



MENU

ЗАКУСКИ STARTERS

АНТИПАСТИ ANTIPASTI

3 200

ГРИССИНИ, ХАМОН, МАРИНОВАННЫЕ ЧЕРРИ И АРТИШОКИ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, «КАМАМБЕР», «КАЧОТТА» С ТРЮФЕЛЕМ, ОЛИВКИ ГИГАНТСКИЕ, БРИОШЬ, СОУС «ВИНЕГРЕТ»
420 г

ПАШТЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ДОМАШНИМ ВАРЕНЬЕМ CHICKEN PATE WITH HOMEMADE JAM

1 000

НЕЖНЫЙ ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА, С ДОБАВЛЕНИЕМ СЛИВОК И МОРКОВИ. ПОДАЕТСЯ С ТОСТАМИ БРИОШЬ И ДОМАШНИМ ВАРЕНЬЕМ
100/80 г

ХАМОН SERRANO С СОУСОМ «ТОМАКО» JAMON SERRANO WITH TOMAKO SAUCE

1 100

ПОДАЕТСЯ С ТОСТАМИ БРИОШЬ И СОУСОМ НА ОСНОВЕ ТОМАТОВ, ЧЕСНОКА, ОРЕГАНО И ВИНОГРАДНОГО МАСЛА
100/25 г

КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ «НИСУАЗ» BEEF CARPACCIO WITH NICOISE SAUCE

1 800

ТОНКО НАРЕЗАННАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА, ПОДАЕТСЯ С МИКСОМ САЛАТОВ, КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И СЫРОМ «ПАРМЕЗАН». СОУС «НИСУАЗ»: МЕД, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, ДИЖОНСКАЯ ГОРЧИЦА, ФРЕШ ЛИМОНА
170 г

ТАРТАР ИЗ ВЫДЕРЖАННОЙ ГОВЯДИНЫ С МУССОМ ИЗ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ AGED BEEF TARTARE WITH WHITE TRUFFLE

1 700

МЕЛКО НАРЕЗАННАЯ ГОВЯДИНА, КОРНИШОНЫ, ЛУК КРАСНЫЙ, ГОРЧИЦА, СОУС «ШРИРАЧА», КАПЕРСЫ, ЖЕЛТОК. ПОДАЕТСЯ С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ И СЛИВОЧНЫМ МУССОМ С ДОБАВЛЕНИЕМ ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТЫ.
170 г

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ SALMON TARTARE

2 100

ФИЛЕ ЛОСОСЯ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, КАПЕРСЫ, ОГУРЕЦ, ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ВИНОГРАДНЫМ МАСЛОМ
120 г

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ KING PRAWNS

1 600

КРЕВЕТКИ ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ, ПОДАЮТСЯ С МИКСОМ САЛАТОВ И СОУСОМ «ТАРТАР»
140 г

ЗАКУСКИ STARTERS

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ

SNAILS IN BURGUNDY STYLES

ПОДАЮТСЯ СО ЗЛАКОВЫМ ТОСТОМ И ЛИМОНОМ

6 шт

1 500

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

CHEESE STICKS

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ИЗ СЫРА «МОЦАРЕЛЛА», ПАНИРОВАННЫЕ В СУХАРЯХ И ОБЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ И КИМЧИ

250 г

1 100

ЖУЛЬЕН С МОРЕПРОДУКТАМИ

JULIENNE WITH SEAFOOD

ФИЛЕ ПАЛТУСА, ЛОСОСЬ, КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С СЫРОМ «ГРЮЕР»

120 г

2 000

ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ С МЕДОМ

FARMER'S CHEESES WITH HONEY

«МОНБЛАН», «КАЧОТТА» С ТРЮФЕЛЕМ, «КАМАМБЕР», «РАКЛЕТ», «ПАРМЕЗАН». ПОДАЮТСЯ С ВИНОГРАДОМ И МЕДОМ

440 г

3 200

ВИННАЯ ТАРЕЛКА

WINE PLATTER

ПОДАЕТСЯ С КРАФТОВЫМИ СЫРАМИ: «ПАРМЕЗАН», «РАКЛЕТ», «МОНБЛАН», СЫРНЫМИ ИСПАНСКИМИ КРОКЕТАМИ, ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ. ДЕКОРИРУЕТСЯ ВИНОГРАДОМ, СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ И ПАЛОЧКАМИ «ГРИССИНИ»

390 г

3 500

ПЛАТО ИЗ ДОМАШНИХ ДЕЛИКАТЕСОВ

PLATEAU OF HOMEMADE DELICACIES

ХАМОН, РОСТБИФ, ЯЗЫК, КОПЧЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА, РУЛЕТ ИНДЕЙКИ.

