

RESTAURANT & TERRACE
MENU



Для начала
At the beginning

Салат «Овощная грядка» с медово-горчичным соусом Salad «Garden bed» with honey-mustard sauce	190 гр.	780
Маринованная молодая свекла с сыром сулугуни и свекольным мороженым Marinated young beets with suluguni cheese and beetroot ice cream	150 гр.	650
Буррата с томатами, клубникой и ореховым соусом Burrata cheese with tomatoes, strawberries and peanut sauce	260 гр.	1450
Цитрусы с морепродуктами и сорбетом из апельсина Citrus with seafood and orange sorbet.	150 гр.	720
Шпинат со слабосоленым лососем, клубникой и мороженым из рикотты Spinach with salted salmon, strawberries and ricotta ice cream	180 гр.	1150
Салат из креветок с авокадо, апельсиновым маслом с кинзой и муссом из зеленого горошка Shrimp salad with avocado, orange oil with cilantro and green peas mousse	300 гр.	1350
Маринованная кольраби с тартаром из креветки и яблока в сливочно-апельсиновом креме с икрой палтуса Marinated kohlrabi with shrimp and apple tartar in creamy orange sauce with halibut caviar	110 гр.	670
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.	1750

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

RESTAURANT & TERRACE MENU

Севиче из тунца с манго , хрустящим редисом и гелем маракуйя Tuna ceviche with mango, crispy radish and passion fruit gel	140 гр.	720
Тартар из лосося и маринованного огурца со ржаными гренками Salmon and pickled cucumber tartar with rye croutons	210 гр.	1250
Салат с хрустящими баклажанами и угрем в паназиатском стиле Salad with fried eggplants and eel in a pan-Asian style	230 гр.	1590
Утиный паштет в яблочной глазури с луковым мармеладом Duck pate in apple glaze and onion marmalade	180 гр.	770
Салат с утиной грудкой, карамелизированным персиком и желе манго Duck breast salad with caramelized peach and mango jelly	210 гр.	900
Овощной салат с говяжьими щечками и томатным снегом Vegetable salad with beef cheeks and tomato snow	200 гр.	820
Татаки из говядины с микс салатом и свежими овощами Beef tataki with mixed salad and fresh vegetables	150 гр.	820
Сет из трех видов брускетт: с угрем, авокадо и пастой карри; с ростбифом, томатами и соусом айоли; хамон с клубникой и муссом из пармезана. Set of three types of bruschetta: with eel, avocado and curry paste; with roast beef, tomatoes and aioli sauce; jamon with strawberries and parmesan mousse.	300 гр.	1 200
РАЗНЫЕ СЫРЫ: Пармезан, Грюер, Камамбер, Флерон CHEESE PLATE: Parmigiano, Reggiano, Gruer, Camembert, Fleron	200/70 гр.	1700
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ КОЛБАСЫ: Салями Тоскана, Прошутто, шейка Коппа MEDITERRANEAN SAUSAGES: Salami Toscano, Prosciutto, Parma Coppa	150/290 гр.	1700

RESTAURANT & TERRACE
MENU

ЕДИМ ЛОЖКОЙ
Eat with the spoon

Огуречный гаспачо со слабосоленым лососем и кремом из сыра фета Cucumber gazpacho with salted salmon and feta cream	230 гр.	820
Гаспачо из зеленого горошка с обжаренными креветками Green peas gazpacho with roasted shrimps	220 гр.	600
Домашняя лапша с цыпленком, хрустящей пак- чой и грибами шиитаке Homemade noodles with chicken, crispy pakcha and shiitake mushrooms	300 гр.	600
Тыквенный крем-суп с ягненком и греческим сыром Pumpkin cream soup with lamb and Greek cheese	300/30 гр.	600
Средиземноморский суп с морепродуктами Mediterranean seafood soup	300 гр.	1050
Наш борщ с карпаччо из говядины и нитро сметаной Our borsch soup with beef carpaccio and nitro sour cream	300/30 гр.	600

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Продолжаем...

Let's continue...

