

# ЗАКУСКИ

## Паштет из цесарки с желе из мадеры и бальзамиком из шиповника

*с изюмом в вине, фундуком, гречневыми хлопьями и луковым хлебом*

140 г **445.-**

## Домашние малосольные овощи

*малосольные огурцы, острый перец, перец лечо, черри, квашеная капуста, красный лук, душистое масло*

260 г **475.-**

## Брускетта с ростбифом, руколой и кремом из сыра фета

*с острыми огурцами, рукколой, кремом фета и луковым айоли*

175 г **495.-**

## Кубанское сало с мороженым из бекона и домашней горчицей

*сало в укропе, сало в паприке, зеленый лук и красный маринованный, квашеная капуста, душистое масло, укроп, хлеб мулен руж, домашняя горчица*

250 г **495.-**

## Свежие кубанские овощи

*черри, огурец, болгарский перец, романо, брокколи, цукини, морковь, мятный йогуртовый соус*

310/40 г **535.-**

## Индейка в соусе тоннато

*с каперсами, артишоками, рукколой, соусом вителло и зернистой горчицей*

170 г **540.-**

# ЗАКУСКИ

Тартар из брянской телятины  
с эспумой пармезан

*с трюфельным маслом и гренками из бородинского хлеба*

140 г **560.-**

Брускетта с форелью, гуакамоле  
и сливочным сыром

*с рукколой и зеленым маслом*

145 г **620.-**

Печёные перцы с домашним  
сыром и соусом из тунца

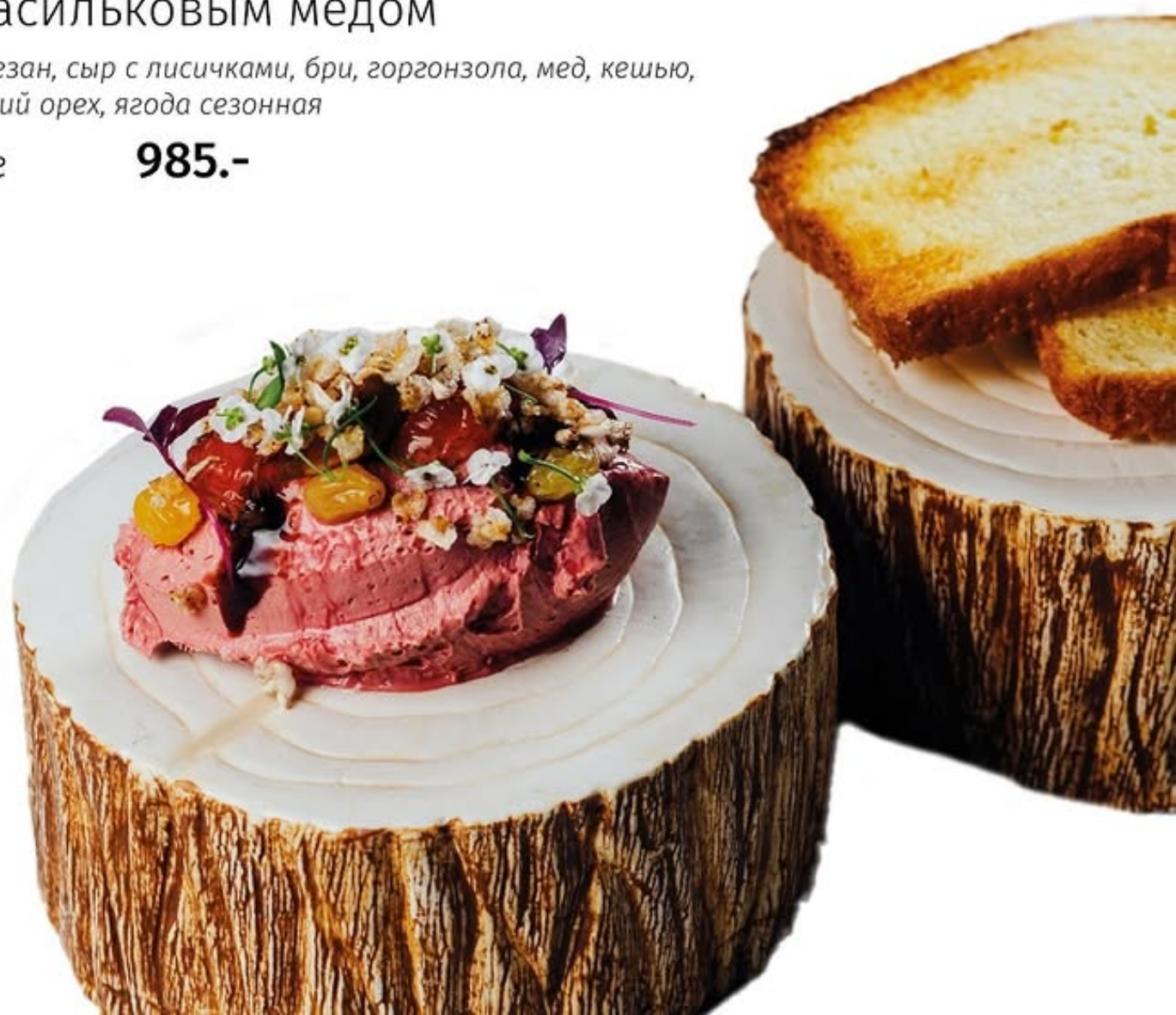
*с брынзой и сыром пармезан*

170 г **685.-**

Ассорти ароматных сыров  
с васильковым медом

*пармезан, сыр с лисичками, бри, горгонзола, мед, кешью,  
грецкий орех, ягода сезонная*

220 г **985.-**



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный сыр с трюфельным медом

*с вишневым соусом, соусом из черной смородины и миндалем*

135 г **485.-**

Баклажаны в устричном соусе  
с домашней страчателлой и томатами

*с черри, базиликом и кинзой*

200 г **570.-**

Печёная капуста с креветками  
в кунжутном соусе с пармезаном

*с муссом пармезан, тертым сыром пармезан и миндальным орехом*

230 г **585.-**

Кальмар с жареным ромейном  
в азиатском сливочном соусе

*с черри, кунжутом и хлопьями чили*

230 г **665.-**



# САЛАТЫ

Салат со шпинатом, брокколи  
и авокадов имбирной заправке

*с огурцом и романо*

160 г **435.-**

Салат с индейкой и хрустящим  
чили-баклажаном

*с томатами, красным луком, салатом фризе и фирменным соусом*

160 г **495.-**

