

МЕНЮ РАЗРАБОТАННОЕ С ПОМОЩЬЮ AI



САЛАТ СО СЛАБОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ

Слабосолённый лосось, с миксом салатов с мягким авокадо, огурцами и со свежей спаржей, сверху выкладывается маринованная щучья икра.

150г 2300 ₽



САЛАТ С РОСТБИФОМ И ХРУСТЯЩИМ ЯЙЦОМ

Тонко нарезанные слайсы сочного ростбифа, подаются с жареным мини-картофелем, мини-кукурузой и спаржей. Заправляется пикантным соусом «Кальби».

270г 1800 ₽



САЛАТ С ЛОСОСЕМ СУ-ВИД

Сочные кусочки лосося, приготовленные при низкотемпературном режиме. Подаются с сочной папайей, опалённым авокадо, розовыми томатами и заправляются свежим соусом дзадзики.

400г 2900 ₽

ВИТЕЛЛО ТОНАТО

Тонко нарезанный ростбиф, подается с соусом «Вителло Тоннато», миксом салатов и гренками

180г 2100 ₽





МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА С ПАК-ЧОЙ ФРИ

Мраморная говяжья вырезка, обжаренная на гриле. Подается с рулетом из батата су-вид и пак чоем фри.

380г 3100 ₽

ЖАРЕННЫЙ СИБАС С УГРЁМ

Жареное филе сибаса с брокколи, подается с копчёным угрём и заправляется соусом юдзу.

230г 2600 ₽



ГИРОС С ТОМЛЁННЫМ РЕБРОМ

Тонкая домашняя лепёшка с начинкой в виде томлённого говяжьего ребра, слайсами цуккини и сыром чеддер. Подается с бататом фри.

510г 3300 ₽



ГИРОС С ХРУСТЯЩЕЙ КУРИЦЕЙ

Тонкая домашняя лепешка с начинкой из хрустящей и копчёной курицы, битых огурцов, подается с бататом фри.

400г 2400 ₽



ПИЦЦА 4 СЫРА

Тонкое хрустящее римское тесто, с четырьмя видами сыров, сливочным соусом, орехом пекан и карамелизированной грушей.

500г 2200 ₽



ПИЦЦА ДЬЯБЛО

Пикантная римская пицца на хрустящем тесте с острой колбасой чоризо, сыром моцарелла и перцем халапеньо.

470г 2100 ₽



ПИЦЦА С БЕКОНОМ

Римская пицца с томатным соусом, копченым беконом и вялеными томатами черри.

430г 1900 ₽



ПИЦЦА С ГРИБАМИ

Хрустящая римская пицца с белыми грибами, трюфельной пастой и соусом песто.

500г 2100 ₽

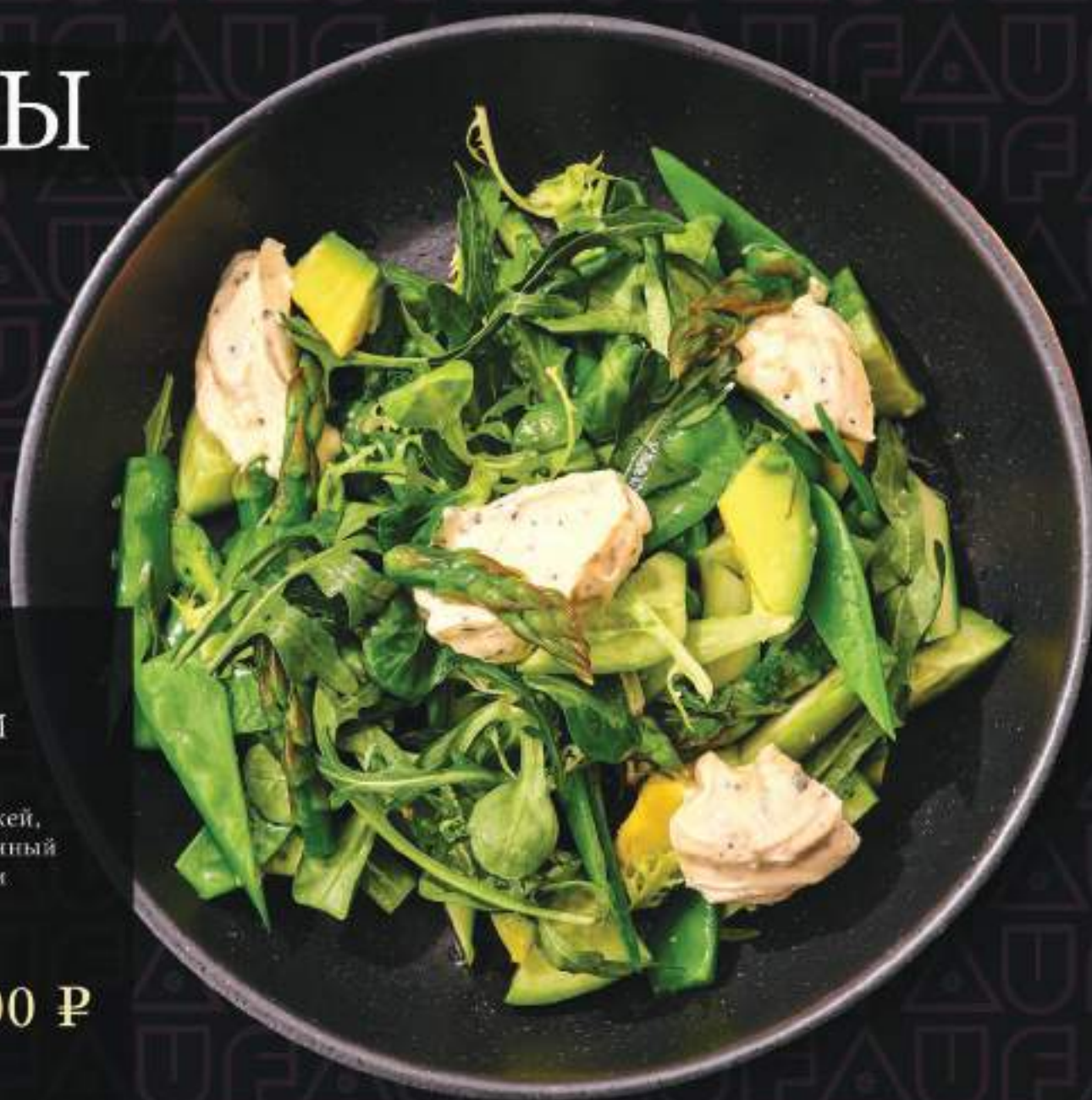


САЛАТЫ

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С СЫРНЫМ МУССОМ

Микс салатов с авокадо, спаржей, стручками горошка, заправленный сырным муссом с добавлением рисового вина.

