





ЗАКУСКИ

РУЛЕТИКИ ИЗ ЦУКИНИ С МЯСОМ КАМЧАТСКОГО КРАБА

*Икра красная, икра тобико,
помидоры, огурец, салат айсберг,
кунжут и ореховая заправка*

180g **910.**

РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

*Маринованная вырезка из телятины,
пармезан, микс салата, помидоры черри*

60 / 40 / 30g **930.**

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН

*С сырной начинкой
и ароматным чесноком*

200g **510.**

СЛАБОСОЛЕНАЯ СЕМУЖКА

*Ломтики слабосоленой семужки,
приготовленные шефом,
подаются с пшеничными гренками
и домашним сыром*

100 / 20 / 30g **990.**

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

Подаются с ароматным соусом

100 / 30 / 30g **790.**

БРУСКЕТТА

– с печеным перцем
и творожным сыром 80g **220.**

– с тыквой конфи 85g **210.**

– с хрустящими баклажанами 90g **275.**



ЗАКУСКИ



Рекомендуем к Игристому вину

СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Камамбер, дор блю, сулугуни, моцарелла,
мед, виноград, гриссини

150 / 30g **850.**

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ АССОРТИ

Груша, грейпфрут, ананас,
виноград, ягоды, мята

430g **990.**

Рекомендуем к Водке

САЛО ДОМАШНЕЕ

Ломтики сала подаются
с чесночными гренками и зеленью

150g **410.**

СЕЛЕДОЧКА

Сельдь с обжаренным на гриле картофелем,
маринованные томаты и красный лук

200g **390.**

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Помидоры, болгарский перец, огурцы, зелень

180g **430.**

ГРУЗДОЧКИ ИЗ БОЧКИ

Хрустящие грузди с красным луком
и сметаной

160g **560.**

Рекомендуем к Пиву

РЖАНЫЕ ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ

и морской солью

250g **330.**

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

Подаются с соусом спайси

120 / 30g **310.**

КРЕВЕТКИ

Обжаренные в остром соусе

120 / 30 / 10g **650.**



САЛАТЫ

С ТЕЛЯТИНОЙ

Овощи гриль, вяленые помидоры
и ароматная заправка на травах

240g **890.**

С ЧИЛИ КРЕВЕТКАМИ И МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ

Брокколи, шампиньоны, редис,
листья салата, рукола
и кунжутная заправка

200g **920.**

КОРАЛЛОВЫЙ РИФ

Креветки, кальмар,
слабосоленая семга,
свежие овощи и соус «1000 островов»

255g **890.**

НИСУАЗ

Теплый салат с овощами
и тунцом блю фин

200g **720.**

ФЕРМЕР

Печень кролика, виноград, рукола,
соус из меда и французской горчицы

110g **530.**

ОТ ШЕВАЛЬЕ ДЕ ОЛИВЬЕ

Традиционный рецепт салата
с классическим набором мясопродуктов,
раковыми шейками и красной икрой

225g **690.**

ЛЕТНИЙ

Из сезонных овощей в сметане
с яйцом пашот

240g **410.**



ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ / КРЕВЕТКАМИ

Листья салата романо,
помидоры черри, чесночные гренки,
пармезан и оригинальная заправка

200g / 200g **560. / 720.**

С ЛОСОСЕМ И КИНОА

Сливочный сыр, рукола,
авокадо, семечки, заправляется
итальянским соусом

220g **790.**

С КОЗЬИМ СЫРОМ И ЦУКИНИ

Рукола, фриллис, помидоры черри,
кедровый орех, французская заправка

220g **620.**

ИЗ ПЕЧЕНЫХ БАКЛАЖАН

Шпинат, микс орехов,
кунжут, сыр страчателла,
помидоры черри

270g **650.**

С ИНДЕЙКОЙ

Индейка су-вид, салат романо, рукола,
помидоры черри, фасоль, красный лук,
ореховый соус

195g **430.**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ

*С грибным соусом
и картофельным пюре*

115 / 100 / 30g **640.**

СКОБЛЯНКА МЯСНАЯ

*Свиная шейка и куриное филе,
запеченные под сырной корочкой
с жареным картофелем и шампиньонами*

