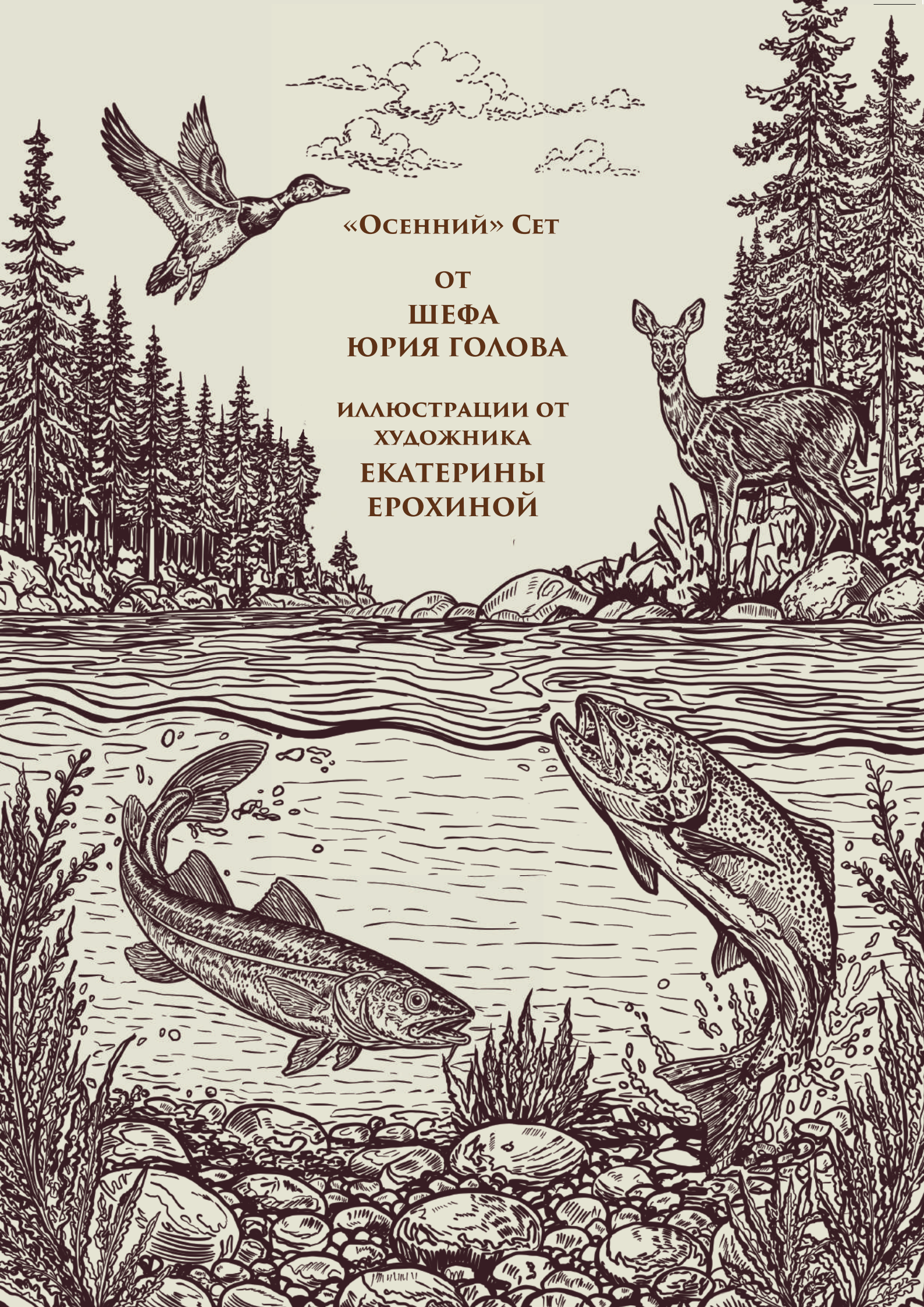




«Осенний» Сет

ОТ
ШЕФА
ЮРИЯ ГОЛОВА

ИЛЛЮСТРАЦИИ ОТ
ХУДОЖНИКА
ЕКАТЕРИНЫ
ЕРОХИНОЙ

ТЕРРИН ИЗ АСТРАХАНСКОГО ОСЕТРА
И МОЛОДОГО ЦУКИНИ

ЖЕЛТОПЁРЫЙ ТУНЕЦ С МОРСКИМ ВИНОГРАДОМ

ТРИО ИЗ ИКРЫ КАМЧАТСКОГО МИНТАЯ:

ИКРА МИНТАЯ СЛАБОЙ СОЛИ
ИКРА МИНТАЯ В ЯСТЫКЕ СЛАБОЙ СОЛИ
ВЯЛЕНАЯ ИКРА МИНТАЯ В ЯСТЫКЕ

ВЫДЕРЖАННЫЙ СМОЛЕНСКИЙ ОКОРОК
С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ИНЖИРА И ГОЛУБЫМ СЫРОМ

ПЫШКА С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР:

