

Устрицы и гребешки / *Oysters and scallops*

Устрицы средиземноморские 490-00
Mediterranean oysters
1шт/ piece

Устрица «Рокфеллер», запеченная 560-00
со шпинатом и беконом
Rockefeller oyster baked with spinach and bacon
1шт/ piece

Морской гребешок с соусом «Пондзу» 470-00
Scallop with Pondzu sauce
1шт/ piece

Морской гребешок, запеченный 850-00
под соусом «Бер Блан» и кремом
из сельдерея
*Scallop baked with Ber Blanc sauce
and celery cream*
100

Закуски / *Appetizers*

Сырная тарелка 1 550-00
Cheese plate
130/160

Прошутто с оливками, сушеными 1 150-00
томатами и рукколой
*Proscuitto with olives, dried tomatoes
and arugula*
180

Лосось малосольный в сливочном соусе 860-00
Salted salmon in creamy sauce
140

Строганина из муксуна 620-00
Stroganina from muksun
100



Карпаччо из форели и апельсина <i>Trout and orange carpaccio</i> 130	780-00
Тар-тар из говядины с сырным муссом <i>Beef tartar with cheese mousse</i> 100	820-00
Тар-тар из тунца с соусом из кинзы <i>Tuna tartar with cilantro sauce</i> 130	720-00
«Приморская» с креветками, малосольным лососем, копченой форелью, морским гребешком и красной икрой <i>«Seaside» with shrimps, lightly salted salmon, smoked trout, scallop and red caviar</i> 210	1 420-00
Ростбиф из мраморной говядины с сырным муссом и ароматом трюфеля <i>Marbled beef roast with cheese mousse and truffle aroma</i> 100	880-00
Капризе де Капри <i>Caprice de Capri</i> 200	630-00
Карпаччо из подкопчённого телячьего языка с соусом «Тонато» и каперсами <i>Smoked calf tongue carpaccio with Tonato sauce and capers</i> 150	650-00
Буратта с марокканским салатом и соусом «Чермула» <i>Buratta with Moroccan salad and Chermula sauce</i> 230	890-00



<p>Авокадо, жаренный с крабом, в манговом соусе <i>Fried avocado with crab in mango sauce</i> 170</p>	1 150-00
<p>Драники из цуккини с бураттой и трюфельным маслом <i>Zucchini fritters with buratta and truffle oil</i> 230</p>	930-00
<p>Севиче из морского гребешка с зеленью и тайским соусом <i>Sea scallop ceviche with greens and Thai sauce</i> 130</p>	880-00
<p>Еловые грузди со сметаной и зеленью <i>Spruce mushrooms with sour cream and herbs</i> 180</p>	690-00
<p>Сугудай из муксуна <i>Muksun suguday</i> 130</p>	640-00
<p>Икра лососевая <i>Salmon caviar</i> 50</p>	650-00
<p>Оливки зеленые <i>Green olives</i> 100</p>	370-00
<p>Оливки «Каламата» с косточкой <i>Kalamata olives</i> 100</p>	320-00



Салаты / Salads

Морепродукты со свежими овощами, рукколой, манго и дрессингом «Карри» <i>Seafood with fresh vegetables, arugula, mango and curry dressing</i> 230	1 050-00
Руккола с креветками и кедровым орехом <i>Arugula with tiger shrimps and pine nut</i> 150	890-00
«Маленькая Италия». Овощи по сезону с буйволиной моцареллой и базиликовым маслом <i>Salad «Little Italy». Vegetables and Mozzarella with basil oil</i> 180	460-00
«Нисуаз» с подкопчённой форелью и горчичной заправкой <i>Salade Nicoise with smoked trout and mustard dressing</i> 250	840-00
Ростбиф из мраморной говядины с тайской заправкой, овощами и зеленью <i>Roast beef from marbled beef with Thai dressing, vegetables and herbs</i> 280	940-00
Камчатский краб с томатами, тайским манго и кремовым «Пондзу» <i>Kamchatka crab with tomatoes, Thai mango and creamy Pondzu</i> 220	1 250-00
Телячьи щечки с овощами, яйцом пашот и пряным соусом <i>Salad with veal cheeks, vegetables, poached egg and spicy sauce</i> 250	740-00



