

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта с томатами в трех текстурах и страчателлой (Ремесленный хлеб, томаты в трех текстурах, страчателла, бальзамический соус, базилик)	480 р. 200 гр
Брускетта с пармской ветчиной и грушей (Ремесленный хлеб, сливочный соус, карамелизированная груша, пармская ветчина, бальзамический соус, каперсы)	520 р. 160 гр
Брускетта с лососем и авокадо (Ремесленный хлеб, соус тар-тар, авокадо, огурец, лосось, черная земля, цедра апельсина)	580 р. 140 гр
Карпаччо из груши с Дорблю (Груша, дорблю, рукола, мед, горчица)	550 р. 250 гр
Тар-Тар из говядины (Мраморная говядина, нарезанная маленькими кусочками. Подается с каперсами, перепелиным яйцом, горчицей и багетом)	720 р. 250 гр
Тар-Тар тунец (Свежий тунец, нарезанный маленькими кусочками. Подается с лимоном, багетом, салатом чука и ореховым соусом)	690 р. 300 гр
Тар-Тар лосось (Свежий лосось, нарезанный маленькими кусочками. Подается с багетом, лимоном и авокадо. Заправляется лимонным соком)	890 р. 210 гр
Нарезка из домашнего сала (Сало собственного посола, бородинские гренки, горчица, красный лук, зелень, чеснок)	300 р. 200 гр
Нарезка казы (Классическая колбаса из конины)	620 р. 120 гр
Нарезка лосося (Лосось, лимон, зелень, огурец свежий)	990 р. 230 гр

САЛАТЫ

Салат с хрустящими баклажанами (Обжаренные баклажаны, помидоры, кинза, сливочный сыр, кунжут, специальный соус)	390 р. 180 гр
Цезарь с курицей / креветками (Салат айсберг, гренки, томаты черри, курица/креветки, пармезан, фирменный соус «Цезарь»)	420/550 р. 200 гр
Салат с морепродуктами (Салатный микс, морепродукты (мидии, креветки, кальмар, осьминог), цитрусовая заправка, бальзамический соус, филе апельсина, томаты черри)	680 р. 245 гр
Большой зеленый салат (Салатный микс, свежие овощи (базилик, морковь, огурец, редис, томаты черри), авокадо, соус собственного приготовления, семена тыквы, семена подсолнечника, кунжут, свежий укроп и петрушка)	520 р. 250 гр
Теплый салат с говядиной (Говяжья вырезка, айсберг, фирменный соус, баклажан, болгарский перец, цукини, кунжут, шампиньоны, томаты черри)	610 р. 235 гр
Греческий салат (Сыр фета, помидоры, огурец, перец болгарский, маслины, айсберг, орегано, оливковое масло)	480 р. 310 гр
Салат с уткой (Салатный микс, обжаренное утиное филе, грушевое пюре, грецкий орех, томаты черри)	610 р. 270 гр
Салат с моцареллой и рукколой (Свежая руккола, сыр моцарелла, свежие томаты, томаты черри, соус песто, бальзамический крем, масло оливковое)	480 р. 180 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии запеченные (Мидии Киви с начинкой на основе грибов и брокколи под сыром)	630 р. 300 гр
Соте из мидий: <ul style="list-style-type: none">Соте из мидий в соусе Том-ям (Классические черные мидии в створках, в соусе том-ям, подаются со свежеспеченной фокаччей)Соте из мидий в томатно-пряном соусе (Черные мидии в створках, в томатном соусе собственного приготовления со свежеспеченной фокаччей)	720 р. 330 гр
Креветки темпура с соусом спайс (Тигровые креветки в панировке с острым соусом собственного приготовления)	720 р. 400 гр
Жареный сулугуни с ягодным соусом (Хрустящий сулугуни обжаренный в панировке с ягодным соусом)	510 р. 150 гр
Жареный сулугуни с ягодным соусом (Хрустящий сулугуни обжаренный в панировке с ягодным соусом)	410 р. 240 гр
Стрипсы куриные с соусом сладкий чили (Куриное филе в специальной панировке. Подаются с соусом)	390 р. 190 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Томленые щеки теленка с пюре и шпинатом (Говяжьи щеки, томленые в собственном соку, картофельное пюре со шпинатом и горчицей. Подается с соусом демиглас)	710 р. 380 гр
Шашлык свиной с овощами (Маринованная свиная шея, тортилья, огурец, помидор, шампиньоны, томатный соус, зелень, маринованный лук)	650 р. 520 гр
Шашлык куриный с овощами (Маринованное куриное бедро, тортилья, огурец, помидор, шампиньоны, томатный соус, зелень, маринованный лук)	650 р. 550 гр
Утиная ножка конфи с апельсиновой/брусничной карамелью (Утиная ножка, томленая в собственном соку. Подается с картофельным пюре и апельсиновой/брусничной карамелью)	690 р. 390 гр
Печень теленка по-венециански (Печень говяжья, бальзамический уксус, сливочное масло, кедровые орехи, лук. Подается с картофельным пюре)	470 р. 300 гр
Свинина с белыми грибами под сыром в скобянке (Свиная шея, белые грибы, шампиньоны, лук, сливки, сыр, бейби картофель)	680 р. 400 гр
Каре ягненка (Бараньи ребра, оливковое масло, специи, соус аджапсанда)	1200 р. 330 гр
Ребрышки в пивной/гурмэ глазури С гарниром на выбор: бейби картофель с розмарином/сладкая кукуруза гриль (Свиные ребра, томленые более 30 часов в собственном соку запеченные в авторских глазурях, гарнировка на выбор)	1350 р. 570 гр
Стейк лосося с рукколой (Свежий лосось обжаренный на оливковом масле с томатами черри, рукколой, лимоном и цитрусовой заправкой)	1200 р. 200 гр
Стейк тунца с овощной лапшой (Свежий тунец обжаренный на оливковом масле. Подается с овощной лапшой и ореховым соусом)	1110 р. 310 гр
Стейки мясные: Стейк мясника Рибай (Подаются с овощами гриль и брусничным соусом)	700 р./100 гр 1100 р./100 гр

