


МЕНЮ



КРАБ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ
на гриле/на пару
/100 гр. сырого продукта/

1400 ₺

ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
/4-5 PERSONS/

устрицы 8 шт., морской гребешок 2 шт.,
морской еж 6 шт., клешни краба 2 шт.,
креветки 500 гр.

10500 ₺



АКВАРИУМ

МОРСКИЕ ЕЖИ

1 шт.

600 ₺

ГОЛУБЫЕ МИДИИ

в красном или белом соусе

0,5 кг / 1 кг

1350/2590 ₺

УСТРИЦЫ ФЕРМЕРСКИЕ

в ассортименте

1 шт.

650 ₺

ГРЕБЕШКИ МОРСКИЕ

/100 гр. сырого продукта/

550 ₺

ВОНГОЛЕ

в красном или белом соусе

/100 гр. сырого продукта/

450 ₺



СТАРТЫ

БРУСКЕТТА
нежная говядина

690 ₽



БРУСКЕТТА
с гуакамоле и креветками

990 ₽



БРУСКЕТТА
бычий хвост, джем из лука

950 ₽



БРУСКЕТТА
с томатами,
песто соусом
и сыром фета

550 ₺

СЕВИЧЕ
лосось

1400 ₺

СЕВИЧЕ
тунец

1300 ₺

ГИГАНТСКИЕ ЗЕЛЁНЫЕ ОЛИВКИ КАЛАМАТА

960 ₺



ХОЛОДНЫЙ СЕТ

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
томаты, огурцы, сладкий перец,
листья салата,
маслины с деревенским соусом

720 ₽

АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ
с жареным картофелем

600 ₽

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНА
с грецким орехом
и сливочным сыром

600 ₽

АССОРТИ ИЗ ПЯТИ ВИДОВ СЫРА
с соусом из меда и орехами

1350 ₽

АССОРТИ ИЗ ДИЧИ

копченая говядина, колбаса из мяса дичи,
подается с солеными огурцами, зеленью, хреном и горчицей

1800 ₺

АССОРТИ ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ

заправленное розмариновым маслом

690 ₺

АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

томаты черри, огурцы, квашеная капуста,
чеснок и свежая зелень

450 ₺



САЛАТЫ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ
СО СВИНИНОЙ ГРИЛЬ
печеным перцем
и картофелем

700 ₺



ЦЕЗАРЬ

курица

650 ₺

лосось

990 ₺

креветки

990 ₺

ВИТЕЛЛО ТОННАТО
с телятиной

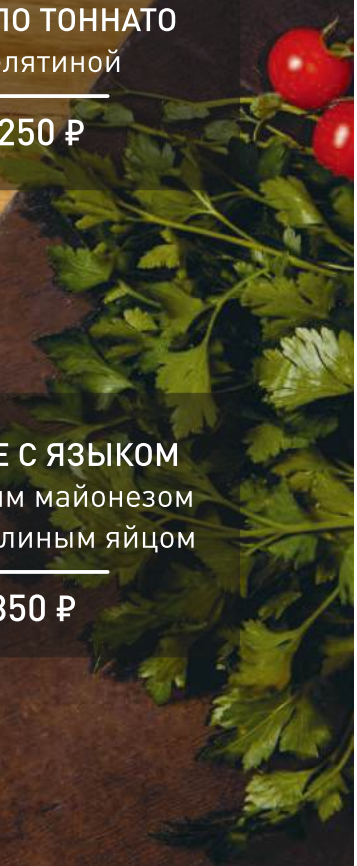
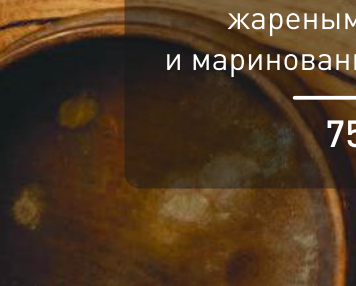
1250 ₺

С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ
жареными грибами
и маринованными огурцами

750 ₺

ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ
домашним майонезом
и перепелиным яйцом

850 ₺



СТРАЧАТЕЛЛА С ТОМАТАМИ
авокадо и трюфельным маслом

990 ₺

ФИРМЕННЫЙ
с копченой лосятиной
из нашей коптильни
и хрустящим салатом

950 ₺

С СОЛЕНЫМИ ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
печёным картофелем
и эспумой на основе сметаны

600 ₺

НИСУАЗ
с маринованным тунцом,
перепелиным яйцом
и свежими овощами

990 ₺



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН
баклажан с грибной икрой
и соусом Наполи

920 ₽

КУРИНЫЕ ПЛЕЧИКИ
в карамельной глазури

750 ₽



КОКОТ
с грибами и сыром пармезан

720 ₽



ЗАПЕЧЕННАЯ ФАЛАНГА
КАМЧАТСКОГО КРАБА

2500 ₺

ПОЛКИЛО КАМЧАТСКИХ КРЕВЕТОК
отваренных в пиве со специями

2100 ₺





СУПЫ



РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА
ПО РЕЦЕПТУ СТАРАТЕЛЕЙ

950 ₽

БОРЩ С БРИСКЕТОМ
и домашним беконом

950 ₽



КРЕМ-СУП
ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
на кокосовом молоке
с киноа

750 ₽

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
с орехами

500 ₺

ФО БО
из кабана

1200 ₺

СУТОЧНЫЕ ЩИ
с томленой медвежатиной

990 ₺

ПАСТА

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА
с говяжьим беконом

750 ₺

ПЕННЕ АЛЬ-НОРМА
с сыром моцарелла

800 ₺

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ГРЕБЕШКОМ
в сливочно-пряном соусе

