|  |  |
| --- | --- |
| ***Холодные закуски*** | http://www.artlebedev.ru/tools/technogrette/html/rouble/ruble.gif |
| ***Дуэт тар – тар*** *(пикантный дуэт из красного тунца и морского гребешка сервированный на карпачо из лосося)*  *(150/60гр)* | ***1490*** |
| ***Гравлакс – лосось с можжевеловой ягодой***  *(сервируется крустадами и деревенским сливочным маслом)*  *(100/180гр)* | ***950*** |
| ***Буратта на подушке из розовых томатов***  *(325гр)* | ***1250*** |
| ***Карпаччо из мраморной говядины*** *(сервируется белыми грибами, листьями мини шпината, рукколой и сыром пармезан) (180гр)* | ***930*** |
| ***Тар – тар из мраморной говядины с каперсами***  *(100/120гр)* | ***1380*** |
| ***Хамон – иберийский выдержанный*** *(50/70 гр)* | ***1700*** |
| ***Коллекция изысканных сыров***  *(сервируется цветочным медом, орешками и фруктами)*  *(160/100гр)* | ***1110*** |
| ***Коллекция мясной гастрономии*** *(ассорти итальянских колбас сервированных хрустящими корнишонами и таджасскими оливками) (160/130гр)* | ***1600*** |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Салаты*** | http://www.artlebedev.ru/tools/technogrette/html/rouble/ruble.gif |
| ***Салат с камчатским крабом*** *(фаланги камчатского краба на подушке из яблок и авокадо под соусом гамадари)*  *(210гр)* | ***1790*** |
| ***Салат из ростбифа с артишоками и вяленными томатами*** *(**Сочетание ростбифа со спаржей, артишоками и вяленными томатами под медово-горчичным соусом) (240гр)* | ***1120*** |
| ***Традиционный салат «Оливье» с мясом перепелки*** *(заправленный домашним трюфельным майонезом, сервируется красной икрой)*  *(210гр)* | ***620*** |
| ***Салат «Цезарь – «Лас гамбас»*** *(280гр)* | ***950*** |
| ***Салат «Цезарь» по фирменному рецепту с нежной грудкой цыпленка***  *(300гр)* | ***630*** |
| ***Салат руккола с креветками*** *(220гр)* | ***900*** |
| ***Салат с уткой и белыми грибами*** *(томленая утиная ножка с белыми грибами, микс-салатом и орешками кешью под малиново-ореховым соусом) (210 гр)* | ***980*** |
| ***Салат из шпината и кус-куса с красным тунцом*** *(Сочетание маринованного в цитрусовом соусе обжаренного тунца, с легким салатом из бланшированного шпината и кус-куса, под соусом Юзу) (230 гр)* | ***810*** |
| ***Салат из сладких томатов с красным луком***  *(255 гр)*  ***http://www.artlebedev.ru/tools/technogrette/html/rouble/ruble.gifСупы*** | ***600*** |
| ***Крем-суп из мускатной тыквы с тигровыми креветками и сливочным сыром*** *(300 гр)* | ***690*** |
| ***Французский луковый суп*** *(Классический кисло-сладкий суп из пяти видов лука, вываренных в красном вине, под корочкой из сыра Пармезан) (300 гр)* | ***490*** |
| ***Крем – суп из лесных грибов***  *(250/50гр)* | ***630*** |
| ***Том-ям*** *( Пикантный тайский суп на кокосовом молоке, с морепродуктами) (350 гр)* | ***850*** |
| ***Классический домашний борщ с телятиной*** *(приготовленный по сибирскому рецепту с добавлением клюквы, подается с деревенской сметаной, салом и гренкой из бородинского хлеба) (300/50/60 гр)* | ***520*** |
| ***Консоме из деревенских петушков*** *(подается с равиоли с начинкой из сыра моцарелаа, с нежной грудкой молодого цыпленка) (350 гр)* | ***350*** |
| ***Горячие закускиhttp://www.artlebedev.ru/tools/technogrette/html/rouble/ruble.gif*** |  |
| ***Классический жульен из лесных грибов*** *(200гр)* | ***520*** |
| ***Осьминог с молодым картофелем и соусом Верджи*** *(Медальоны из осьминога с золотистым картофелем и соусом из сладких томатов и чеснока ) (80/160гр)* | ***1730*** |
| ***Фуа Гра с гренкой из сливочного сыра и ягодами фламбе*** *(эскалоп из гусиной печени на подушке из яблок и ягод, фламбированных с коньяком, сервированный сырной гренкой)*  *(80/140гр)* | ***1650*** |
| ***Пельмени из телятины с деревенской сметано***  *(180/150 гр)* | ***350*** |
