



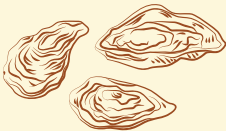
МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПАТЕ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ Инжирный джем, вишня, коньяк, бриошь, карамелизированный пекан	
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ Маринованный дайкон, перепелиный желток, кунжутный айоли, лук, петрушка	
ПЕРЦЫ РАМИРО С ТАРТАРОМ ИЗ ТУНЦА Имбирь, мёд, кунжут, соус тоннато, хлопья чили, сок лимона	
СТРАЧАТЕЛЛА С ТОМАТАМИ Свежий базилик, соус из трав, оливковое масло	
КАРПАЧЧО ИЗ РИБАЯ Грана падано, картофель фри, мозговая косточка	
ХУМУС С ТОМАТАМИ Фундук, грецкий орех, кедровый орех, лепешка роти, соус понзу	
ДУЭТ ТАРТАРОВ Лосось, тунец, авокадо, маринованный желток, соус понзу	
КРЕМ ИЗ ПЕЧЁНЫХ БАКЛАЖАНОВ Копчёный угорь, взбитая рикотта, фундук, лепешка роти, соус унаги	

САЛАТЫ

32	БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ Буррата, цветная капуста, огурец, бобы эдамаме, авокадо, шпинат, азиатский соус	45
38	САЛАТ ЦЕЗАРЬ Салат романо, яйцо куриное, грана падано, фисташка, соус цезарь, бриошь	
38	• С ЦЫПЛЁНКОМ	32
	• С КРЕВЕТКАМИ	40
34	САЛАТ С ТУНЦОМ И АВОКАДО Томаты, огурец, бобы эдамаме, заправка в азиатском стиле, кунжут	42
55	ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ Перец рамиро, огурец, томаты, красный лук, сыр фета, каперсы, оливки каламата, лимонная заправка, кинза	35
29	САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ	38
45	Томаты, лепешка роти, маринованный лук, йогуртовый соус, медово-горчичная заправка	
34	САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ Осьминог, морской гребешок, тигровые креветки	50



RAW

МОРСКОЙ ЁЖ Желток, соевый соус	1 шт	35	СПЕСИАЛЬ ДЕ КЛЕР ЖИЛАРДО № 2 (Франция) Цитрусовый миньонет, лимон	1 шт	66
ФИН ДЕ КЛЕР ФАВЬЕ №3 (Франция) Цитрусовый миньонет, лимон	1 шт	29	ФИН ДЕ БРЕТАНЬ №2 (Франция) Цитрусовый миньонет, лимон	1 шт	29

ИЗ КАМЕННОЙ ПЕЧИ

НАПОЛЕТАНА Сыр моцарелла, таджасские оливки, томатный соус, томаты черри, базилик	
САЛЯМИ Сыр моцарелла, томатный соус, перец чили	
МОРТАДЕЛЛА И ФИСТАШКИ Страчателла, оливковое масло	

СУПЫ

30	БОРЩ Говядина, чесночный хлеб, сметана, петрушка	23
35	ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ Мидии, вонголе, тигровые креветки, кальмар, кокосовое молоко, базилик	34
39	КУРИНЫЙ СУП С ВЕШЕНКАМИ Домашняя лапша, куриное яйцо, кинза	19

ПАСТА			
РИГАТОНИ С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ Страчателла, соус песто, шпинат, сырный мусс	44	КАЗАРЕЧЧЕ С ЦЫПЛЁНКОМ Шампиньоны, грана падано	35
КАЧО Э ПЕПЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ Лингвини, грана падано, петрушка	89	РИЗОТТО С ОСЬМИНОГОМ Морской гребешок, страчателла, грана падано, синий чай анчан	67
НЬОККИ С КРЕВЕТКОЙ Страчателла, томатный соус, грана падано	55	СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ Креветки, осьминог, морской гребешок, мидии, томаты черри, каперсы	65

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА			
ФИЛЕ МИНЬОН Запечённый картофель, вешенки, мусс из пармезана, соус порто, шпинат	56	СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ Сырный мусс, трюфельное масло	30
СИБАС ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ Вонголе, мидии, томаты черри, каперсы, оливки каламата	70	ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ Картофельные ньокки, белые грибы, грана падано, соус демиглас	49
БУРГЕР С ФУА-ГРА Трюфельный айоли, картофель фри, малиновый соус	57	ФАЛАНГА КРАБА В ИКОРНОМ СОУСЕ	180
ПОЛОВИНА ЦЫПЛЁНКА Соте из вешенок и шампиньонов, шпинат	42	ДРАНИКИ Икра осетровая, икра лососёвая, икра щучья, сметана	220

