

RESTAURANT & TERRACE
MENU



Для начала
At the beginning

Свекольный тартар с копченой грудкой цесарки Beet tartar with smoked breast of guinea fowl	240 гр.	420
Брускетты с паштетом из птицы, копченой уткой и ароматизированными яблоками Bruschetta with poultry paste, smoked duck and flavored apples	175 гр.	450
Карпаччо из говядины с бальзамическим желе и пюре из сельдерея Beef carpaccio with balsamic jelly and celery puree	110 гр.	500
Наш «Цезарь» курица/креветки Caesar salad at our manner with chicken/shrimps	250/240 гр.	540/820
Тёплый салат с куриной печенью, нежной зеленой фасолью и маслом кумквата Warm chicken liver salad with gentle green beans and kumquat oil	275 гр.	560
Салат из фермерского цыпленка с хрустящей полентой и легким соусом из моцареллы и трюфеля Salad of farm chicken with crispy polenta and a light mozzarella and truffle sauce	250 гр.	650
Тартар из лосося с хрустящим яблоком и снегом из хрена Salmon tartare with crunchy apple and horseradish snow	100/65 гр.	820
Салат из креветок с авокадо и апельсиновым маслом с кинзой Shrimps and avocado salad with orange and coriander oil	255 гр.	890

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

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Тартар из тунца с кокосовой икрой и соусом «Мирин» Tuna tartar on crispy beet shells with coconut caviar	147 гр.	950
Тар-тар из вырезки вола с солеными рыжиками и теплым дайконом Ox tar-tar with salted red mushrooms and warm daikon	180 гр.	950
Салат из моцареллы с ростбифом и маринованным перцем Mozzarella salad with roast beef and pickled peppers	235 гр.	960
Севиче из сибаса с желе из манго и кокосовой икрой Seabass ceviche with mango jelly and coconut caviar	175 гр.	1020
Салат с маринованным лососем и сыром «Фета» Salad with marinated salmon and Feta cheese	320 гр.	1080
Салат из гребешка с хрустящей фасолью и пюре из цветной капусты Scallop salad with crispy beans and cauliflower puree	185 гр.	1080
Теплый салат с осьминогом конфи и копченым айоли Warm salad with octopus confit and smoked aioli	220 гр.	1100
РАЗНЫЕ СЫРЫ: Пармезан, Грюер, Камамбер, Флерон CHEESE PLATE: Parmigiano Reggiano, Gruer, Camembert, Fleron	200/70 гр.	1400
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ КОЛБАСЫ: Саями Тоскана, Прошутто, шейка Коппа MEDITERRANEAN SAUSAGES: Salami Toscano, Prosciutto, Parma Coppa	150/290 гр.	1600

RESTAURANT & TERRACE
MENU

ЕДИМ ЛОЖКОЙ
Eat with the spoon

Суп из цветной капусты с каннелони из фермерского цыпленка Cauliflower soup with farm chicken cannelloni	200/80 гр.	400
Наша окрошка Our okroshka - cold kvass soup with chopped vegetables and meat	220/125/20 гр.	450
Тыквенный крем суп с ягненком и греческим сыром Pumpkin cream soup with lamb and feta cheese	360 гр.	480
Суп из утиного конфи с гречневой лапшой Duck confit soup with buckwheat noodles	300 гр.	500
Уха по средиземноморски с треской и красным окунем Mediterranean fish soup with cod and red grouper	320/30 гр.	520
Наш борщ с дикой копченой уткой Our borsch soup with wild smoked duck	250/100/30 гр.	520
Андалузское гаспачо с крабом Andalusian gazpacho soup with crab	200/60 гр.	850
Рыбный суп по-тайски Thai Fish Soup	300 гр.	980

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Продолжаем...

Let's continue...