| ***Пасты и ризотто*** |  |
| ***Спагетти Карбонара*** *(350гр)* | ***750*** |
| ***Пенне под соусом Болоньезе*** *(350гр)* | ***850*** |
| ***Черные спагетти с креветками под соусом из сладких томатов***  *(350гр)* | ***1100*** |
| ***Тальятелли с грибами под сливочным соусом****(350гр)* | ***720*** |
| ***Черные равиолли с крабом и креветками под сырным соусом*** *(220гр)* | ***1100*** |
| ***Ризотто с белыми грибами и соусом Песто*** *(350гр)* | ***http://www.artlebedev.ru/tools/technogrette/html/rouble/ruble.gif***  ***750*** |
| ***Ризотто с утиной грудкой и томленой тыквой***  *(350гр)* | ***890*** |
|  |  |
| ***Пицца*** |  |
| ***Пицца Маргарита*** *(430 гр)* | ***600*** |
| ***Пицца Четыре Сыра***  *(460гр)* | ***980*** |
| ***Пицца Баварская с салями и охотничьими колбасками*** *(480 гр)* | ***850*** |
| ***Пицца Гавайская с куриным филе и ананасом***  *(480 гр)* | ***750*** |
| ***Пицца Италия с рукколой и пармской ветчиной***  *(450гр)* | ***950*** |
| ***Пицца с креветками и лососем*** *(460гр)* | ***1240*** |
| ***http://www.artlebedev.ru/tools/technogrette/html/rouble/ruble.gifРыба*** |  |
| ***Стерлядь под икорно-сливочным соусом с миксом из дикого риса и овощей*** *(450/100/50 гр)* | ***2900*** |
| ***Филе тунца в ореховой корочке с фенхелем*** *(280 гр)* | ***1560*** |
| ***Стейк Спадо с овощами гриль и морковным пюре***  *(150/180 гр)* | ***1780*** |
| ***Филе красного окуня с цветной капустой***  *(160/150 гр)* | ***1350*** |
| ***Стейк лосося со спаржей и соусом из молодого шпината*** *(170/200 гр)* | ***1490*** |
| ***Сибасс запеченный целиком под соусом из шафрана***  *(260/80гр)* | ***1200*** |
| ***Филе палтуса с кус-кусом*** *(150/150/50 гр)* | ***1050*** |
| ***Гребешки Сен-Жак со шпинатом и ананасами под соусом Куантро*** *(210 гр)* | ***1750*** |
| ***Гигантские креветки с овощными спагетти*** *(200/170гр)* | ***1890*** |
| ***Котлетки из лосося и судака со спаржей*** *(140/150гр)* | ***1160*** |
| ***Коллекция морепродуктов на гриле*** *(тигровые креветки, морские гребешки, мягкий краб, кальмары, мидии, филе лосося с соусом тар-тар и овощной сальсой) (570гр)* | ***5800*** |
|  |  |
| ***http://www.artlebedev.ru/tools/technogrette/html/rouble/ruble.gifМясные блюда*** |  |
| ***Корейка ягненка под брусничным соусом с печеными овощами*** *(180/150/50гр)* | ***2340*** |
| ***Стейк «Рибай» из мраморной говядины с перечным соусом*** *(300/100 гр)* | ***2920*** |
| ***Оссобуко из телятины с картофельным пюре*** *(сервируется сезонными овощами) (350/180 гр)* | ***1650*** |
| ***Котлета по рецепту трактирщика Пожарского с ржаной косточкой, картофельным муксуном и трюфельным маслом*** *(160/140/50гр)* | ***690*** |
| ***Ростбиф с пюре из батата и дижонским соусом***  *(150/230 гр)* | ***1550*** |
| ***Утиная ножка конфи с пюре из сельдерея и печеным пореем*** *(250/150/50гр)* | ***1040*** |
| ***Гарниры*** |  |
| ***Артишоки на гриле***  *(150гр)* | ***450*** |
| ***Молодой картофель, запеченный в розмарине*** *(150гр)* | ***350*** |
| ***Картофельное пюре*** *(150гр)* | ***220*** |
| ***Овощи на гриле*** *(150гр)* | ***380*** |
| ***Шпинат, обжаренный с кедровыми орешками*** *(150гр)* | ***350*** |
| ***Микс из дикого риса с басмати*** *(150гр)* | ***450*** |
| ***Томленая морковь*** *(150гр)* | ***200*** |
| ***Спаржа с томатами*** *(150гр)* | ***680*** |
| ***Десерты*** |  |
| ***Яблочный штрудель с шариком ванильного***  ***мороженного*** *(215гр)* | ***650*** |
| ***Морковный торт*** *(180гр)* | ***450*** |
| ***Черёмуховый медовик*** *(160гр)* | ***450*** |
| ***Черничный чизкейк*** *(160гр)* | ***450*** |
| ***Шоколадный флан с шариком ванильного мороженого***  *(170гр)* | ***450*** |
| ***Мороженое и сорбэ на Ваш выбор*** *(50/20гр)* | ***200*** |