ГРИЛЬ					
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ					
СИБАС	350 г	65	ЛОБСТЕР	за 100 г	90
ЛОСОСЬ	140 г	62	• НА ГРИЛЕ • ПАСТА С ЛОБСТЕРОМ		
ОСЬМИНОГ	120 г	85	ФАЛАНГИ КРАБА	за 100 г	65
МЯСО			СУХАЯ ВЫДЕРЖКА		
РИБАЙ ПРАЙМ	за 100 г	62	РИБАЙ 36 ДНЕЙ	за 100 г	72
СТРИПЛОЙН	за 100 г	60	РИБАЙ 60 ДНЕЙ *	за 100 г	79
ШАТОБРИАН	за 100 г	30	ТИ-БОН / ПОРТЕРХАУС 36 ДНЕЙ *	за 100 г	76
ТОМАГАВК	за 100 г	59	ТОМАГАВК 36 ДНЕЙ	за 100 г	76
МАЧЕТЕ	за 100 г	30	* Лимитированные стейки, наличие уточняйте у официанта		

ГАРНИРЫ		СОУСЫ	
Мини-картофель со сметаной и укропом / Картофельное пюре	12	Пири-пири BBQ / Медово-горчичный BBQ /	7
Фрикасе из грибов	18	Перечный соус / Биск / Бер-блан	
Овощи гриль	20	Чимичурри / Домашняя аджика	15
Картофель фри с пармезаном и трюфельной солью	22		
Батат фри с пармезаном	27		

ДЕСЕРТЫ			
МАЛИНА-КОЗИЙ СЫР	25	ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ	29
Шоколадный бисквит, малиново-свекольный кули, свежая малина		Фундук, сливочный крем с пралине, ганаш на темном шоколаде с трюфельным маслом	
ТЕПЛЫЙ ГРУШЕВЫЙ ТАРТ	25	СВЕЖИЕ ФРУКТЫ	60
Сабле, мини груша, йогуртовый заварной крем, макаронад, крем англе		Сезонные фрукты и ягоды	
МИЛЬФЕЙ С КЛУБНИКОЙ	25	СЫРНОЕ ПЛАТО	70
Слоеное тесто, крем дипломат, клубничное кули, свежая клубника		Ассорти из местных и континентальных сыров, виноград, мед, фундук	
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ			10

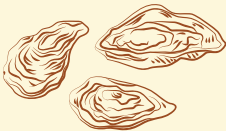
MENU

STARTERS

TURKEY LIVER PATE Fig jam, cherry, cognac, brioche, caramelized pecan
BEEF TARTARE Pickled daikon, quail yolk, sesame aioli, onion, parsley
RAMIRO PEPPERS WITH TUNA TARTARE Ginger, honey, sesame, tonnato sauce, chili flakes, lemon juice
TOMATOES & STRACCIATELLA Fresh basil, herb sauce, olive oil
RIBEYE CARPACCIO Grana padano, steak fries, marrow bone
HUMMUS Hazelnuts, walnut, pine nut, tomatoes, roti, ponzu sauce
DUO TARTARES Salmon, tuna, avocado, pickled yolk, ponzu sauce
BAKED EGGPLANT CREAM Smoked eel, whipped ricotta, hazelnut, roti, unagi sauce

SALADS

32	GREEN SALAD Burrata, cauliflower, cucumber, edamame beans, avocado, spinach, asian dressing	45
38	CAESAR SALAD Romaine lettuce, chicken egg, grana padano, pistachio, caesar dressing, brioche	
38	• WITH CHICKEN	32
34	• WITH TIGER PRAWNS	40
55	TUNA AND AVOCADO SALAD Tomatoes, cucumber, edamame beans, asian style dressing, sesame	42
29	GREEK SALAD Ramiro pepper, cucumber, tomatoes, red onion, feta cheese, capers, kalamata olives, lemon dressing, cilantro	35
45	CHICKEN SALAD Tomatoes, roti flatbread, pickled onions, yogurt sauce, honey-mustard dressing	38
34	SEAFOOD SALAD Octopus, scallops, tiger prawns	50