Оливье с мясом краба 920-00
Olivier with crab meat
180

Салат с листьями шпината,
цыпленком «Тандури» и киноа 670-00
*Spinach salad with chicken Tanduri
and quinoa*
250

Салат с лососем, авокадо
и цитрусовой заправкой 860-00
*Salmon salad with avocado
and citrus sause*
200

Паста и Ризотто / Pasta and Risotto

Феттучини с форелью, брокколи и икрой 740-00
Fettuccini with trout, broccoli and caviar
260

Спагетти с чернилами каракатицы,
крабом и морепродуктами 1 100-00
*Spaghetti with cuttlefish ink, crab
and seafood*
300

Спагетти «Карбонара» 610-00
Spaghetti «Carbonara»
260

Равиоли с морепродуктами
с соусом «Биск» 760-00
Ravioli with seafood with bisque sauce
230

Ризотто с морским гребешком
и беконом 810-00
Sea Scallop Risotto and Bacon
260



Ризотто с креветками и спаржей 780-00
Risotto with shrimps and asparagus
300

Супы / Soup

Уха из дикой рыбы с луковым маслом 460-00
на копченном бульоне
Wild fish soup with onion oil
in smoked broth
300

Борщ с бородинским хлебом и салом 420-00
Borsch with Borodino bread and lard
350

Зеленый крем-суп из спаржи, 640-00
шпината с лососем
Green cream soup with asparagus,
spinach and salmon
250

Тайский суп с креветками и кальмаром 670-00
Thai soup with shrimps and squid
260

Основные блюда / Main course

Рыба и дары моря / Fish and seafood

Палтус запеченный на водорослях Комбу 1 250-00
с глазированным кремом из моркови
Halibut baked on Kombu seaweed
with glazed carrot cream
200

Форель со спаржей и икорным соусом 1 550-00
Trout with asparagus and caviar sauce
220



<p>Желтоперый тунец «Гай Савой» на гриле с печеными оливками, вялеными томатами и каперсами <i>Yellowfin tuna «Guy Savoy» grilled with baked olives, dried tomatoes and capers</i> 200</p>	1 370-00
<p>Краб «Рокфеллер» со спаржей, шпинатом и икорным соусом <i>Rockefeller crab with asparagus, spinach and caviar sauce</i> 220</p>	2 300-00
<p>Осьминог в гремалатте с печеными овощами и томатным соусом <i>Octopus in gremalatte with baked vegetables and tomato sauce</i> 250</p>	1 750-00
<p>Запеченный муксун с картофелем и соусом из груздей <i>Baked muksun with potatoes and mushroom sauce</i> 260</p>	1 100-00
<p>Морепродукты со сливочным соусом «Горгонзола» <i>Seafood with Gorgonzola Cream Sauce</i> 280</p>	1 550-00
<p>Морепродукты в винном соусе по-средиземноморски <i>Mediterranean-style seafood in wine sauce</i> 280</p>	1 550-00
<p>Гребешки «Сен-Жак» с картофельным соусом и ароматом черного трюфеля <i>Scallops «St. Jacques» with potato sauce and black truffle aroma</i> 200</p>	1 340-00



— — — — —

Котлета из щуки, запеченная со шпинатом и грибами <i>Pike cutlet baked with spinach and mushrooms</i> 220	870-00
--	--------

Основные блюда / Main course
Мясо и птица / Meat and Poultry

Филе-миньон со шпинатом и воздушным трюфельным картофелем <i>Fillet mignon with spinach and truffle potato</i> 160/100	2 350-00
---	----------

Цыпленок жареный с тимьяном, картофелем и чипсами из прошутто с соусом «Горгонзола» <i>Fried chicken with thyme, potatoes and prosciutto chips with «Gorgonzola» sauce</i> 320	1 270-00
--	----------

