



ЦИТРУСОВЫЙ САЛАТ С МОЦАРЕЛЛОЙ

Citrus salad with mozzarella

330.- | 195g

ЛЕТНЯЯ КОЛЛЕКЦИЯ

—GG 2022—

ПЕРСИКИ НА УГЛЯХ С МЕРЕНГОЙ И КОКОСОВЫМ СОРБЕТОМ

Peaches with meringue and coconut sorbet

370.- | 165g



СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С АНАНСОВОЙ САЛЬСОЙ

Pork steak with pineapple salsa

490.- | 200g



ОКРОШКА

Okroshka

290.- | 375g

ОКРОШКА С ПОДКОПЧЕННЫМ ДИКИМ ЛОСОСЕМ

Okroshka with smoked wild salmon

370.- | 400g



ГАСПАЧО С ПРЯНЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Gazpacho with spicy shrimps

390.- | 300g

СТЕЙК ТРИ ТИП С КРЕВЕТКАМИ, ПЮРЕ ИЗ БАТАТА И СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ

Tri tip with shrimps, sweet potato puree and chimichurri sauce

590.- | 245g



SURF & TURF



ХУМУС С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ

Hummus with eggplants and tomatoes

390.- | 280g

NEW

БАКЛАЖАН НА УГЛЯХ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Grilled eggplant with stracciatella and tomato sauce

390.- | 200g



СТЕЙК ИЗ АВОКАДО НА ГРИЛЕ С ГРИБАМИ, ПЕСТО И АЙОЛИ ИЗ ФЕНХЕЛЯ

Grilled avocado steak with mushrooms, pesto and fennel aioli

430.- | 160g



ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ОБОЖЖЕННОЙ СМОРОДИНОЙ
И ЖЕЛТКОМ КОНФИ
Marbled beef tartar with egg yolk,
burnt black currant

470.- | 145g

must try

ТАРТАР

ИЗ ОЛЕНИНЫ
С ГРУШЕЙ И ПАРМЕЗАНОМ
Deer tartar with pear and parmesan

470.- | 130g

вегетарианское блюдо
vegetarian dish

острое
spicy

Если у вас есть аллергия на продукты,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ЗАКУСКИ

— APPETIZERS —

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ СО СПЕЦИЯМИ В НОВООРЛЕАНСКОМ СТИЛЕ

Tiger shrimps, New Orleans style

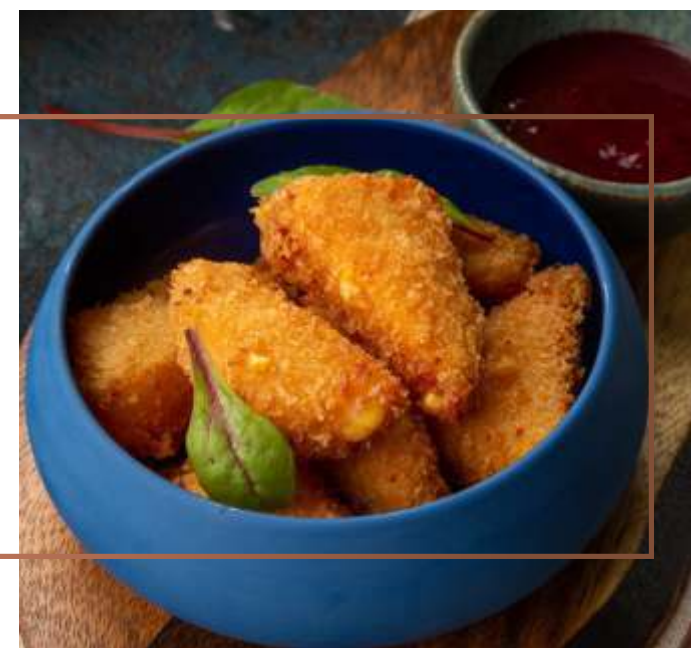
470.- | 70/40g



ЖАРЕННЫЙ СЫР С БРУСНИЧНО-РОЗМАРИНОВЫМ СОУСОМ

Grilled cheese with lingonberry sauce

470.- | 180/50g





САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМИ СОЦВЕТИЯМИ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ



Cauliflower salad

350.- | 190g



САЛАТ С АВОКАДО И КИНОА



Salad with avocado and quinoa

250.- | 200g

САЛАТ С ДИКИМ ЛОСОСЕМ, АВОКАДО И КИНОА

Salad with salmon, avocado and quinoa

470.- | 230g

САЛАТЫ

— SALADS —

must try

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ПОДКОПЧЕННОЙ КЕТОЙ
И ЯЙЦОМ ПАШОТ**

Warm salad with soft smoked
chum salmon and a poached egg

390.- | 230g



САЛАТ С БЕКОНОМ, ГОЛУБЫМ СЫРОМ И ВЯЛЕННОЙ ХУРМОЙ

Salad with bacon, blue cheese and dried persimmon

390.- | 160g



ТЕПЛЫЙ СТЕЙК САЛАТ С ПАПРИКОЙ И ВЕШЕНКАМИ

Warm steak salad with paprika and oyster mushrooms

410.- | 115g



С ЦЫПЛЁНКОМ
with chicken

430.- | 175g

ЦЕЗАРЬ

Caesar

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ
with tiger shrimps

490.- | 150g





ХОСПЕР ГРИЛЬ

— JOSPER GRILL —

ШАВЕРМА С ЦЫПЛЕНКОМ

Chicken shawarma with French fries

390.- | 295/70/250g



ЦЫПЛЕНОК ТАНДУРИ С ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ

Tandoori chicken with pumpkin cream

470.- | 315g

must try

БУРГЕР С ОЛЕНИНОЙ

Deer burger

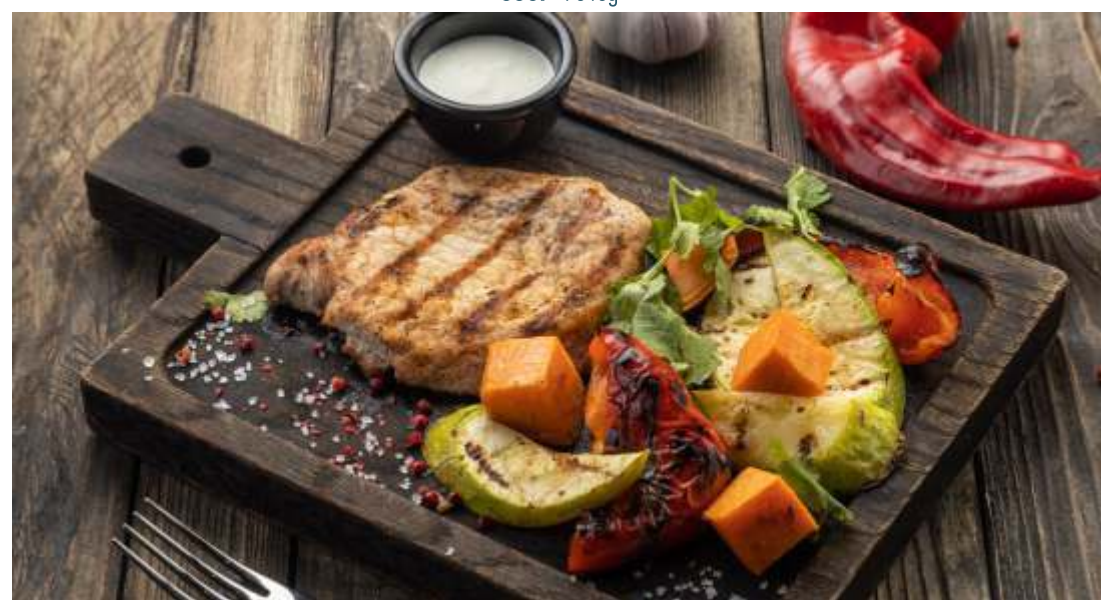
490.- | 390g



СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С БАТАТОМ, ПАПРИКОЙ И КАБАЧКАМИ ГРИЛЬ С СОУСОМ ИЗ ГОЛУБОГО СЫРА

Pork steak with grilled sweet potatoes, paprika and zucchini and blue cheese sauce

530.- | 310g



ОВОЩИ ГРИЛЬ

Grilled vegetables

290.- | 250g



АДЫГЕЙСКИЙ СЫР С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Grilled Adyghe cheese with grilled vegetables

