

МЕНЮ | MENU

САЛАТЫ | SALADS

Салат с морепродуктами 270г кальмары, мидии, тигровые креветки, морской гребешок, томаты черри, зелень, лимонная эспума, рисовый чипс Seafood salad squid, mussels, tiger shrimp, scallop, cherry tomatoes, greens, lemon espuma, rice chips	1100р
Авторский Нисуаз 260г желтоперый тунец, стручковая фасоль, перепелиные яйца, редис, томаты, каперсы, соус нисуаз Author's Nicoise yellowfin tuna, string beans, quail eggs, radishes, tomatoes, capers, nicoise sauce	870р
Салат Микадо из телятины 255г с томатами, эспумой из страчателлы и базиликовым соусом Veal Mikado salad with tomatoes, strachatella espuma and basil sauce	780р
Салат из копченой утиной грудки 280г компресированным персиком, винной грушей, жареным сыром и малиновым дрессингом Salad of smoked duck breast compressed peach, wine pear, grilled cheese and raspberry dressing	670р
Свежие овощи и зелень 260г томаты, огурцы, редис, сладкий перец, масло разнотравье Fresh vegetables and herbs tomatoes, cucumbers, radishes, sweet peppers, oil of various herbs	460р

ГРИЛЬ МЕНЮ | GRILL

уточняйте у официанта

Русский осетр 100г в соусе терияки, луковым гелем и авокадо Russian sturgeon in teriyaki sauce, onion gel and avocado	1650р
Стейк из фарерского лосося 100г Faroese salmon steak	950р
Стейк из желтоперого тунца 100г Yellowfin tuna steak	650р
Креветки королевские 100г King prawns	800р
Кальмар командорский 100г Commander squid	380р
Стейк Тендерлоин 100г Tenderloin Steak	800р
Стейк Рибай 100г Rib-eye steak	1450р

АКВАРИУМ | AQUARIUM

Устрица Дальневосточная 1 шт. Far Eastern oyster 1 pc.	500р
Устрица Черноморская 1 шт. Black Sea oyster 1 pc.	500р
Устрица (S) Розовая Джоли 1 шт. Oyster (S) Pink Jolie 1 pc.	650р
Еж морской 1 шт. Sea urchin 1 pc.	550р
Фаланги камчатского краба 100г в соусе "Термидор" или запеченные в масле с пряными травами (Весовое блюдо) Kamchatka crab phalanges in Thermidor sauce or baked in oil with herbs	1500р

ЗАКУСКИ | STARTERS

Тартар из морского гребешка 185г с персиком, авокадо и кокосовым жемчугом Scallop Tartar with peach avocado and coconut pearls	1350р
Лосось холодного копчения 200г с авокадо, овощами и бобами эдамаме Cold smoked salmon with avocado, vegetables and edamame beans	920р
Поке боул с фарерским лососем 300г рис, бобы эдамаме, персик, помидоры черри, авокадо, салат ромен, соус гамодари, японский майонез Poke-bowl with Faroese salmon, rice, edamame beans, peach, cherry tomatoes, avocado, romaine lettuce, hamadari sauce, Japanese mayonnaise	780р
Поке боул с желтоперым тунцом 300г рис, бобы эдамаме, персик, помидоры черри, авокадо, салат ромен, соус гамодари, японский майонез Poke-bowl with yellowfin tuna, rice, edamame beans, peach, cherry tomatoes, avocado, romaine lettuce, hamadari sauce, Japanese mayonnaise	780р
Ассорти карпаччо и тартаров 750г карпаччо из сибаса и тунца, тартар из лосося и розовой креветки Assorted carpaccio and tartars carpaccio of sea bass and tuna, salmon tartare and pink shrimp	3400р
Брускетта с тигровой креветкой 200г на гуакамоле из авокадо и томатной сальсой Bruschetta with tiger shrimp on avocado guacamole and tomato salsa	750р
Брускетта с камчатским крабом 200г подкопченной страчателлой на хрустящей чабате Bruschetta with Kamchatka crab and smoked strachatella on crispy ciabatta	920р
Брускетта с капоколло 150г компресированной грушей, сыром рикотта и соусом манго-чили Bruschetta with capocollo compressed pear, ricotta cheese and mango chili sauce	500р
Буррата на кубанских томатах 395г с базиликовым желе и вишневым соусом Burrata on Kuban tomatoes with basil jelly and cherry sauce	1250р
Антипаста 95/30/30г капоколло, салями наполи, вяленая говядина Antipasti capocollo, salami napoli, beef jerky	670р
Карпаччо из говядины 230г с муссом из трюфеля и скремблом Beef carpaccio with truffle mousse and scramble	890р