Ризони с белыми грибами и вуалью из пряных трав White mushrooms risoni with spicy herb veil	200 гр.	900
Жареный хрустящий камамбер с карамелизированной грушей и брусничным соусом песто Crunchy camembert with caramelized pear and lingonberry pesto	180 гр.	920
Мусс из авокадо и маринованного артишока с жареным кальмаром в устричном соусе Avocado and marinated artichoke mousse with fried squid in oyster sauce	200 гр.	1050
Гребешки с шафрановым ризотто и легкими травами Scallops with saffron risotto and light herbs	300 гр.	1920
Ризотто с чернилами каракатицы, жареным осьминогом и яблочным гелем Risotto with cuttlefish ink, grilled octopus and apple gel	300 гр.	1370
Казаречче с морепродуктами в томатном соусе Casareccia with seafood and tomato sauce	260 гр.	1190
Ризони с уткой, персиком и голубикой Risoni with duck, peach and blueberry	250 гр.	1050
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.	1030
Жульен из белых грибов с языком ягненка и сметанным муссом White mushroom julienne with lamb tongue and sour cream mousse	200 гр.	1150
Томленые говяжьи ребра с морковью и арахисом в остро-сладком соусе Stewed beef ribs with carrots and peanuts in spicy-sweet sauce	180 гр.	950
Тальята из говядины с грибами шиитаке, рукколой, помидорами черри и пармезаном. Beef tagliata with shiitake mushrooms, arugula, cherry tomatoes and parmesan	180 г.	1500

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Основные блюда

Main Course

Треска с тыквенным парментье, запеченным картофелем черри и морковью Cod with pumpkin parmentie, baked cherry potatoes and carrots	250 гр.	1100
Дорадо с киноа, брокколи и парментье из кольраби Dorado with quinoa, broccoli and colrabi parmentier	260 гр.	1290
Лосось с травяной пастой птитим, парментье из моркови и жареной пак-чой на апельсиновом масле Salmon with herbal cream, parmentier from carrots and fried pak-choi in orange oil	250 гр.	1500
Зубатка с чечевицей и морской спаржей Cattfish with lentils and sea asparagus	240 гр.	1100
Палтус с кенийской фасолью, ростками сои и муссом из молодого горошка Halibut with Kenyan beans, soy bean sprouts and young pea mousse	240 гр.	1720
Морской язык на пару из шампанского с брюссельской капустой и спаржей в соусе рыбный демиглас Sole steamed on champagne with brussels sprouts and asparagus in fish demi-sauce	300 гр.	1790
Морской черт с брокколи и муссом из кольраби Monkfish with broccoli and kohlrabi mousse	250 гр.	1530
Цыпленок с булгуром и соусом из жареных томатов Chicken with bulgur and roasted tomato sauce	300гр.	750

RESTAURANT & TERRACE MENU

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.	1480
Кебаб из ягненка с запеченным баклажаном и маринованным болгарским перцем Lamb kebab with baked eggplant and pickled bell peppers	120/150/40 гр.	1350
Каре ягненка с овощами гриль, картофелем конфи и желе из помидоров Lamb rack with grilled vegetables, confit potatoes and tomato jelly	150/150 гр.	1880
Говяжьи щечки с картофельным ризотто и муссом пряных трав Beef cheeks with potato risotto and herbs mousse	290 гр.	1200
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.	1500
Вырезка вола с парментье из брокколи с маринованным луком и винным демигласом Ox fillet with broccoli parmentie with pickled onions and wine demiglas	290 гр.	1880
Наш гамбургер Hamburger at our manner	140/300/30/30 гр.	1050
Стейк Мачете Machete Steak	240 гр.	1900
Стейк Рибай Ribeye Steak	210 гр.	2450

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Кое-что сладкое
Something sweet

Мороженое (ваниль, миндаль, шоколад, карамель, рикотта, свекла, манго-маракуйя) Ice cream (vanilla, almond, chocolate, caramel, ricotta, beet, mango-passion fruit)	50/2 гр.	180
Сорбет (кокос, апельсин, вишня, лимон, манго с кардамоном) Sorbet (coconut, orange, cherry, lemon, mango with cardamom)	45/2 гр.	150
Клубничный гаспачо с мороженым из рикотты Strawberry gazpacho with ricotta ice cream	250/ 50 г.	900
Ягодная меренга с ванильной эспумой Berry meringue with vanilla espuma	120 гр.	650
Пирожное манго – маракуйя Mango - passion fruit cake	150 гр.	650
Фисташковый рулет с малиной и мятным мхом. Pistachio roll with raspberries and mint moss.	100 гр.	900
Черничный торт с ягодным соусом Blueberry cake with berry sauce	145 гр.	770
Ледяной купол из кокоса Coconut ice dome	105 гр.	450

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Шоколадно-кокосовый мусс с тартаром из ананаса Chocolate-coconut mousse with pineapple tartar	150 г.	600
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.	420
Медовик с карамельными сотами и сахарной икрой Honey cake with caramel honeycombs and sugar caviar	120 гр.	450
Шоколадный фондан с миндальным мороженым и маслом маракуйи Chocolate fondant with almond ice cream and passion fruit oil	115/45 гр.	450
Шоколадное пирожное с малиновым сорбетом Chocolate cake with raspberry sorbet	145/45 гр.	500

Данное меню является рекламным материалом. С контрольным меню Вы можете ознакомиться у администратора