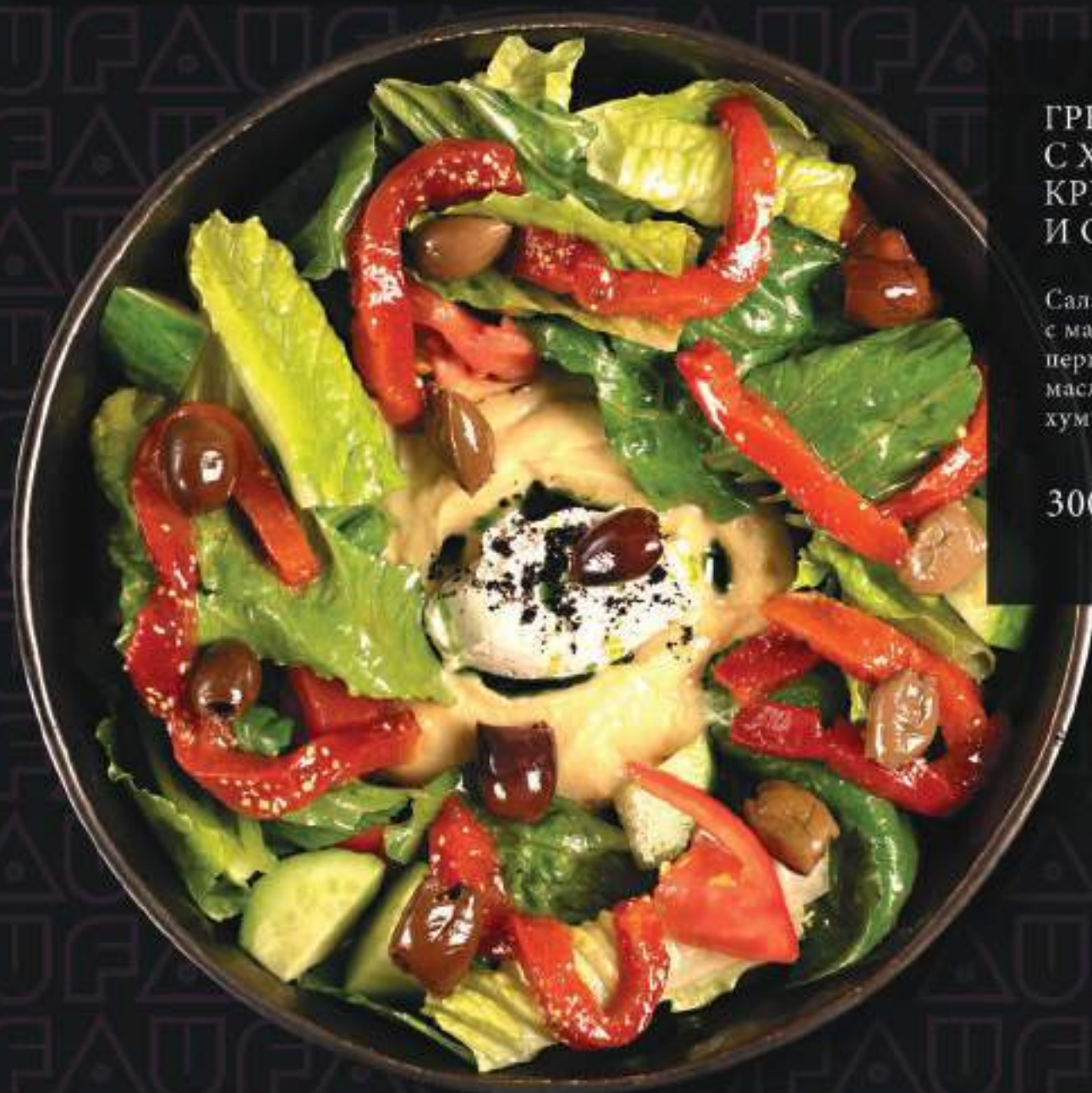
280г 1600 ₽

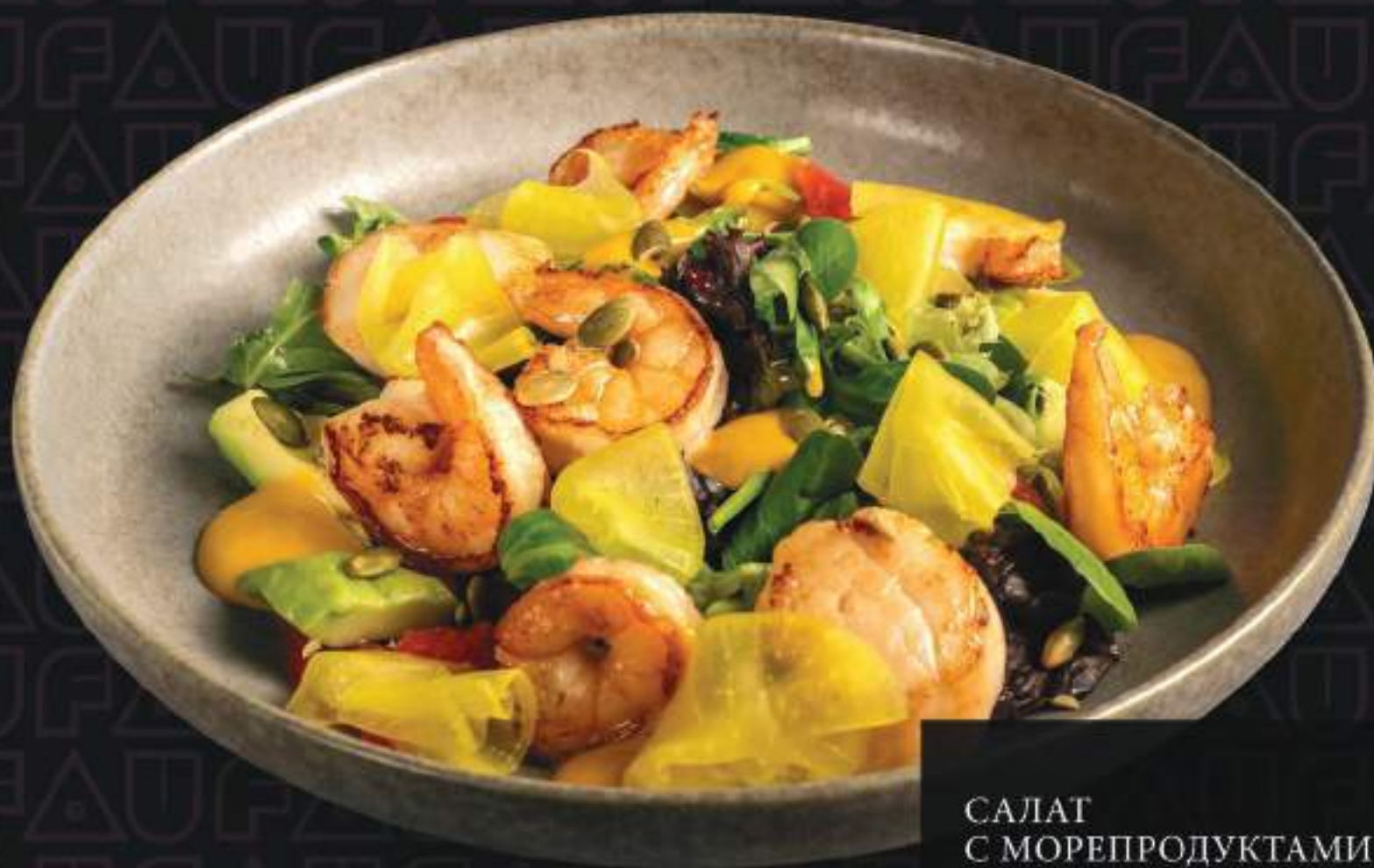


ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С ХУМУСОМ И ОСТРЫМ КРЕМОМ ИЗ СЫРА ФЕТА И ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА

Салат из свежих овощей с маринованным болгарским перцем, заправленный оливковым маслом. При подаче добавляется хумус и крем из сыра фета.

300г 1300 ₽





САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

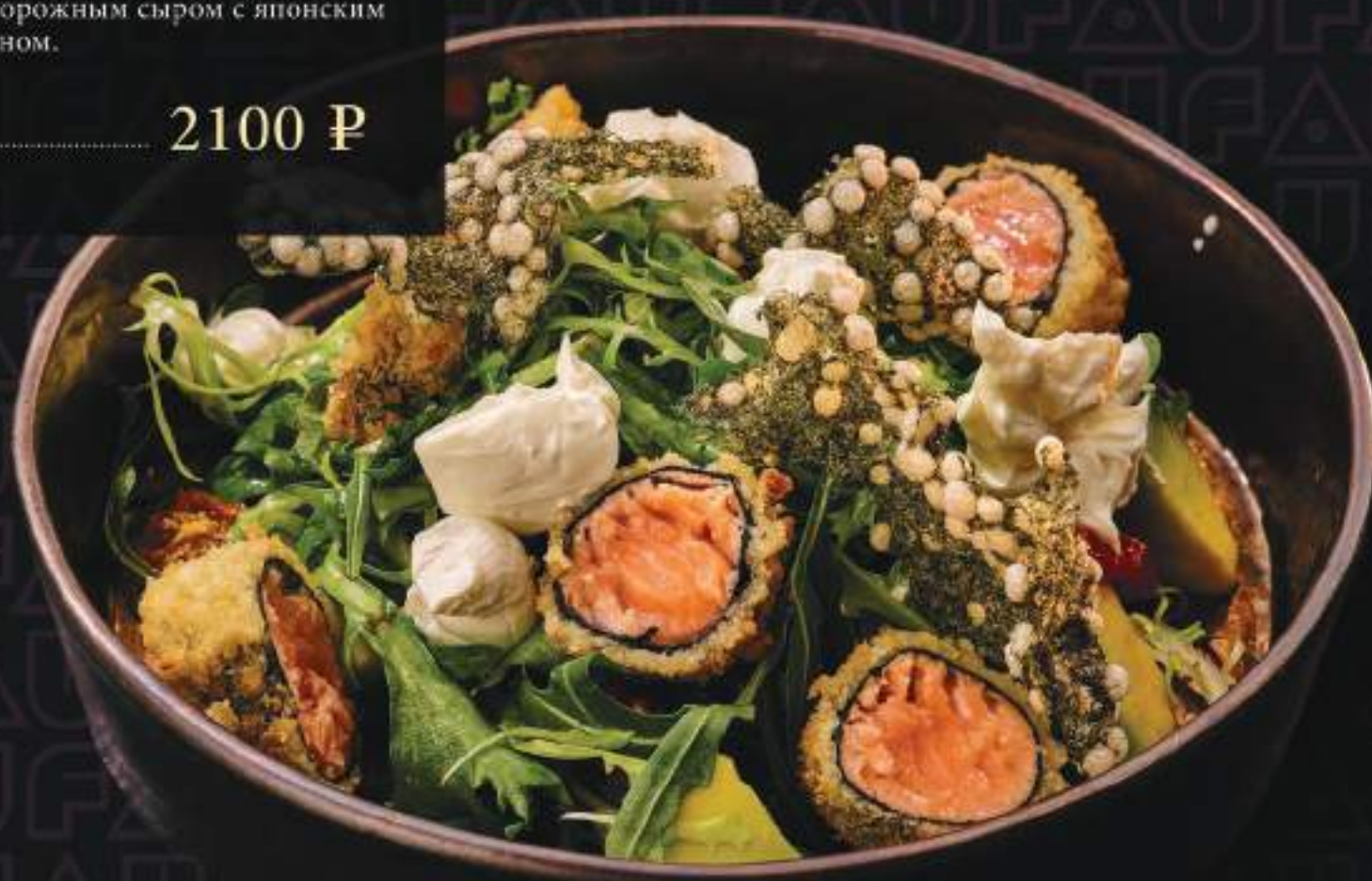
Морепродукты обжаренные на гриле, с миксом салатов, мягким авокадо, томатами конкассе и маринованным дайконом. Сверху выкладывается соус "айоли" на основе манго.

280г 1900 ₽

САЛАТ С ЛОСОСЕМ ТЕМПУРА И АВОКАДО

Салат со свежим лососем в панировке панко, мягким авокадо, маринованным огурцом с мятой в соусе понзу. Сверху украшен творожным сыром с японским сладким вином.

250г 2100 ₽





ОЛИВЬЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

Оливье с камчатским крабом, заправленный японским майонезом, подается с икрой тобико, перепелиными яйцами и листьями салата.

280г 1900 ₽

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ И АВОКАДО ПОД СОУСОМ БЕЛОЕ ВИНО

Салат с тёплым камчатским крабом в соусе из белого вина, томатами конкассе и мягким авокадо. Украшен свекольными чипсами из тапиоки.

