

Холодные закуски

Ассорти из благородных сыров

подаются с оригинальным вареньем из розовых томатов, грецкого ореха и базилика (200гр)

980 рублей

Ассорти солений

квашеная капуста, черемша, маринованный чеснок, соленые огурцы, маринованные патиссоны, маринованные томаты черри, красный лук и зелень (280гр)

470 рублей

Букет из свежих овощей

розовые томаты, свежие огурцы, редис, болгарский перец и свежая зелень (320гр)

650 рублей

Икра красная

подается в ледяном фраппе со сливочным маслом и зеленью (15/15гр)

500 рублей

Маслины и оливки гиганты

маринованные, пряные оливки и маслины, поливаются оливковым маслом (160гр)

600 рублей

Ассорти итальянских колбас

ассорти итальянских колбас подаются с маринованным артишоком (230гр)

1850 рублей

Капрезе

классическая Итальянская закуска из розовых томатов, сыра моцарелла, соуса песто, салата руккола, бальзамической заправки и базилика (300гр)

950 рублей

Рулетики из баклажан с сырной начинкой

классическая закуска с крем сыром фета, грецким орехом, кинзой и чесноком (160гр)

600 рублей

Рыбная коллекция

семга слабого посола, рыба масляная, желтоперый тунец прожарки блю, крем сыр, икра красная, каперсы и долька лайма, украшается микс салатом (295гр)

1950 рублей

Сорбет из пармезана

сырный сорбет с чипсами из пармезана, сливочно-соленой ириской и вафельной стружкой (200гр)

750 рублей

Фруктовое ассорти

сезонные фрукты и ягоды (750гр)

1200 рублей

Карпаччо из говядины

легкая закуска из тонко отбитой мраморной говядины с рукколой, вяленными томатами, каперсами, бальзамическим соусом и сыром пармезан (160гр)

880 рублей

Паштет из печени цыпленка

нежный паштет с ягодным соусом, зеленым маслом и свежими гренками (160гр)

380 рублей

Пряная закуска под водочку

закуска под водку с мини картофелем, красным луком, копченой скумбрией и бочковой сельдью (225гр)

550 рублей

Семга делицио

маринованная семга слабого посола, подается с крем сыром cremette, каперсами, красной икрой и украшается микс салатом (175гр)

1200 рублей

Тар-Тар из говядины

классическое блюдо Французской кухни, мраморная говядина с луком шалот, малосольным огурцом, каперсами, перепелиным яйцом и медово-горчичным соусом (225гр)

1200 рублей

Тар-Тар из тунца

классическое блюдо Французской кухни с муссом гуакамоле, авокадо, соком лайма, икрой летучей рыбы и томатами канкасе (220гр)

1470 рублей

Салаты из овощей

Греческий

розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, красный лук, микс салат, икра из маслин и крем фета (200гр)

470 рублей

Томат-Авокадо

свежий салат с розовыми томатами, авокадо, томатами черри, кресс-салатом базиликом и заправляется оливковым маслом (280гр)

700 рублей

Салат из розовых томатов

салат из розовых томатов с красным луком, зеленью и грецким орехом (210гр)

500 рублей

Салаты из мяса и птицы

Салат говядина с шампиньонами

салат из мраморной говядины с шампиньонами, мини картофелем, розовыми томатами и красным луком (200гр)

680 рублей

Салат с ростбифом

с вялеными томатами, кедровым орехом, сыром пармезан, гранатовой заправкой и микс салата (180гр)

1100 рублей

Салат ЦЕЗАРЬ с цыпленком

салат романо, соус цезарь, томат черри, перепелиное яйцо, запеченая куриная грудка, пшеничные крутоны и сыр пармезан (240гр)

850 рублей

Салат из утиной грудки, ежевикой, фенхелем в апельсиновой заправке

классический салат французской кухни с утиной грудкой, диким укропом, ежевичным соусом и апельсиновой заправкой (250гр)

1330 рублей

Салат с куриной грудкой су-вид и соусом горгонзола

куриная грудка приготовленная на манер су-вид, мини шпинат, запеченые томаты черри с соусом горгонзола (260гр)

700 рублей

Салаты из рыбы и морепродуктов

Оливье с тар-таром из лосося и красной икры

классический салат Русской кухни с семгой слабого посола, красной икрой, каперсами и микс салатом (260гр)

990 рублей

Руккола с креветками

салат руккола, обжаренные тигровые креветки с добавлением чеснока и белого вина, вяленого томата и кедрового ореха (130гр)

900 рублей

Салат Цезарь с тигровыми креветками

салат романо, соус цезарь, томат черри, перепелиное яйцо, обжаренные тигровые креветки с добавлением чеснока и белого вина, пшеничные крутоны и сыр пармезан (210гр)

1200 рублей

Фраголе ди сальмоне

салат с семгой слабого посола, карамелизированным орехом кешью, свежей клубникой, свежим огурцом, микс салатом и вишневой заправкой (230гр)

1200 рублей

Салат с морепродуктами и острым китайским соусом

салат с обжаренным мини кальмаром, мини осьминогом, тигровой креветкой и мидией, кабачком и китайским острым соусом (350гр)

1400 рублей

Пицца (диаметр 31 см.)

