

РЫБА | FISH

ФИЛЕ ЛОСОСЯ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ГРИБАМИ И РИСОМ ПО-ТАЙСКИ Salmon fillet baked with mushrooms and rice in Thai style	160/100	1900 P
СУДАК ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЛЕМОНГРАССОМ, ШПИНАТОМ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ Baked pike perch with lemongrass, spinach and cherry tomatoes	200	850 P
ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ШПИНАТОМ Pike cutlets with mashed potatoes and spinach	150/100	650 P
ОСЕТРИНА ЗАПЕЧЕННАЯ С ТОМАТАМИ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ Baked sturgeon with tomatoes and nut sauce	300	2700 P
ФИЛЕ ЧЕРНОЙ ТРЕСКИ НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ Fillet of black cod on a pillow of vegetables	100/115/40	1200 P

ПТИЦА | POULTRY

ЖАРЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С МУССОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ ДЕМИГЛАС. ПОДАЕТСЯ С ТОМЛЕННЫМИ В МЕДОВОМ СИРОПЕ МАНГО И АНАНАСАМИ Fried duck breast with celery mousse and Demi-glace caramel sauce. Served with mango and pineapple stewed in honey syrup	140/100/90	1700 P
КОТЛЕТКА ПО-КИЕВСКИ НА КРУТОНЕ. ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Kiev cutlet on a crouton. Served with mashed potatoes	330/150/40	1100 P

МЯСО | MEAT

ТУРНЕДО ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС Beef tournedo with mashed potatoes and Demi-glace sauce	130/170/50	2800 P
СВИНАЯ ГРУДИНКА ТОМЛЕНАЯ С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ Pork brisket stew with vegetable ratatouille	260	850 P
БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ Beef Stroganoff with mashed potatoes and onions	180/150/40	2400 P
СТЕЙК РИБАЙ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС Ribai steak with grilled vegetables and Demi-glace sauce	290/240/50	5500 P
ШНИЦЕЛЬ ВЕНСКИЙ ИЗ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ САЛАТОМ И СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ Viennese pork schnitzel with potato salad and pickles	150/130/30	650 P

Sea



MENU

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО Tuna tartare with avocado	220	900 P
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ С ИМБИРНОЙ ЗАПРАВКОЙ ЭГРЕ-ДУ Salmon carpaccio with ginger dressing Aigre-doux	70/85	900 P
КРУДО ИЗ ДОРАДО С ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ Dorado crudo with citrus dressing	245	1150 P
САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, МАНГО, АВОКАДО И КОКОСОВЫМИ ЧИПСАМИ Salad with tiger shrimps, mango, avocado and coconut chips	200	1200 P
САЛАТ С МАСЛЯНОЙ РЫБОЙ, ЗАПЕЧЕННОЙ МОРКОВЬЮ И МАЛИНОВОЙ ЗАПРАВКОЙ Salad with butterfish, baked carrots and raspberry dressing	180	700 P
 ТАЙСКИЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ Thai soup with seafood	300	750 P
 МИДИИ В СТВОРКАХ ТУШЕНЫЕ В СОУСЕ ТОМ-ЯМ Mussels braised in Tom-yam sauce	500	1100 P
 ЖАРЕНЫЕ МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ СЛАДКИЙ ЧИЛИ Fried Magadan shrimps with Sweet chili sauce	150	850 P
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С КАЛЬМАРАМИ В СОУСЕ ЛЕМОНГРАСС И СОУСЕ РАМЕСКО Tiger shrimps with squid in lemongrass sauce and Romesco sauce	300	1100 P
СОТЕ ИЗ КАЛЬМАРОВ С КАБАЧКОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ Squid saute with zucchini and sweet pepper	200	650 P
МИДИИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ С ЦУКИНИ Mussels in Teriyaki sauce with zucchini	200/70	1200 P

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | COLD APPETIZERS

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ Veal tartare	165	1300 P
КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ СО ШПИНАТОМ Beef carpaccio with spinach	70/50	700 P
ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ Gravlax salmon with sour cream sauce	130	950 P
АССОРТИ СЫРОВ (БРИ, РОКФОР, СУЛУГУНИ, ПАРМЕЗАН, МОЦАРЕЛЛА) Assorted cheeses (brie, roquefort, suluguni, parmesan, mozzarella)	150/110	1000 P
БЛИНЧИКИ С ЗЕРНИСТОЙ ОСЕТРОВОЙ ИКРОЙ, СМЕТАНОЙ И ЛИМОНОМ Pancakes with grainy sturgeon caviar, sour cream and lemon	50/130/80	16000 P
БЛИНЧИКИ С ЗЕРНИСТОЙ ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ, СМЕТАНОЙ И ЛИМОНОМ Pancakes with grainy salmon caviar, sour cream and lemon	50/130/80	1500 P
БЛИНЧИКИ С ЗЕРНИСТОЙ ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ, СМЕТАНОЙ И ЛИМОНОМ Pancakes with grainy pike caviar, sour cream and lemon	50/130/80	2000 P

