

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД (ГР.)	ЦЕНА
Красная икра с перепелиным яйцом и блинчиком, 20/30 гр	50	210
Слабосоленый лосось с сырным муссом	35	220
Ломтик лосося, промаринованный кориандром со свежим огурчиком	40	220
Кусочки тунца в кунжуте с салатом	40	210
Тунец с авокадо	40	250
Копченый палтус с виноградной карамелью	25	170
Сельдь на молодом картофеле с балтийской килькой	40	160
Ржаной тост с килькой и яйцом	40	140
Профитроли с камчатским крабом и соусом тар-тар	40	330
Профитроли с крабом и апельсином	50	300
Тигровые креветки, сельдерей и корн	40	200
Домашняя буженина с корнишоном	40	140
Филе ягненка, печеный перец и розмарин	40	230
Копченый окорок с жареным перепелиным яйцом	20	140
Парма с дыней и малиной	50	210
Телячий язык с муссом из сыра	45	140
Утиная грудка с гранатами и спаржей	40	330
Сочная телятина с сырным кремом и кедровым орехом	40	190
Ветчинные рулетики с остро-сырной пастой, 33 гр	33	130
Деликатесные колбасы в колечке из черного хлеба	30	230
Фуа-гра с ягодой ежевики на сыре и зерновом хлебе	40	370
Профитроли с телячьим паштетом	35	180
Рулет из цыпленка со шпинатом и ветчиной	40	180
Печеный перец с копченой утиной грудкой и маше	30	190
Свежие овощи с оливкой	60	170
Мини-шашлычок с соленьями	50	140
Мини-шашлычок с моцареллой, гигантской оливкой и черри	40	170
Мусс Дор Блю на крекере с бабочкой из грецкого ореха	35	150
Пирамидка из сыров с изюминкой	30	210
Эмменталь с инжиром	30	140
Пармезан в шоколаде	30	210
Дор Блю с вишневым мармеладом	40	240
Рулетики из лосося с баклажаном и мягким сыром	40	210
Печеный перец с авокадо и песто	40	160
Овощные шоты с имбирным лечо	60	140

РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

	ВЫХОД (ГР.)	ЦЕНА
Сёмга малосольная с апельсинами и маше (апельсин, лимон, маше)	100	490
Кусочки лосося с кориандром и острой морковью (лосось в пряном маринаде)	100	530
Зубатка закопчённая	100	560
Тартар из тунца с каперсами и рукколой (паприка, кунжут, оливковое масло)	100	470
Атлантический палтус холодного копчения	100	740
Карпаччо из обжаренного на гриле тунца (руккола, паприка, оливковое масло)	100	460
Рулет из тунца с авокадо (соевый соус, имбирь)	100	470
Крабовая фаланга	100	1800
Голландская сельдь с анчоусом и картофелем Стоун	100	490
Заливное из сибаса и форели (паприка, укроп)	100	330
Карпаччо из скандинавского лосося (маринованный в свекле лосось, лимон)	100	690
Миноги маринованные	50	370
Тартар из сибаса с грецким орехом (цедра лайма, оливковое масло, цукини)	100	470
Тартар из лосося с авокадо (оливковое масло)	100	630
Речной угорь, копчённый на ольхе	50	1700

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Грисини с прошуто крудо (хлебная палочка с маком)	30	330
Итальянская Антипасти из национальных колбас и сыров (прошуто крудо, «Милано», чоризо, пармезан, моцарелла, соус агродольче)	100	670
Телячий язык с маринованными огурчиками	100	450
Зельц (куриные сердца и желудочки, говяжье сердце)	100	370
Говяжий ростбиф с соусом Голландес	100	970
Запечённая свиная шейка	100	490
Рулетики из ветчины с сырной пастой с майонезом и чесноком	100	330
Рулетики из языка с сырным кремом и чесноком	100	370
Цыпленок фаршированный шпинатом, ветчиной и сыром (рулет из цыпленка)	100	330
Сальтисон из молодой говядины и хвостов (горчица, хрен и зелень петрушки)	100	270
Карпаччо из промаринованной говядины (филе говядины, пармезан, руккола, крем бальзамик)	100	920
Тартар из говядины с гренками и сыром (каперсы, руккола, крем бальзамик, сыр маскарпоне)	100	750
Вителло тонато (телячья вырезка, соус из тунца, каперсы, руккола)	100	490

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти Итальянских сыров (пармезан, моцарелла, дор блю, эмменталь, мёд)	100	690
Копчённый сыр скаморцио	20	190
Кавказские сыры	100	430
Средиземноморские оливки и маслины (оливковое масло базилик)	100	380
Вяленые томаты	100	270
Капрезе (сыр моцарелла, помидоры базилик)	100	430
Свежие овощи (помидоры, огурцы, редис, паприка, зелень)	100	370
Зелень (петрушка, укроп)	15	120

