

# МЕНЮ

---

# MENU

\*Все цены указаны в рублях с учётом НДС.  
Данное меню является рекламным материалом.  
С контрольным меню можно ознакомиться у администратора.  
\*Please notify your server of any food allergies.  
Prices are in RUB, inclusive of VAT. This is a promotional menu.  
The official regulatory menu is available with the manager on duty.



# МЕНЮ

## MENU

\*Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания-сообщите об этом своему официанту.

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

- |  |       |
|--|-------|
| Ассорти фермерских сыров с цветочным мёдом (пармезан, чеддер, сыр с голубой плесенью)<br>Farmer's cheese platter with floral honey (parmesan, cheddar, blue cheese)  | 1730₽ |
| Мясное ассорти (салями, фуэт, прошутто), корнишоны, гриссини<br>Meat platter (salami, fuet, prosciutto), cornichons, grissini  | 1850₽ |
| Плато антипасты (вяленые томаты, оливки и маслины, опалённые томаты черри, сыр моцарелла, соус песто, чабатта)<br>Antipasti platter (sun-dried tomatoes, green and black olives, blistered cherry tomatoes, mozzarella, pesto sauce, ciabatta) | 1650₽ |
| Брускетта с форелью и творожным сыром<br>Bruschetta with trout and cottage cheese  | 770₽  |
| Брускетта с томатами, моцареллой и базиликом<br>Bruschetta with tomatoes, mozzarella, and basil  | 730₽  |
| Паштет из куриной печени с вишнёвым вареньем<br>Chicken liver pâté with cherry jam   | 750₽  |
| Хумус с вялеными томатами, кедровыми орехами и руколой<br>Hummus with sun-dried tomatoes, pine nuts, and arugula   | 660₽  |

# МЕНЮ

## MENU

\*Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания-сообщите об этом своему официанту.

### САЛАТЫ SALADS

Цезарь с филе цыплёнка на гриле, гренками и пармезаном Caesar salad with grilled chicken fillet, croutons, and parmesan	750₽
Цезарь с тигровыми креветками, гренками и пармезаном Caesar salad with tiger prawns, croutons, and parmesan	1250₽
Овощной салат с сыром фета Vegetable salad with feta cheese	750₽
Зелёный салат с томатами конфи и цитрусовой заправкой Green salad with confit tomatoes and citrus dressing	1050₽
Оливье с телячьей колбасой, перепелиным яйцом и красной икрой Olivier salad with veal sausage, quail egg and red caviar	750₽

### СУПЫ SOUPS

Русский борщ с говядиной, бородинскими гренками и сметаной Russian borsch with beef, borodinsky croutons and sour cream	750₽
Домашний куриный суп с лапшой Homemade chicken noodle soup	680₽
Уха из форели и судака со сливками и зеленью Fish soup with trout and pikeperch, cream and herbs	840₽
Тыквенный крем-суп* Pumpkin cream soup*	820₽
*добавить креветки *add shrimp	+450₽
Корзина свежее испечённого хлеба Freshly baked bread	200₽

# МЕНЮ

## MENU

\*Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания-сообщите об этом своему официанту.

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

- |  |       |
|--|-------|
| Пицца фритта с ветчиной из индейки, сыром моцарелла и вялеными томатами<br>Pizza fritta with turkey ham, mozzarella cheese, and sun-dried tomatoes   | 660₽  |
| Тигровые креветки в азиатской панировке с острым соусом айоли чили<br>Tiger prawns with an asian breading and spicy chili aioli sauce  | 1350₽ |
| Картофель фри с тёртым пармезаном и перечным соусом<br>French fries with grated parmesan and pepper sauce  | 660₽  |
| Батат фри с трюфельным соусом<br>Sweet potato fries with truffle sauce   | 710₽  |
| Пельмени из трёх видов мяса (утка, говядина, курица)<br>Three-meat pelmeni (duck, beef, chicken)   | 750₽  |
| Пельмени с форелью, судаком и икорным соусом<br>Pelmeni with trout, pikeperch, and caviar sauce  | 1450₽ |
| Вареники с картофелем и сметанно-грибным соусом<br>Potato vareniki with mushroom and sour cream sauce  | 680₽  |
| Клуб сэндвич с беконом, куриным филе, листьями салата, сыром чеддер и картофелем фри с кетчупом<br>Club sandwich with bacon, chicken fillet, lettuce, cheddar cheese and french fries with ketchup | 950₽  |

# МЕНЮ

## MENU

\*Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания-сообщите об этом своему официанту.

