

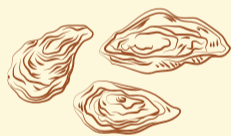
# МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>ПАТЕ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ</b> Инжирный джем, вишня, коньяк, бриошь, карамелизированный пекан	32
<b>ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> Маринованный дайкон, перепелиный желток, кунжутный айоли, лук, петрушка	39
<b>ПЕРЦЫ РАМИРО С ТАРТАРОМ ИЗ ТУНЦА</b> Имбирь, мёд, кунжут, соус тоннато, хлопья чили, сок лимона	42
<b>СТРАЧАТЕЛЛА С ТОМАТАМИ</b> Свежий базилик, соус из трав, оливковое масло	36
<b>КАРПАЧЧО ИЗ РИБАЯ</b> Грана падано, картофель фри, мозговая косточка	60
<b>ХУМУС ИЗ МОРКОВИ С ВЯЛЕННОЙ СВЕКЛОЙ</b> Арахис, фундук, кунжут, взбитая рикотта, лепёшка роти, базилик	29
<b>ДУЭТ ТАРТАРОВ</b> Лосось, тунец, авокадо, маринованный желток, соус понзу	48
<b>КРЕМ ИЗ ПЕЧЁНЫХ БАКЛАЖАНОВ</b> Копчёный угорь, взбитая рикотта, фундук, лепешка роти, соус унаги	34

## САЛАТЫ

<b>БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ</b> Буррата, цветная капуста, огурец, бобы эдамаме, авокадо, шпинат, азиатский соус	45
<b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ</b> Салат романо, яйцо куриное, грана падано, фисташка, соус цезарь, бриошь	35
• С ЦЫПЛАЁНКОМ	40
• С КРЕВЕТКАМИ	45
<b>САЛАТ С ТУНЦОМ И АВОКАДО</b> Томаты, огурец, бобы эдамаме, заправка в азиатском стиле, кунжут	38
<b>ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ</b> Перец рамиро, огурец, томаты, красный лук, сыр фета, каперсы, оливки каламата, лимонная заправка, кинза	60
<b>СТЕЙК САЛАТ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b> Томаты, каперсы, красный лук, кинза, соус вителло тоннато	55
<b>САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> Осьминог, морской гребешок, тигровые креветки, томаты, клубника, страчателла, кинза, кунжут, чимичурри, соус айоли-чили	15



## RAW

<b>МОРСКОЙ ЁЖ</b> Желток, соевый соус	1 шт	35
<b>ФИН ДЕ КЛЕР ФАВЬЕ №3 (Франция)</b> Цитрусовый миньонет, лимон	1 шт	29
<b>СПЕСИАЛЬ ДЕ КЛЕР ЖИЛАРДО № 2 (Франция)</b> Цитрусовый миньонет, лимон	1 шт	66
<b>ФИН ДЕ БРЕТАНЬ №2 (Франция)</b> Цитрусовый миньонет, лимон	1 шт	34

## ЛАБОРАТОРИЯ СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ

<b>КОППА</b> Выдержанная сыровяленая свинина. Деликатный ореховый оттенок и шелковистая текстура	15
<b>БАСТУРМА</b> Вяленая говядина, приправленная пажитником и специями. Яркий аромат и насыщенный вкус	28
<b>ЛОСОСЬ С ПАСТРАМИ</b> Атлантический лосось, выдержанный с пряностями пастроми. Копчёный, пряный и маслянистый вкус	30
<b>ВЯЛЕННЫЙ ТУНЕЦ</b> Филе тунца, выдержанное для плотной текстуры и концентрированного умами. Изысканный морской деликатес	21
<b>АНТИПАСТИ СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ</b> Коппа, бастурма, лосось пастроми, вяленый тунец, данаблю, бри, грана падано, микс оливок, вяленые томаты, гриссини	120

## ГРЕЧЕСКАЯ ПИТА

<b>ПИТА С ТОМАЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ</b> Томаты черри, маринованный огурец, зелёный лук, соус из копчёных томатов, пряный йогурт, кинза	45
<b>ПИТА С ЦЫПЛАЁНКОМ И ПРЯНЫМ ЙОГУРТОМ</b> Томаты черри, свежий огурец, маринованная морковь, кунжут, пряный йогурт, соус чимичурри, соус из печёных томатов	39