СУПЫ

Куриный суп с домашней лапшой (Куриный бульон, лапша, яйцо, зелень, подается с фокаччей)	380 р. 410 гр
Борщ по-домашнему с салом и гренками (Сало собственного посола, бородинские гренки, сметана, горчица, чеснок, зелень)	410 р. 450 гр
Том-Ям (Классический наваристый суп с морепродуктами, подается с японским рисом, лаймом, кинзой и кунжутом)	610 р. 420 гр
Сырный крем суп (Сыр дорблю с плесенью, сливки, фокачча)	390 р. 380 гр
Тыквенный крем-суп (Молоко кокосовое, сливки, семена тыквы, фокачча)	390 р. 370 гр
Грибной крем-суп (Шампиньоны, масло трюфельное, сливки, фокачча)	460 р. 370 гр
Крем-суп с морепродуктами (Тигровые креветки, филе лосося, кальмар филе, осьминог, сливки, молоко кокосовое, фокачча, зелень)	600 р. 360 гр

ПАСТА и РИЗОТТО

Ризотто с уткой и тыквой (Рис арборио, вино белое, утка, тыква, пармезан)	790 р. 370 гр
Ризотто с морепродуктами (Рис арборио, белое вино, пармезан, сливочное масло, морепродукты)	890 р. 350 гр
Ризотто с белыми грибами и трюфельным маслом (Рис арборио, белое вино, пармезан, сливочное масло, белые грибы, трюфельное масло)	890 р. 360 гр
Паста Альфредо (Фетучини, куриное филе, шампиньоны, лук, белое вино, петрушка, пармезан)	620 р. 420 гр
Паста Алла Путтанеска (Фетучини, томатный соус, каперсы, анчоусы, бекон, лук, белое вино, пармезан, рукола)	690 р. 450 гр
Карбонара (Спагетти, панчетта, яичный желток, пармезан, белое вино)	690 р. 350 гр
Паста с морепродуктами (Фетучини, сливки, соус песто, креветки, кальмар, мидии, осьминог, лук, белое вино, пармезан, рукола)	890 р. 415 гр
Паста с лососем и брокколи (Фетучини, лосось, брокколи, белое вино, сливки, черри, пармезан)	890 р. 480 гр