Цезарь с куриной грудкой

205 г **495.-**

Цезарь с креветками

195 г **675.-**

Салат со страчателлой, томатами и авокадо

*с базиликом и оливковым маслом*

240 г **685.-**

Салат с кальмаром и бобами эдамаме

*со шпинатом, рукколой, цветной капустой, брокколи,  
авокадо, кинзой и заправкой из вяленых томатов*

260 г **715.-**

Салат с креветками и цукини

*с огурцами, авокадо, цукини, рукколой, кинзой  
и заправкой из вяленых томатов*

220 г **795.-**

# СУПЫ

## Наваристый куриный бульон с домашней лапшой

*с перепелиным яйцом, зеленью и курочкой*

330 г **350.-**

## Зеленый борщ с томленой говядиной

*с щавелем, картофелем, зеленью, луком, морковью,  
перепелиным яйцом и сметаной*

330 г **395.-**

## Томлёный в печи суп из трех видов грибов с курицей

*с картофелем, опятами, белыми грибами, подосиновиками,  
зеленью, морковью, трюфельным маслом и сметаной*

350 г **425.-**

## Поморская сливочная уха с форелью, треской и икрой летучей рыбы

*с картофелем, морковью, зеленью и помидорами конкассе*

350 г **575.-**

# ВЫПЕЧКА

## Пирожки с яйцом, зелёным луком и щавелем

*со сметаной*

100 г/2 шт **150.-**

## Пирожки с курочкой и грибами

*со сметаной*

100 г/2 шт **150.-**

# ВЫПЕЧКА

## Хлебная корзина с луковым маслом

*луковый хлеб, мулен руж, чиабатта, кофейное масло*

145 г **150.-**

## Полдюжины домашних блинов

*с домашним вареньем и сметаной*

330/50 г **295.-**

## Посикунчики с молодым цыплёнком

*со сметаной и соусом из спелых томатов*

160 г **395.-**

## Большая пинцета с ростбифом

*с сулугуни, моцареллой, рукколой, салатом фризе, каперсами, томатами и трюфельным маслом*

335 г **615.-**

## Большая пинцета «4 сыра»

*с сулугуни, моцареллой, сыром пармезан, горгондзоллой, грушей, кешью, рукколой, салатом фризе и трюфельным маслом*

335 г **655.-**

## Большая пинцета с хрустящими баклажанами

*с сулугуни, моцареллой, хрустящими баклажанами, рукколой, салатом фризе, томатами и фирменным соусом*

375 г **585.-**

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Вареники с картофелем и грибами

*под соусом из пармезана*

220 г **345.-**

Пельмени из трех видов мяса

*с картофельным пюре, горчичным соусом, хрустящим луком, зеленым луком и икрой палтуса*