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.) ЦЕНА

Инвольтини из баклажан с ореховой пастой и кинзой (грецкие орехи, майонез)	100	440
Инвольтини из баклажан с овощами (морковь, сладкий перец, цукини)	100	270
Инвольтини из баклажан с лососем шеф-посола с листьями салата и кедровым орешком	100	770
Пряное соте из баклажан (баклажаны, помидоры, кинза)	100	370
Пеппероната из печеных овощей (баклажан, сладкий перец, помидоры, специи)	100	350
Карпаччо из цветной капусты (оливковое масло, пармезан, трюфельная паста)	100	740

СОЛЁНЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ ЗАКУСКИ

Пикколини (солёные и маринованные овощи) (огурчики, помидорчики, яблоки, капуста)	100	330
Помидорки черри солёные (растительное масло, укроп)	100	370
Огурчики хрустящие солёные	100	270
Огурчики малосольные	100	270
Огурчики маринованные	100	270
Грибы солёные из бочонка или маринованные (растительное масло, сметана)	100	530
Капуста кислая или сладкая с яблоками и брусникой (ароматное растительное масло)	100	230

ИКРА

Красная икра	30/100	550
Русская икра	28/100	4100
Щучья икра	112/100	900

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с лососем (сыр маскарпоне, огурец, петрушка)	50	270
Брускетта с прошуто крудо (сыр маскарпоне, вяленый томат)	50	290
Брускетта с помидорами и базиликом (оливковое масло)	50	230
Брускетта с артишоками (сыр маскарпоне)	50	270

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ С ДЕКОРАТИВНОЙ ПОДАЧЕЙ В ЗАЛЕ / ШОУ-ПОДАЧА

Стерлядь, запечённая целиком (заказ от 1,5 кг)	1000	9100
Рулет из карпа с лососем и оливками	1000	8300
Ростбиф из говяжьей вырезки	1000	13300
Молочный Поросенок (заказ от 3-4 кг)	1000	4500

САЛАТЫ

Шримп салат (креветки, помидоры, листья салата, авокадо, розовый соус)	100	530
Зелёный салат с авокадо, жареными белым и грибами и креветкой (листья салата, соус песто, оливковое масло, кедровый орех)	100	430
Салат Нисуаз (листья салатов, огурец, помидоры, перепелиное яйцо)	100	370
Салат с лососем, фенхелем и авокадо (листья салатов, оливковое масло соевый соус, лимон)	100	370
Салат из фенхеля авокадо и грецкого ореха (кинза)	100	570
Салат из свежих овощей (листья салата, помидор, огурец, перец, редис, оливковое масло)	100	270

САЛАТЫ



НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

	ВЫХОД (ГР.)	ЦЕНА
Салат из разной зелени с песто и черри (листья салатов, оливковое масло)	100	430
Овощной салат с фетой и оливками (огурцы, помидоры, паприка, оливковое масло)	100	330
Салат Пекарينو с помидорами и свеклой (руккола, крем бальзамик, грецкий орех)	100	370
Листья салата Ромейн с заправкой «Цезарь» и филе цыплёнка (сыр пармезан, пшеничные гренки)	100	370
Листья салата Ромейн с заправкой «Цезарь» и креветкой (сыр пармезан, пшеничные гренки)	100	630
Классический салат «Оливье» с говядиной	100	270
Классический салат «Оливье» с курой или колбаской	100	270
Русский салат «Сельдь под шубой» (свекла, картофель, морковь, майонез, яйцо)	100	330
Салат с креветкой, брокколи и сельдереем (оливковое масло, соевый соус орехи кешью)	100	370
Салат из цыплёнка с черносливом и грецким орехом (солёный огурец, яйцо, майонез, черри, петрушка)	100	370
Салат из разной зелени с песто и черри (листья салатов, оливковое масло)	100	430

ТЁПЛЫЕ САЛАТЫ

Салат с жареным осьминогом и картофелем (соус из паприки, маслин, оливкового масла, помидоры)	100	970
Салат с кальмаром, огурцом и розовым соусом (отварной картофель)	100	390
Салат с утиной грудкой и сыром дор блю (цукини, баклажаны, картофель, шампиньоны, медово-горчичный соус)	100	390
Салат с телятиной и баклажанами (цукини, шампиньоны, сыр дор блю)	100	370