Маргарита

традиционная пицца на тонком тесте с розовыми томатами, сыром Моцарелла и соус из спелых томатов

600 рублей

Кватро формаджи

пицца на тонком тесте с сырами Моцарелла, Дор Блю, Пармезан, Чеддер с грушей, кедровыми орехами и медом

750 рублей

Карбонара

пицца на тонком тесте с беконом, куриным яйцом, сырами Пармезан и Моцарелла и сливочным соусом

690 рублей

Пепперони

пицца на тонком тесте с колбасой Пепперони, соусом из спелых томатов и сыром Моцарелла

700 рублей

Чоризо

пицца на тонком тесте с пикантной колбасой Чоризо, вялеными томатами, красным и зеленым луком и Сальсой Де Томате, сырами Пармезан, Моцарелла и соусом из спелых томатов

850 рублей

Пицца ветчина грибы

Традиционная пицца на тонком тесте с ветчиной и грибами шампиньон

700 рублей

Торжые закуски

Креветки вассابي

тигровые креветки обжаренные в кляре темпура, подаются с соусом васаби и слайсами миндаля (230гр)

900 рублей

Манго де ми Докс

обжаренные тигровые креветки подаются с гарниром из манго, ананаса и филе апельсина обжаренного в соусе сладкий чили с добавлением чеснока и белого вина. Подается с сырным крутоном и микс салатом (280гр)

1300 рублей

Хрустящий баклажан

обжаренные в паназиатском стиле баклажаны с крем сыром фета, розовыми томатами, красным луком, микс салатом и кинзой (230гр)

550 рублей

Креветки кон порри

обжаренные тигровые креветки, с добавлением вина, чеснока, лука порей и розовых томатов в сливочном соусе с гренками (170гр)

850 рублей

Панир сьюкри

обжаренный во фритюре сыр камамбер, подается с малиновым соусом (240гр)

770 рублей

Первые блюда

Том ям

острый тайский суп на основе куриного бульона и кокосового молока с морепродуктами (500гр)

950 рублей

Крем суп из белых грибов с шампиньонами

из белых грибов с шампиньонами (230гр)

530 рублей

Борщ

со сметаной, чесночными чипсами и салом (370гр)

450 рублей

Суп-лапша куриная

куриное филе, яичная лапша, сладкий перец, розовые томаты, морковь, лук репчатый, яйцо перепелиное, зелень (320гр)

370 рублей

Закуски под пиво

Ассорти под пиво **950 рублей**

ассорти горячих закусок под пиво - картофель фри, куриные крылья BBQ, сырные палочки, чесночные гренки с сырным и чесночным соусом (450гр)

Гренки чесночные **300 рублей**

гренки из бородинского хлеба подаются с чесночным соусом (170гр)

Жареные магаданские креветки **1470 рублей**

обжаренные магаданские креветки с соевым соусом, медом, чесноком и розмарином, подаются с лимоном и зеленью (220гр)

Куриные крылья BBQ **650 рублей**

обжаренные и запеченные куриные крылья в соусе BBQ подаются с ломтиками моркови и сельдерея (250гр)

Свинные ребра BBQ **830 рублей**

маринованные свиные ребра, приготовленные на манер су-вид, запекаются в соусе BBQ и подаются с микс салатом (175гр)

Кесадилия с курицей **480 рублей**

подается с соусом сальса, филе куриного бедра, сыром моцарелла, томатами и перцем халапеньо (260гр)

Пасты и ризотто

Ризотто из морепродуктов **1270 рублей**

классическое итальянское блюдо с обжаренными морепродуктами и чернилами каракатицы (300гр)

Ризотто с белыми грибами **1100 рублей**

классическое итальянское блюдо с белыми грибами и шафраном (250гр)

Пенне ди манзо **900 рублей**

паста из твердых сортов пшеницы с мраморной говядиной, репчатым луком, шампиньонами и вялеными томатами в сливочном соусе (340гр)