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSES

Форель на гриле с соусом тартар Grilled trout with tartar sauce	1900₽
Филе морского окуня с соусом из оливок и каперсов Sea bass fillet with olive and caper sauce	1650₽
Бефстроганов с грибами Beef stroganoff with mushrooms	1250₽
Куриное филе на гриле или на пару Chicken fillet grilled or steamed	750₽
Рибай стейк с перечным соусом Ribeye steak with pepper sauce	4400₽
Томлёные телячьи щечки с гречкой Braised veal cheeks with buckwheat	1750₽
Бургер из говяжьей котлеты с картофелем фри и кетчупом Beef patty burger with french fries and ketchup	1250₽
Пшеничная лапша ручной работы с креветками в азиатском стиле Handmade wheat noodles with shrimps in Asian style	1050₽

### ПАСТА PASTA

Спагетти карбонара Spaghetti carbonara	860₽
Тальятелле с форелью, сливочным соусом и красной икрой Tagliatelle with trout, cream sauce, and red caviar	1400₽
Каламарата с овощами Calamarata with vegetables	850₽

# МЕНЮ

## MENU

\*Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания-сообщите об этом своему официанту.

### ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Жареный картофель Fried potatoes	380₽
Картофельное пюре с тимьяном Mashed potatoes with thyme	430₽
Овощи на гриле Grilled vegetables	780₽
Ассорти перцев на гриле Grilled mixed peppers	750₽

### ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Медовик Russian honey cake	550₽
Наполеон Napoleon	570₽
Чизкейк Баскский Basque cheesecake	590₽
Морковный торт Carrot cake	580₽
Фирменный тирамису Signature tiramisu	850₽
Ассорти сезонных фруктов Seasonal fruit platter	1270₽
Мороженое или сорбет Ice cream or sorbet	490₽

БАР

---

BAR

\*Все цены указаны в рублях с учётом НДС.  
Данное меню является рекламным материалом.  
С контрольным меню можно ознакомиться у администратора.  
\*Please notify your server of any food allergies.  
Prices are in RUB, inclusive of VAT. This is a promotional menu.  
The official regulatory menu is available with the manager on duty.



# БАР

## BAR

\*Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания-сообщите об этом своему официанту.

### КОКТЕЙЛИ COCKTAILS

<b>Aperol Spritz alc. 9%</b> брют, биттер, содовая, апельсин	180	900₽
<b>Hugo Spritz alc. 10,5%</b> брют, ликёр, содовая, сок лайма, базилик	130	900₽
<b>Limoncello Spritz alc. 12%</b> брют, лимончелло, содовая, лимон, мята	180	950₽
<b>Mojito alc. 10,5%</b> ром, сок лайма, содовая, сахарный сироп, мята	140	900₽
<b>Jungle Bird alc. 13,5%</b> ром, биттер, ананасовый сок, сок лайма, сахарный сироп, мята	140	950₽
<b>Porn Star Martini alc. 13,5%</b> ванильная водка, ликёр, брют, пюре маракуйи, маракуйя	170	1050₽
<b>Gin Basil Smash alc. 17,5%</b> джин, сок лимона, сахарный сироп, базилик	90	850₽
<b>Long Island Iced Tea alc. 18%</b> водка, джин, текила, ром, ликёр, сок лимона, сахарный сироп, кола, лимон	210	950₽
<b>Mai Tai alc. 18,5%</b> ром, ликёр, миндальный сироп, сок лайма, сахарный сироп, мята	180	950₽
<b>Negroni alc. 22%</b> джин, биттер, вермут, апельсин	90	900₽
<b>Margarita alc. 23%</b> текила, ликёр, сок лайма, лимон	85	1050₽
<b>Yuzu gin &amp; tonic alc. 0%</b> джин безалкогольный, тоник, кордиал	170	800₽

**БАР**

BAR

\*Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания-сообщите об этом своему официанту.

## ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

<b>Abrau Club Abrau-Durso, Russia</b>	125/750	650/3900₽
<b>Prosecco Bruni, Italy</b>	125/750	900/5400₽
<b>Prosecco Rose Bruni, Italy</b>	750	5900₽
<b>Asti Bruni, Italy</b>	750	5900₽
<b>Riesling Brut d'Or Abrau-Durso, Russia</b>	750	6800i
<b>Cremant de Limoux Grande Cuvee 1531, France</b>	750	8900₽
<b>Champagne Moet &amp; Chandon Brut Imperial, France</b>	750	22500₽
<b>Champagne Drappier Rose, France</b>	375	15500₽
<b>Champagne Drappier Rose, France</b>	750	27500₽
<b>Champagne Dom Perignon 2013, France</b>	750	75000₽

## РОЗОВЫЕ ВИНА ROSÉ WINE

<b>Pinot Grigio Rose Cielo, Italy</b> полусухое/semi-dry	125/750	850/5100₽
<b>Vinho Verde Mare &amp; Grill, Portugal</b> полусухое/semi-dry	125/750	800/4800₽
<b>Pinot Noir Hans Baer 0,5%, Germany</b>	125/750	750/4500₽

# БАР

## BAR

\*Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания-сообщите об этом своему официанту.

### БЕЛОЕ ВИНО WHITE WINE

<b>Pinot Grigio La Casada, Italy</b> сухое/dry	125/750	900/5400₽
<b>Sauvignon Blanc Green Life, Republic of South Africa</b> сухое/dry	125/750	850/5100₽
<b>Chardonnay Le Grand Noir, France</b> сухое/dry	125/750	900/5400₽
<b>Riesling Landwein Schmitt Sohne, Germany</b> полусухое/semi-dry	125/750	900/5400₽
<b>Vinho Verde Mare &amp; Grill, Portugal</b> полусухое/semi-dry	125/750	800/4800₽
<b>Gewurztraminer Hans Baer, Germany</b> полусладкое/semi-sweet	125/750	1050/6300₽

### КРАСНОЕ ВИНО RED WINE

<b>Chianti Melini, Italy</b> сухое/dry	125/750	1050/6300₽
<b>Merlot Perovsky Winery, Russia</b> сухое/dry	125/750	750/4500₽
<b>Pinot Noir Le Grand Noir, France</b> полусухое/semi-dry	125/750	850/5100₽
<b>Cabernet Sauvignon Estelar Santa Carolina, Chile</b> полусухое/semi-dry	125/750	750/4500₽
<b>Primitivo Maia Cielo, Italy</b> полусухое/semi-dry	125/750	1100/6600₽
<b>Zinfandel Reserve Backwoods, The United States of America</b> полусухое/semi-dry	125/750	1300/7800₽

# БАР

## BAR

\*Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания-сообщите об этом своему официанту.

### КОНЬЯК COGNAC

Abrau-Durso 1870, Russia	50	650₽
Askaneli 8 y.o., Georgia	50	650₽
Monnet VS, France	50	1250₽
Frapin VSOP, France	50	2500₽
Frapin XO, France	50	5900₽

### ВИСКИ WHISKY

Chivas 12 y.o., Scotland	50	1100₽
Talisker Skye, Scotland	50	1400₽
Talisker 10 y.o., Scotland	50	1900₽
Macallan 12 y.o., Scotland	50	2900₽
Bushmills Original, Ireland	50	700₽
Jameson, Ireland	50	750₽
Shinobu Daimyo, Japan	50	900₽
Jack Daniel's, USA	50	750₽

### РОМ RUM

Havana Club Anejo 3 Anos, Republic of Cuba	50	600₽
Takamaka Dark Spiced, Republic of Seychelles	50	650₽

### ТЕКИЛА TEQUILA

Jose Cuervo Especial Silver, Mexico	50	650₽
Jose Cuervo 1800 Reposado, Mexico	50	1350₽

## БАР

### BAR

\*Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания-сообщите об этом своему официанту.

## ДЖИН GIN

Hoppers Original, Russia	50	500₽
Bombay Sapphire, Great Britain	50	950₽
Drumshanbo Gunpowder Irish Gin, Ireland	50	1450₽
Drumshanbo Gunpowder Irish Gin Sardinian Citrus, Ireland	50	1450₽

## ВОДКА VODKA

Grey Goose, France	50	950₽
Tsarskaya Gold, Russia	50	400₽
Onegin, Russia	50	500₽

## ПРОЧЕЕ OTHERS

Vermouth Garrone Antica Ricetta (Bianco, Rosso, Dry), Italy	75	550₽
Jerez Tio Toto Cream Jose Estevez, Spain	75	750₽
Port wine Agdam Reserve (Red, White) Azerbaijan	75	650₽
Bailey's, Ireland	50	600₽
Amaro Montenegro, Italy	50	850₽
Campari, Italy	50	800₽
Limoncello Di Capri, Italy	50	700₽
Jägermeister, Germany	50	600₽
Cointreau, France	50	750₽
Calvados Du Pere Laize VS, France	50	1200₽
Grappa Nonino Tradizione, Italy	50	950₽

# БАР

## BAR

\*Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания-сообщите об этом своему официанту.