ПИЦЦА РИМСКАЯ

Пепперони (Томатный соус, моцарелла, колбаса пепперони, халапеньо)	750 р. 590 гр
Капрезе (Томатный соус, моцарелла двух видов, томаты черри, бальзамический соус и свежий базилик)	750 р. 560 гр
Кватро Формаджи (Томатный соус, сыр чеддер, пармезан, дор блю, моцарелла, карамелизированная груша)	900 р. 670 гр
Карне Мисто (Томатный соус, сыр моцарелла, чоризо, пепперони, ветчина, вяленые томаты, рукола)	900 р. 600 гр
Фрутти Ди Мари (Соус (сливочный или томатный на выбор), сыр моцарелла, морепродукты, лосось, цукини, помидоры, рукола)	1010 р. 720 гр
Прошутто крудо (Сливочный соус, сыр моцарелла, вяленые томаты, прошутто, рукола, бальзамический соус)	1200 р. 610 гр

ФОКАЧЧА

Фокачча с пармезаном	120 р.
Фокачча с соусом песто	110 р.
Фокачча с прованскими травами	100 р.

РОЛЛЫ

Классические роллы:

• Ролл с угрем и апельсином (Рис, угорь, апельсин, сливочный сыр, авокадо, унаги соус)	690 р. 360 гр
• Калифорния с камчатским крабом (Рис, икра тобико, камчатский краб, огурец, авокадо, сливочный сыр)	690 р. 370 гр
• Ролл с тунцом (Рис, тунец, авокадо, салат чука, сливочный сыр, ореховый соус)	690 р. 340 гр
• Ролл аквамарин (Рис, тигровая креветка, болгарский перец, сливочный сыр)	890 р. 380 гр
• Филадельфия (Свежий лосось, рис, сливочный сыр)	910 р. 360 гр

Запеченные роллы:

• Запеченный с креветкой (Рис, сливочный сыр, креветка, спайс соус, кунжут, болгарский перец, унаги соус)	550 р. 350 гр
• Запеченный с угрем (Рис, сливочный сыр, угорь, спайс соус, кунжут, огурец, унаги соус)	590 р. 390 гр
• Запеченная калифорния (Рис, сливочный сыр, снежный краб, икра тобико, гауда, авокадо, огурец, унаги соус, спайс соус)	620 р. 370 гр
• Запеченный с лососем (Рис, сливочный сыр, лосось, кунжут, огурец, спайс соус, унаги соус)	690 р. 370 гр

Теплые роллы:

• Теплый ролл с креветкой и пармезаном (Рис, икра тобико, креветка, огурец, сливочный сыр, кляр, пармезан)	620 р. 350 гр
• Теплый ролл с угрем (Рис, икра тобико, угорь, авокадо, сливочный сыр, унаги соус, кляр)	620 р. 380 гр
• Теплый ролл сливочный лосось (Рис, сливочный сыр, лосось, огурец, зеленый лук, икра тобико, кляр, спайс соус)	690 р. 390 гр

ДЕСЕРТЫ

Клафути с вишней и вишневым муссом (Классический французский десерт)	310 р. 150 гр
Брауни с шоколадным муссом и кофейным ганашем (Классический шоколадный брауни собственного приготовления с добавлением фундука и миндаля)	450 р. 220 гр
Штрудель с вишней и шоколадом	390 р. 180 гр
Штрудель с грушей и карамелью	390 р. 180 гр
Штрудель с малиной и мятой	390 р. 180 гр
Шарик ванильного/шоколадного мороженого	100 р. 50 гр

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Овощные палочки	160 р. 150 гр
Крабовые шарики	220 р. 130 гр
Куриный супчик	240 р. 360 гр
Сливочные пельмешки из индейки	300 р. 190 гр
Паста с курочкой и сыром	310 р. 260 гр
Куриный шашлычок с молодым картофелем	410 р. 240 гр

СОУСЫ

Тар-тар, вишневый, брусничный, спайс, гурмэ, сладкий чили, цезарь, сырный, ореховый	100 р.
Горчица, сметана, томатный, кетчуп, барбекю, соевый	50 р.