230г 2000 ₽





САЛАТ ЦЕЗАРЬ
С КРЕВЕТКАМИ
И СЫРНЫМ МУССОМ

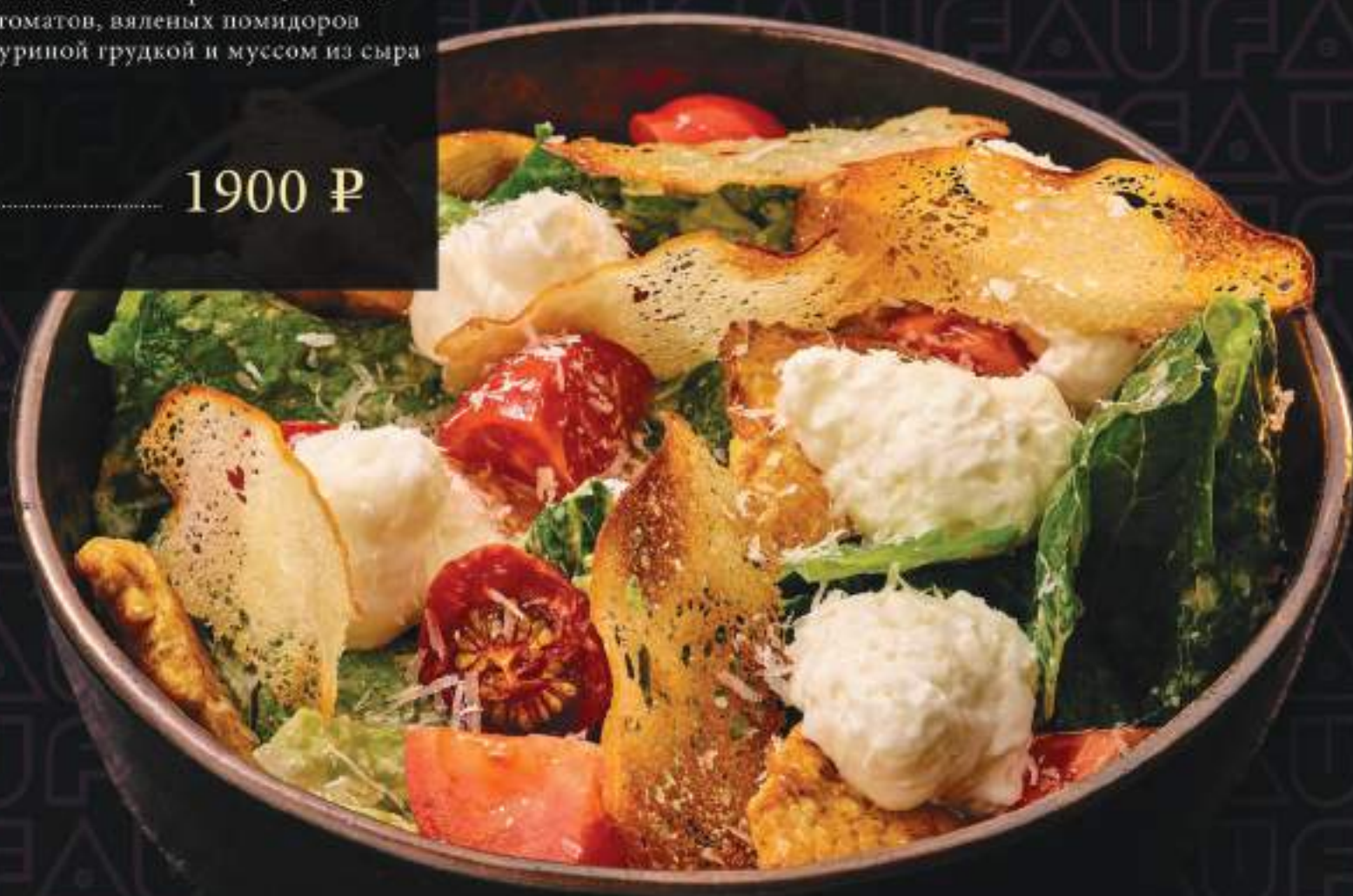
Салат из листьев салата романо, спелых розовых томатов, вяленых помидоров черри с креветками и муссом из сыра пармезан.

330г 1800 ₽

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ
И СЫРНЫМ МУССОМ

Салат из листьев салата романо, спелых розовых томатов, вяленых помидоров черри с куриной грудкой и муссом из сыра пармезан

330г 1900 ₽





ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ЧЕРНО- ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

Маринованная говяжья вырезка в мексиканских специях, обжаренная на ароматном масле с травами и овощами гриль, заправленная пряным перечным соусом и листьями салата.

300г 1950 ₽

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ ТЕРИЯКИ И ЦИТРУСО-СОЕВЫМ СОУСОМ

Сочное печеное куриное бедро с соусом терияки, со свежей спаржей, молодыми стручками горошка и маринованным личи, заправленное слегка пряным цитрусо-соевым соусом.

280г 1700 ₽



ПОКЕ С ХРУСТЯЩИМ ЯЙЦОМ И ЖАСМИНОВЫМ РИСОМ

Ароматный жасминовый рис с листочками кинзы, заправленный сладко-пряным соусом «хойсин», мягким авокадо, водорослями «вакаме» и свежими овощами с добавлением хрустящего яйца. Подается на выбор с лососем/тунцом/копченым угрем.

350г 1800 ₽



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АНТИ-БРУСКЕТТЫ С ГОВЯДИНОЙ

Мелкорубленая мраморная говядина, заправленная оливковым маслом, вялеными помидорами черри, трюфельной пастой и пармезаном. Выкладывается в ароматную булочку бриошь, сверху на мясо добавляется мусс из сыра пармезан и черная икра.

130г 1600 ₽



АНТИ-БРУСКЕТТЫ С ТУНЦОМ

Мелко нарезанный свежий тунец с авокадо, заправленный соусом терияки с добавлением кимчи. Выкладывается на ароматную булочку бриошь.

120г 1400 ₽



АНТИ-БРУСКЕТТЫ С ЛОСОСЕМ

Мелкорубленный свежий лосось с огурцами, заправляется пикантным соусом кимчи. Сверху выкладывается замороженный сыр с икрой тобико на ароматную булочку бриошь.

200г 1550 ₽



ТАР ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ И ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ

Мелкорубленная мраморная говядина с бутонами каперсов, маринованными хрустящими огурцами, луком шалот и соусом на основе пикантного домашнего айоли с добавлением копченой паприки.

170г 2050 ₽



ТАР ТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ЧИПСАМИ НОРИ

Мелко нарезанный свежий лосось с гуакамоле из авокадо, подается с чипсами нори и острым соусом «шрирача».