1300 ₺

ФАРФАЛЛЕ С КОПЧЕНЫМ
ЛОСОСЕМ ОТ ШЕФА
мидиями из нашего аквариума

990 ₺



ПЕЛЬМЕНИ

РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ

сливочным соусом
и сыром с голубой плесенью

990 ₽

ПЕЛЬМЕНИ

из оленины

700 ₽



STREET FOOD

БУРГЕРЫ

классический

1200 ₽

оленина

1800 ₽

лосятина

1200 ₽

медвежатина

1900 ₽



ДИЧЬ

/охотничьи хозяйства РФ/

ТУШЕНАЯ КОТЛЕТА
ИЗ МЕДВЕЖАТИНЫ
с соусом из сморчков

1650 ₺

ТОМЛЕННЫЙ ЗАЯЦ
с овощами
и сметанным соусом

1440 ₺

ОЛЕНИНА РУБЛЕНАЯ

1550 ₺

ВЫРЕЗКА ОЛЕНЯ
в маринаде от Шефа

2200 ₺

КОТЛЕТА ГРИЛЬ
из дикого кабана

1200 ₺

СТЕЙК ИЗ КАБАНА

2300 ₺

РУБЛЕННЫЙ БИФСТЕКС
из косули

1500 ₺

УТИНАЯ ГРУДКА
с тыквенным муссом
и ягодным джемом

1490 ₺



БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

БРИСКЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ
с картофелем и овощами

1750 ₺

БЕФСТРОГАНОВ
с пюре и маринованными черри
собственного посола

1300 ₺

ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА
со сливочно-креветочным муссом

1200 ₺

НЕЖНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ
с соусом демиглас
и жареными вешенками

1100 ₺



GRILL STATION

СВИНЫЕ РЕБРА БАРБЕКЮ
В ТОМАТНОЙ ГЛАЗУРИ
/300 гр. сырого продукта/

1500 ₺

ЛОМОТЬ ЛОСОСЯ
НА РЕШЕТКЕ

/200 гр. сырого продукта/

1800 ₺

КОРОЛЕВСКИЕ
КРЕВЕТКИ НА УГЛЯХ

6 шт.

1800 ₺

NEW-YORK STRIPLOIN СТЕЙК
с соусом демиглас и розмарином
/100 гр. сырого продукта/

940 ₺

рекомендуемая степень прожарки – medium rare

СТЕЙК МИНЬОН
/100 гр. сырого продукта/

990 ₺

RIBEYE СТЕЙК
с перечным соусом
/100 гр. сырого продукта/

1100 ₺

рекомендуемая степень прожарки – medium

**СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ
СТЕЙКОВ:**

RARE

обжаренный снаружи,
красный внутри,
t°мяса=55°C

MEDIUM RARE

с кровью,
красно-розовый внутри,
t°мяса=58°C

MEDIUM

средняя прожарка,
розовый внутри,
t°мяса=61°C

MEDIUM WELL

почти прожаренный,
серо-розовый внутри,
t°мяса=65°C

WELL DONE

максимально прожаренный,
серый внутри,
t°мяса=70°C

MIX (2-3 PERSONS)
BIG PEPPER стейк,
свинные рёбра,
куриные крылья

4500 ₺

HITS (4-5 PERSONS)
свинные рёбра, стейк из свиной шеи,
ростбиф, куриные крылья,
стейк из кабана

6000 ₺



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



РЫБА ГРИЛЬ/НА ПАРУ
/100 гр. сырого продукта/

КАМБАЛА

800 ₽

СТЕРЛЯДЬ

1400 ₽



ФИЛЕ ПАЛТУСА
с печеными овощами
в песто-соусе

1700 ₽



ФИЛЕ ТРЕСКИ
с пюре и икрой щуки

1400 ₽





ГАРНИРЫ

ЗАПЕЧЕННЫЙ НА УГЛЯХ КАРТОФЕЛЬ
с миксом лесных грибов

350 ₽

САЛАТ КОУЛ СЛОУ

330 ₽

КИНОА С ОВОЩАМИ

360 ₽

ОВОЩИ
гриль/на пару

450 ₽

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

300 ₽

ГРЕЧА С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

200 ₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

350 ₽



ПИЦЦА

ПЕППЕРОНИ

томатный соус, сыр,
колбаски пепперони

990 ₺

МАРГАРИТА

томатный соус,
свежий базилик,
2 вида сыра моцарелла

990 ₺

ЧЕТЫРЕ СЫРА

4 вида сыра
от локальных
производителей

990 ₺

МЯСНАЯ

мясо собственного приготовления
домашний бекон, brisket и лосятина
из нашей коптильни

1200 ₺

ЖУЛЬЕН

на сливочном соусе с грибами
и нежной курочкой

1100 ₺

ДЕЛЬМАР

на сливочном соусе с креветками,
двумя видами рыбы
и нежным сливочным сыром

1600 ₺

ХЛЕБ

ФОКАЧА С СЫРОМ

300 ₺

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
чабатта, зерновой,
тёмный, багет с орехами

300 ₺



ДЕСЕРТЫ

БРАУНИ

с теплым шоколадом
и соленой карамелью

950 ₽



МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ
манго-маракуйя

450 ₽

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
с ванильным мороженым

650 ₽



КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК
«НЬЮ-ЙОРК»

850 ₽



СОРБЕТ
/1 шарик/

280 ₽

МОРОЖЕНОЕ
/1 шарик/

250 ₽



ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ
с шариком ванильного мороженого

650 ₽

