



«ЛЕТНИЙ» СЕТ

ОТ
ШЕФА
ЮРИЯ ГОЛОВА

ЖЕЛТОХВОСТЫЙ ТУНЕЦ В ТОМАТНОМ КИСЕЛЕ

ТЕРРИН ИЗ АСТРАХАНСКОГО ОСЕТРА
И МОЛОДОГО ЦУКИНИ

АМАРАНТОВАЯ РОЗА ИЗ СВЕКЛЫ
СО СЛИВОЧНЫМ МУСЛИНОМ

ХАМОН СЕРАНО

ДОМАШНИЕ ТАРТАЛЕТКИ ИЗ ТЕМНОГО ПИВА:
№1 С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И АНТОНОВКОЙ
№2 С ВЫРЕЗКОЙ ОЛЕНЯ И МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ

ПЕТЕРБУРГСКАЯ ПЫШКА
С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ

ИЛИ

ЯЗЫК МАРЛА С КРЕМОМ ИЗ ЧЕРНОЙ
СМОРОДИНЫ

СОРБЕТ

ЭЛЬЗАССКИЙ РИВЕЛЕ (RIEWELE) С РУБЛЕННЫМ
ТУНЦОМ

ИЛИ

КАРЕ КАВКАЗСКОГО ЯГНЕНКА С ГРУШЕЙ
И СОУСОМ ДЕМИГЛАС

ТАРТ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ С ФРУКТАМИ
И ЯГОДАМИ ПО СЕЗОНУ

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТЕРРИН ИЗ АСТРАХАНСКОГО ОСЕТРА И МОЛОДОГО ЦУКИНИ	1980
“СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ” ПО-ПАЛКИНСКИ	580
СТРОГАНИНА ИЗ СИБИРСКОГО МУКСУНА С КОПЧЕНОЙ СОЛЮ	1480
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ ПРИПУЩЕННЫЕ С КРЕМОМ ИЗ МЕДОВОЙ ТЫКВЫ	1980
САЛАТ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ ГРЕБЕШКОМ ДИКОЙ КРЕВЕТКОЙ И КОМАНДОРСКИМ КАЛЬМАРОМ	2200
ЖИВЫЕ УСТРИЦЫ (6 ШТ.)	4800
МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С МОРОШКОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	1280
МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК « SURF & TURF	1280
МОРСКОЙ ЁЖ	1180
ИКРА ЩУКИ (30 г)	1380
ИКРА НЕРКИ (30 г)	2200
ОСЕТРОВАЯ ИКРА (30 г)	7840
ИКРА ОСЕТРА АЛЬБИНСА (30 г)	9800
ИКРА БЕЛУГИ (57 г)	19990
АССОРТИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ИКРЫ С БЛИНАМИ ИКРА ЩУКИ (15 г) , НЕРКИ (15 г) , ОСЕТРА (15 г)	4900
КОЛЛЕКЦИЯ ДОМАШНИХ ТАРТАЛЕТОК ИЗ РЖАНОГО ТЕСТА С ТЕМНЫМ ПИВОМ: №1 карельская семга, авокадо, чили, №2 морской гребешок, пармезан, бастурма из оленины, №3 говядина ангус, вяленые томаты, копченый сыр №4 «ириска» из свеклы, крем-брюле, чернослив	1770
АМАРАНТОВАЯ РОЗА ИЗ СВЕКЛЫ СО СЛИВОЧНЫМ МУСЛИНОМ	980
САМАРКАНДСКИЕ ТОМАТЫ С СЫРОМ БУРРАТА, КЛУБНИКОЙ И ПЕРСИКОМ	1860
ОВОЩИ С КОСТРА С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ И АДЖИКОЙ	1060
САЛАТ ОЛИВЬЕ С БАЛТИЙСКИМ УГРЕМ, ПЕРЕПЕЛКОЙ И ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ	1890
ХАМОН СЕРАНО. НАРЕЗАЕТСЯ С НОГИ	2300
ТАР-ТАР ИЗ БРЯНСКОЙ ГОВЯДИНЫ	1760
по Вашему желанию можно добавить дополнительный компонент на выбор - 940 рублей: * коньяк Chateau Montifaud Palkin XO * виски Macallan 12 YO	



ЗАКУСКИ В СТОЛ

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ 2400

белые грузди, квашеная капуста, соленые огурцы, маринованные томаты, форшмак из сельди, сало

ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ (2,5 - 4 кг.) 1 кг. – 13800
(точный вес особи вы можете уточнить у официанта)

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ 6800
стерлядь, форель, лосось, обжаренный на гриле тунец, морские креветки в пастисе

ДАРЫ МОРЯ НА ПЛАТО, НАТУРАЛЬНО 16800
Устрицы живые 6 шт
Морские ежи 4 шт. с соевым соусом и перепелиным желтком
Гребешки 2 шт (с морошкой и натюрель).
Фаланги камчатского краба 2 шт
Морские креветки 6 шт. Ломтики свежепросоленного лосося
Строганина из сибирского муксуна

ДАРЫ МОРЯ НА ПЛАТО, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ 16800
Устрица гигантская 2 шт
Гребешки 6 шт
Кальмар с чесноком, луком, петрушкой
Морские креветки 10 шт
Фаланги камчатского краба 2 шт
Лосось обожженный
Сопровождаются соусами: «Шампань», голландским, из самаркандских томатов