Паппарделле с лесными грибами и вялеными томатами Pappardelle with wild mushroom and dried tomatoes	300 гр.	620
Кальмар на гриле с черным рисом Grilled squids with black rice	280 гр.	740
Наши пельмени из кролика с муссом из белых грибов Dumplings with rabbit and cep mousse	200 гр.	790
Спагетти с морепродуктами в томатном соусе и лимонным желе Seafood spaghetti with tomato sauce and lemon jelly	430 гр.	940
Равиоли с кокосом под легким рыбным консоме Ravioli with coconut under fish consommé	225 гр.	940
Гребешки с шафрановым ризотто и легкими травами Scallops with saffron risotto and light herbs	320 гр.	1200

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Основные блюда

Main Course

Северная треска с перловкой, морским фуа и соусом из сельдерея Polar cod with pearl barley, sea fois and celery mousse	240/50 гр.	600
Кальмары по галисийски с запеченными перцами Squids a-la Galicia with baked sweet peppers	240 гр.	660
Палтус с фрикасе из кольраби и шитаке с облепиховым маслом Halibut with colrabi and shiitake fricassee and sea buckthorn oil	220 гр.	1050
Каракатица на гриле с хрустящим горошком, вялеными томатами и соусом Ромеско Grilled cuttlefish with crispy peas, dried tomatoes and Romesco sauce	190 гр.	1100
Дорадо с киноа, брокколи и парментье из кольраби Dorado with quinoa, broccoli and colrabi parmentier	260 гр.	1120
Лосось с соусом гравлакс и муссом из укропа Salmon gravlax sauce and dill mousse	330 гр.	1200
Щека телёнка с картофельным пюре и яблочным чатни Cheek calf with mashed potatoes and apple chutney	270 гр.	740
Кебаб из ягненка с бакинскими помидорами и соусом из йогурта Lamb kebab with Baku tomatoes and yoghurt sauce	160/130/40 гр.	880
Наш гамбургер Hamburger at our manner	140/270/40/40 гр.	890

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Ягненок с капустным кус-кусом и грушевым чатни Lamb with cabbage couscous and pear chutney	280 гр.	920
Телячий язык со свекольным тартаром и муссом из хрена Veal tongue with beetroot tartar and horseradish mousse	240 гр.	950
Утка конфи с ризотто из белых грибов и батата Duck confit with risotto of ceps and sweet potato	280 гр.	980
Вырезка вола с картофельным парментье, вялеными помидорами и шпинатом Ox tenderloin with potato parmentier, sundried tomatoes and spinach	280 гр.	1250
Блейд Блэк Ангус (150 дней зернового откорма) Blade Black Angus (150 days of corn-feeding)	240 гр.	1250
Чак рол Блэк Ангус (200 дней зернового откорма) Chuck Roll Black Angus (200 days of corn-feeding)	240 гр.	1250
Цыпленок Жанг-Су с овощами Jang-Su chicken with Vegetables	300 гр.	1250
Корейка ягненка с гратеном из корня сельдерея Lamb steak with celery root gratin	330 гр.	1300
Тонкий край Прайм Биф с запечённым картофелем и томатами Prime beef striploin with baked potatoes and tomatoes	210/150/50 гр.	1650
Антрекот с запечённым картофелем и томатами Steak with baked potatoes and tomatoes	210/150/50 гр.	1950

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Кое-что сладкое
Something sweet

Мороженое (ванильное, миндаль, шоколад, карамельное) Ice cream (vanilla, almond, chocolate, caramel)	50/2 гр.	130
Сорбет (кокос, вишня, лимон, манго с кардамоном) Sorbet (coconut, cherry, lemon, mango with cardamom)	45/2 гр.	150
Яблочный татин с мороженым из кленового сиропа Apple Tatin with maple syrup ice cream	115/45/15 гр.	310
Медовик с мармеладом из горького апельсина Honey cake with orange marmalade	150 гр.	320
Крем Каталана Crema Catalana	135/45 гр.	340
Клубничный гаспаччо с сорбетом Strawberry Gazpacho with sorbet	85 гр.	350
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.	360
Шоколадный фондан с миндальным мороженым и маслом маракуйи Chocolate fondant with almond ice cream and passion fruit oil	115/45 гр.	360

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Хрустальное яблоко на земле из горького шоколада с ягодным соусом Crystal apple on the ground with bitter chocolate and berry sauce	180 гр.	380
Шоколадное пирожное с малиновым сорбетом Chocolate cake with raspberry sorbet	145/45 гр.	430
Груша в вине с мороженым из сыра и карамелью из бергамота Pear in wine with cheese ice cream and caramel bergamot	190/30 гр.	550
Золотая сфера с ягодным соусом Golden Sphere with berry sauce	200 гр.	640
Лазанья из ананаса Pineapple lasagna	135/45/4/2 гр.	850