Спагетти Карбонара **650 рублей**

паста из твердых сортов пшеницы с сырокопченым беконом, сливочным соусом и сыром пармезан (370гр)

Фарфалле с лососем **1250 рублей**

паста из твердых сортов пшеницы с лососем, пряным томатным-сливочным соусом, базиликом и сыром пармезан (250гр)

Лингвини с креветками **970 рублей**

паста из твердых сортов пшеницы, с тигровыми креветками, чесноком, петрушкой и сыром пармезан (280гр)

Горячие блюда

Аранс **660 рублей**

маринованная, куриная грудка приготовленная на манер су-вид, подается с соусом апельсин-терияки и микс салатом (200гр)

Деви Анде **1800 рублей**

обжаренная мраморная говядина, подается с луком конфи, горчичным соусом и микс салатом (300гр)

Бефстроганов **700 рублей**

классическое блюдо Русской кухни, подается с картофельным пюре и украшается зеленью (250гр)

Лангустин по-аргентински **1200 рублей**

обжаренные маринованные лангустины, подаются с лимоном, микс салатом и соусом в основе которого чеснок, зелень петрушки и сливочное масло (200/30/50гр)

Пина кон Полло **950 рублей**

карамелизированный стейк из ананаса с куриной грудкой су-вид, сыром пармезан и паназиатским соусом (340гр)

Филе Лаврак **1800 рублей**

филе сибаса с сезонными мини овощами (390гр)

Филе Рамзи **1700 рублей**

филе говяжьей вырезки со стейком из картофеля и соусом сливочный демиглас (370гр) (рекомендуется прожарка RARE)

Стейки

Рибай гриль **3800 рублей**

обжаренный толстый край мраморной говядины, подается со свежим салатом (300/150гр (в сыром виде))

Тунец ле Нуар **1600 рублей**

филе желтоперого тунца обжаривается до прожарки BLUE, подается с соусом манго-маракуйя с добавлением чернил каракатицы, соте из мини шпината и молодого горошка (220гр)

Стейк лосося **1950 рублей**

(140гр)

Стейк из утиной грудки **1200 рублей**

утиная грудка приготовленная на манер су-вид с пюре тыквы и соусом ежевика (260гр)

Филе-миньон **1800 рублей**

обжаренная маринованная мраморная говядина, подается с перечным соусом и микс салатом (240/70гр)

Блюда на мангале

Ассорти из шашлыков **2200 рублей**

обжаренные на открытом огне - шашлык из мраморной говядины, шашлык из бедра цыпленка, шашлык из свиной шеи с обжаренным мини картофелем, маринованным луком, зеленью и лавашом (500гр)

Баранья корейка **1850 рублей**

обжаренное на открытом огне каре молодого барашка, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (300гр)

Шашлык из бедра цыпленка **650 рублей**

обжаренное на открытом огне, маринованное филе бедра цыпленка, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (250гр)

Шашлык из мраморной говядины **1450 рублей**

обжаренная на открытом огне, маринованная мраморная говядина, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (250гр)

Шашлык из свиной шейки **750 рублей**

обжаренная на открытом огне, маринованная свиная шея, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (270гр)

Дорадо на мангале **1570 рублей**

цельная тушка подается с лимоном и микс салатом (340гр)

Шашлык из куриных крыльев **750 рублей**

обжаренное на открытом огне, маринованые куриные крылышки, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (340гр)

Тарниры

Картофель бэйби **250 рублей**

обжаривается с репчатым луком, розмарином и чесноком (160гр)

Картофель ФРИ (180гр) **250 рублей**

Овощи гриль **400 рублей**

обжаренные на открытом огне маринованные розовые томаты, кабачки, баклажаны, шампиньоны, болгарский перец и стебель сельдерея (180гр)

Шампиньоны на мангале **350 рублей**

обжаренные на открытом огне, шампиньоны, подаются с маринованным луком, зеленью и лавашом (150гр)

Хлебная корзинка **200 рублей**

Соусы

BBQ (50гр) **130 рублей**

Аджика ориджинал (50гр) **130 рублей**

Блю Чиз (50гр) **130 рублей**

Кетчуп (50гр) **130 рублей**

Наршараб (50гр) **150 рублей**

Сацебели (50гр) **130 рублей**

Свежий (50гр) **150 рублей**

Сырный (50гр) **130 рублей**

Чесночный (50гр) **140 рублей**

Десерты

Наполеон **550 рублей**

(220гр)

Чизкейк **450 рублей**

(150гр)

Тирамису **450 рублей**

(160гр)

Десерт с сезонными ягодами **500 рублей**

(120гр)