САЛАТЫ | SALADS

 ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО, КАБАЧКОМ И МИКСОМ САЛАТОВ Green salad with avocado, zucchini and mixe of salads	230	700 P
 САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ Greek Salad	295	700 P
МИЛЬФЕЙ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ С МОЦАРЕЛЛОЙ И БАЗИЛИКОВЫМ ПЕСТО Tomato milfey with mozzarella and basil pesto	180	550 P
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ Caesar salad with tiger prawns	270	1200 P
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ Caesar salad with chicken	270	750P
САЛАТ НИСУАЗ С ТУНЦОМ Nicoise salad with tuna	330	900P
САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ, ВЕТЧИНОЙ, КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ Olivier salad with tongue, ham, Kamchatka crab and red caviar	170/65	900 P
КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ КОББ С КУРИНЫМ ФИЛЕ, БЕКОНОМ, АВОКАДО И СЫРОМ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ Classic Cobb salad with chicken fillet, bacon, avocado and blue cheese	270	900 P
САЛАТ ПО-ТАЙСКИ С ТЕЛЯТИНОЙ И ОВОЩАМИ Thai salad with veal and vegetables	220	850 P

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS



 БАКЛАЖАНЫ ПАРМИДЖАНО Eggplant "Parmigiano"	255	800 P
ГЛАЗИРОВАННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С КРАБОМ В УКРОПНОМ МАСЛЕ Glazed crab dumplings in dill oil	180/50	1600 P
БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ Broth with marble beef dumplings	200/200/50	650 P
ПЕЛЬМЕНИ С УТКОЙ, ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ Dumplings with duck, black currant and cream sauce	165/40	1100 P
СУПЫ SOUPS		
ТРАДИЦИОННЫЙ БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ, ПОДАЕТСЯ В ГОРШОЧКЕ ИЗ ХЛЕБА СО СМЕТАНОЙ, ЧЕСНОЧНЫМИ ПАМПУШКАМИ, БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ, ЗУБЧИКАМИ ЧЕСНОКА, СЛАЙСАМИ САЛА И ЗЕЛЕНЬЮ. Traditional borsch with beef. Served in a bread pot with sour cream, garlic pampushki, croutons made of Borodino bread, garlic cloves, slices of lard and greenery	380/105/40	750 P
ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП French onion soup	280/30	400 P
УХА ИЗ ОСЕТРА, ЛОСОСЯ И СУДАКА Fish soup of sturgeon, salmon and ike perch	340/30	800 P
 КРЕМ - СУП ИЗ ТЫКВЫ С КАРРИ И ЖАРЕНЫМИ КАЛЬМАРАМИ Pumpkin cream soup with curry and fried squid	300/55	550 P
ПАСТА И РИЗОТТО PASTA & RISOTTO		
 ЛИНГУИНЕ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН Linguine with vegetables and parmesan cheese	270	650 P
ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ Penne with salmon and red caviar	290	1500 P
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА Spaghetti Carbonara	320	800 P
 РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Risotto with porcini mushrooms	295	1150 P
РИЗОТТО С ЛОСОСЕМ, ЦУКИНИ И МОРКОВЬЮ Risotto with salmon, zucchini and carrots	340	1150 P
РИЗОТТО С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ Risotto with tiger prawns	300	950 P

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИИ ИЛИ ДРУГИЕ ПИЩЕВЫЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ, ПРОСИМ СООБЩИТЬ НАМ ОБ ЭТОМ. ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ И ВКЛЮЧАЮТ НДС
IF YOU HAVE ALLERGIES OR OTHER FOOD PREFERENCES, PLEASE LET US KNOW. PRICES ARE IN RUBLES AND INCLUDE VAT



- ПОЗИЦИИ, ИЗ КОТОРЫХ МЫ МОЖЕМ УБРАТЬ ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
ITEMS FROM WHICH WE CAN REMOVE ANIMAL PRODUCTS



- ОСТРЫЕ БЛЮДА
SPICY DISHES