

## Холодные закуски Cold starters and salads

### Тар-тар из тунца

С кедровыми орешками, с соусом юзу  
и имбирными чипсами

(180)

750 руб.

### Tuna tar-tar

With pine nuts, yuzu sauce  
and ginger chips

### Слабосоленый лосось

Подаётся с салатом из беби картофеля

(80/150/50)

850 руб.

### Lightly salted salmon

With salad of baby potato

### Сырное ассорти

Горгонзола, камамбер, пармезан и эдам

Сервируется виноградом, мёдом и орешками

(120/90/40)

760 руб.

### Cheese platter

Gorgonzola, camembert, parmesan and edam  
Served with grapes, honey and nuts

### Мясное ассорти

Пармская ветчина, брезаола, копца

Подаётся с маринадами и вяленными томатами

(90/50)

800 руб.

### Assorted sliced meat

Parma ham, brezaola, coppa

Served pickles and dried tomatoes

### Карпаччо из говядины

С ароматным ореховым маслом, микс салатом  
и чипсами из пармезана

(170)

800 руб.

### Beef carpaccio

With fragrant peanut oil, mixed salad  
and parmesan chips

### Нежный ростбиф из говядины

Под соусом из тунца

(100/25)

790 руб.

### Tender roast beef

With tuna sauce

### Салат "Капрезе"

С моцареллой, томатным желе и жемчужинами  
из бальзамического уксуса

(250)

650 руб.

### Capreze salad

With mozzarella, tomato jelly  
and pearls of balsamic vinegar

### Салат «Шопский»

Овощной салат с брынзой и яйцом пашот

(240)

520 руб.

### Salad "Shopsky"

Vegetable salad with brynza and poached egg

**Салат «Нисуаз»**  
*со слегка обжаренным тунцом и заправкой из анчоуса* (200) **790 руб.**  
**Nisoise salad**  
*with slightly fried tuna and anchovy dressing*

**Салат с морепродуктами**  
*С хрустящими листьями под соусом «Дюк»* (190) **950 руб.**  
**Seafood salad**  
*With crispy leaves under Duke sauce*

**Салат Цезарь**  
*Листья Романо, гренки, сыр "Пармезан"*  
*Подается на Ваш выбор:*  
*с куриным филе на гриле* (190/70/20/15) **750 руб.**  
*с тигровыми креветками* (190/15/3шт) **950 руб.**  
**Caesar Salad**  
*Leaves Romano, croutons, cheese "Parmesan"*  
*With your choice of:*  
*Grilled Chicken*  
*Tiger Shrimps*



**Салат из свежих овощей с зеленью**  
*Огурцы, помидоры, редис, сладкий перец, свежая зелень*  
*подается с заправкой на Ваш выбор: сметана,*  
*оливковое масло* (140) **450 руб.**  
**Fresh vegetable salad with greens**  
*Cucumbers, tomatoes, radish, sweet pepper, fresh greens*  
*with your choice of dressing: sour cream*  
*or olive oil*



**Теплый салат из говядины**  
*Подается с овощами вок* (200) **820 руб.**  
**Warm beef salad**  
*With wok vegetables*

## Супы Soups

**Борщ**  
*С говядиной и сметаной* (300/50) **550 руб.**  
**Borsh**  
*With beef and sour cream*

**Солянка рыбная**  
*С лимоном и зеленью* (300/30) **720 руб.**  
**Fish solyanka**  
*With lemon and herbs*

**Крем-суп из белых грибов**  
*Ароматизированный трюфелем* (300/5) **450 руб.**  
**Cream soup with porcini mushrooms**  
*Flavored with truffle*

## *Горячие закуски*

### *Hot appetizers*

<b>Морские мидии</b> <i>с пикантным соусом из овощей</i> <b>Sea mussels</b> <i>With spicy vegetable sauce</i>	(300)	<b>950 руб.</b>
<b>Жареный сыр в рубашке из кунжута</b> <i>Подается с виноградом и ягодным соусом</i> <b>Fried cheese in a sesame shirt</b> <i>Served with grapes and berry sauce</i>	(120/65)	<b>520 руб.</b>
<b>Жареные креветки</b> <i>с маслинами каламата и ароматным базиликом</i> <b>Fried prawns</b> <i>with olives of kalamata and fresh basil</i>	(160/25)	<b>820 руб</b>
<b>Жареные куриные потрошка</b> <i>С луком, миндалем и тархуном</i> <b>Roasted chicken giblets</b> <i>With onions, almonds and tarragon</i>	(200)	<b>650 руб.</b>

