

КРУДО *Crudo*

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С ГРЕЙПФРУТОМ И МАЛИНОЙ	4 200.-
<i>Scallop with grapefruit and raspberries</i>	120 рp
СИБАС С АВОКАДО И ТОМАТАМИ	1 500.-
<i>Seabass with avocado and tomatoes</i>	120 рp
ЛОСОСЬ С КАПЕРСАМИ И КУНЖУТОМ	3 300.-
<i>Salmon with capers and sesame</i>	130 рp
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПАРМЕЗАНОМ И ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ	1 400.-
<i>Beef tartare with parmigiano and crispy lettuce</i>	120 рp

ИКРА *Caviar*

ИКРА ПОДАЁТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ И БЛИНЧИКАМИ
Caviar is served with butter, quail eggs and pancakes

ОСЕТРОВАЯ <i>Sturgeon caviar</i>	32 000.-
	50 рp
ЛОСОСЁВАЯ <i>Salmon caviar</i>	2 300.-
	50 рp
ЩУЧЬЯ <i>Pike caviar</i>	1 900.-
	50 рp

СЫРЫ ОТ МЕСТНОГО
ФЕРМЕРСКОГО ХОЗЯЙСТВА
A local farm cheeses

 КАЧОТТА С ТРЮФЕЛЕМ <i>Caciotta with truffle</i>	1 200.-
	50 рp
 КАМАМБЕР <i>Camembert</i>	1 000.-
	50 рp
 ГОРГОНЗОЛА <i>Gorgonzola</i>	1 100.-
	50 рp
 ПАРМЕЗАН <i>Parmigiano</i>	1 500.-
	50 рp
 СУЛУГУНИ <i>Suluguni</i>	750.-
	50 рp
 СЕНТ-МОР <i>Sainte-Maure</i>	1 450.-
	50 рp

ЗАКУСКИ *Appetizers*

АССОРТИ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИХ ОЛИВОК	800.-
<i>Assorted Mediterranean olives</i>	100 рp
 БУРРАТА С ЗАПЕЧЁННЫМИ ТОМАТАМИ, КАПЕРСАМИ И ПЕСТО	2 300.-
<i>Baked with baked tomatoes, capers and pesto</i>	295 рp
КУРИЛЬСКИЙ ГРЕБЕШОК С ПТИТИМОМ И ТОМАТАМИ	3 950.-
<i>Kuril scallop with ptitim and tomatoes</i>	180 рp
ЧЁРНЫЕ МАНТЫ (КРАБ, ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА) И СОУС МОРНЕ	4 300.-
<i>Black manti (crab, tiger prawn) and mornay sauce</i>	180/50 рp
МЯСНОЕ АНТИПАСТИ: ХАМОН ИБЕРИКО, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, САЛЯМИ	2 990.-
<i>Meat antipasti: jamon iberico, Parma ham, salami</i>	90 рp

САЛАТЫ *Salads*



**МИКС ОГОРОДНОЙ ЗЕЛЕНИ
С ОГУРЦАМИ, СЕЛЬДЕРЕЕМ, СЕМЕНАМИ
И МАЛДОНСКОЙ СОЛЬЮ**
Mixed greens with cucumber, celery, seeds and Maldon salt

800.-
130 рр

**МАНГО С КЛУБНИКОЙ,
ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**
Mango with strawberries, tomatoes and stracciatella

1 700.-
185 рр



**ФЕТА С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ,
АВОКАДО, КРЫМСКИМ
ЛУКОМ И ГРЕНКАМИ**
*Feta with pink tomatoes, avocado,
Crimean onion and croutons*

900.-
160 рр

**КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ТОМАТАМИ,
КРАСНОЙ ИКРОЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**
*Kamchatka crab with tomatoes,
red caviar and truffle oil*

4 400.-
200 рр

**ОСЬМИНОГ С ТОМАТАМИ,
АВОКАДО, СОУСОМ ИЗ ПЕТРУШКИ
И КУНЖУТОМ КИМ ЧИ**
*Octopus with tomatoes, avocado,
parsley sauce and sesame kim chi*

3 400.-
180 рр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *Hot dishes*



**ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С МУССОМ
ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ И ПЕКАНОМ**
Cauliflower with gorgonzola mousse and pecans

990.-
150 рр



**ЗЕЛЁНЫЕ ОВОЩИ ГРИЛЬ
С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ПЕСТО**
Grilled green vegetables with poached egg and pesto