490.- | 325/30g



БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С МИКС САЛАТОМ И ПЕСТО

Beefsteak with salad and pesto

630.- | 330g

МИКС ГРИЛЬ

СВИНЫЕ РЕБРА, ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ТРИ ТИП СТЕЙК, КУРИЦА, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, ШАМПИНЬОНЫ, ЛУК

Grilled Mix: pork ribs, tiger shrimps, tri tip steak, chicken, cherry tomatoes, champignons, onion

690.- | 290/30g





СТЕЙКИ

ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

— MARBLED BEEF STEAKS —

730

АЙРОН

must try

СТЕЙК ИЗ ПРАВОГО БОЧКА. ГЛАВНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО — МЯГКОСТЬ И НЕЖНОСТЬ В СОЧЕТАНИИ С НОТАМИ ЖАРЕНОЙ ПЕЧЕНИ ВО ВКУСЕ.

Iron steak

220g

ТРИ ТИП

must try

СТЕЙК ИЗ СПИНКИ БЫЧКА. СОЧНОЕ МЯСО С ВЫСОКОЙ МРАМОРНОСТЬЮ.

Tri Tip steak

230g

ИЗ ОЛЕНИНЫ

РАМП СТЕЙК

СТЕЙК ИЗ ОКОРОКА ОЛЕНЯ. АРОМАТНОЕ НЕЖНОЕ МЯСО С ЛЕГКИМИ НОТАМИ ДИЧИ.

Deer steak

185g

ПИКАНЬЯ

СТЕЙК ИЗ ПРЕДХВОСТЬЯ С ПИКАНТНЫМ ЖИРКОМ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ СЫТНОГО И СОЧНОГО МЯСА.

Pikanya steak

230g

БАВЕТ

СТЕЙК ИЗ ВЕРШИНЫ ЛОПАТКИ. АРОМАТНЫЙ, С ВЫРАЖЕННОЙ СТРУКТУРОЙ, ОН ПОНРАВИТСЯ ТЕМ, КТО ЦЕНИТ В МЯСЕ НАСЫЩЕННОСТЬ И ПЛОТНОСТЬ.

Bavet steak

220g

МАЧЕТЕ

СТЕЙК ИЗ ГРУДНОЙ ЧАСТИ БЫЧКА. ТОНКИЙ И НЕЖНЫЙ ОТРУБ С ЯРКИМ, ИНТЕНСИВНЫМ МЯСНЫМ ВКУСОМ.

Machete steak

220g

ФИЛЕ МИНЬОН НА УГЛЯХ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОВЫМ КРЕМОМ

Filet mignon with potatoes and onion sauce

730.- | 360g

ОЛЕНИНА С ВЕШЕНКАМИ И СОУСОМ ЮДЗУ-КОФЕ

Deer with oyster mushrooms and yuzu coffee sauce

590.- | 180g



Вес всех стейков указан в сыром виде



ГАРНИРЫ И СОУСЫ

— GARNISHES AND SAUCES —

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Baked potato

190.- | 165g

ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЧЕДДЕРОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Potato puree with truffle oil

190.- | 150g

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Bread basket

210.- | 100/40g

БУЛГУР С ОВОЩАМИ

Bulgur with vegetables

190.- | 190g

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

French fries with truffle oil

190.- | 150g

СОУС

гриль, спайси, сальса, перечный, сливочно-грибной, демиглас, блю-чиз, сладкий васаби бруснично-розмариновый, свит чили, 1000 островов, орехово-кунжутный, BBQ

Sauce

70.- | 40g



ТРЕСКА С МИДИЯМИ И ЧЕЧЕВИЦЕЙ НА УГЛЯХ

Codfish with mussels and lentils

470.- | 315g



ХОСПЕР ГРИЛЬ

— JOSPER GRILL —

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ СО СЛИВОЧНЫМ БУЛГУРОМ И ПАПРИКОЙ НА УГЛЯХ

Scallops with creamy bulgur and grilled paprika

530.- | 210g



ОПАЛЕННЫЙ ТУНЕЦ С КИНОА И ЭДАМАМЕ

NEW

Grilled tuna with quinoa and edamame beans

530.- | 205g

must try

**ЛАПША ПАД ТАЙ
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**

Pad Tai noodles with tiger shrimps

490.- | 300g



СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Salmon steak with vegetables