*Одна из лучших вещей в жизни - это то, что мы
должны регулярно прерывать любую работу и
концентрировать наше внимание на еде.*

(Луигио Паваротти)

МЕНЮ | MENU

СУПЫ | SOUPS

Рамен с уткой 600г Ramen soup with duck	850p
Уха из осетра 350г с лососем и брускеттой с поджаренным омулем Sturgeon ear with salmon and bruschetta with smoked omul	1140p
Том Ям 400/60г креветки, кальмары, мидии, грибы вешенки, рис Tom Yam shrimp, squid, mussels, oyster mushrooms, rice	850p
Суп- крем из зеленой спаржи 380г с красной икрой Green asparagus cream soup with red caviar	1140p
Белые грибы 350г домашняя лапша, пашот, зелень, можжевельное масло Porcini mushrooms homemade noodles, poached, greens, juniper oil	550p

ГАРНИР | GARNISH

Картофельный крем 100г с сыром пармезан Potato cream with parmesan cheese	350p
Картофельный гратен 100г Gratin	350p
Припущенный шпинат 100г с чесночным маслом и кедровыми орехами Steamed spinach with garlic butter and pine nuts	450p
Рис Мицукан 150г Rice Mitsukan	270p
Овощи гриль 180/50г с соусом Дзадзика Grilled vegetables with Zajiki sauce	400p
Запеченные картофельные дольки 200г с вешенкой и пореем Baked potato slices with oyster mushrooms and leeks	350p

ПАСТА | PASTE

Птитим с тигровыми креветками 300/5г свежие томаты Ptitim with tiger prawns and fresh tomatoes	820p
Орзо в креветочном биске 390г с щупальцами командорского кальмара Orzo in a shrimp biysk with the tentacles of a commander squid	800p
Фетучини с филе цыпленка 290г сыром страчателла и вялеными томатами Fettuccine with chicken strachatella cheese and dried tomatoes	620p
Паста ди Маре 370г тигровые креветки, мидии, вонголе, сливочный соус Pasta di Mare tiger prawns, mussels, vongole, cream sauce	850p
Черные пельмени с семгой 220г с судаком, крем-соусом и лососевой икрой Black dumplings with salmon and pike perch, cream sauce and salmon caviar	720p
Фузилли 300г в соусе из паприки, томатов и сыром рикотта Fusilli in paprika sauce, tomatoes and ricotta cheese	650p

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Чизкейк Ферреро 130г Ferrero Cheesecake	450p
Вишневый Наполеон 150г Cherry Napoleon	450p
Муссовый сырный десерт 125г с маракуйей и ананасом Mousse cheese dessert with assion fruit and pineapple Croquer	550p
Сроквер 170г карамельный мусс, шоколадный пудинг с темным ромом, хрустящий фельютин с карамельным шоколадом, соленая карамель Croquer caramel mousse, chocolate pudding with dark rum, crispy feltin with caramel chocolate, salted caramel	550p
Сорбет ягодный 50г Berry sorbet	200p
Сорбет Лайм-огурец 65г Lime-Cucumber Sorbet	200p
Мороженое в ассортименте 50г An assortment of ice cream	200p
Сет сыров с медом и орехами 160/30г Cheese set with honey and nuts	1100p
Фрукты в ассортименте 550г An assortment of fruits	850p

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | HOT DISHES

Морепродукты в прованском стиле 400/40г с пряными травами, гребешками, тигровыми креветками, черноморскими мидиями, вонголе Provençal-style seafood with spicy herbs scallops, tiger prawns, Black Sea mussels, vongole	1700p
Филе сибаса 360г под рыбным велюте и птитимом с лесными грибами Sea bass fillet with fish velute and ptitim with wild mushrooms	1150p
Фуа-гра 280г на фламбированных фруктах с мармеладом из печеных яблок Foie gras on flamed fruit with baked apple marmalade	2590p
Утиная грудка 340г мусс из ягод, картофельный гратен Duck breast berry mousse, potato gratin	1100p
Медальон из телятины Перегурдин 90/90/75г с кремом из картофеля и пармезана Veal medallion Pereguadin with potato and parmesan cream	1250p
Тунец в цитрусовой глазури 290г с киноа, ореховым соусом, гуакамоле и медовым яблоком Tuna in citrus glaze with quinoa, nut sauce, guacamole and honey apple	1100p

Еда без десерта похожа на костюм без галстука.

(Рернан Поинт)