

Закуски

ХЛЕБ И МАСЛО Тыквенный хлеб с весенним маслом (кориандр, чеснок, специи)	330 ₹
МИДИИ С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ Мидии на кокосовом молоке с белым вином и пряными травами, подаются с обжаренным на гриле амарантовым хлебом	790 ₹
ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ Тар-тар из говядины в традиционной заправке и бородинским хлебом	790 ₹
ГРЕНКИ РЖАНЫЕ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН Ржаные гренки с сыром Пармезан. Подаются с соусами Сырным и Дзадзyki	330 ₹
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С СОУСОМ КХА Креветки в сухарной панировке с соусом кха	660 ₹
ГЕДЗА С КРЕВЕТКАМИ Классические японские пельмени с тигровыми креветками. Подаётся с соусом понзо	570 ₹
РЕБРА С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ Свинные ребра су-вид, запеченные в соусе барбекю с азиатскими нотами	790 ₹
КРОКЕТЫ СЫРНЫЕ Крокеты с сырной начинкой и ягодным соусом	490 ₹
МЯСНОЕ АССОРТИ Ассорти из двух видов салями с прошутто, копчеными крекерами и оливками	890 ₹
СЫРНОЕ АССОРТИ Ассорти традиционных сыров с орехами, оливками, вялеными томатами, сливочным сыром и брынзой	790 ₹
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ Тонко нарезанная говяжья вырезка, подается с трюфельным соусом, свежей рукколой и муссом из сыра Пармезан	790 ₹
ПИВНОЕ ПАЛЕТЕ Луковые кольца, кольца кальмара, креветки темпура, крылья буфало, кнуты из птицы, соус чили-майонез, соус BBQ, соус спайси	1290 ₹
ОЛИВКИ КАЛАМАТА	390 ₹

Салаты

САЛАТ ЦЕЗАРЬ Классический салат с куриным бедром, заправкой Цезарь и пряной крошкой панграта	660 ₹
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ Классический салат с тигровыми креветками гриль, заправкой Цезарь и пряной крошкой панграта	760 ₹
САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И МЕДОВО - ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ Микс-салат с маринованным огурцом и томатами черри с обжаренным стейком фланк в медово-горчичной заправке	770 ₹
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ Микс салатов в сочетании со свежими огурцами, томатами и красным луком, дополненный болгарским перцем и сыром Фета	540 ₹
САЛАТ С ТУНЦОМ И ГРЕЙПФРУТОМ Микс салатов с азиатской заправкой, тунцом жареным на гриле, маринованными беби початками кукурузы, сегментами грейпфрута и яйцом пашот	790 ₹
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА Салат с хрустящими баклажанами, спелыми томатами, листочками мяты и кинзы в базиликово-кунжутной заправке с добавлением сладкого чили и нежного мусса из пармезана	590 ₹

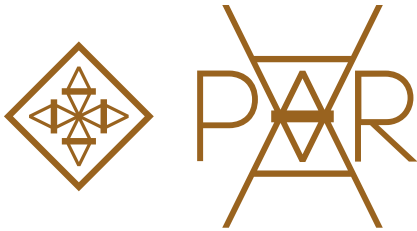
Супы

БОРЩ Традиционный свекольный суп с говядиной, в сопровождении чеснока, зеленого лука, сала и чернослива, подается с домашней лепешкой	540 ₹
РАМЕН С КУРИЦЕЙ Наваристый бульон с курицей кацудон, лапшой рамен, маринованным яйцом, ароматными маслами и орехами	595 ₹
ТОМ-ЯМ Кисло-сладкий суп с кальмарами, креветками и шампиньонами в кокосовом молоке	690 ₹
СЫРНЫЙ СУП Сливочный суп с сыром и попкорном	450 ₹
КУРИНЫЙ БУЛЬОН Наваристый куриный бульон с филе, домашней лапшой и яйцом пашот	390 ₹

Паста

КРЕВЕТКИ С ИНДЕЙКОЙ В ШАМПАНСКОМ С ПТИТИМОМ Креветки и филе индейки, приготовленные в шампанском, с гарниром из птитима и муссом из сыра Пармезан	790 ₹
РИЗОТТО С ФИСТАШКАМИ И МОРЕПРОДУКТАМИ Ризотто с морепродуктами в сочетании с фисташковой пастой, белым вином и сыром пармезан	890 ₹
РИМСКАЯ КАРБОНАРА Традиционная римская паста с сыром пекорино, грана падано и беконом	690 ₹
РИГАТОНИ БОЛОНЬЕЗЕ Традиционная паста с мясным соусом и базиликом	630 ₹
ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ Сливочная паста с креветками, зелёным яблоком, цукини, устричным соусом и цедрой лайма	790 ₹
	200 ₹

С дополнительной информацией об основных потребительских свойствах предлагаемой продукции Вы можете ознакомиться в уголке потребителя на входе в заведение. Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.