690.- | 320g





КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА

Sweet potato cream soup

290.- | 200g

КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА С КРЕВЕТКАМИ

Sweet potato cream soup with shrimps

390.- | 235g



МОРСКОЙ СУП С ТРЕСКОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

Sea soup with codfish and seafood

370.- | 290g



РАМЕН

Ramen

390.- | 387g



ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ И ВЕШЕНКАМИ

Tom Yam with tiger shrimps
and oyster mushrooms

470.- | 300/90g



СПАГЕТТИ АРРАБИАТА С КАПЕРСАМИ И БАЗИЛИКОМ

Arrabiata spaghetti with capers and basil

330.- | 215g

С ГРЕБЕШКАМИ

With scallops

450.- | 245g

ЖИВАЯ ПАСТА

— PASTA FRESCA —

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА НА БЕЛОМ ВИНЕ

White wine Carbonara spaghetti

390.- | 300g



ФЕТТУЧИНЕ С ГРЕБЕШКАМИ, КРЕВЕТКАМИ, МИДИЯМИ И КАЛЬМАРАМИ

Fettuccine with scallop, shrimps, mussels and squid

490.- | 225g



РОЛЛЫ И ПОКЕ

— ROLLS AND POKE —



ПОКЕ С ЦЫПЛЕНКОМ ТЕРИЯКИ

Chicken teriyaki poke bowl

490.- | 295g



КАЛИФОРНИЯ С ДИКИМ ЛОСОСЕМ

California with salmon

430.- | 187/60/20g

КАЛИФОРНИЯ С УГРЕМ

California with eel

450.- | 187/60/20g



РОЛЛ С КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО И ОМЛЕТОМ ТОМАГО

Roll with shrimp, avocado and
tomago omelet

390.- | 238/60/20g



ПОКЕ С КРЕВЕТКАМИ

Shrimp poke bowl

530.- | 290g

ПОКЕ С ДИКИМ ЛОСОСЕМ

Salmon poke bowl

530.- | 295g

ПОКЕ С ТУНЦОМ

Tuna poke bowl

530.- | 285g

ФИЛАДЕЛЬФИЯ ДЕ ЛЮКС

Philadelphia de Lux

490.- | 216/60/20g

ФИЛАДЕЛЬФИЯ С УГРЕМ И ДИКИМ ЛОСОСЕМ

Philadelphia with eel and salmon

490.- | 222/60/20g





ЧЕРНИЧНЫЙ ТАРТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Blueberry tart with stracciatella

390.- | 225g



ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ КРАМБЛ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

Warm apple crumble with vanilla ice cream

330.- | 160g

ДЕСЕРТЫ

— DESSERTS —



КОФЕЙНЫЙ МУСС С КОКОСОВЫМ СОРБЕТОМ И ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Coffee mousse with coconut sorbet and custard

350.- | 165g

must try

БРАУНИ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

Brownie with salted caramel and vanilla ice cream

390.- | 140g



ЧИЗКЕЙК САН СЕБАСТЬЯН С ЕЖЕВИЧНЫМ СОУСОМ

San Sebastián cheesecake with blackberry sauce

390.- | 240g



ПАВЛОВА С КЛУБНИКОЙ

Strawberry Pavlova

330.- | 130g



МОРОЖЕНОЕ

— ICE CREAM —

ЛАВАНДОВОЕ СО ВЗРЫВНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Lavender with popping candy

310.- | 200g

ЛЕМОНГРАСС-МАТЧА С МЯТНЫМ СОУСОМ

Lemongrass matcha with mint sauce

310.- | 195g

КОПЧЕНОЕ МОРОЖЕНОЕ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Smoked ice cream with salted caramel

310.- | 190g

ЛАКРИЦА И КАРАМЕЛЬ

Licorice and caramel

690.- | 464g



ОВЕРШЕЙКИ

— OVERSHAKES —

МАТЧА БЭЙБИ

Matcha Baby

690.- | 555g



БАНАНА БУМ

Banana Boom

690.- | 620g



must try

ПИНК КЛУБНИЧНЫЙ

Pink Strawberry

690.- | 480g

