

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
Карпаччо из тунца с романо, стручковой фасолью и молодым картофелем в горчичном соусе Tuna carpaccio with romano, green beans and young potatoes in mustard sauce	200 гр.	1050
Буррата с томатами, клубникой и ореховым соусом. Burrata cheese with tomatoes, strawberries and peanut sauce	260 гр.	1450
Микс-салат с теплой форелью и жаренной моцареллой в цитрусовом соусе Mix salad with warm trout and fried mozzarella in citrus sauce	200 гр.	1050
Салат из креветок с авокадо, апельсиновым маслом с кинзой Shrimp salad with avocado, orange oil and cilantro	250 гр.	1350
Краб, компрессированный огурец и соус манго-маракуйя Crab, compressed cucumber and passion fruit mango sauce	150 гр.	1480
Тартар из лосося с муссом из авокадо и артишоков Salmon tartare with avocado and artichoke mousse	160 гр.	1100
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
Теплый салат из перепелки с хрустящими овощами и медово-травяным соусом. Warm quail salad with crispy vegetables and honey-herbal sauce	200 гр.	650

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

## RESTAURANT & TERRACE MENU

Цезарь с курицей и чипсами из пармезана Caesar salad with chicken and parmesan chips	180 гр.	850
Подкопченная утка на креме из болгарского перца с хурмой и хрустящей пак-чой Smoked duck on a bell pepper cream with persimmon and crispy pak choi	170 гр.	850
Микс-салат с куриной печенью в соусе демиглас, вешенками и соусом из кедровых орехов Mix salad with chicken liver in demiglas sauce, oyster mushrooms and pine nuts sauce	200 гр.	790
Тартар из говядины с муссом из пармезана Beef tartare with parmesan mousse	160 гр.	850
Ростбиф со страчателлой с томатами и свекольным муссом Roast beef with strachatella cheese with tomatoes and beetroot mousse	240 гр.	890
Сет из трех видов брускетт: с тартаром из осьминога и сливочно-апельсиновым кремом; с ростбифом, томатами и соусом айоли; с хамоном, клубникой и муссом из пармезана. Set of three types of bruschetta: with octopus tartare and orange cream; with roast beef, tomatoes and aioli sauce; jamon with strawberries and parmesan mousse.	280 гр.	1200
Подкопченная форель в кокосовом креме с тартаром из огурца с форелевой икрой Smoked trout in coconut cream with cucumber tartare with trout caviar	150 гр.	890
Язычки ягненка с маринованным кольраби и дайконом с соусом винегрет Lamb tongues with pickled kohlrabi and daikon with vinaigrette sauce.	180 гр.	750
РАЗНЫЕ СЫРЫ: Пармезан, Грюер, Камамбер, Флерон CHEESE PLATE: Parmigiano, Reggiano, Gruer, Camembert, Fleron	220/75 гр.	1750
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ КОЛБАСЫ: Саями Тоскана, Прошутто, шейка Коппа MEDITERRANEAN SAUSAGES: Salami Toscano, Prosciutto, Parma Coppa	150/290 гр.	1900

RESTAURANT & TERRACE  
MENU

**ЕДИМ ЛОЖКОЙ**  
**Eat with the spoon**

Крем-суп из белых грибов, гренки с трюфельной пастой и трюфельным снегом Cream mushroom soup with toast with truffle paste and truffle snow	350 гр.	800
Домашняя лапша с цыпленком, хрустящей пак- чой и грибами шиитаке Homemade noodles with chicken, crispy pakcha and shiitake mushrooms	350 гр.	600
Тыквенный крем-суп с ягненком и греческим сыром Pumpkin cream soup with lamb and Greek cheese	350/30 гр.	670
Средиземноморский суп с морепродуктами Mediterranean seafood soup	350 гр.	890
Наш борщ с говядиной и нитро сметаной Our borsch soup with beef and nitro sour cream	350/50 гр.	670