RAW

SEA URCHIN Yolk, soy sauce	for 1 pc	35	SPECIAL DE CLAIRE GILARDO NO.2 <i>(France)</i> Citrus mignonette, lemon	for 1 pc	66
FIN DE CLAIRE FAVIER No.3 <i>(France)</i> Citrus mignonette, lemon	for 1 pc	29	FIN DE BRETTANY No.2 <i>(France)</i> Citrus mignonette, lemon	for 1 pc	29

FROM A STONE OVEN

NAPOLETANA Mozzarella cheese, taggiasca olives, tomato sauce, cherry tomatoes, basil
SALAMI Mozzarella cheese, tomato sauce, chili pepper
MORTADELLA & PISTACHIOS Stracciatella, olive oil

SOUPS

30	BORSCH Beef, pork belly, garlic bread, sour cream, parsley	23
35	SEAFOOD TOMATO SOUP Mussels, vongole, tiger prawns, squid, coconut milk, basil	34
39	CHICKEN SOUP WITH OYSTER MUSHROOMS Homemade noodles, chicken egg, cilantro	19

PASTA			
RIGATONI WITH BEEF TARTARE	44	CHICKEN CASARECCE	35
		Champignons, grana padano	
CACIO E PEPE WITH KING CRAB	89	RISOTTO WITH OCTOPUS	67
		Scallop, stracciatella, grana padano, blue tea anchan	
PRAWN GNOCCHI	55	SEAFOOD SPAGHETTI	65
Stracciatella, tomato sauce, grana padano		Tiger prawns, octopus, scallop, mussels, cherry tomatoes, capers	

MAIN DISHES			
FILET MIGNON	56	CAULIFLOWER STEAK	30
Baked potatoes, oyster mushrooms, parmesan mousse, porto sauce, spinach		Cheese mousse, truffle oil	
MEDITERRANEAN STYLE SEA BASS	70	BEEF CHEEKS	49
Vongole, mussels, cherry tomatoes, capers, kalamata olives		Potato gnocchi, porcini mushrooms, grana padano, demi-glace sauce	
BEEF BURGER WITH FOIE GRAS	57	CRAB PHALANX IN CAVIAR SAUCE	180
Truffle aioli, steak fries, raspberry sauce			
HALF A CHICKEN	42	DRANIKI	220
Sautéed oyster mushrooms and champignons, spinach		Sturgeon caviar, salmon caviar, pike caviar, sour cream	

GRILL					
FISH AND SEAFOOD					
SEA BASS	350 g	65	LOBSTER	per 100 g	90
SALMON	140 g	62	• GRILLED		
OCTOPUS	120 g	85	• PASTA WITH LOBSTER		
			CRAB PHALANGES	per 100 g	65
MEAT			DRY AGE		
RIBEYE PRIME	per 100 g	62	36 DAYS DRY AGED RIB EYE	per 100 g	72
STRIPLOIN	per 100 g	60	60 DAYS DRY AGED RIB EYE*	per 100 g	79
CHATEAUBRIAN	per 100 g	30	36 DAYS DRY AGED T-BONE / PORTERHOUSE *	per 100 g	76
TOMAHAWK	per 100 g	59			
MACHETE	per 100 g	30	36 DAYS DRY AGED TOMAHAWK	per 100 g	76
* Limited steaks, check availability with the waiter					

SIDE DISHES		SAUCES	
Mini potatoes with sour cream and dill / Mashed potatoes	12	Piri-piri BBQ / Honey-mustard BBQ / Pepper sauce /	7
Mushroom fricassee	18	Bisque / Beurre Blanc	
Grilled vegetables	20	Chimichurri / Homemade adjika	15
French fries with parmesan and truffle salt	22		
Sweet potato fries with parmesan	27		

DESSERTS			
RASPBERRY-GOAT CHEESE	25	BLACK TRUFFLE	29
Chocolate sponge cake, raspberry-beet coulis, fresh raspberries		Hazelnut, praline buttercream, dark chocolate ganache with truffle oil	
WARM PEAR TART	25	FRUITS PRESENTATION	60
Sable, mini pear, yogurt custard, macaroon, crème anglais		Seasonal fruits, fresh berries	
STRAWBERRY MILLEFEU	25	CHEESE PLATTER	70
Puff pastry, diplomat crème, strawberry coulis, fresh strawberries		Continental and local selection of cheese, grapes, honey	
		ICE CREAM IN ASSORTED	10