

RESTAURANT & TERRACE
MENU



Для начала
At the beginning

Утиный паштет в яблочной глазури с луковым мармеладом Duck pate in apple glaze and onion marmalade	180 гр.	770
Салат с ростбифом, томатами конфи и соусом песто Roast beef salad with confit tomatoes and pesto sauce	200 гр.	1150
Цезарь с курицей, попкорном из пшена и снегом из пармезана/ с креветками Caesar chicken salad with millet popcorn and parmesan snow/shrimps	220 гр.	780/1250
Тёплый салат с куриной печенью, нежной зеленой фасолью и маслом кумквата Warm salad with chicken liver, gentle green beans and kumquat oil	275 гр.	730
Салат с подкопченной утиной грудкой, хурмой и винной икрой Smoked duck breast salad, persimmon and wine caviar	180 гр.	1050
Тартар из говядины с массаман-карри, папайей и воздушным пюре из арахиса Beef tartare with massaman curry, papaya and peanut puree	120 гр.	1050
Салат из фермерского цыпленка с хрустящей полентой и легким соусом из моцареллы и трюфеля Chicken salad with crispy polenta and a light mozzarella and truffle sauce	250 гр.	820

В будние дни с 12.00 до 17.00 скидка на все меню 20%. Кроме элитных чаев, кальянов и табачных изделий

RESTAURANT & TERRACE MENU

Салат «Овощная грядка» с медово-горчичным соусом Salad «Garden bed» with honey-mustard sauce	190 гр.	680
Карпаччо из аргентинской креветки с манго и цитрусовыми слезами Argentine shrimp carpaccio with mango and citrus tears	140 гр.	780
Тунец с гуакамоле, маринованным фенхелем и айоли из шафрана Tuna with guacamole, marinated fennel and saffron aioli	170 гр.	930
Салат из креветок с авокадо и апельсиновым маслом с кинзой Shrimps salad with avocado, orange oil and cilantro	255 гр.	1050
Салат с хрустящими баклажанами и угрем в паназиатском стиле Mozzarella salad with roast beef and pickled peppers	230 гр.	1290
Салат с крабом, медовой дыней с соусом из манго и желе из лемонграсса Crab salad with honey melon, mango sauce and lemongrass jelly	200 гр.	1480
Салат с маринованным лососем и сыром «Фета» Salmon salad with Feta cheese	320 гр.	1450
Тартар из лосося с морскими водорослями и муссом из авокадо Salmon tartare with seaweed and avocado mousse	120 гр.	1050
Буррата с томатами, пармской ветчиной и дыней с ореховым соусом Burrata cheese with tomatoes, parma ham and melon with peanut sauce	260 гр.	1450

RESTAURANT & TERRACE MENU

Рулет Вителло Тоннато с соусом из тунца 160 гр. 1200
Vitello Tonnato rolls with tuna sauce

РАЗНЫЕ СЫРЫ: Пармезан, Грюер, Камамбер, Флерон 200/70 гр. 1500
CHEESE PLATE: Parmigiano, Reggiano, Gruer, Camembert, Fleron

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ КОЛБАСЫ: Салами Тоскана, 150/290 гр. 1600
Прошутто, шейка Коппа
MEDITERRANEAN SAUSAGES: Salami Toscano, Prosciutto, Parma Coppa

ЕДИМ ЛОЖКОЙ **Eat with the spoon**

Домашняя лапша с цыпленком, 300 гр. 450
хрустящей пак- чой и грибами шиитаке
Homemade noodles with chicken, crispy pakcha and shiitake mushrooms

Тыквенный крем-суп с ягненком и греческим сыром 300/30 гр. 550
Pumpkin cream soup with lamb and Greek cheese

Средиземноморский суп с морепродуктами 300 гр. 1290
Mediterranean seafood soup

Наш борщ с карпаччо из говядины и нитро сметаной 300/30 гр. 550
Our borsch soup with beef carpaccio and nitro sour cream

Суп из белых грибов и шиитаке с гречневой лапшой 300 гр. 780
White mushroom and shiitake soup with buckwheat noodles

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Продолжаем...

Let's continue...