180г 2200 ₽

ТАР ТАР С ТУНЦОМ

Крупно нарезанный свежий тунец, с томатами конкассе и мягким авокадо, заправляется острым соусом «шрирача» с добавлением соевого соуса. Отдельно подается выпаренное кокосовое молоко.

200г 1800 ₽





КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ И ТРЮФЕЛЕМ

Мраморная говяжья вырезка, заправленная трюфельным соусом, подается с чёрной икрой и чёрным трюфелем.

160г 2300 ₽

КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

Тонко нарезанный гребешок, заправленный на основе японского соуса «юдзу» и меда алоэ. Подается с черной икрой, слайсами свежего цуккини и хрустящими чипсами «нори».

170г 2600 ₽

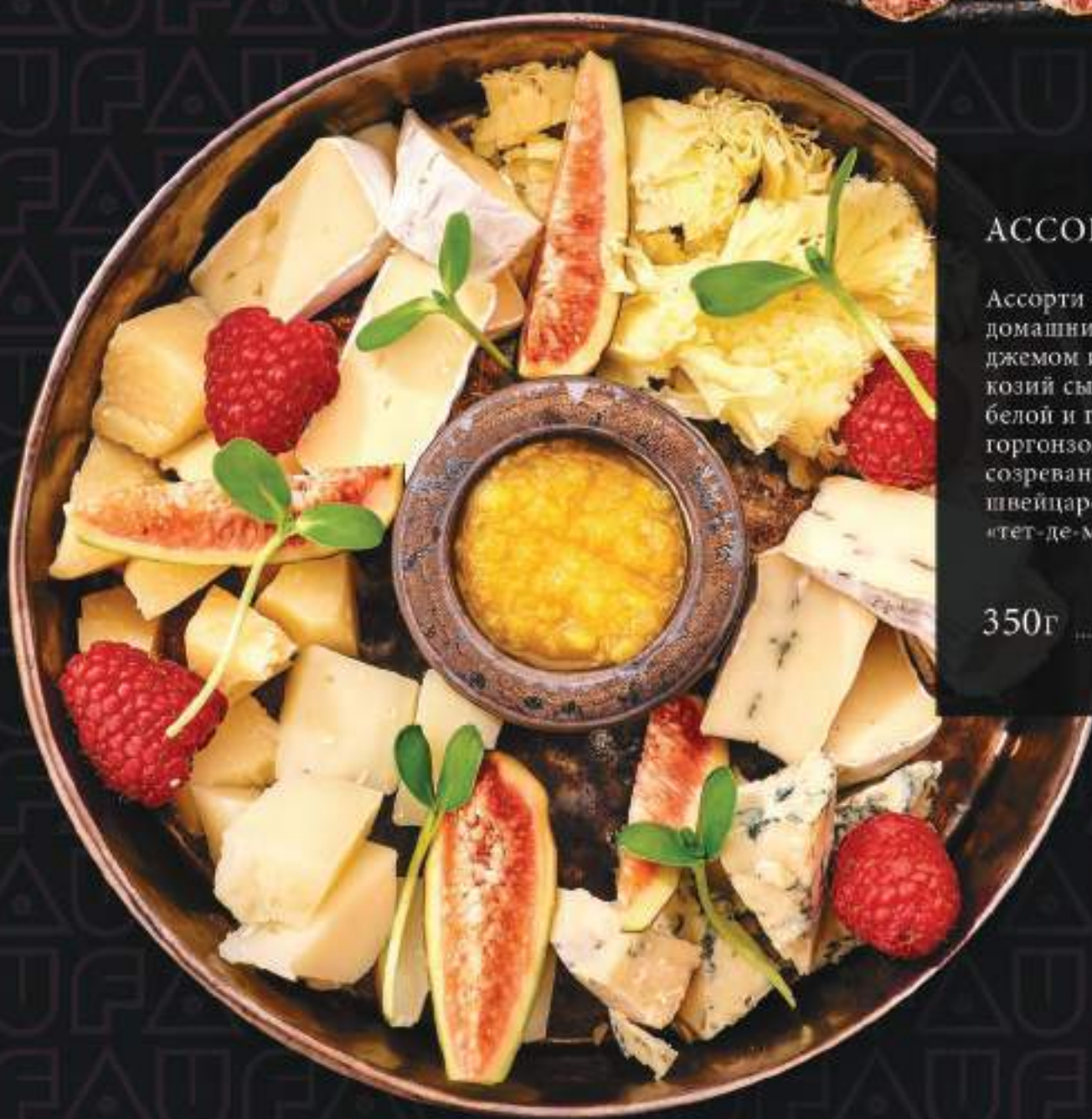




МЯСНОЕ АССОРТИ

Ассорти вяленого мяса и колбас. Подается с острым томатным соусом, маслинами и ржаными гренками. (коппа, пера, фуэт с инжиром, чоризо, суджук, сыровяленая утиная грудка «магре», сырокопченая говядина, сыровяленая говядина, пармская ветчина).

350г 7000 Р



АССОРТИ СЫРОВ

Ассорти сыров подается с инжиром, домашним грушево-имбирным джемом и свежими ягодами твердый козий сыр каприно, камабер, сыр с белой и голубой плесенью комбоцолла, горгонзола, итальянский сыр долгого созревания пармеджано-реджиано и швейцарский сыр из коровьего молока «тет-де-муан».

350г 6000 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛОСОСЬ СУ-ВИД С КРЕМОМ
ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ
И СОУСОМ ТЕРИЯКИ

Сочные кусочки лосося, приготовленные
при низкотемпературном режиме,
с нежным пюре из корня сельдерея,
хрустящей капустой пак-чой,
и сладковатым соусом терияки.

