

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 сыром сулугуни в цитрусовом соусе Mix salad with warm trout and suluguni cheese in citrus sauce	200 гр.	1050
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
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 с соусом из трав Salmon tartare with avocado and artichoke mousse with herb sauce	160 гр.	1100
Салат с хрустящими баклажанами и угрем в паназийском 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
Подкопченнная утка с фунчозой из папоротника и азиатским соусом Smoked duck with fern fungi and asian sauce	150 гр.	820
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 в креме из бурраты с томатами и свекольным муссом Roast beef in burrata cream with tomatoes and beetroot mousse	170 гр.	850
Сет из трех видов брускетт: с тартаром из нерки и копченой простоквашей; с ростбифом, томатами и соусом айоли; с хамоном, клубникой и муссом из пармезана. Set of three types of bruschetta: with sockeye tartare and smoked yogurt; with roast beef, tomatoes and aioli sauce; jamon with strawberries and parmesan mousse.	280 гр.	1200
Подкопчѐнная 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	200/70 гр.	1700
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 с тостом с трюфельной пастой и трюфельным снегом Cream mushroom soup with toast with truffle paste and truffle snow	330 гр.	800
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 Тыквенный крем-суп с запеченной голенью ягненка, с сыром фета, тыквенными семечками и пеной из сметаны с добавлением молока, сока лимона и соли Pumpkin cream soup with lamb and Greek cheese	300/30 гр.	670
Средиземноморский суп с морепродуктами Mediterranean seafood soup	300 гр.	890
Наш борщ с говядиной и нитро сметаной Our borsch soup with beef and nitro sour cream	250/50 гр.	670

RESTAURANT & TERRACE  
MENU

**Продолжаем...**

**Let's continue...**

Жареный хрустящий камамбер с карамелизированной грушей и брусничным соусом песто 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
Осьминог с картофельно-шафрановым кремом и томатами конфи Octopus with potato saffron cream and confit tomatoes	200 гр.	1250
Жульен из гребешка со спаржей Scallop julienne with asparagus	200 гр.	1850
Каннелони 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.	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
Утиная грудка с яблочным пюре и гелем из ревеня Duck breast with applesauce and rhubarb gel	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 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 oilë	250 гр.	1500
Зубатка с чечевицей и морской спаржей Catfish with lentils and sea asparagus	240 гр.	1100
Палтус с азиатским рисом и муссом из спаржи Halibut with asian rice and asparagus mousse	200 гр.	1430
Сибас с овощами в цитрусовом соусе и таджасскими оливками Sea bass with vegetables in citrus sauce with tajas olives	250 гр.	1290
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	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 кремом из красной капусты Stewed lamb shank with cream of red cabbage.	300 гр.	1480
Говяжьи щечки с картофельным ризотто и муссом пряных трав Отварная говяжья щека с картофелем и пармезаном, с соусом деми гласс и муссом из петрушки 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 муссом, томатами конфи 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

RESTAURANT & TERRACE  
MENU

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