СЕВЕРНЫЙ ЧИЛИМ СО СЛИВОЧНЫМ « ПЕРНО »

ИЛИ

ФУА-ГРА С ЗАПЕЧЁННОЙ ПОЛЕНТОЙ

СОРБЕТ

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

КИЖУЧ ЖАРЕНый НА ГРИЛЕ С БОРОВИКАМИ
И МОРКОВНЫМ МУСЛИНОМ

ИЛИ

КАРЕ КАВКАЗСКОГО ЯГНЕНКА С ГРУШЕЙ
И СОУСОМ ДЕМИГЛАС

« НАПОЛЕОН » С МАЛИНОЙ

9900 РУБ.

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

« СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ » ПО-ПАЛКИНСКИ	590
СТРОГАНИНА ИЗ СИБИРСКОГО МУКСУНА С ОРЛЯКОМ И КОПЧЁНОЙ СОЛЮ Подается с водкой «Мамонт»	1480
ЖЕЛТОПЁРЫЙ КУРИЛЬСКИЙ ТУНЕЦ С МОРСКИМ ВИНОГРАДОМ И ЯСТЫЧНОЙ ИКРОЙ МИНТАЯ	1180
САЛАТ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ ГРЕБЕШКОМ, ДИКОЙ КРЕВЕТКОЙ И КОМАНДОРСКИМ КАЛЬМАРОМ	2400
ЖИВЫЕ УСТРИЦЫ (6 ШТ.)	5400
МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С МОРОШКОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	1280
МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК « SURF & TURF	1280
МОРСКОЙ ЁЖ	1180
ИКРА ЩУКИ (30 г)	1380
ИКРА НЕРКИ (30 г)	2400
ОСЕТРОВАЯ ИКРА (30 г)	7840
ИКРА БЕЛУГИ (57 г)	19990
АССОРТИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ИКРЫ С БЛИНАМИ ИКРА ЩУКИ (15 г) , НЕРКИ (15 г) , ОСЕТРА (15 г)	5500
ТРИО ИЗ ИКРЫ КАМЧАТСКОГО МИНТАЯ: икра минтая слабой соли икра минтая в ястыке слабой соли вяленая икра минтая в ястыке	1180
КРАБОВЫЙ САЛАТ С АНТОНОВКОЙ И МОЧЁНОЙ БРУСНИКОЙ	2600
САЛАТ С ОГОРОДНОЙ СНЕДЬЮ, ФРУКТАМИ И РАССОЛЬНЫМ СЫРОМ	980
САМАРКАНДСКИЕ ТОМАТЫ С СЫРОМ БУРРАТА, КЛУБНИКОЙ И ПЕРСИКОМ	1860
САЛАТ ОЛИВЬЕ С БАЛТИЙСКИМ УГРЕМ, ПЕРЕПЕЛКОЙ И ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ	1890
ВЫДЕРЖАННЫЙ СМОЛЕНСКИЙ ОКОРОК С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ИНЖИРА И ГОЛУБЫМ СЫРОМ нарезается с ноги	2300
ТАР-ТАР ИЗ БРЯНСКОЙ ГОВЯДИНЫ по вашему желанию можно добавить дополнительный компонент на выбор - 940 рублей: * коньяк Chateau Montifaud Palkin XO * виски Macallan 12 YO	1760



ЗАКУСКИ В СТОЛ

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ 2400

белые грузди, квашеная капуста, солёные огурцы,
маринованные томаты, балтийская килька, сало

ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ (2,5 – 4 кг.) 1 кг. – 14900

(точный вес особи вы можете уточнить у официанта)

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ 6800

стерлядь, форель, лосось, обжаренный на гриле тунец,
морские креветки

ДАРЫ МОРЯ НА ПЛАТО, НАТУРАЛЬНО 8800

Устрицы живые 3 шт.
Морские ежи 2 шт., с соевым соусом и перепелиным желтком
Гребешок с моршкой и натюрель
Фаланга камчатского краба
Морские креветки 3 шт.
Ломтики лосося
Строганина из сибирского муксуна

ДАРЫ МОРЯ НА ПЛАТО, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ 8800

Устрица гигантская 1 шт.
Гребешки 3 шт.
Кальмар с чесноком, луком, петрушкой
Морские креветки 5 шт.
Фаланга камчатского краба
Обжаренный лосось
Сопровождаются соусами: «Шампань», голландским, из самаркандских
томатов

ПАШТЕТ ИЗ УТОК С БУЛОЧКОЙ БРИОШЬ 960

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ 5400

утка томленая в вине, сыровяленый окорок, ростбиф, паштет из уток,
копченый стейк «Пиканья», говяжий язык

ПИРОЖКИ РАЗНЫЕ: 1350

с растушенной говядиной, расстегаи с рыбой, грибами
и картофелем

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГИГАНТСКАЯ УСТРИЦА С ДАЛЬНОГО ВОСТОКА 1600

