

RESTAURANT & TERRACE
MENU



Для начала
At the beginning

Свекольный тартар с копченой грудкой цесарки Beet tartar with smoked guinea fowl breast	240 гр.	480
Брускетты с паштетом из птицы, копченой уткой и ароматизированными яблоками Bruschettes with poultry paste, smoked duck and flavored apples	175 гр.	490
Паштет из нерки с морскими водорослями и маслом из апельсина Red salmon pate with seaweed and orange butter	170 гр.	550
Наш «Цезарь» курица/креветки Our Caesar salad with chicken/shrimps	250/240 гр.	640/970
Тёплый салат с куриной печенью, нежной зеленой фасолью и маслом кумквата Salad with chicken liver, gentle green beans and kumquat oil	275 гр.	660
Карпаччо из говядины с бальзамическим желе и пюре из сельдерея Beef carpaccio with balsamic jelly and celery puree	110 гр.	650
Салат из фермерского цыпленка с хрустящей полентой и легким соусом из моцареллы и трюфеля Chicken salad with crispy polenta and a light mozzarella and truffle sauce	250 гр.	680
Тартар из лосося с хрустящим яблоком и снегом из хрена Salmon tartar with crunchy apple and horseradish snow	100/65 гр.	880

В будние дни с 12.00 до 17.00 скидка на все меню 20%. Кроме элитных чаев, кальянов и табачных изделий

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Салат с ягненком, запеченным перцем и подмаринованным баклажаном Lamb salad with baked pepper and pickled eggplant	180 гр.	850
Салат из креветок с авокадо и апельсиновым маслом с кинзой Shrimps salad with avocado, orange oil and cilantro	255 гр.	1050
Тартар из тунца с шафрановым айоли и Фетой Tuna tartar with saffron aioli and Feta cheese	180 гр.	950
Тартар из вырезки вола с солеными рыжиками и теплым дайконом Ox tartar with salted red mushrooms and warm daikon	180 гр.	950
Салат из моцареллы с ростбифом и маринованным перцем Mozzarella salad with roast beef and pickled peppers	235 гр.	1060
Салат с маринованным лососем и сыром «Фета» Salmon salad with Feta cheese	320 гр.	1280
Теплый салат с осьминогом конфи и копченым айоли Warm salad with octopus confit and smoked aioli	220 гр.	1260
РАЗНЫЕ СЫРЫ: Пармезан, Грюер, Камамбер, Флерон CHEESE PLATE: Parmigiano, Reggiano, Gruer, Camembert, Fleron	200/70 гр.	1500
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ КОЛБАСЫ: Салями Тоскана, Прошутто, шейка Коппа MEDITERRANEAN SAUSAGES: Salami Toscano, Prosciutto, Parma Coppa	150/290 гр.	1600

RESTAURANT & TERRACE
MENU

ЕДИМ ЛОЖКОЙ
Eat with the spoon

Консоме из курицы с мини пельменями Chicken consommé with mini dumplings	240/25/45 гр.	450
Старомодный Картофельный суп Old fashioned potato soup	250/100 гр.	550
Тыквенный крем-суп с ягненком и греческим сыром Pumpkin cream soup with lamb and Greek cheese	360 гр.	550
Уха по-средиземноморски с треской и красным окунем Mediterranean fish soup with cod and red grouper	320/30 гр.	550
Наш борщ с дикой копченой уткой Our borsch soup with wild smoked duck	250/100/30 гр.	550
Рыбный суп по-тайски Thai Fish Soup	300 гр.	980

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Продолжаем...

Let's continue...

Паппарделле с лесными грибами и вялеными томатами Pappardelle with forest mushrooms and dried tomatoes	300 гр.	720
Кальмар на гриле с черным рисом Grilled squids with black rice	280 гр.	780
Наши пельмени из кролика с муссом из белых грибов Rabbit dumplings with ceps mousse	200 гр.	990
Спагетти с морепродуктами в томатном соусе и лимонным желе Seafood spaghetti with tomato sauce and lemon jelly	430 гр.	940
Гребешки с шафрановым ризотто и легкими травами Scallops with saffron risotto and light herbs	320 гр.	1650