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Морские гребешки гриль (помидоры, руккола, соус биск)	100/150	1970
Мини-кальмары фаршированные креветками в сливочном соусе с черри и специями	120	430
Ассорти морепродуктов в сливочно-ананасовом соусе (мидии, кальмары, креветки, гребешки)	150	830
Панкейк картофельный с малосольным лососем и сметаной (сметанный соус, зелень)	150	730
Грибной жульен в картофельной корзинке (сливки, зелень)	150	470
Перчики, фаршированные по-домашнему (подаются со сметаной)	150/40	630
Запечённые баклажаны с сыром моцарелла (помидоры, пармезан, томатный соус)	220	730
Гигантские мидии, запечённые с сыром пармезаном и оливковым маслом	150	630

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА С ПОДАЧЕЙ В ЗАЛЕ

Лосось запечённый целиком (заказ от 3-4 кг)	1000	5300
Сиг запечённый в морской соли (заказ от 1,5 кг)	1000	2400
Нога ягнёнка на гриле (заказ от 2-3 кг)	1000	3700
Индейка, зажаренная целиком (заказ от 2-3 кг)	1000	2700
Поркетта из свинины (заказ от 2-3 кг)	1000	3300
Ризотто с белыми грибами приготовленные в голове пармезана с подачей в зале (сливочное масло, сливки, петрушка), (минимальный заказ 5 порций)	280	970

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

ЦЕНА

Спагетти с соусом дор блю приготовленные в голове пармезана с подачей в зале (сливочный соус), (минимальный заказ 5 порций)	280	730
Тальотелли с креветками и цукини приготовленные в голове пармезана с подачей в зале (сливочный соус, помидоры, петрушка), (минимальный заказ 5 порций)	280	970
Тальотелли с белыми грибами и трюфельным соусом приготовленные в голове пармезана с подачей в зале (сливочное масло, сливки, зелень), (минимальный заказ 5 порций)	280	1370

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО
(НА ВЫБОР)

Филе лосося на гриле со сливочно-шпинатным соусом, 130/30гр	160	870
Сибас на гриле	150	1300
Сибас запечённый в соли	150	1300
Форель в лимонном соусе	120	870
Жареный судак с кремом из белых грибов, 120/30гр	150	830
Палтус с лимонным соусом	150	1370
Баккала запеченная с цукини и сыром, 130/100гр	230	640
Стейк из говядины (прожарка медиум)	160	1700
Медальоны из свинины, 120/50 гр	170	770
Медальоны из телятины	170	970
Куриная котлета с маслом и зеленью	180	630
Конфи из утиной ножки с ягодным соусом, 1шт (~180)/30гр	200	730
Куриное филе в панировке	260	570
Куриное филе (су-вид) на гриле / на пару	180	570
Запечённая свиная шея с соусом из лесных грибов, 150/40гр	190	730
Мясо ягненка на косточке с винным уксусом, 4шт (~150)/30гр	180	2700
Рулька барашка конфи с гранатовым соусом, 1шт (~200)/30гр	230	1300

ГАРНИР (НА ВЫБОР)

Рис отварной с маслом или овощами	100	180
Картофельное пюре	100	180
Картофель отварной	100	180
Фасоль стручковая	100	180
Овощной рататуй	100	180
Картофель «Айдахо»	100	210
Овощи гриль / на пару	100	230
Брюссельская капуста	100	230
Бэби морковь	100	230
Цветная капуста	100	230
Капуста брокколи	100	270

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина (три вида булочек, сливочное масло) 30/30/30/10гр	100	170
Хлебная корзина (чабатта, фокачча, зерновой хлеб)	100	230

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД (ГР.)
РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Кусочки лосося с кориандром и острой морковью (лосось в пряном маринаде)	25
Карпаччо из обжаренного на гриле тунца (паприка, оливковое масло)	25
МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Итальянская Антипаста из национальных колбас и сыров (прошутто крудо, «Милано», чоризо, пармезан, моцарелла, соус агродолче)	40
Рулетки из языка с сырным кремом и чесноком	30
Вителло тонато (телячья вырезка, соус из тунца, каперсы, руккола)	40
ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ	
Ассорти Итальянских сыров (пармезан, моцарелла, дор блю, эмменталь, мёд)	30
Средиземноморские оливки и маслины (оливковое масло базилик)	30
Вяленые томаты	20
Пепероната из печёных овощей (баклажан, сладкий перец, помидоры, специи)	30
БРУСКЕТТЫ	
Брускетта с лососем (сыр маскарпоне, огурец, петрушка)	30
Брускетта с прошутто крудо (сыр маскарпоне, вяленый томат)	30
САЛАТЫ	
Салат Нисуаз (листья салатов, огурец, помидоры, перепелиное яйцо)	50
Салат с брокколи, креветкой, и сельдереем (оливковое масло, соевый соус, орехи кешью)	50
Салат из цыпленка с черносливом и грецким орехом (солёный огурец, яйцо, майонез, черри петрушка)	50
Листья салата Ромейн с заправкой «Цезарь» с филе цыплёнка (сыр пармезан, пшеничные гренки)	50
ТЁПЛЫЕ САЛАТЫ	
Салат с утиной грудкой и сыром дор блю (цукини, баклажаны, картофель, шампиньоны, медово-горчичный соус)	70
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Картофельные оладьи с малосольным лососем и сметаной (сметанный соус, зелень)	150
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)	
Сибас на гриле / на пару	150
Медальоны из телятины	170
Конфи из утиной ножки с ягодным соусом, 1шт (~180)/30гр	200
ГАРНИР (на выбор)	
Картофель «Айдахо»	100
Овощи гриль / на пару	100
ВЫПЕЧКА	
Хлебная корзина (булочки с маслом)	50
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ (на выбор)	
Морс клюквенный или облепиховый	200