350g **720.**

РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТКИ ИЗ ТРОФЕЙНОГО МЯСА

*Котлетки из охотничьего мяса
подаются с молодым картофелем
и помидорами черри*

115 / 100 / 50 / 50g **680.**

НЕ ЗАЯЦ

*Ножка кролика, томленая
в сливках с шампиньонами,
подается с печеной грушей анжу*

230 / 100 / 80g **1510.**

НОЖКА МОЛОДОГО БАРАШКА

*Подается с картофельным пюре
и соусом демиглас*

280 / 100 / 50g **1265.**

БЕФСТРОГАНОВ аля УСАДЬБА

*Нежная телятина в сливочном соусе,
с сыром дор блю и белыми грибами,
подается с картофельным пюре*

180 / 100 / 30g **1050.**

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Медальоны, приготовленные на гриле, подаются с руколой, печеными томатами и соусом тоннато

120 / 15 / 70 / 30g **1210.**

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ БУРЕНКИ

Медальоны из телятины, обернутые ломтиками бекона, обжаренные на гриле, подаются с картофельным gratin под сливочно-грибным соусом

180 / 12 / 30 / 30g **1450.**

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ

Нежнейшее мясо со сложным гарниром, состоящим из болгарских перцев, кабачков, спелых томатов, репчатого лука, подается с соусом вишневым демиглас

420g **910.**

ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ со сметаной

на выбор:

- с телячьим языком
- со слабосоленой семужкой

100 / 100 / 30g **590.**

ДОМАШНИЕ БЛИНЧИКИ С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ

250 / 30g **450.**



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



КОТЛЕТА ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК

С соусом карри и пюре из корня сельдерея

100 / 40 / 100 / 45g **1090.**

ФИЛЕ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ

*Филе трески, запеченное в кляре,
гармонично дополнено соусом на основе
белых грибов, морских водорослей
и устричного соуса*

420g **960.**

ДОЛЬЧЕ ПЬЯНО

*Семга, припущенная в винном соусе.
Подается с картофельным пюре*

90 / 100 / 70 / 20g **1420.**

ДОРАДО НА ГРИЛЕ

170 / 80g **1130.**

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ С КРЕМ РИСОМ И ШПИНАТНЫМ СОУСОМ

*Стейк из семги на гриле.
Подается с шафрановым рисом
и шпинатным соусом*

90 / 100 / 50 / 30g **1310.**

КОТЛЕТКИ ПО-ЩУЧЬЕМУ ВЕЛЕНИЮ

*Нежные котлетки из филе щуки
с домашним картофельным пюре
и сливочным соусом*

115 / 100 / 30g **670.**





ПЕЛЬМЕНИ

С ГОВЯДИНОЙ
И СВИНИНОЙ

250 / 30g 430.

ПАСТА

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Сливочная паста с обжаренным беконом и перепелиным желтком

250g **560.**

САЛЬМОНЕ

Фетучини в сливочном соусе с обжаренным лососем, тигровыми креветками, красной икрой и сыром грана падано

250g **980.**

ВЕРДЕ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Сливочным соусом, цукини и помидорами черри

340g **980.**



ГРИЛЬ



СТЕЙК РИБАЙ

100g 990.

СТЕЙК МИНЬОН

100g 940.

ШАШЛЫК

– ИЗ КУРИЦЫ 100g 320.

– ИЗ СВИНИНЫ 100g 380.

– ИЗ ГОВЯДИНЫ 100g 750.

КАРЕ ЯГНЕНКА

Корейка ягненка, обжаренная на гриле до идеального вкуса и аромата.

Прекрасно сочетается с овощами гриль и бокалом красного вина.

100g 960.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150g 180.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150g 180.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН 150g 210.

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 150g 320.

ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ 150g 270.

СПАРЖА НА ГРИЛЕ 150g 410.

РИС БАСМАТИ 150g 180.

СОУСЫ 30g 90.

БАРБЕКЮ

САЛЬСА

КЕТЧУП "HEINZ"

АДЖИКА ДОМАШНЯЯ

ХРЕНОВИНА ДОМАШНЯЯ

ГОРЧИЦА ДИЖОНСКАЯ

ХРЕН

СПАЙСИ

ТАБАСКО

СМЕТАНА

СМЕТАНА *с чесноком и зеленью*

ФРАНЦУЗСКИЙ

1000 ОСТРОВОВ

МАЙОНЕЗ

СОЕВЫЙ

ГРИБНОЙ

ДЕМИГЛАС





СУПЫ

СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Густая соляночка с говядиной и мясопродуктами, приготовленная на крепком бульоне из копченых костей

250 / 30g 540.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ

подается с бородинским хлебом и салом

250 / 50 / 30g 450.