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Основные блюда

Main Course

Северная треска с перловкой, морским фуа и соусом из сельдерея Polar cod with pearl barley, sea foie and celery mousse	240/50 гр.	700
Кальмары по-галисийски с запеченными перцами Squids a-la Galicia with baked sweet peppers	240 гр.	750
Сибас с диким рисом и соусом из зелени Seabass with wild rice and herb sauce	260 гр.	1130
Каракатица на гриле с хрустящим горошком, вялеными томатами и соусом Ромеско Grilled cuttlefish with crispy peas, dried tomatoes and Romesco sauce	190 гр.	1100
Дорадо с киноа, брокколи и парментье из кольраби Dorado with quinoa, broccoli and colrabi parmentier	260 гр.	1120
Лосось с соусом гравлакс и муссом из укропа Salmon with gravlax sauce and dill mousse	330 гр.	1380
Щека телёнка с картофельным пюре и яблочным чатни Cheek calf with mashed potatoes and apple chutney	270 гр.	970
Куриный стейк с овощами и легким муссом из картофеля Chicken steak with vegetables and light potato mousse	160/120 гр.	700
Наша котлета по-киевски со свекольным ризотто Our Kiev cutlet with beet risotto	330 гр.	780
Оссобуко с полентой и соусом из жареных томатов Ossobuko with polenta and fried tomato sauce	140/130/20 гр.	960

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Кебаб из ягненка с бакинскими помидорами и соусом из йогурта Lamb kebab with Baku tomatoes and yoghurt sauce	160/130/40 гр.	950
Наш гамбургер Hamburger at our manner	140/270/40/40 гр.	890
Утка конфи с ризотто из белых грибов и батата Duck confit with risotto of ceps and sweet potato	280 гр.	980
Запеченный ягненок с кардамоновым йогуртом Baked lamb with cardamom yogurt	290 гр.	1050
Кантри стейк Country steak	280/50 гр.	1100
Вырезка вола с картофельным парментье, вялеными помидорами и шпинатом Ox tenderloin with potato parmentier, sundried tomatoes and spinach	280 гр.	1400
Блейд Блэк Ангус (150 дней зернового откорма) Blade Black Angus (150 days of corn-feeding)	240 гр.	1450
Корейка ягненка с гратеном из корня сельдерея Lamb steak with celery root gratin	330 гр.	1300
Мачете стейк Machete steak	280/50 гр.	1750
Тонкий край Прайм Биф Prime Biff thin edge	210/150/50 гр.	1650
Дэнвер стейк Denver steak	280/50 гр.	1850
Антрекот с запечённым картофелем и томатами Entrecote with baked potatoes and tomatoes	210/150/50 гр.	2300

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Кое-что сладкое
Something sweet

Мороженое (ванильное, миндаль, шоколад, карамельное) Ice cream (vanilla, almond, chocolate, caramel)	50/2 гр.	150
Сорбет (кокос, вишня, лимон, манго с кардамоном) Sorbet (coconut, cherry, lemon, mango with cardamom)	45/2 гр.	150
Яблочный татин с мороженым из кленового сиропа Apple tatin with maple syrup ice cream	115/45/15 гр.	380
Медовик с мармеладом из горького апельсина Honey cake with bitter orange marmalade	150 гр.	350
Сырное пирожное с карамелью из черного перца и сорбетом из черешни и розы Cheese cake with black pepper caramel and rose-cherry sorbet	120/45 гр.	400
Шоколадный фондан с миндальным мороженым и маслом маракуйи Chocolate fondant with almond ice cream and passion fruit oil	115/45 гр.	420
Медовая панна котта с сорбетом из смородины Honey panna cotta with currant sorbet	85 гр.	360
Хрустальное яблоко на земле из горького шоколада с ягодным соусом Crystal apple on the bitter chocolate ground and berry sauce	180 гр.	500
Шоколадное пирожное с малиновым сорбетом Chocolate cake with raspberry sorbet	145/45 гр.	450

RESTAURANT & TERRACE MENU

Тартар из инжира с миндальным мороженым и ледяным муссом из козьего сыра Figs tartar with almond ice cream and ice mousse from goat cheese	160 гр.	580
Груша в вине с мороженым из сыра и карамелью из бергамота Pear in wine with cheese ice cream and caramel bergamot	190/30 гр.	550
Золотая сфера с ягодным соусом Golden Sphere with berry sauce	200 гр.	640
Лазанья из ананаса Pineapple lasagna	135/45/4/2	850