2 200.-
200 рр

**СОТЕ ИЗ КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК,
ВОНГОЛЕ И ОСЬМИНОГА В БЕЛОМ ВИНЕ**
Sauté with king prawns, vongole and octopus in white wine

5 900.-
400 рр

ФИЛЕ ДОРАДО С БРОККОЛИ
Dorado fillet with broccoli

2 100.-
200 рр

**ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ С АВОКАДО,
ЦУКИНИ И ГРЕЧЕСКИМ ЙОГУРТОМ**
Teriyaki salmon with avocado, zucchini and Greek yogurt

3 700.-
240 рр



**МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ
С СОУСОМ КРАСНОЕ ВИНО**
Beef medallions with red wine sauce

2 950.-
200 рр

**РИГАТОНИ С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ
И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ**
Rigatoni with Parma ham and pine nuts

1 200.-
220 рр



**ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЕМ**
*Chicken fillet with porcini mushrooms
and truffle mashed potatoes*

2 200.-
200 рр



**ЯГНЁНОК С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ, ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ
И МАРИНОВАННОЙ БРУСНИКОЙ**
*Lamb with mashed potatoes,
fried onions and pickled lingonberries*

2 700.-
200 рр



Фермерский продукт. Произведено в Краснодарском крае.

ГАРНИРЫ Side dishes

СПАРЖА ОБЖАРЕННАЯ ИЛИ ПРИПУЩЕННАЯ <i>Asparagus fried / poached</i>	3 500.- <i>100 gr</i>
ШПИНАТ ЖАРЕНЫЙ С ПАРМЕЗАНОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ <i>Fried spinach with parmigiano and pine nuts</i>	850.- <i>50 gr</i>
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <i>Mashed potatoes</i>	450.- <i>100 gr</i>
ГРЕЧКА, ЗАПАРЕННАЯ С ПЕСТО И ПАРМЕЗАНОМ <i>Buckwheat steamed with pesto and parmigiano</i>	400.- <i>100 gr</i>
АВОКАДО НА ГРИЛЕ <i>Grilled avocado</i>	800.- <i>100 gr</i>
БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ПАРУ <i>Steamed broccoli and cauliflower</i>	500.- <i>100 gr</i>

СОУСЫ Sauces

ДЕМИГЛАС <i>Demi-glace sauce</i>	600.- <i>50 gr</i>
СЫРНЫЙ <i>Cheese sauce</i>	550.- <i>50 gr</i>
ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА <i>Basil-pesto sauce</i>	550.- <i>50 gr</i>
ГОЛЛАНДСКИЙ <i>Hollandaise sauce</i>	250.- <i>50 gr</i>

ДЕСЕРТЫ Desserts

АННА ПАВЛОВА С ТРОПИЧЕСКИМИ ФРУКТАМИ <i>Anna Pavlova with tropical fruit</i>	1 950.- <i>200 gr</i>
ТОПЛЁНЫЙ ШОКОЛАД С КУМКВАТОМ <i>Melted chocolate with kumquat</i>	1 050.- <i>120 gr</i>
СЛИТОК ЗОЛОТА <i>Gold bar</i>	990.- <i>100 gr</i>

МОРОЖЕНОЕ Ice cream

ВАНИЛЬНОЕ / КЛУБНИЧНОЕ ШОКОЛАДНОЕ / ФИСТАШКОВОЕ КАРАМЕЛЬНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ / <i>Vanilla / Strawberry / Chocolate Pistachio / Caramel with walnut</i>	290.- <i>50 gr</i>
---	-----------------------

СОРБЕТЫ Sorbets

ЛИМОННО-ЛАЙМОВЫЙ БАНАНОВЫЙ / МАЛИНОВЫЙ МАРАКУЙЯ / КЛУБНИЧНЫЙ МАНГО / ЧЕРНОСМОДИНОВЫЙ <i>Lemon-lime / Banana / Raspberrу / Passion Fruit Strawberry / Mango / Blackcurrant</i>	350.- <i>50 gr</i>
---	-----------------------

Все цены указаны в рублях и включают НДС | Prices are rubles including VAT

Это меню носит рекламный информационный характер.
Утвержденное контрольное меню с выходами блюд, описанием, сведениями о пищевой ценности и калорийности готовой продукции находится в уголке потребителя и предоставляется по первому Вашему требованию.
Меню действует с 01.04.2025 до следующей редакции.