180г

2100 Р





ОСЬМИНОГ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И ЧИПСАМИ ЧИА

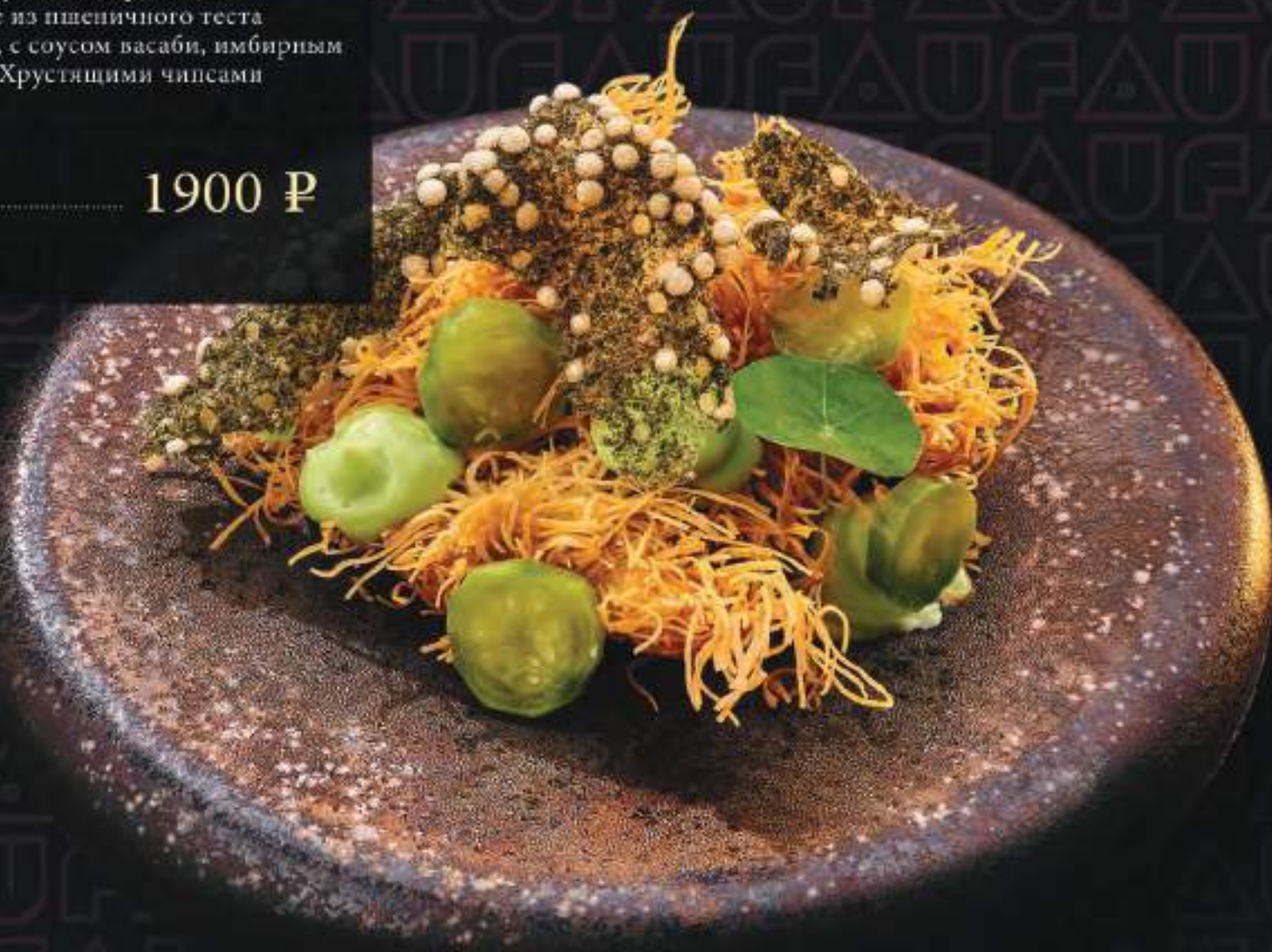
Щупальца марокканского осьминога с печеным корнем сельдерея и мини-картофеля с добавлением острого томатного соуса и хрустящими чипсами чиа.

250г 2500 Р

ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ ВАСАБИ С ИМБИРНЫМ ОГУРЦОМ

Жареные хрустящие креветки в панировке из пшеничного теста «харумаки», с соусом васаби, имбирным огурцом и «Хрустящими чипсами нори».

220г 1900 Р





ХОТ ДОГ С ОГУРЕЧНЫМ СОУСОМ РЕЙЛИШ

Жареная свиная сосиска подается в картофельной булочке собственного приготовления, с огуречным соусом рейлиш и хрустящим жареным луком.

350г 1300 ₽



ШАУРМА С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ

Шаурма из сочной курицы и беконом со свежими овощами, острым томатным соусом и сыром в хрустящем армянском лаваше.

330г 1300 ₽



ШАУРМА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Сочная шаурма из мраморной говядины со свежими овощами, острым томатным соусом с добавлением сырного соуса, в хрустящем армянском лаваше.

350г 1600 ₽

СУПЫ



БОРЩ С ТЕРТЫМ САЛОМ И БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ

Классический борщ на говяжьем бульоне. Подается со сметаной и двумя видами перетертого сала: копченого и соленого с зеленью.

350г 1600 Р



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЯЙЦОМ

Насыщенный куриный бульон с перепелиными яйцами и свежей зеленью, на выбор гостя можно приготовить с курицей.

350г 1200 ₽

РАМЕН С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Азиатский суп с лапшой, домашнего приготовления и мраморной говядиной. Подается с грибами, капустой «пак чой» и яйцом. Отдельно подается острая заправка.