запекается под голубым сыром

ГОЛУБЕЦ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, КРЕВЕТКАМИ
И ПОДКОПЧЕННЫМ ГРЕБЕШКОМ 3200

СЕВЕРНЫЙ ЧИЛИМ СО СЛИВОЧНЫМ « ПЕРНО » 1960

ПЫШКИ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 1190

ФУА-ГРА С ЗАПЕЧЁННОЙ ПОЛЕНТОЙ 1490

КОТЛЕТКИ ИЗ КРОЛИКА, ЧИНЁННЫЕ ТРЮФЕЛЯМИ
И ФУА-ГРА 1680

МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ С ЛУКОВЫМ КОНФИ И
ЧЕСНОЧНЫМ КУРДОМ 1260

ЯЗЫК МАРАЛА С КРЕМОМ ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ 1990



СУПЫ

ГУСТАЯ РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА С КАРЕЛЬСКОЙ СЁМГОЙ	1880
БИСК ИЗ РАКОВЫХ ПАНЦИРЕЙ	1580
КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ	1360
БОРЩ С РАЗВАРНЫМ ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И КОПЧЕНЫМ СВИНЫМ БОКОМ	1240
ЩИ « ПОХМЕЛЬНЫЕ » ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ С НАСТОЙКОЙ ОТ ШЕФА-ПОВАРА	1360

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СТЕРЛЯДЬ, ЗАПЕЧЁННАЯ В БЕЛОМ ВИНЕ	6900
КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ НАЛИВНАЯ, С САЛОМ БОБРА И СОУСОМ ШАМПАНЬ	1580
КИЖУЧ ЖАРЕНый НА ГРИЛЕ С БОРОВИКАМИ И МОРКОВНЫМ МУСЛИНОМ	2800
КУЛЕБЯКА ИЗ ПЯТИ ВИДОВ РЫБ С ВЯЗИГОЙ	2200



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И ДИЧИ

ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ С ТОМЛЕННОЙ В СЫРЕ ГРЕЧЕЙ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ	1200
ПЕРЕПЕЛ «БАБЕТТЫ» ФАРШИРОВАННЫЙ ТРЮФЕЛЕМ, ФУА-ГРА И КАПЕРСАМИ	3800
МОЛОДАЯ УТКА С СОКОМ В ГЛИНЯНОМ ПАНЦИРЕ ФЛАМБЕ	2400
БЕДРО КОСУЛИ С "РАЗВАРЬЕЙ" ИЗ ОВСА	2200
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ	1290

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

ШАТОБРИАН "АНГУС" С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ И БОРОВИКАМИ	3400
по вашему желанию можно добавить фуа-гра - 1200 рублей	
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ВЫРЕЗКИ В КОРНЕ СЕЛЬДЕРЕЯ	1980
РИБ-АЙ" СТЕЙК НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ПЕРЦА	5400
МРАМОРНОЕ МЯСО ВАГЮ - 100 г	8900
обжаривается на вулканической лаве, подается фламбе	
ЯПОНСКОЕ МРАМОРНОЕ МЯСО КОБЕ (КОВЕ ВЕЕФ) - 100 г	19 800
обжаривается на вулканической лаве, подается фламбе	
КАРЕ КАВКАЗСКОГО ЯГНЕНКА С ГРУШЕЙ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС	2500

ГАРНИРЫ

КОРЕНЬЯ И ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ	880
ЖАРЕННЫЙ ШПИНАТ С СЫРОМ "PARMIGIANO REGGIANO	1300
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН С БОРОВИКАМИ	1100

АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ С ВАРЕНЬЕМ И КАШТАНОВЫМ МЁДОМ	3400
ТАРЕЛКА МАЛИНЫ (400 Г)	3800
ФЛАМБЕ ИЗ СЕЗОННЫХ ЯГОД С КОНЬЯКОМ И МОРОЖЕНЫМ	2440
РОМ-БАБА С САХАРНОЙ ПОМАДКОЙ И ВАРЕНЬЕМ ИЗ МОРОШКИ	1300
« НАПОЛЕОН » С МАЛИНОЙ	890
ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С КУВЕРТЮРОМ « ГУАНАРА » И ИНЖИРОМ	820
МОРОЖЕНОЕ « ПЛОМБИР ПАЛКИНЪ » домашнее мороженое готовится при температур е -195,8° по вашему желанию можно добавить дополнительный компонент на выбор - 940 рублей: * коньяк Chateau Montifaud Palkin XO * малиновый сок * горячий шоколад * шоколадный ликёр «Моцарт» Австрия	1580
ТАРТ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ, С ФРУКТАМИ И ЯГОДАМИ ПО СЕЗОНУ	780
""КРЕП СЮЗЕТ"" БЛИНЫ ОБЖАРЕННЫЕ В АПЕЛЬСИНОВОМ ЛИКЕРЕ (на две персоны)	3600