ПОДАЕТСЯ С МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЦАМИ, СОЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И ХРЕНОМ

370 г

3 500

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

HOMEMADE PICKLES

КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ И СОЛЕННЫЕ БОЧКОВЫЕ, ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ, ПАТИССОНЫ МАРИНОВАННЫЕ, ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

320 г

1 200

САЛАТЫ

SALADS

САЛАТ «LE ROUGE»

1 600

LE ROUGE SALAD

МИКС-САЛАТ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, АВОКАДО, СЕГМЕНТЫ АПЕЛЬСИНА, ЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ФИЛЕ КАЛЬМАРА, ЗАПРАВЛЯЕТСЯ СОУСОМ ОТ ШЕФА
250 г

САЛАТ С РОСТБИФОМ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

1 800

ROAST BEEF SALAD WITH HONEY AND MUSTARD DRESSING

МАРИНОВАННАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ, МИКС САЛАТОВ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, АРТИШОКИ, МЕДОВО-ГОРЧИЧНАЯ ЗАПРАВКА
220 г

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

1 800

WARM SALAD WITH VEAL

ТЕЛЯТИНА ГРИЛЬ В СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ БЕКОНА, МИКС САЛАТОВ, БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, СВЕЖЕГО ОГУРЦА И ТОМАТОВ ЧЕРРИ
220 г

САЛАТ «РОМАНО» С ЦЫПЛЕНКОМ

1 700

SALAD ROMANO WITH CHICKEN

ЛИСТЬЯ САЛАТА, КУРИНОЕ ФИЛЕ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, «ПАРМЕЗАН», ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ И СОУС «ЦЕЗАРЬ» НА ОСНОВЕ ЖЕЛТКОВ, ОЛИВКОВОГО МАСЛА, ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ, АНЧОУСОВ, КАПЕРСОВ И СЫРА «ПАРМЕЗАН»
250 г

САЛАТ «РОМАНО» С КРЕВЕТКАМИ

1 900

SALAD ROMANO WITH PRAWNS

ЛИСТЬЯ САЛАТА, ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, «ПАРМЕЗАН», ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ И СОУС «ЦЕЗАРЬ» НА ОСНОВЕ ЖЕЛТКОВ, ОЛИВКОВОГО МАСЛА, ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ, АНЧОУСОВ, КАПЕРСОВ И СЫРА «ПАРМЕЗАН»
250 г

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

1 200

GREEK SALAD

БАКИНСКИЕ ТОМАТЫ, ОГУРЕЦ, СЛАДКИЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, МИКС САЛАТОВ, ОЛИВКИ, СЫР «ФЕТА», ЗАПРАВЛЯЕТСЯ МАСЛОМ ИЗ ВИНОГРАДНОЙ КОСТОЧКИ
250 г

САЛАТ С КРАБОМ И АВОКАДО

2 100

CRAB AND AVOCADO SALAD

КРАБОВОЕ МЯСО, ФОРЕЛЬ СЛАБОСОЛЕНАЯ, АВОКАДО, ОГУРЕЦ, МОРКОВЬ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ЯПОНСКИМ МАЙОНЕЗОМ И УКРАШАЕТСЯ ИКРОЙ «ТОБИКО»
180 г

СУПЫ

SOUP

СУП ЛАПША КУРИНАЯ

CHICKEN NOODLE SOUP

БУЛЬОН НА КУРИНОМ ФИЛЕ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, МОРКОВЬ, ЛАПША
280 г

1 000

БОРЩ С КОПЧЕНЫМ САЛОМ

BORSCHT WITH SMOKED LARDD

БУЛЬОН НА ГОВЯДИНЕ, КАРТОФЕЛЬ, СВЕКЛА, КАПУСТА, МОРКОВЬ,
ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ЧЕСНОК. ПОДАЕТСЯ С КОПЧЕНЫМ САЛОМ,
ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ
380 г

1 200

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

TOM YAM WITH SEAFOOD

ОСТРЫЙ СУП НА ОСНОВЕ КУРИНОГО БУЛЬОНА, КОКОСОВОГО МОЛОКА,
ПАСТЫ «ТОМ ЯМ», С ДОБАВЛЕНИЕМ ВЕШЕНОК, ТОМАТОВ ЧЕРРИ,
КАЛЬМАРОВ, МИДИЙ И ЛАНГУСТИНОВ.
ПОДАЕТСЯ С ОТВАРНЫМ РИСОМ И СВЕЖЕЙ КИНЗОЙ
480 г