680г 1800 ₽

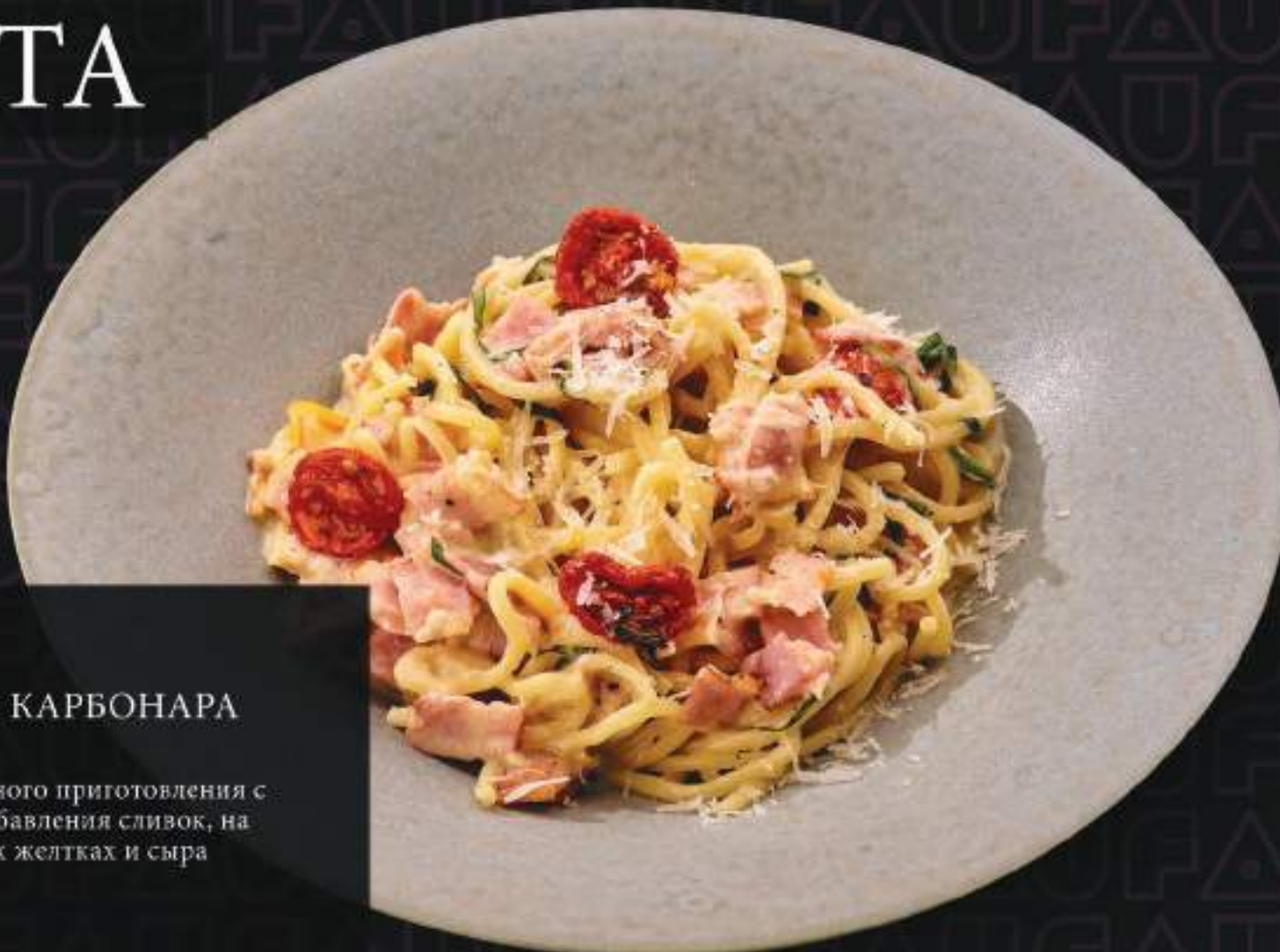


ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Умеренно острый тайский кокосовый суп на курином бульоне, с добавлением овощей и морепродуктов. Подается с кинзой, долькой лайма и свежим рисом.

350г 2100 ₽

ПАСТА



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Паста собственного приготовления с беконом, без добавления сливок, на бульоне, яичных желтках и сыра пармезан.

350г 1600 ₽



СПАГЕТТИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Паста собственного приготовления с рубленной мраморной говядиной с добавлением соуса демиглас, свежей зелени и сыра пармезан. Отдельно подается острый томатный соус с базиликом.

350г 1900 ₽



ПАППАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЕМ

Паста собственного приготовления. С тремя видами грибов: белых, вешенок и шампиньонов с соусом на основе сливок, вяленых томатов и ароматных трав, подается с сыром пармезан.

350г 1700 ₽

ФЕТУЧИНИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

Паста собственного приготовления в соусе «Том ям», камчатским крабом с ароматной кинзой и тобикой

260г 1700 ₽



ГОРЯЧЕЕ



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
С ЦУКИНИ ГРИЛЬ

Медальоны из мраморной говядины
с цукини приготовленными на гриле,
подаются с черно-перечным соусом.

250г 2600 ₽

ФИЛЕ МИНЬОН
С ЛУКОВЫМ КРЕМОМ

Мраморная говяжья вырезка
с белыми грибами, цветной капустой
и брокколи гриль. Подается с соусом
жу и луковым кремом на основе
темного пива.

180г 2100 ₽





СТЕЙК РИБАЙ

Мраморная говядина со степенью мраморности прайм, соус подаётся на выбор гостя.

350г 6500 ₽

ТОМЛЁНОЕ ГОВЯЖЬЕ РЕБРО С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Говяжье ребро томлёное в соусе на основе красного вина и ароматных трав. Подаётся с картофельным пюре и спаржей жаренной на гриле.

350г 2300 ₽





БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СО СМОРЧКАМИ

Брусочки из мраморной говядины в сливочном соусе с картофельным пюре, вялеными томатами собственного приготовления и жареными сморчками.

280г 2200 Р

БИФСТЕКС С ЯЙЦОМ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

Рубленая котлета из мраморной говядины с цукини гриль и печеным перцем. Подается с жареным яйцом, картофелем фри и сливочно-перечным соусом.

300г 1900 Р



**БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ С ЛУКОВЫМ
МАРМЕЛАДОМ**

Сочная котлета из мраморной говядины на картофельной булочке собственного приготовления с мармеладным луком и грибами в пряном сырном соусе.

400г 1900 Р



**КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ
С ХРУСТЯЩИМИ
ОВОЩАМИ**

Сочные котлеты из мяса курицы. Подаются с хрустящими овощами с соусом жу и томатной сальсой.

260г 1500 Р





КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД С ЖАСМИНОВЫМ РИСОМ

Нежная куриная грудка, приготовленная при низкотемпературном режиме *Sous vide* маринованная в соусе демиглас, гарниром из ароматного жасминового риса, слайсов свежего цукини, спаржеи гриль и пикантным томатным соусом.

250г 1400 ₽

КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И СОУСОМ ИЗ БАЗИЛИКА

Тигровые креветки, жаренные на гриле с ароматными травами, подаются со сливочным соусом на основе базилика, нежным гуакамолем из авокадо, томатной сальсой и «хрустящими чипсами нори».

250г 2200 ₽





ЛОСОСЬ ПОД СОУСОМ МИСО С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И САЛАТОМ БОК-ЧОЙ

Лосось запечённый под соусом мисо. Подаётся с слегка обжаренными томатами черри, кинзой и бланшированной капустой «бок-чой».

250г 2900 Р

ЖАРЕННЫЙ СИБАС С КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

Жареное филе сибаса с овощным рататуем и кремом из корня сельдерея.

230г 2300 Р



РОЛЛЫ



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Ролл со свежим лососем, сыром филадельфия, огурцом и мягким авокадо.

230г 2200 ₽

КАЛИФОРНИЯ

Ролл с камчатским крабом, японским майонезом, свежим огурцом, нежным авокадо, и икрой тобико.

230г 2050 ₽



АЛЯСКА

Ролл с лососем, мягким авокадо, свежим огурцом и пикантным тар таром из гребешка с лососем, заправленный соусом кимчи.

210г 2100 ₽



РОЛЛ ДРАКОН

Ролл с копчёным угрем, сыром филаделфия с добавлением мягкого авокадо и хрустящего огурца.

