

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА* SEASONAL OFFER FROM THE CHEF*

Салат с жареным цыпленком, лисичками и шпинатом Salad with fried chicken, chanterelles and spinach	950 ₺
Ризотто с жареными лисичками и песто из свежих трав Risotto with fried chanterelles and fresh herb pesto	1100 ₺
Кампанелле с лисичками и молодым горошком в трюфельном соусе Campanelle with chanterelles and baby peas in truffle sauce	1100 ₺
Стейк мачете из мраморного бычка с лисичками, шпинатом и грибным консоме Marble bull machete steak with chanterelles, spinach and mushroom consommé	1750 ₺
Молодой картофель с жареными лисичками и "щучьей" сметаной Baby potatoes with fried chanterelles and "pike" sour cream	850 ₺
Шоколадный десерт с вареньем из лисичек Chocolate dessert with chanterelle jam	590 ₺

RAW BAR*

Морские ежи (цена за 100 г) Sea urchin (price per 100 g)	400 ₺
Устрица средиземноморская (цена за 1 шт.) Mediterranean sea oyster (price for 1)	650 ₺
Устрица Розовая Джоли (цена за 1 шт.) Pink Joli oyster (price for 1)	1100 ₺
new Крудо из морского гребешка с трюфельным юдзу, апельсинами и клубникой Scallop crudo with truffle yuzu, oranges and strawberries	1100 ₺
new Тартар из лосося с соусом из цитрусовых и свежей малиной Salmon tartare with citrus sauce and fresh raspberries	1150 ₺

НАША КОПТИЛЬНЯ (ЦЕНА ЗА 100 Г) SMOKEHOUSE (PER 100 G)

Атлантический лосось холодного копчения* Cold smoked Atlantic salmon*	1250 ₺	Утиная ножка горячего копчения Smoke-cured duck leg	850 ₺
Копченый тунец Smoke-cured tuna	990 ₺	Пастроми из индейки Turkey pastrami	670 ₺
Палтус холодного копчения* Cold-smoked halibut*	990 ₺	Пастроми из говядины Beef pastrami	890 ₺

С 12:00 до 17:00 по будням на все меню 20% скидка.

Скидки не распространяются на блюда отмеченные * и на компании от семи гостей.

Уважаемые гости! Если у вас есть аллергия на какой-либо пищевой продукт, просьба сообщить об этом вашему официанту.

ЗАКУСКИ & САЛАТЫ / STARTERS & SALADS

Ассорти закусок в греческом стиле Assorted appetizers in Greek style	980 ₺
Тапас сет Tapas set	2190 ₺
Блюдо сыров с трюфельным медом и мостардой Cheese plate with truffle honey and mostarda	1480 ₺
Прошутто крудо (цена за 60 г) Prosciutto crudo (price per 60 g)	850 ₺
Профитроли с камчатским крабом и соусом из печеного яблока Profiteroles with Kamchatka crab and baked apple sauce	1100 ₺
Паштет из птицы с чатни из манго Poultry pate with mango chutney	830 ₺
Оливки (за 100 г) Olives (price per 100 g)	350 ₺
Брускетта с томатами, страчателлой и таджасскими оливками Bruschetta with tomatoes, stracciatella and taggiasca olives	890 ₺
Брускетта с камчатским крабом, сладкими томатами и авокадо Bruschetta with Kamchatka crab, sweet tomatoes, and avocado	1190 ₺
Брускетта с ростбифом, печеными овощами и кунжутным соусом Bruschetta with roast beef, baked vegetables and sesame sauce	890 ₺
Тартар из мраморного бычка со «снегом» из пармезана Marble steer tartare with parmesan "snow"	1100 ₺
Греческий салат с хрустящей лепешкой Greek salad with crispy tortilla	850 ₺
Теплый салат с языком, узбекскими томатами и зеленой тахини Warm salad with veal tongue, Uzbek tomatoes and green tahini	890 ₺
new Салат с арбузом, рассольным сыром и ежевикой Salad with watermelon, pickled cheese and blackberries	550 ₺
new Салат из манго и авокадо с креветками и кремом из арахиса Mango and avocado salad with shrimp and peanut cream	890 ₺
Салат из узбекских томатов с авокадо и паназиатским соусом Uzbek tomato salad with avocado and Panasian sauce	790 ₺
Салат из хрустящих баклажан с медово-горчичным соусом Crispy Eggplant salad with honey mustard sauce	790 ₺
Листья салата с камчатским крабом и апельсином Lettuce with kamchatka crab and orange	1150 ₺
Салат из авокадо с японским угрем и сливочным сыром Avocado salad with Japanese eel and cream cheese	1130 ₺
Большой зеленый салат Big green salad	650 ₺
Салат из свежих овощей Fresh vegetables salad	690 ₺