1 500

ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA AND RISOTTO

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

1 350

SPAGHETTI CARBONARA

КЛАССИЧЕСКАЯ СЛИВОЧНАЯ ПАСТА С БЕКОНОМ, РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, ЖЕЛТКОМ И СЛИВКАМИ. ПОДАЕТСЯ С СЫРОМ «ПАРМЕЗАН» И СВЕЖИМ БАЗИЛИКОМ
300 г

СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

2 100

SPAGHETTI WITH SEAFOOD

СПАГЕТТИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ, ФИЛЕ КАЛЬМАРА, ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, КРАБОВЫМ МЯСОМ В ИМБИРНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ КУРИНОГО БУЛЬОНА. ПОДАЕТСЯ С ЧИПСАМИ ИЗ «ПАРМЕЗАНА»
240 г

РИЗОТТО СО ШПИНАТОМ И ЛОСОСЕМ

2 000

RISOTTO WITH SPINACH AND CHEESE

РИС С ДОБАВЛЕНИЕМ ШПИНАТА, БЕЛОГО ВИНА И СЫРА «ПАРМЕЗАН». ПОДАЕТСЯ СО СЛАБОСОЛЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ И СЛИВОЧНЫМ МУССОМ
210 г

РИЗОТТО С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ

1 800

RISOTTO WITH BEEF TARTARE

РИС В СЛИВОЧНО-ВИННОМ СОУСЕ С СЫРОМ «ПАРМЕЗАН», ШАФРАНОМ И МЕЛКО НАРЕЗАННОЙ ГОВЯДИНОЙ
310 г

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

HOT FISH DISHES

СПИНКА ЛОСОСЯ С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ «ТОМ ЯМ»

2 400

SALMON BACK WITH TRUFFLE PUREE AND TOM YUM SAUCE

СПИНКА ЛОСОСЯ МАРИНОВАННАЯ ЛАЙМОМ,
ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ
ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТЫ, ЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ «ТОМ ЯМ»

260 г

ЛОСОСЬ В ТЕСТЕ С ИКОРНЫМ СОУСОМ

2 100

SALMON BACK WITH TRUFFLE PUREE AND TOM YUM SAUCE

СПИНКА ЛОСОСЯ С ТОМАТАМИ СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ШАМПИНЬОНАМИ,
ЗАПЕКАЕТСЯ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ, ПОДАЕТСЯ СО СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ

250 г

ПАЛТУС НА ГРИЛЕ С ЧОРИЗО И КРЕМОМ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

2 100

GRILLED HALIBUT WITH CHORIZO AND SWEET PEPPER CREAM

ПАЛТУС ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ С МУССОМ ИЗ БОЛГАРСКОГО
ПЕРЦА «СОФРИТО» С ДОБАВЛЕНИЕМ КОЛБАСОК ЧОРИЗО,
ОВОЩЕЙ, ТОМАТОВ «ПИЛАТИ» И КАЛЬМАРА

240 г

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

10 500

WOOD FIRED SEAFOOD PLATEAU

ОБЖАРЕННЫЕ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ КАЛЬМАРЫ,
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ С ГОЛОВОЙ, ТУНЕЦ, ФИЛЕ ДОРАДО,
ЛОСОСЬ И МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ.

ПОДАЕТСЯ С ТРЕМЯ СОУСАМИ: ТАРТАР, СПАЙСИ, УНАГИ

900 г

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

HOT MEAT DISHES

КАРЕ ЯГНЕНКА С ОВОЩНОЙ ИКРОЙ ИЗ ПЕЧИ

3 500

RACK OF LAMB WITH VEGETABLE CAVIAR FROM THE OVEN

КАРЕ ЯГНЕНКА ЖАРЕНОЕ НА ГРИЛЕ, ПОДАЕТСЯ С ОВОЩНОЙ ИКРОЙ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ: БАКЛАЖАН, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, КРАСНЫЙ ЛУК, РОЗОВЫЕ ТОМАТЫ. ПОДАЕТСЯ С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ
280 г

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ОВОЦАМИ ГРИЛЬ

2 600

BEEF TENDERLOIN STEAK WITH GRILLED VEGETABLES

320 г

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ

2 200

VEAL MEDALLIONS

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ, ПОДАЮТСЯ С БЕЙБИ КАРТОФЕЛЕМ, СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ И ГРИБНЫМИ ЧИПСАМИ
330 г

СТЕЙК «РИБАЙ»

