными | 1/315 | 780 p. |

помидорами, грибным соусом и свежим шпинатом
Potato gratin with veal, sun-dried tomatoes, mushroom sauce and fresh spinach

Стейк «Мясника» 1/310 900 р.
жареный стейк из диафрагмы с жареными артишоками, зеленой спаржей, мини-картофелем и финиковым соусом
Butcher's steak
grilled steak of diaphragm with roasted artichokes, green asparagus, baby potatoes and date sauce

Стейк «Рибай» с соусом «Пеперкорн» 260/50/5 2400 р.
Ribeye steak with «Peppercorn» sauce

Горячие блюда (рыбные) / Hot Entrees (Fish)

Стейк из лосося под соусом «Шампань» с пюре из тыквы и белыми грибами 1/275 750 р.
Salmon steak with «Champagne» sauce with pumpkin puree and cep mushrooms»

Сибас «Савонет» 1/300 1050 р.
(жареное филе сибаса с картофелем «Савонет», вялеными помидорами и соусом «Бордолез») *Sea bass «Savonnette»*
(roasted sea bass fillet with «Savonnette» potatoes, sun-dried tomatoes and «Bordelaise» sauce)

Дорадо на гриле с жареными цуккини и соусом «Шампань» 235/75/50 880 р.
Grilled dorado with roasted zucchini and «Champagne» sauce

Мидии «Мариньер» 1/415 830 р.
(черноморские мидии тушеные в белом вине с овощами и хрустящим багетом) *Mussels «Marinara»*
(Black sea mussels steamed in white wine with vegetables and crispy baguette)

Мидии «Се Ля Ви» 1/565 870 р.
(черноморские мидии тушеные в томатном соусе и хрустящим багетом) *Mussels «C'est la vie»*
(Black sea mussels stew with tomato sauce and crispy baguette)

Гарнир / Side dishes

Спаржа с соусом «Чеддер» 100/40/10 400 р.
Asparagus with «Cheddar» sauce

Овощи гриль 1/240 240 р.
Grilled vegetables

Картофельное пюре 1/210 190 р.
Mashed potatoes

Жареный картофель с колбасой «Чоризо» 1/180 390 р.

Fried potatoes with sausage «Chorizo»

Выпечка / *Pastry*

Булочки в ассортименте
Assorted bread rolls

1 шт.

25 р.