### ПИВО BEER

#### РАЗЛИВНОЕ DRAUGHT BEER

<b>Krusovice Kronprinz Svetle</b> светлое	470	600₽
<b>Krusovice Kronprinz Cerne</b> тёмное	470	600₽
<b>Edelweiss Weissbier</b> нефильтрованное	470	600₽

#### БУТЫЛОЧНОЕ BOTTLED BEER

<b>Maison Arne Premium Lager</b> светлое	400	450₽
<b>Maison Arne Biere Blanche</b> нефильтрованное	400	450₽
<b>Maison Arne Blonde Ale</b> светлый эль	400	450₽
<b>Krusovice Kronprinz Non-alco</b> безалкогольное	330	400₽

### ВОДА WATER

<b>Dausuz, Russia</b>	275/500	380/480₽
<b>San Cassiano, Italy</b>	750	970₽
<b>Borjomi, Georgia</b>	500	650₽

# БАР

## BAR

\*Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания-сообщите об этом своему официанту.

### СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ FRESHLY SQUEEZED JUICES

**Апельсиновый, грейпфрутовый** 200 650₽  
Orange, grapefruit

**Яблочный, сельдереевый,  
морковный** 200 600₽  
apple, celery, carrot

### ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ SOFT DRINKS

**Coca-Cola/Coca-Cola Zero** 250 450₽

**Evervess Orange/Evervess  
Lemon-Lime/Evervess Tonic** 250 350₽

**Сок Rich** 200 350₽  
яблоко, томат, апельсин,  
вишня, персик  
**Juice Rich**  
apple, tomato, orange, cherry, peach

**Морс клюквенный** 200 250₽  
Cranberry drink

### ЛИМОНАДЫ LEMONADE

**Тропический** 200/1000 450/1750₽  
Tropical

**Ванильное яблоко** 200/1000 450/1750₽  
Vanilla Apple

**Юдзу и лимонграсс** 200/1000 450/1750₽  
Yuzu & lemongrass

**Лесные ягоды** 200/1000 450/1750₽  
Forest berries

**Мохито** 200/1000 450/1750₽  
Mojito

**БАР**

**BAR**

\*Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания-сообщите об этом своему официанту.

## ЛИСТОВОЙ ЧАЙ LOOSE LEAF TEA

**Ассам, пуэр, эрл грей,  
зелёный чай с жасмином, сенча,  
молочный улун, фруктовый чай**

750

620₽

Assam, pu-erh, earl grey, green tea with  
jasmine, sencha, milk oolong, fruit tea

## СОГРЕВАЮЩИЕ И ТРАВЯНЫЕ ЧАИ WARMING AND HERBAL TEAS

**Ягодный чай**

Berry tea

750

800₽

**Таёжный чай с шишками**

Taiga tea with pine cones

750

800₽

**Облепиха с имбирём и мёдом**

Sea buckthorn with ginger and honey

750

800₽

**Ромашка**

Chamomile

750

650₽

**Иван чай**

Ivan tea

750

650₽

## БАР

### BAR

\*Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания-сообщите об этом своему официанту.

## КОФЕ COFFEE\*

<b>Эспрессо</b> Espresso	40	290₽
<b>Американо</b> Americano	180	290₽
<b>Двойной эспрессо</b> Double espresso	80	390₽
<b>Капучино М/L</b> Cappuccino M	180/260	420/550₽
<b>Латте М/L</b> Latte M	180/260	440/550₽
<b>Флэт уайт</b> Flat white	180	450₽
<b>Раф</b> Raf coffee	180	470₽

## ХОЛОДНЫЙ КОФЕ COLD COFFEE

<b>Айс латте</b> Ice latte	240	440₽
<b>Эспрессо-тоник</b> Espresso & tonic	280	460₽
<b>Айс бамбл</b> Ice bumble	250	450₽

\*Кофе может быть приготовлен на альтернативном молоке (кокосовое, миндальное).

\*Coffee can be made with alternative milk (coconut, almond).

\*Кофе может быть приготовлен с сиропом (ванильный, карамель, миндальный).

\*Coffee can be prepared with syrup (vanilla, caramel, almond).