5 500

RIBEYE STEAK WITH ROASTED

СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ
250 г

МЯСНОЕ ПЛАТО ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

10 000

MEAT PLATE FROM A WOOD-FIRED OVEN

ОБЖАРЕННЫЕ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ: СТЕЙК «РИБАЙ», ФИЛЕ МИНЬОН, КАРЕ ЯГНЕНКА, ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА, КУРИНЫЙ ШАШЛЫК, ОВОЩИ ГРИЛЬ, БЕЙБИ КАРТОФЕЛЬ. ПОДАЕТСЯ С ТРЕМЯ СОУСАМИ: САЛЬСА, ПЕЙПЕР, ЧИЛИ СЛАДКИЙ
1000 г

ЯПОНИЯ

JAPANESE PAGE



РОЛЛЫ

ROLLS

РОЛЛ «LE ROUGE»

LE ROUGE ROLL

1 800

ФИРМЕННЫЙ РОЛЛ С АВОКАДО, КРАБОМ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ИКРОЙ ТОБИКО, ДЕКОРИРУЕТСЯ, АНАНАСОМ, СЛАДКИМ ЧИЛИ СОУСОМ
230 г

РОЛЛ «ДРАКОН»

DRAGON ROLL

1 600

НЕЖНЫЙ РОЛЛ С МИКСОМ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА И СЛИВОЧНОГО СЫРА С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ «УНАГИ» И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ
210 г

РОЛЛ «SIBERIA»

SIBERIA ROLL

2 200

РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ, ОПЛАННЫМ ЛОСОСЕМ, АВОКАДО, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И СОУСОМ «УНАГИ»
250 г

РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ»

CALIFORNIA ROLL

1 800

МИКС С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И ЯПОНСКИМ МАЙОНЕЗОМ, АВОКАДО, ОГУРЦОМ И ИКРОЙ ТОБИКО
190 г

РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ»

PHILADELPHIA ROLL

1 800

КЛАССИЧЕСКИЙ РОЛЛ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ЛОСОСЕМ
200 г

РОЛЛ «ФЬЮЖН»

FUSION ROLL

1 400

УГОРЬ, СЛИВОЧНЫЙ СЫР, АВОКАДО, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, ИКРА ТОБИКО
190 г

ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ

HOT SUSHI ROLLS

РОЛЛ «ЭБИ ФУРАЙ»

1 600

ABI FURAI ROLL

РОЛЛ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ С КРЕВЕТКАМИ,
СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, АВОКАДО И КРАСНОЙ ИКРОЙ
220 г

РОЛЛ «ВУЛКАН»

2 000

VOLCANO ROLL

ТЕПЛЫЙ РОЛЛ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ,
ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ И КРЕВЕТКОЙ С ПРЯНЫМ СОУСОМ «СПАЙСИ»
260 г

РОЛЛ ТЕМПУРА С КРАБОМ

1 600

TEMPURA ROLL WITH CRAB

ТЕПЛЫЙ РОЛЛ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, КРАБОМ И АВОКАДО
200 г

САШИМИ

SASHIMI

ЛОСОСЬ

1 300

SALMON

80 g

ТУНЕЦ

1 300

TUNA

80 g

УГОРЬ

1 300

EEL

80 g



CET SUSHI SET

CET «LE ROUGE»:
РОЛЛЫ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ», «КАЛИФОРНИЯ»,
«SIBERIA», «ДРАКОН», САШИМИ ЛОСОСЬ,
САШИМИ ТУНЕЦ

12 500

LE ROUGE SET:
PHILADELPHIA, CALIFORNIA, SIBERIA,
DRAGON ROLLS, SALMON SASHIMI, TUNA SASHIMI
1000 г

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

МЕДОВИК

HONEY CAKE
120 г

800

ЧИЗКЕЙК КЛУБНИЧНЫЙ

STRAWBERRY CHEESECAKE
180 г

800

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

CHOCOLATE FONDUES
80/50 г

800

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ ПЛАТО

FRUIT AND BERRY PLATEAU
2500 г

13 000

ФРУКТОВОЕ ПЛАТО

FRUIT PLATEAU

АНАНАС, ВИНОГРАД, ГРЕЙПФРУТ, АПЕЛЬСИН, МАРАКУЙЯ,
ГРАНАДИЛЛА, ПАТАХАЙЯ, ПАПАЙЯ, МАНДАРИН, ЯБЛОКО, ГРУША, КИВИ
1800 г

9 000

ЯГОДНОЕ ПЛАТО

BERRY PLATEAU

КЛУБНИКА, МАЛИНА, ГОЛУБИКА, ЕЖЕВИКА
500 г

8 000