ПАШТЕТ ИЗ УТОК С БУЛОЧКОЙ БРИОШЬ 960

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ 5400
утка томленая в вине, хамон «Серано», ростбиф, паштет из уток, копченый стейк «Пиканья», говяжий язык

ПИРОЖКИ РАЗНЫЕ: 1300
с растушенной говядиной, расстегаи с рыбой, грибами и картофелем

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГИГАНТСКАЯ УСТРИЦА С ДАЛЬНОГО ВОСТОКА 1600
запекается под голубым сыром

ПЫШКИ ПЕТЕРБУРГСКИЕ С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ 1190

ГОЛУБЕЦ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, КРЕВЕТКАМИ И ПОДКОПЧЕННЫМ ГРЕБЕШКОМ 2400

ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЫ С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ 1560

КОТЛЕТКИ ИЗ КРОЛИКА, ЧИНЕННЫЕ ТРЮФЕЛЯМИ И ФУА-ГРА 1680

МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ С ЛУКОВЫМ КОНФИ И ЧЕСНОЧНЫМ КУРДОМ 1260

ЯЗЫК МАРАЛА С КРЕМОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ 1990



СУПЫ

ГУСТАЯ РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА С КАРЕЛЬСКОЙ СЕМГОЙ	1760
БИСК ИЗ РАКОВЫХ ПАНЦИРЕЙ	1580
КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ	1360
БОРЩ С РАЗВАРНЫМ ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И КОПЧЕНЫМ СВИНЫМ БОКОМ	1240
ЩИ « ПОХМЕЛЬНЫЕ » ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ С НАСТОЙКОЙ ОТ ШЕФ-ПОВАРА	1360

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СТЕРЛЯДЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ В БЕЛОМ ВИНЕ	6800
КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ НАЛИВНАЯ, С САЛОМ БОБРА И СОУСОМ ШАМПАНЬ	1580
ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ НАВАГА С МОЛОДЫМ ШПИНАТОМ И КРЕМОМ ИЗ ПАСТЕРНАКА	1360
КУЛЕБЯКА ИЗ ПЯТИ ВИДОВ РЫБ С ВЯЗИГОЙ	2200
ЭЛЬЗАССКИЙ РИВЕЛЕ (RIEWELE) С РУБЛЕННЫМ ТУНЦОМ	1490



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И ДИЧИ

ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ С ТОМЛЕННОЙ В СЫРЕ ГРЕЧЕЙ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ	1200
МОЛОДАЯ УТКА С СОКОМ В ГЛИНЯНОМ ПАНЦИРЕ ФЛАМБЕ	2400
БЕДРО КОСУЛИ С "РАЗВАРЬЕЙ" ИЗ ОВСА	1880
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КАБАНА И ОЛЕНИНЫ	1290

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

ШАТОБРИАН "АНГУС" С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ И БОРОВИКАМИ <i>по вашему желанию можно добавить фуа-гра - 1200 рублей</i>	3400
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ВЫРЕЗКИ В КОРНЕ СЕЛЬДЕРЕЯ	1980
"РИБ-АЙ" СТЕЙК НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА <i>толщина стейка может быть увеличена по вашему желанию (дополнительный вес 100 гр. - 1200 рублей)</i>	4800
МРАМОРНОЕ МЯСО ВАГЮ - 100 г <i>обжаривается на вулканической лаве, подается фламбе</i>	8900
ЯПОНСКОЕ МРАМОРНОЕ МЯСО КОБЕ (КОВЕ ВЕЕФ) - 100 г <i>обжаривается на вулканической лаве, подается фламбе</i>	19 800
КАРЕ КАВКАЗСКОГО ЯГНЕНКА С ГРУШЕЙ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС	2500

ГАРНИРЫ

КОРЕНЬЯ И ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ	880
ЖАРЕННЫЙ ШПИНАТ С СЫРОМ "PARMIGIANO REGGIANO"	1300
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН С БОРОВИКАМИ	1100

ДЕСЕРТЫ

АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ С ВАРЕНЬЕМ И КАШТАНОВЫМ МЕДОМ	3400
ТАРЕЛКА МАЛИНЫ (400 г)	3800
ФЛАМБЕ ИЗ СЕЗОННЫХ ЯГОД С КОНЬЯКОМ И МОРОЖЕНЫМ	2440
“АННА ПАВЛОВА” С ЗЕМЛЯНИКОЙ	880
“ШАРЛОТЪ ГЛЯСЕ ИЗЪ МОРОЖЕНОГО ПЛОМБИРЪ”	690
РОМ-БАБА С САХАРНОЙ ПОМАДКОЙ И ВАРЕНЬЕМ ИЗ МОРОШКИ	1300
МОРОЖЕНОЕ “ПАЛКИНЬ” домашнее мороженое готовится при температуре $-195,8^{\circ}$ по вашему желанию можно добавить дополнительный компонент на выбор - 940 рублей: * коньяк Chateau Montifaud Palkin XO * малиновый сок * горячий шоколад	1580
ТАРТ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ, С ФРУКТАМИ И ЯГОДАМИ ПО СЕЗОНУ	780
“КРЕП СЮЗЕТ” БЛИНЫ ОБЖАРЕННЫЕ В АПЕЛЬСИНОВОМ ЛИКЕРЕ (НА ДВЕ ПЕРСОНЫ)	3200