## *Основные блюда*

### *Main dishes*

<b>Филе камбалы</b> <i>С картофелем и соусом «ай оли»</i> <b>Flounder</b> <i>With potatoes and sauce "ai oli"</i>	(250/50)	<b>800 руб.</b>
<b>Филе сибаса</b> <i>с имбирным рисом и соусом «вирджин»</i> <b>Seabass fillet</b> <i>With ginger rice and "virgin" sauce</i>	(150/150/100)	<b>1200 руб.</b>
<b>Стейк из лосося</b> <i>Подается на подушке из шпината с соусом белое вино и икрой летучей рыбы</i> <b>Salmon steak</b> <i>Served on a spinach with white wine sauce and tobico</i>	(140/80/50)	<b>1250 руб.</b>

<b>Цыпленок</b> <i>Подаётся с овощами на гриле и домашней аджикой</i>	(1 шт/110/40)	<b>1100 руб.</b>
<b>Chicken</b> <i>With vegetables on the grill and homemade ajika</i>		
<b>Утиная ножка конфи</b> <i>С яблочным пюре</i>	(1 шт/150/50)	<b>830 руб.</b>
<b>Duck leg confit</b> <i>With apple puree</i>		
<b>Медальоны из вырезки бычка черного ангуса</b> <i>Подаётся с картофелем по-перенейски и соусом из белых грибов</i>	(150/150/80)	<b>1500 руб.</b>
<i>Рекомендованная прожарка медиум</i>		
<b>Medallions from the tenderloin of a Black Angus Bull</b> <i>With Pyrenees potato and creamy sauce with ceps Recommended roasting medium</i>		
<b>Стейк Рибай с карпаччо из томатов</b> <i>С горчичным соусом</i>	(250/80/40)	<b>1600 руб.</b>
<i>Рекомендованная прожарка медиум</i>		
<b>Steak Ribeye with tomato carpaccio</b> <i>With mustard sauce Recommended roasting medium</i>		
<b>Голень ягненка</b> <i>С картофельным пюре и соусом Жу</i>	(210/150/30)	<b>1450 руб.</b>
<b>Lamb shank</b> <i>With mashed potatoes and sauce meat jus</i>		

## *Pasta и risotto* *Pasta and risotto*

<b>Паста пенне</b> <i>С соусом Болоньезе</i>	(320)	<b>550 руб.</b>
<b>Pasta penne</b> <i>With Bolognese sauce</i>		
<b>Фетучинни с белыми грибами</b>	(300/10)	<b>800 руб.</b>
<b>Fettuccine with porcini mushrooms</b>		
<b>Мясные пельмени</b> <i>Со сметаной и шкварками</i>	(200/50/30)	<b>650 руб.</b>
<b>Meat dumplings</b> <i>With sour cream and cracklings</i>		

<b>Ризотто с белыми грибами и артишоками</b>	(320)	<b>910 руб.</b>
<b>Risotto with porcini mushrooms and artichokes</b>		

<b>Ризотто с морепродуктами</b>	(420)	<b>1000 руб.</b>
<i>С соусом биск</i>		
<b>Risotto with seafood</b>		
<i>With bisque sauce</i>		

***Хлебная корзина***  
***Bread basket***

<b>Хлебная булочка, сливочное масло</b>	(2шт/10)	<b>50 руб.</b>
<b>Bread and butter</b>		

***Десерты***  
***Dessert***

<b>Крем брюле</b>	(100/50)	<b>400 руб.</b>
<b>Creme brulee</b>		

<b>Десерт «Малинка»</b>	(100)	<b>350 руб.</b>
<b>Dessert "Raspberry"</b>		

<b>Панна کوتа</b>	(100/50)	<b>350 руб.</b>
<i>С ягодным рагу</i>		
<b>Panna cotta</b>		
<i>with berries stew</i>		

<b>Миндальный пирог</b>	(100)	<b>350 руб.</b>
<b>Almond Pie</b>		

<b>Лимонный пай</b>	(75)	<b>300 руб.</b>
<b>Lemon pie</b>		

<b>Ванильное мороженое</b>	(50/25)	<b>250 руб.</b>
<i>С горячими ягодами</i>		
<b>Vanilla ice cream</b>		
<i>With hot berries</i>		



- вегетарианс



-острое блюдо

***ПРИЯТНОГО АППЕТИТА***