

FOOD

БЛЮДА

КУХНЯ ТАЙГИ TAIGA

Бянси из сазана и крапивы Bansi made from carp and nettle	1230
Тала из хариуса с брусникой Tala of grayling with lingonberries	1290
Ассорти колбас из дичи (косуля, кабан, медведь, дикая утка) Assorted game sausages (roe deer, wild boar, bear, wild duck)	1970
Омуль холодного копчения с икрой щуки Cold-smoked omul with pike caviar	1730
Бутерброд с икрой щуки и юколой из оленя A sandwich with pike caviar & reindeer yukola	790
Биточки на огне из оленины с моченой брусникой и картофельным пюре с грибами Fire-grilled venison patties with soaked lingonberries & mushroom mashed potatoes	1630
Тартар из мраморной говядины с папоротником Marbled beef tartare with fern	1370
Борщ с иргой и вяленой уткой Borscht with cloudberry & dried duck	990
Настойка «Дух Тайги» Tincture "Spirit of the Taiga"	490

СПЕЦИАЛЬНОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ SPECIAL

Карпаччо из мраморной говядины с фуа-гра и каперсами Marbled beef carpaccio with foie gras & capers	3200
Осетровая икра с пломбиром и клубничным чатни Sturgeon caviar with ice cream & strawberry chutney	3100
Крудо из гребешка с трюфельным шисо и сусальным золотом Scallop crudo with truffle shiso & gold leaf	2700
Хрустящий угорь в глазури из абрикосового терияки с юдзу Crispy eel in apricot teriyaki yuzu glaze	2700
Арктическая уха на сливках (гребешки, креветки, краб, форель, треска) Arctic fish soup with scallops, shrimp, crab, trout & cod	2300

ФОНДЮ FONDUE

Фондю (на 2 - 4 персоны) Fondue for 2-4 persons	2100
Топпинги к фондю / Fondue toppings
картофель фри / french fries	530
креветки / shrimps	690
бекон / bacon	470



Калории / Calories

ЗАКУСКИ И СТАРТЕРЫ STARTERS

Тартар из мраморной говядины с печеным баклажаном Marbled beef tartare with baked eggplant	1370
Паштет из утки с вяленой сливой Duck pate with dried plum	830
Сугудай из семги под «снегом» из сливочного хрена Salmon sougoudai under creamy horseradish snow	1370
Моцарелла с тёплым лечо и карри Mozzarella with warm lecho & curry	870
Перец Рамиро, запеченный с креветками и сыром Пекорино Романо Baked Ramiro pepper with shrimps & Pecorino Romano cheese	890
Мини-чебуреки с угрём и сыром Mini chebureks with eel & cheese	790
Тарелка фермерских сыров Farm cheeses plate with honey	1330
Гуакамоле с томатами и лаймом Guacamole with Tomatoes and Lime	950
Прошутто собственного приготовления с выдержкой 12 месяцев Homemade prosciutto aged for 12 months	1230
Карпаччо из мраморной говядины с жареным бататом и соусом из анчоусов Marbled beef carpaccio with fried sweet potatoes and anchovy sauce	1070
Антипаста (копченый виноград, вяленая слива, вяленый томат, артишоки, ассорти оливок) Antipasti (smoked grapes, dried plums, dried tomatoes, artichokes & assorted olives)	1370

САЛАТЫ SALADS

Зеленый салат с авокадо и киноа Green salad with avocado & quinoa	890
Салат с томленой говядиной и виноградом Salad with stewed beef with grapes	990
Микс салатов с хрустящими креветками, авокадо и клубникой Salad mix with crispy shrimp, avocado and strawberries	1130

ГАРНИРЫ И ТОППИНГИ GARNISH&TOPPINGS

Кабачки гриль Grilled zucchini	630
Картофель фри с сыром Пекорино и трюфельным маслом French fries with Pecorino cheese & truffle oil	630
Картофельное пюре Mashed potatoes	370
Черная икра Black caviar	2800
Лепешка гриль с мраморной говядиной и сыром Grilled flatbread with marbled beef and cheese	730
Лепешка гриль с сыром и зеленью Grilled flatbread with cheese and herbs	570
Крафтовый хлеб с авторским маслом Bread basket	350

*Если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту / If you are allergic to any foods, please tell the waiter

ОСНОВНОЙ КУРС MAIN COURSE

Аргентинские креветки в вине с эстрагоном и брокколи Argentine shrimp, baked in wine with tarragon & broccoli	1390
Спагетти с гребешками и креветками Spaghetti with scallops & shrimp	1870
Филе сёмги с киноа и шпинатом гриль в соусе из кольраби и мидий Salmon fillet with quinoa & grilled spinach in a kohlrabi and mussels sauce	1630
Черная треска с грибным дюксемом и цветной капустой Black cod with mushroom duchess & cauliflower	1630
Томленая говядина с картофельным пюре и подосиновиками в сметане Stewed beef with mashed potatoes and aspen mushrooms in sour cream	1590
Седло барашка гриль, паровые баклажаны и перечный соус на квасе Saddle of lamb with steamed eggplant & pepper sauce with kvass	1680
Куриная грудка с подкопченной на лозе свеклой, полбой и шпинатом Chicken breast with smoked beetroot, spelt & spinach	1230

СУПЫ SOUP

Тыквенный суп пюре с аргентинскими креветками и конфитюром из апельсиновой цедры Pumpkin puree soup with shrimps & orange confiture	830
Борщ с говядиной и брусникой Borscht with beef & lingonberries	790
Тройная уха под водкой и березовым углем Soup with three types of fish with vodka and birch charcoal	1270

ГРИЛЬ GRILL

100 гр.

Филе миньон dry aged Fillet Mignon dry aged	1490
Рибай dry aged Ribeye steak dry aged	1730
Гребешки, запеченные на огне с сыром Scallops baked over fire with cheese	3 шт 1930

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Крем-бобле с пьяной вишней Cream-boble with brandied cherries	770
Авторское мороженое Author's ice cream	330
Запечённое яблоко с пломбиром Baked apple with ice cream	670
Чизкейк со свежими ягодами и сыром Пекорино Романо Cheesecake with fresh berries and Pecorino Romano cheese	970

Это меню является рекламным материалом. Полную версию меню мы можем предоставить по запросу / This menu is promotional material. We can provide you with a full version of the menu upon request.