УХА

Наваристый суп из лосося и эсколара, подается с водочкой и куриным желтком

250g 590.

ОКРОШКА НА КВАСЕ живого брожения

Освежающая окрошка с нежнейшей телятиной, свежими овощами и острой горчицей

250g 430.

ДОМАШНИЙ БУЛЬОН С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, ЛАПШОЙ

и перепелиным яйцом

250g 410.

ТОМ ЯМ КЛАССИЧЕСКИЙ

Острый тайский суп на основе кокосового молока с добавлением тайских трав и специй, грибов шиитаке, курицы, креветок, помидоров черри, зеленого лука и кинзы

250g 650.

ТОМ ЯМ КОРОЛЕВСКИЙ

Острый тайский суп на основе кокосового молока с богатым набором морепродуктов: гребешки, креветки, мидии, филе дорадо, с добавлением тайских трав и специй, грибов шиитаке, помидоров черри, зеленого лука и кинзы

350g 1290.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С МУРМАНСКОЙ ТРЕСКОЙ

250g 340.

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Подается с заячьей печенью и кленовым сиропом

250g 440.

ВЫПЕЧКА

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

Французская, злаковая, бородинская и пшеничная с кунжутом булочка

4 шт 180.

ДЕСЕРТЫ

ТОРТ БРУСНИЧНЫЙ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

С начинкой из брусники и белого шоколада, взбитыми сливками, украшенный белым шоколадом и клюквой

120g 430.

ТОРТ РИКОТТА И ФИСТАШКА

Сочетание фисташкового крема и рикотты с легким бисквитом и хрустящими орешками

100g 540.

ТОРТ МАНДАРИНОВЫЙ С МЕРЕНГОЙ

Песочный корж, конфитюр из марокканских мандаринов с цедрой, нежный заварной крем с бурбонской ванилью и воздушная меренга

125g 580.

ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ С МАРШМЕЛЛОУ

Сочный шоколадный брауни и слой из молочного шоколада с маршмеллоу, пропитанные густой карамелью, украшенные засахаренными кусочками брауни, карамелью и орехами

110g 450.

НАПИТКИ

МОРС

*Вишневый
Облепиховый
Клюквенный*

250ml 110.

ФРЕШ

Апельсин 100ml 150.

Грейпфрут 100ml 160.

Лимон 100ml 120.

Яблоко 100ml 130.

Груша 100ml 180.

Ананас 100ml 220.

Морковь сливки/масло 100ml 120.

ЗАВТРАКИ

08:00 - 12:00

КАША ОВСЯНАЯ

с орехами и карамелью

300g 380.

КАША РИСОВАЯ

с грушей и халвой

300g 380.

ОМЛЕТ С КРЕВЕТКАМИ

в сливочном соусе

180g 590.

ШАКШУКА

300g 420.

СКРАМБЛ

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

300g 320.

БЕНЕДИКТ

С ЛОСОСЕМ / С БЕКОНОМ

250g / 250g 590. / 560.

СЫРНИКИ

2шт 340.

БЛИНЧИКИ

170g 240.



КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК

08:00 - 12:00

№1 1000.

КАША ДНЯ*

**Уточните у вашего официанта*

ЯЙЦО ВСМЯТКУ

РЕМЕСЛЕННЫЙ КРУАССАН

со сливочным маслом и вареньем

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ

КОФЕ / ЧАЙ *на выбор*

№2 1000.

АМЕРИКАНСКИЙ СКРАМБЛ

с наполнением на выбор:

- бекон
- грибы
- помидоры черри
- сыр

РЕМЕСЛЕННЫЙ КРУАССАН

со сливочным маслом и вареньем

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ

КОФЕ / ЧАЙ *на выбор*

№3 1000.

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ

с наполнением на выбор:

- лосось слабой соли
- бекон

РЕМЕСЛЕННЫЙ КРУАССАН

со сливочным маслом и вареньем

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ

КОФЕ / ЧАЙ *на выбор*