СУПЫ / SOUPS

Гаспачо с дальневосточным крабом и крымской клубникой* Gazpacho with Far Eastern crab and Crimean strawberries*	1200 ₺	Куриный бульон с домашней лапшой и брокколи Chicken broth with homemade noodles and broccoli	450 ₺
Гаспачо с тартаром из овощей и морепродуктами Gazpacho with vegetable tartare and seafood	920 ₺	Минестроне с песто и пармезаном Minestrone with pesto and parmesan	600 ₺
Окрошка с томленным языком и горчичным мороженым на квасе / на кефире Okroshka with stewed tongue and mustard ice cream on kvass / on kefir	550 ₺	Том ям с морепродуктами и кокосовым «снегом» Tom yum with seafood and coconut "snow"	990 ₺
Окрошка с овощами Okroshka with vegetables	400 ₺	Борщ с пастроми из говядины, копченым салом и бородинским хлебом Borscht with beef pastrami, smoked salo and borodinsky bread	690 ₺

РИЗОТТО & ПАСТА / RISOTTO & PASTA

new	Ризотто с креветками ваннамэй и манго Risotto with wannamei shrimp and mango	950 ₺
	Сливочное ризотто с крабом и хрустящим кабачком Creamy risotto with crab and crispy zucchini	1100 ₺
	Паста Арабьята с креветками Arabiata pasta with shrimp	1150 ₺
	Паста Арабьята со сладкими томатами и страчателлой Arabiata pasta with sweet tomatoes and strachatella	1050 ₺
	Лингвини с морепродуктами (на выбор: в томатном соусе / в сливочном соусе) Linguini with seafood (on your choice: in tomato sauce / in creamy sauce)	1150 ₺
new	Папарделле с рагу из кролика и рикоттой из нашей коптильни Papardelle with rabbit stew and ricotta from our smokehouse	1280 ₺

РЫБА & МЯСО / FISH & MEAT

	Котлеты из камчатского краба с картофельным пюре и соусом из щучьей икры Kamchatka crab chops with mashed potatoes and pike caviar sauce	1250 ₺
	Синекорый палтус со сливочным ризотто, кальмаром и соусом из зелени Blue halibut with creamy risotto, squid and green sauce	1250 ₺
new	Дорадо с печеным перцем и кремом из феты Dorado with baked pepper and feta cream	1300 ₺
	Лосось с пюре из батата со шпинатом и цитрусовым соком Salmon with sweet potato puree, spinach and citrus sauce	1490 ₺
	Котлета из дикого оленя с брусникой и пюре из сельдерея Wild deer chop with lingonberries and celery puree	1200 ₺
new	Говяжье ребро с пюре из пастернака и соусом из ягод Beef rib with parsnip puree and berry sauce	1900 ₺
	Томленая говядина с пюре, демигласом из овощей и томатами «кимчи» Stewed beef with mashed potatoes, vegetable demiglas and kimchi tomatoes	1190 ₺
	Утиная ножка с томленой грушей и соусом из печеных яблок Duck leg with stewed pear and baked apple sauce	1250 ₺

НАШ ГРИЛЬ (ЦЕНА ЗА 100 Г) HOUSE GRILL (PER 100 G)

Стейк Мачете Steak Machete	900 ₺	Филе Дорадо на гриле Grilled Dorado fillet	900 ₺
Нью-Йорк стейк из мраморной говядины* Marble veal New York steak*	990 ₺	Тигровые креветки Tiger prawns	790 ₺
Филе миньон с соусом BBQ* Fillet mignon with BBQ sauce*	920 ₺	Кальмар Grilled squid	690 ₺
Корейка ягненка с нашей аджикой Lamb loin with adjika	1350 ₺	Камчатский краб* Grilled Kamchatka crab*	1150 ₺
Стейк лосося* Grilled Salmon Steak*	1250 ₺	Осьминог* Grilled octopus*	1690 ₺
		Дальневосточный гребешок* Grilled Russian far-east scallops*	1420 ₺

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

<small>new</small> Перец Рамиро с кремом из феты Ramiro pepper with feta cream			790 ₺
<small>new</small> Печеный батат с греческим йогуртом Baked sweet potato with Greek yogurt			550 ₺
Молодой картофель со сметаной и щучьей икрой New potatoes with sour cream and pike caviar			590 ₺
Овощи на гриле Grilled vegetables			690 ₺
Спаржа на гриле Grilled asparagus			750 ₺
<small>new</small> Брокколи на гриле с айоли из имбиря Grilled broccoli with ginger aioli			490 ₺

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Фруктово-ягодная тарелка Fruit and berry plate	2900 ₺	Земляничный пирог Strawberry pie	990 ₺
Чизкейк с земляникой Cheesecake with strawberries	590 ₺	Мятная панна котта с ягодами Mint panna cotta with berries	570 ₺
Бейлис торт с соленой карамелью Coffee cake with salted caramel	610 ₺	Павлова с вишней Pavlova with cherry	520 ₺
Фисташковый рулет со свежей малиной Pistachio roll with fresh raspberries	610 ₺	Десерт "Эскимо" Dessert "Eskimo"	550 ₺
Медовик с "цитрусовой" сметаной Honey cake with citrus sour cream	590 ₺	Торт "Сникерс" с кремом из белых грибов Cake "Snickers" with cream of porcini mushrooms	590 ₺

A 20% discount is offered on the whole menu on workdays from 12:00 to 17:00.
Discounts do not apply to dishes marked with * and in the company of seven guests.
Dear customers! If you suffer from food allergies, please speak to your waiter.