Горячие блюда

- КАЛЬМАР ГРИЛЬ С ОВОЩНЫМ СОТЕ

Кальмар, приготовленный на гриле, с традиционным овощным соте

890 ₺
- ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ С ПЮРЕ

Домашние котлеты с картофельным пюре и грибным соусом

590 ₺
- ПАСТА ОРЗО С МУССОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Нежная паста орзо с добавлением пармезана, сливок, трюфельной пасты и воздушным муссом из благородных белых грибов

740 ₺
- СТЕЙК ФЛАНК С ТОЛЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Стейк Фланк, приготовленный на гриле, в сопровождении молодого картофеля со свиными шкварками

1250 ₺
- ТЕНДЕРЛОЙН В ТРАДИЦИОННОМ ИСПОЛНЕНИИ

Стейк из говяжьей вырезки с картофельным французским пюре с соусом демигляс

1350 ₺
- БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Мраморная говядина, грибы, лук в сливочном соусе со сметаной и горчицей. Подаётся с картофельным пюре, маринованным огурцом и луком фри

830 ₺
- ШАШЛЫК КУРИНЫЙ

Куриное бедро, маринованное с добавлением мяты, приготовленное на угольном гриле, с армянским лавашом, свежими овощами, зеленью и соусом

630 ₺
- ШАШЛЫК СВИНОЙ

Свиная шея, маринованная в пивном маринаде, приготовленная на угольном гриле, с армянским лавашом, свежими овощами, зеленью и соусом

690 ₺

Гарниры

- КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

Картофельные дольки с чесноком и зеленью с сырным соусом или соусом барбекю

200 ₺
- КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Американская классика с сырным соусом или соусом барбекю

200 ₺
- КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

200 ₺
- ОВОЩИ ГРИЛЬ

Приготовленные на гриле овощи: цукини, баклажан, паприка, красный лук

250 ₺
- РИС ЖАСМИН

200 ₺

Пицца и бургеры

- ПИЦЦА С ХАМОНОМ И РУККОЛОЙ

Пицца с томатным соусом, моцареллой, хамоном и пармезаном. Подается с легким чесночным соусом для бортиков

750 ₺
- ПИЦЦА 4 СЫРА

Пицца с четырьмя видами сыра и соусом. Подается с легким чесночным соусом для бортиков

640 ₺
- ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ

Пицца со сливочным сыром и моцареллой, с карпаччо из лосося, рукколой и соусом терияки. Подается с легким чесночным соусом для бортиков

890 ₺
- ПИЦЦА КАРБОНАРА

Пицца со сливочным соусом, моцареллой, луком, копченым беконом и пармезаном. Подается с легким чесночным соусом для бортиков

690 ₺
- ПИЦЦА МАРГАРИТА

Пицца с томатным соусом, моцареллой, слайсами томата и томатным соусом. Подается с легким чесночным соусом для бортиков

540 ₺
- ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

Пицца с моцареллой и пепперони под томатным соусом. Подается с легким чесночным соусом для бортиков

690 ₺
- ДЖЕК БУРГЕР

Бургер с соусом Джек Дэниэлс, луком фри и овощами

690 ₺
- МЕКСИКАНСКИЙ БУРГЕР

Острый бургер с сыром чеддер, перцем халапеньо и овощами

690 ₺
- ЧИЗБУРГЕР

Бриошь с говяжьим бифштексом, соусом сальса и сырным соусом чеддер

630 ₺

Десерты

- КОКОС

Мягкий кокосовый мусс с паймовой киспинкой. Необычная подача в съедобном кокосе

510 ₺
- КАРАМЕЛЬНЫЙ УЛЕЙ

Нежный карамельный десерт с необычной подачей

510 ₺
- ЧЕРЕМУХОВЫЙ БРАУНИ С МУССОМ

Воздушный черемуховый брауни с муссом из вареной сгущенки, бананами и орехами

450 ₺
- ПАРЯЩАЯ ПЛАНЕТА

Нежный сливочный мусс в шоколаде, парящий над столом

510 ₺
- РАСТЕНИЕ ХЕСТОНА

Итальянский кофейный десерт в прочтении Хестона

450 ₺
- ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

Пирожное картошка с гелем маракуйя и пряничным кремом маскарпоне

480 ₺
- ФОНДАН

Шоколадный кекс с жидкой сердцевинкой в сопровождении сливочного мороженого

540 ₺
- ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

690 ₺
- АССОРТИ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

690 ₺
- МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

250 ₺

С дополнительной информацией об основных потребительских свойствах предлагаемой продукции Вы можете ознакомиться в уголке потребителя на входе в заведение. Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.