RESTAURANT & TERRACE  
MENU

**Продолжаем...**

**Let's continue...**

Жареный хрустящий камамбер с карамелизированной грушей и кофейно-брусничным соусом Crunchy camembert with caramelized pear and lingonberry pesto	180 гр.	920
Ризони с белыми грибами и вуалью из пряных трав White mushrooms risoni with spicy herb veil	200 гр.	900
Жареные креветки в тесте катаифи с муссом из пармезана Fried shrimp in kataifi dough with parmesan mousse	150 гр.	1100
Жульен из белых грибов с языком ягненка и сметанным муссом White mushroom julienne with lamb tongue and sour cream mousse.	200 гр.	1200
Жульен из гребешка со спаржей Scallop julienne with asparagus	200 гр.	1850
Каннеллони фаршированные морепродуктами со сливочно-томатным соусом Cannelloni stuffed with seafood and creamy tomato sauce	250 гр.	920
Гребешки с шафрановым ризотто и легкими травами Scallops with saffron risotto and light herbs	300 гр.	1990
Ризотто с чернилами каракатицы, жареным осьминогом и яблочным гелем Risotto with cuttlefish ink, grilled octopus and apple gel	300гр	1370
Казаречче с морепродуктами в томатном соусе Casareccia with seafood and tomato sauce	260 гр.	1190
Утиная грудка с гелем из ревеня и яблочной гречкой в азиатском стиле Asian-style duck breast with rhubarb gel and apple buckwheat	200 гр.	910
Тальятта из говядины с грибами шиитаке, рукколой, помидорами черри и пармезаном Beef tagliata with shiitake mushrooms, arugula, cherry tomatoes and parmesan	180 гр.	1500

RESTAURANT & TERRACE  
MENU

**Основные блюда**

**Main Course**

Треска со спаржей, картофелем конфи и соусом сабаньон с икрой палтуса Cod with asparagus, confit potatoes and sabanion sauce with halibut caviar	250 гр.	1200
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
Угольная треска с чечевицей и морской спаржей Charcoal cod with lentils and sea asparagus	250 гр.	2450
Палтус с азиатским рисом и муссом из лука порей Halibut with Asian rice and leek mousse	250 гр.	1550
Сибас с овощами в цитрусовом соусе и таджасскими оливками Sea bass with vegetables in citrus sauce with tajas olives	250 гр.	1290
Сом с капустой кейл и соусом юдзу Catfish with kale cabbage and yuzu sauce	235 гр.	1390
Цыпленок с булгуром и соусом из жареных томатов Chicken with bulgur and roasted tomato sauce	300 гр.	750
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

RESTAURANT & TERRACE  
MENU

Кебаб из ягненка с запеченным баклажаном и маринованным болгарским перцем Lamb kebab with baked eggplant and pickled bell peppers	120/150/40 гр.	1350
Томленая голень ягненка с запеченной капустой и айвой. Stewed lamb shank with baked cabbage and quince	300 гр.	1480
Говяжьи щечки с картофельным ризотто и муссом пряных трав Beef cheeks with potato risotto and herbs mousse	290 гр.	1200
Вырезка из говядины с кремом из жареного топинамбура и запеченным грибом портобелло с сыром камамбер. Beef tenderloin with fried jerusalem artichoke cream and baked portobello with camembert.	250 гр.	1870
Вырезка из телятины с картофельно-кукурузным кремом, запечёнными томатами и сливочно-перечным соусом Veal tenderloin with potato and corn mousse, confit tomatoes and creamy pepper sauce	250 гр.	1500
Филе кролика с копченой сметаной и картофелем конфи Rabbit fillet with smoked sour cream and confit potatoes	250 гр.	1050
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) Ice cream (vanilla, almond, chocolate, caramel)	50/2 гр.	180
Сорбет (кокос, вишня, лимон, манго с кардамоном) Sorbet (coconut, cherry, lemon, mango with cardamom)	45/2 гр.	150
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 мятым мхом Pistachio roll with raspberries and mint moss.	100 гр.	900
Панна-котта из гречки с желе из топленого молока и мороженым из белых грибов Buckwheat panna cotta with baked milk jelly and porcini ice cream	170 гр.	500
Черничный торт с ягодным соусом Blueberry cake with berry sauce	145 гр.	770
Ледяной купол из кокоса Coconut Ice Dome	105 гр.	450
Шоколадно-кокосовый мусс с тартаром из ананаса Chocolate-coconut mousse with pineapple tartar	150 гр.	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

RESTAURANT & TERRACE  
MENU

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