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД (ГР.)
РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Сёмга малосольная с апельсинами и маше (лимон, оливки, маше)	25
Зубатка закопчённая	25
Атлантический Палтус холодного копчения	25
Голландская сельдь с анчоусом и картофелем Стоун	80
МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Телячий язык, с маринованными огурчиками	40
Запечённая свиная шейка	40
Цыплёнок фаршированный шпинатом, ветчиной и сыром (рулет из цыплёнка)	40
ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ	
Кавказские сыры	50
Свежие овощи (помидоры, огурцы, редис, паприка, зелень)	50
Инвольтини из баклажан с ореховой пастой и кинзой (грецкие орехи, майонез)	30
СОЛЁНЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ ЗАКУСКИ	
Помидорки черри солёные (растительное масло, укроп)	30
Огурчики хрустящие солёные, малосольные и маринованные (растительное масло, укроп)	30
Грибы солёные из бочонка или маринованные (растительное масло, сметана)	30
Капуста кислая или сладкая с яблоками и брусникой (ароматное растительное масло)	30
САЛАТЫ	
Классический салат «Оливье» с говядиной или курицей	100
Русский салат «Сельдь под шубой» (свекла, картофель, морковь, майонез, яйцо)	100
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Грибной жульен с картофельным блинчиком (сливки, зелень) 75/75гр	150
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)	
Баккала запеченная с цукини и сыром	130/100
Медальоны из свинины	120/50
Куриное филе (су-вид) на гриле / на пару	180
Медальоны из телятины	170
ГАРНИР (на выбор)	
Рис отварной с маслом или овощами	100
Картофель «Айдахо»	100
Овощи гриль / на пару	100
ВЫПЕЧКА	
Хлебная корзина (булочки с маслом)	50
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ (на выбор)	
Морс клюквенный или облепиховый	200

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД (ГР.)

РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сёмга малосольная с апельсинами и маше (лимон, апельсин, маше)	25
Тартар из тунца с каперсами и рукколой (паприка, кунжут, оливковое масло)	25
Рулет из тунца с авокадо (соевый соус, имбирь)	25
Карпаччо из скандинавского лосося (маринованный в свекле лосось, лимон)	25

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из говядины с гренками и сыром (каперсы, руккола, крем бальзамик, сыр маскарпоне)	30
Вителло тонато (телячья вырезка, соус из тунца, каперсы, руккола)	40

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти Итальянских сыров (пармезан, моцарелла, дор блю, эмменталь, мёд)	30
Капрезе (сыр моцарелла, помидоры базилик)	50
Пряное соте из баклажан (баклажаны, помидоры, кинза)	30
Карпаччо из цветной капусты (оливковое масло, пармезан, трюфельная паста)	20

САЛАТЫ

Листья салата Ромейн с заправкой «Цезарь» с филе цыплёнка (сыр пармезан, пшеничные гренки)	50
Зелёный салат с авокадо, жареными белыми грибами и креветкой (листья салата, соус песто, оливковое масло, кедровый орех)	50
Салат с лососем фенхелем и авокадо (листья салатов, оливковое масло соевый соус, лимон)	50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мини - кальмары фаршированные креветками в сливочном соусе с черри и специями	150
--	-----

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

Филе лосося на гриле со сливочно-шпинатным соусом	130/30
Стейк из говядины (прожарка медиум)	160
Конфи из утиной ножки с ягодным соусом	200
Рулька барашка конфи с гранатовым соусом, 1шт (~200)/30гр	230

ГАРНИР (на выбор)

Рис отварной с маслом или овощами	100
Картофель «Айдахо»	100
Овощи гриль / на пару	100

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина (булочки с маслом)	50
------------------------------------	----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ (на выбор)

Морс клюквенный или облепиховый	200
---------------------------------	-----