280г 1900 ₽

РОЛЛ С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ И ЖАРЕННОЙ КРЕВЕТКОЙ

Ролл с маринованным лососем в соусе на основе японской мяты и жареной креветкой темпура.

240г 2400 ₽



РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ И ИМБИРНЫМ МАНГО

Ролл с тигровыми креветками и имбирным манго с добавлением сыра филаделфия и свежего огурца.

310г 2100 ₽



ЖАРЕННЫЙ РОЛЛ С УГРЁМ

Жаренный ролл с угрём в хрустящей панировке, с добавлением сыра филадельфия, нежного авокадо и хрустящего огурца. При подаче поливается соусом унаги и посыпается кунжутом.

270г 1800 ₽

ЖАРЕННЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

Жаренный ролл с лососем в хрустящей панировке с добавлением авокадо, сыра филадельфия, салата чука и икры масаго. При подаче поливается соусом унаги.

280г 1900 ₽



ЖАРЕННЫЙ РОЛЛ С КРАБОМ

Жаренный ролл с камчатским крабом, в хрустящей панировке, с добавлением авокадо, сыра филадельфия, салата чука и икры тобико.

260г 1800 ₽



САШИМИ ГРЕБЕШОК

50г

1200 Р



САШИМИ ЛОСОСЬ

50г

1400 Р

САШИМИ УГОРЬ

50г

1400 Р



САШИМИ ТУНЕЦ

50г

1300 Р

ДЕСЕРТЫ



ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И ФИСТАШКАМИ

Мягкие профитроли с ванильным кремом, рублеными фисташками и свежими ягодами.

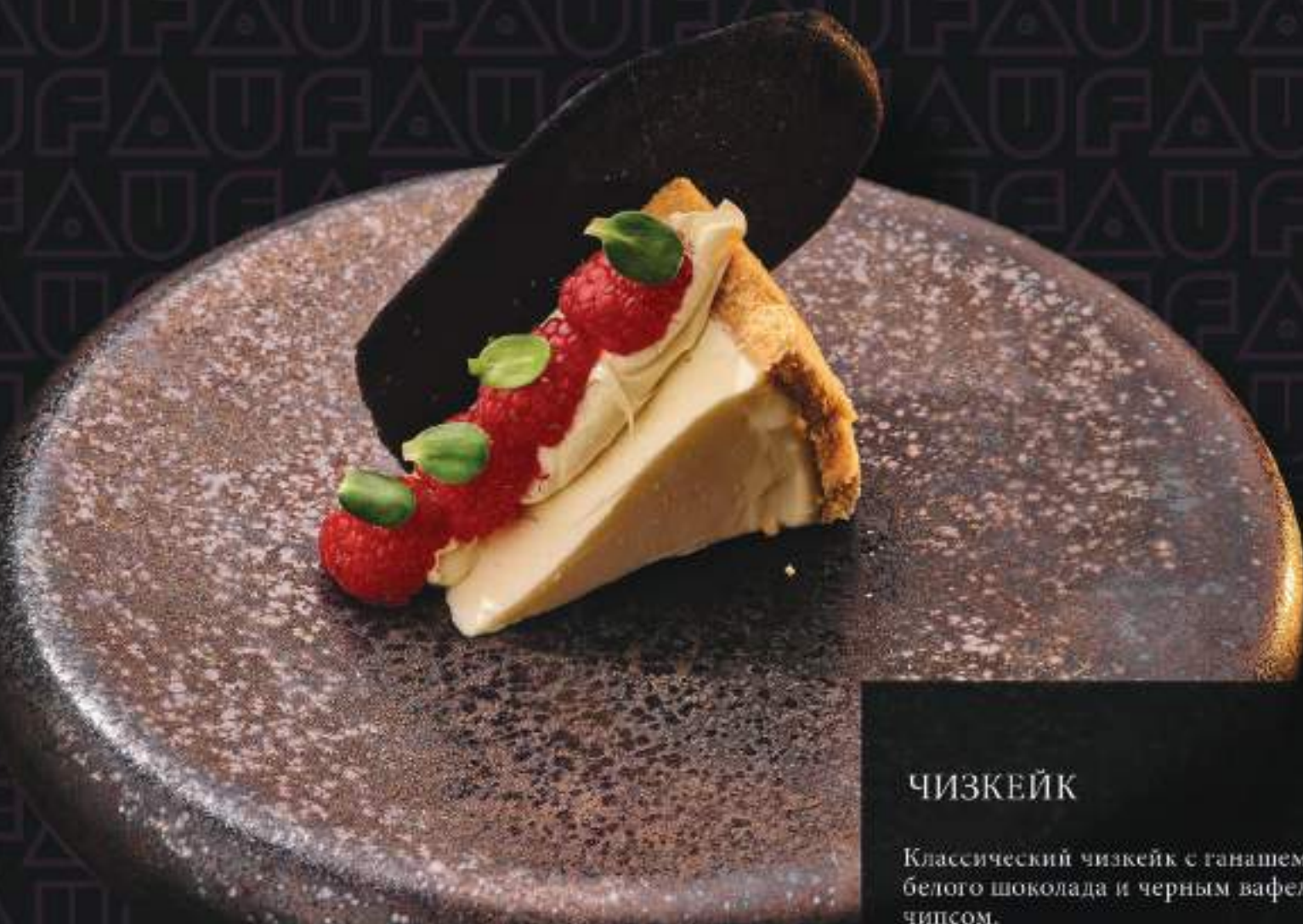
220г 1300 Р

МИЛЬФЕЙ

Хрустящее, тонкое, пшеничное тесто с кремом из сметаны и вареным сгущённым молоком. Подается с соусом на основе тропических фруктов и меда алое.

240г 1300 Р





ЧИЗКЕЙК

Классический чизкейк с ганашем из белого шоколада и черным вафельным чипсом.

140г 1100 Р

БЛИНЧИКИ В КАРАМЕЛИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Блинчики в хрустящей карамели,
ванильным кремом и ягодным соусом.

230г 1400 Р



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти из сезонных фруктов и ягод.

4000г 13000 Р





МОРОЖЕННОЕ

ванильное
шоколадное
фисташковое

50г 300 Р

СОРБЕТ

манго
кокосовый
лимон-лайм
малиновый

50г 300 Р



ЗАВТРАКИ

СЫРНИКИ С ЯГОДАМИ И ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

Классические сырники с ягодами
и ванильным кремом. Отдельно
подается сметана.

300г 1200 ₽



ОМЛЕТ

180г 1000 ₽

ЯИЧНИЦА

130г 1000 ₽



ДОПЫ: (каждый отдельно)

бекон 50гр
помидоры 50гр
грибы 70гр
сыр пармезан 50гр