285 г **420.-**

Филе индейки по-строгановски с грибами

*с картофельным пюре, огурцами и чипсами из шампиньона*

360 г **695.-**

Бедро цыпленка с кус-кусом  
в соусе из пармезана

*с запеченой морковью, брокколи с соусом каччо пеппе и трюфельным жу*

330 г **710.-**

Кубанские равиоли  
с креветками в соусе биск

*с вялеными томатами, креветочными чипсами и муссом пармезан*

280 г **785.-**

Утиная грудка в винном соусе  
из красной смородины

*с морковным кремом, вяленой свеклой и шпинатом*

220 г **845.-**

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Говяжьи щёчки в соусе демиглас  
с пшеничной кашей

*с вешенками, чесночным маслом, картофельными чипсами и сыром пармезан*

320 г **845.-**

Креветки с пастой орзо в соусе биск

*с муссом из пармезана и трюфельным маслом*

280 г **890.-**

Стейк из форели с бурым рисом  
и соусом терияки

*с сыром пармезан, цукини, редисом и цветной капустой*

270 г **960.-**

Стейк из говядины  
в соусе из пармезана

*с картофелем, соусом каччо пеппе, зеленым луком, цукини  
под соусом "Черный перец"*

320 г **1140.-**





# СТЕЙКИ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

## Антрекот из свинины

*с мятым картофелем и аргентинским соусом*

100 г **445.-**

## Из говяжьей вырезки

*с соусом из спелых томатов, помидором гриль и муссом пармезан*

100 г **945.-**

## Свинные ребра в соусе «Чёрный перец»

300 г **1 200.-**

## Стейк Рибай

*с аргентинским соусом, помидором гриль и муссом пармезан*

100 г **1 250.-**

## Креветки на гриле

*с лимоном в чесночном масле*

100 г **710.-**

## Филе судака

*с лимоном и соусом чимичури*

100 г **510.-**

## Кальмар на гриле в сливочном унаги с кукурузным кремом

*в пряном масле на травах, со шпинатом и цукини*

200 г **645.-**

## Из форели

*с лимоном*

100 г **940.-**

## Дорадо

*с лимоном*

1 шт **1 300.-**

# БИФШТЕКСЫ ФИРМЕННЫЕ

## Бифштекс из цесарки с перлотто

*с шампиньонами, сычуанским соусом и муссом пармезан*

320 г **595.-**

## Бифштекс «Солсбери 1897 г.»\*

*с зеленым горошком, яйцом пашот, битыми огурцами, кинзой и сливочно-перечным соусом*

300/30 г **695.-**

## Фирменный бургер с котлетой из мраморной телятины

*с красным луком, томатом, огурцами, сыром чеддер, салатом айсберг, с соусом барбекю и фирменным соусом*

350 г **665.-**

## Крабовый бифштекс с картофельным пюре

*с брокколи и сливками*

260 г **870.-**

## Бифштекс из мраморной говядины в соусе «Чёрный перец»

*с вешенками, цукини, трюфельным жу и муссом пармезан*

300 г **985.-**

## Большой фирменный бифштекс

*с сыром сулугуни, огурцами, помидорами конкассе, редисом и соусом демигляс*

375 г **1 220.-**

\* Вкуснейший стейк придумал в 1897 году врач Джеймс Солсбери, пропагандирующий мясную диету. Он считал, что именно питание является главным фактором здоровья человека. Стейк Джеймс Солсбери готовил из говяжьего фарша и рекомендовал есть его 3 раза в день

# ГАРНИРЫ

Картофель фри

100 г **180.-**

Картофельное пюре с пармезаном

150 г **180.-**

Бурый рис с пармезаном

100 г **230.-**

Мятый картофель на огне  
с копченой сметаной

150 г **245.-**

Овощи гриль

*кабачок, помидор, болгарский перец, шампиньон*

200 г **380.-**



# СОУСЫ

## Аргентинский

*красный соус из спелых овощей (томаты, болгарский перец), кинзы, аджики и острого перца*

50 г **80.-**

## Барбекю

*с дымком*

50 г **110.-**

## Демиглас

*ароматный соус из мясного бульона, овощей и трав*

50 г **150.-**

## Метродотель

*перечный соус с азиатским акцентом, выпаренный на курином бульоне и вине*

50 г **90.-**

## Сырный

50 г **140.-**

## Табаско

50 г **90.-**

## Чесночный

50 г **90.-**

# ДЕСЕРТЫ

## Фирменный «Наполеон»

*с клубничным мороженым и сезонными ягодами*

240 г **410.-**

## «Шоколадный Брауни» под нежным сметанным кремом

*с грецким орехом, вафельной крошкой и сезонными ягодами*

190 г **415.-**

## Чизкейк «Орео-Тирамису»

180 г **445.-**

## «Банановый Баноффи»

*с шоколадной крошкой, жидким шоколадом  
и сезонными ягодами*

220 г **465.-**

## Знаменитая «Анна Павлова»

*с малиновым кампоте, лаймовым ганашем,  
мороженым и сезонными ягодами*

300 г **745.-**

Леон Арбо, "Прелестница"