Гребешки с шафрановым ризотто и легкими травами Scallops with saffron risotto and light herbs	300 гр.	1800
Теплое сашими из форели с пюре из васаби и соусом унаги Warm trout sashimi with wasabi puree and unagi sauce	200 гр.	1350
Жареные креветки в тесте катаифи с эспумой из пармезана Fried shrimp in parmesan kataifi dough	150 гр.	930
Жареный хрустящий камамбер с карамелизированной грушей и брусничным соусом песто Crunchy camembert with caramelized pear and lingonberry pesto	180 гр.	850
Утиная грудка на креме из болгарского перца с яблоками и кофейно-брусничным соусом с карамелизированным грейпфрутом Duck breast on bell pepper cream with apples and lingonberry-coffee sauce with caramelized grapefruit	250 гр.	970
Ризони с белыми грибами и вуалью из пряных трав White mushrooms risoni with spicy herb veil	200 гр.	780
Морское ризотто с жареным кальмаром Grilled sea squid risotto	260 гр.	750
Казаречче с морепродуктами в томатном соусе Casareccia with seafood and tomato sauce	260 гр.	1190

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Основные блюда

Main Course

Треска с жареными артишоками и шафрановым картофелем конфи Cod with vegetable stew and Romesco sauce	250 гр.	1400
Кальмары по-галисийски с запеченными перцами Squid's a-la Galicia with baked sweet peppers	240 гр.	750
Сибас с диким рисом и индийским карри Sea bass with wild rice and Indian curry	260 гр.	1350
Палтус с парментье из цветной капусты со сливочно-апельсиновым соусом и винной икрой Halibut with cauliflower parmentie with creamy orange sauce and wine caviar	230 гр.	1500
Зубатка с чечевицей и морской спаржей Cattfish with lentils and sea asparagus	240 гр.	970
Дорадо с киноа, брокколи и парментье из кольраби Dorado with quinoa, broccoli and colrabi parmentier	260 гр.	1120
Лосось с зеленым рисом и парментье из пряной моркови Salmon with green rice and spicy carrot puree	240 гр.	1450
Наш гамбургер Hamburger at our manner	140/270/40/40 гр.	1050

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Томленый говяжий язык с пюре из сельдерея, белыми грибами и маслом из облепихи и розмарина Stewed beef tongue with celery puree, porcini and sea buckthorn and rosemary oil	210 гр.	1 400
Кебаб из ягненка с бакинскими помидорами и соусом из йогурта Lamb kebab with Baku tomatoes and yoghurt sauce	160/130/40 гр.	1 150
Цыпленок с булгуром и соусом из жареных томатов Chicken with bulgur and roasted tomato sauce	280 гр.	700
Утка конфи, глазированная фруктовым демиглассом, с яблочно- сельдереевым парментье и карамелизированными яблоками Duck confit glazed with fruit demi-class, with apple-celery parmentie and caramelized apples	300 гр.	1 390
Каре ягненка с овощами гриль, картофелем конфи и желе из помидоров Lamb rack with grilled vegetables, confit potatoes and tomato jelly	150/150 гр.	1 650
Говяжьи щечки с картофельным ризотто и муссом пряных трав Beef cheeks with potato risotto and herbs mousse	290 гр.	1 150
Вырезка вола с пюре из чернослива, маринованным луком и кремом из пастернака Ox fillet with prune puree, pickled onions and parsnip cream	290 гр.	1 880
Вырезка из телятины с картофельно-кукурузным муссом, томатами конфи и сливочно-перечным соусом Veal tenderloin with potato – corn mousse, confit tomatoes and pepper sauce	250 гр.	1 450

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Кое-что сладкое
Something sweet

Мороженое (ваниль, миндаль, шоколад, карамель) Ice cream (vanilla, almond, chocolate, caramel)	50/2 гр.	150
Сорбет (кокос, вишня, лимон, манго с кардамоном) Sorbet (coconut, cherry, lemon, mango with cardamom)	45/2 гр.	150
Пирожное манго – маракуйя Mango - passion fruit cake	130 гр.	450
Ягодная меренга с ванильной эспумой Berry meringue with vanilla espuma	120 гр.	650
Сырное пирожное с карамелью из черного перца и сорбетом из черешни и розы Cheese cake with black pepper caramel and rose-cherry sorbet	120/45 гр.	400
Фисташковый рулет с малиной и мятным мхом Pistachio roll with raspberries and mint moss	100 гр.	750
Шоколадный фондан с миндальным мороженым и маслом маракуйи Chocolate fondant with almond ice cream and passion fruit oil	115/45 гр.	420
Ледяной купол из кокоса Coconut ice dome	105 гр.	420

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Шоколадное пирожное с малиновым сорбетом Chocolate cake with raspberry sorbet	145/45 гр.	450
Черничный торт с ягодным соусом Blueberry cake with berry sauce	160 гр.	580
Медовик с карамельными сотами и сахарной икрой Honey cake with caramel honeycombs and sugar caviar	120 гр.	420
Эстерхази Esterhazy cake	125 гр.	470