Телячьи щеки в соусе из красного вина и лука с картофельным пюре <i>Veal cheeks in red sauce wine and onions with mashed potatoes</i> 300	1 180-00
--	----------

Дельмонико-стейк из мраморной говядины с картофелем «Паризьен», кремом из сельдерея и соусом «Бароло» <i>Delmonico - steak from marbled beef with Parisienne potatoes, celery cream and Barolo sauce</i> 350	2 400-00
--	----------

Утиная грудка с грушей, кремом из карамельной моркови и соусом «Черная смородина» <i>Duck breast with pear, caramel carrot cream and blackcurrant sauce</i> 210	1 450-00
---	----------



Ягнячы язычки в гранатовой глазури
с зеленым горошком
*Lamb tongues in pomegranate glaze
with green peas*
250

1 550-00

Филе ягненка с луковым кремом,
брокколи и соусом «Демид Глясс»
*Lamb fillet with onion cream, broccoli
and Demi Glass sauce*
280

1 650-00

Бефстроганов с соусом из сморчков
Beef stroganoff with morel sauce
300

1080-00

Овощи / Vegetables

Трюфельный воздушный картофель
Truffle potato
100

240-00

Жареный мини-картофель с грибами
Fried mini-potatoes with mushrooms
130

350-00

Спаржа на гриле с вялеными томатами
и бальзамическим уксусом
*Grilled asparagus with dried tomatoes
and balsamic vinegar*
120

520-00

Шпинат с чесноком и кедровым орехом
Spinach with garlic and pine nuts
100

360-00

Овощи на гриле
Grilled vegetables
130

270-00

Брокколи в азиатском соусе с кешью
Broccoli in Asian sauce with cashew
130

360-00



Торты и десерты / Dessert

Торт «SAYEN» Cake «SAYEN» 150	340-00
Тирамису <i>Tiramisu</i> 180	450-00
Чизкейк с черным и белым шоколадом <i>Cheesecake with black and white chocolate</i> 150	380-00
Чизкейк из жареного белого шоколада с начинкой из манго и каламанси <i>Fried white chocolate cheesecake stuffed with mango and calamansi</i> 110	370-00
Манговое желе с конфи из апельсина и грейпфрута с ягодным сорбетом и карамельным печеньем <i>Mango jelly with orange and grapefruit confit with berries sorbet and caramel biscuit</i> 110/70	630-00
Десерт «Анна Павлова» с копченой вишней, ванильным мороженым <i>Dessert «Anna Pavlova» with smoked cherries, vanilla ice cream</i> 150	420-00
Шоколадный фондан с ванильным мороженым и ягодой <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream and berries</i> 140	450-00



<p>Пирожное «Птичье молоко» <i>Cake «Bird's milk»</i> 150</p>	<p>460-00</p>
<p>Крем-брюле со свежими ягодами <i>Creme brûlée with fresh berries</i> 110</p>	<p>370-00</p>
<p>Брусника с медом и кедровым орехом <i>Lingonberry with honey and pine nuts</i> 160</p>	<p>420-00</p>
<p>Шоколадная полусфера с печеньем и манговым соусом <i>Chocolate hemisphere with crumbles and ice cream</i> 140</p>	<p>570-00</p>
<p>Печенье Macaron: шоколадное, фисташковое, фруктовое <i>Macaron Cookie: chocolate, pistachio, fruit</i> 1шт/1 piece</p>	<p>120-00</p>
<p>Конфета собственного приготовления: <i>Homemade sweet:</i></p>	
<p>пралине, фундук, лимон-фисташка, трюфель-вишня, бейлиз <i>praline, cobnut, lemon-pistachio, truffle-cherry, baileys</i> 1шт/1 piece</p>	<p>50-00</p>
<p>манго-маракуйя, нуга-белый шоколад, трюфель <i>mango-passionfruit, nougat-white chocolate, truffle</i> 1шт/1 piece</p>	<p>70-00</p>





Мороженое / Сорбет
Ice Cream / Sorbet

Мороженое в ассортименте 150-00
Ice-cream in assortment
50

Сорбет в ассортименте 150-00
Sorbet in the assortment
50