## СУПЫ

<b>БОРЩ</b> Говядина, чесночный хлеб, сметана, петрушка	25
<b>ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> Мидии, вонголе, тигровые креветки, кальмар, кокосовое молоко, базилик	31
<b>КУРИНЫЙ СУП С ВЕШЕНКАМИ</b> Домашняя лапша, куриное яйцо, кинза	21

## ПАСТА

**ТОРТИЛЬОНИ С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ**  
Томаты черри, перец рамиро, цукини, грана падано, страчателла, чеснок, руккола

**ЛИНГВИНИ С КРАБОМ**  
Красная икра, томаты черри, эспума из грана падано, лимон, базилик

**НЬОККИ С КРЕВЕТКОЙ**  
Страчателла, томатный соус, грана падано

44 **КАЗАРЕЧЧЕ С ЦЫПЛЁНКОМ** 38  
Шампиньоны, грана падано

85 **РИЗОТТО С ОСЬМИНОГОМ** 70  
Морской гребешок, страчателла, грана падано, синий чай анчан

55 **ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ** 75  
Креветки, осьминог, морской гребешок, мидии, томаты черри, каперсы

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**ФИЛЕ МИНЬОН**  
Запечённый картофель, вешенки, мусс из пармезана, соус порто, шпинат

**СИБАС ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ**  
Вонголе, мидии, томаты черри, каперсы, оливки каламата

**БУРГЕР С ФУА-ГРА**  
Трюфельный айоли, картофель фри, малиновый соус

**ПОЛОВИНА ЦЫПЛЁНКА**  
Соте из вешенок и шампиньонов, шпинат

63 **СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ** 30  
Сырный мусс, трюфельное масло

82 **ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ** 53  
Картофельные ньокки, белые грибы, грана падано, соус демиглас

57 **ФАЛАНГА КРАБА В ИКОРНОМ СОУСЕ** 180

**ДРАНИКИ** 220  
Икра осетровая, икра лососёвая, икра щучья, сметана

## ГРИЛЬ

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

**СИБАС** 350 г 65

**ЛОСОСЬ** 140 г 62

**ОСЬМИНОГ** 120 г 85

**ЛОБСТЕР** за 100 г 95  
• НА ГРИЛЕ  
• ПАСТА С ЛОБСТЕРОМ

**ФАЛАНГИ КРАБА** за 100 г 65

### МЯСО

**РИБАЙ ПРАЙМ** за 100 г 65

**СТРИПЛОЙН** за 100 г 65

**ШАТОБРИАН** за 100 г 35

**ТОМАГАВК** за 100 г 60

**МАЧЕТЕ** за 100 г 33

**КАРЕ ЯГНЕНКА** за 100 г 55

### СУХАЯ ВЫДЕРЖКА

**РИБАЙ 36 ДНЕЙ** за 100 г 78

**РИБАЙ 60 ДНЕЙ \*** за 100 г 82

**ТИ-БОН / ПОРТЕРХАУС 36 ДНЕЙ \*** за 100 г 76

**ТОМАГАВК 36 ДНЕЙ** за 100 г 76

\* Лимитированные стейки, наличие уточняйте у официанта

## ГАРНИРЫ

Мини-картофель со сметаной и укропом 12

Картофельное пюре 16

Фрикасе из грибов 18

Картофель фри с пармезаном и трюфельной солью 20

Овощи гриль 25

Батат фри 25

## СОУСЫ

Пири-пири ВВQ / Бурбон ВВQ / Медово-горчичный ВВQ / Перечный соус / Биск / Бер-блан / Чимичурри 7

## ДЕСЕРТЫ

**МАЛИНА-КОЗИЙ СЫР** 28  
Шоколадный бисквит, малиново-свекольный кули, свежая малина

**ТЕПЛЫЙ ГРУШЕВЫЙ ТАРТ** 25  
Сабле, мини груша, йогуртовый заварной крем, макаронад, крем англе

**МИЛЬФЕЙ С КЛУБНИКОЙ** 30  
Слоеное тесто, крем дипломат, клубничное кули, свежая клубника

**ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ** 33  
Фундук, сливочный крем с пралине, ганаш на темном шоколаде с трюфельным маслом

**СВЕЖИЕ ФРУКТЫ** 70  
Сезонные фрукты и ягоды

**СЫРНОЕ ПЛАТО** 70  
Ассорти из местных и континентальных сыров, виноград, мед, фундук

**МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ** 10