

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ УВИДЕТЬ КРАСОЧНОЕ
МЕНЮ С ИЗОБРАЖЕНИЕМ И ОПИСАНИЕМ
БЛЮД, ТО ПЕРЕЙДИТЕ ПО QR КОДУ



Закуски

ХЛЕБ И МАСЛО Тыквенный хлеб с весенним маслом (кориандр, чеснок, специи)	330 ₺
МИДИИ С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ Мидии на кокосовом молоке с белым вином и пряными травами, подаются с обжаренным на гриле амарантовым хлебом	790 ₺
ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ Тар-тар из говядины в традиционной заправке и бородинским хлебом	790 ₺
ГРЕНКИ РЖАНЫЕ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН Ржаные гренки с сыром Пармезан. Подаются с соусами Сырным и Дзадзyki	330 ₺
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С СОУСОМ КХА Креветки в сухарной панировке с соусом кха	660 ₺
ГЕДЗА С КРЕВЕТКАМИ Классические японские пельмени с тигровыми креветками. Подается с соусом понзо	570 ₺
РЕБРА С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ Свинные ребра су-вид, запеченные в соусе барбекю с азиатскими нотами	790 ₺
КРОКЕТЫ СЫРНЫЕ Крокеты с сырной начинкой и ягодным соусом	490 ₺
МЯСНОЕ АССОРТИ Ассорти из двух видов салями с прошутто, копчеными крекерами и оливками	890 ₺
СЫРНОЕ АССОРТИ Ассорти традиционных сыров с орехами, оливками, вялеными томатами, сливочным сыром и брынзой	790 ₺
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ Тонко нарезанная говяжья вырезка, подается с трюфельным соусом, свежей рукколой и муссом из сыра Пармезан	790 ₺
ПИВНОЕ ПАЛЕТЕ Луковые кольца, кольца кальмара, креветки темпура, крылья буфало, кнуты из птицы, соус чили-майонез, соус BBQ, соус спайси	1290 ₺
ОЛИВКИ КАЛАМАТА	390 ₺

Салаты

САЛАТ ЦЕЗАРЬ Классический салат с куриным бедром, заправкой Цезарь и пряной крошкой панграта	660 ₺
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ Классический салат с тигровыми креветками гриль, заправкой Цезарь и пряной крошкой панграта	760 ₺
САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И МЕДОВО - ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ Микс-салат с маринованным огурцом и томатами черри с обжаренным стейком фланк в медово-горчичной заправке	770 ₺
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ Микс салатов в сочетании со свежими огурцами, томатами и красным луком, дополненный болгарским перцем и сыром Фета	540 ₺
САЛАТ С ТУНЦОМ И ГРЕЙПФРУТОМ Микс салатов с азиатской заправкой, тунцом жареным на гриле, маринованными беби початками кукурузы, сегментами грейпфрута и яйцом пашот	790 ₺
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА Салат с хрустящими баклажанами, спелыми томатами, листочками мяты и кинзы в базиликово-кунжутной заправке с добавлением сладкого чили и нежного мусса из пармезана	590 ₺

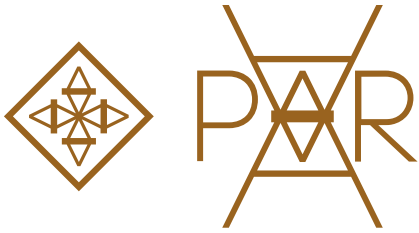
Супы

БОРЩ Традиционный свекольный суп с говядиной, в сопровождении чеснока, зеленого лука, сала и чернослива, подается с домашней лепешкой	540 ₺
РАМЕН С КУРИЦЕЙ Наваристый бульон с курицей кацудон, лапшой рамен, маринованным яйцом, ароматными маслами и орехами	595 ₺
ТОМ-ЯМ Кисло-сладкий суп с кальмарами, креветками и шампиньонами в кокосовом молоке	690 ₺
СЫРНЫЙ СУП Сливочный суп с сыром и попкорном	450 ₺
КУРИНЫЙ БУЛЬОН Наваристый куриный бульон с филе, домашней лапшой и яйцом пашот	390 ₺

Паста

КРЕВЕТКИ С ИНДЕЙКОЙ В ШАМПАНСКОМ С ПТИТИМОМ Креветки и филе индейки, приготовленные в шампанском, с гарниром из птитима и муссом из сыра Пармезан	790 ₺
РИЗОТТО С ФИСТАШКАМИ И МОРЕПРОДУКТАМИ Ризотто с морепродуктами в сочетании с фисташковой пастой, белым вином и сыром пармезан	890 ₺
РИМСКАЯ КАРБОНАРА Традиционная римская паста с сыром пекорино, грана падано и беконом	690 ₺
РИГАТОНИ БОЛОНЬЕЗЕ Традиционная паста с мясным соусом и базиликом	630 ₺
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ Сливочная паста с креветками, зеленым яблоком, цуккини, устричным соусом и цедрой лайма	790 ₺
	200 ₺

С дополнительной информацией об основных потребительских свойствах предлагаемой продукции Вы можете ознакомиться в уголке потребителя на входе в заведение. Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.



ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ УВИДЕТЬ КРАСОЧНОЕ
МЕНЮ С ИЗОБРАЖЕНИЕМ И ОПИСАНИЕМ
БЛЮД, ТО ПЕРЕЙДИТЕ ПО QR КОДУ



Горячие блюда

КАЛЬМАР ГРИЛЬ С ОВОЩНЫМ СОТЕ

Кальмар, приготовленный на гриле,
с традиционным овощным соте

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ С ПЮРЕ

Домашние котлеты с картофельным пюре и грибным соусом

ПАСТА ОРЗО С МУССОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Нежная паста орзо с добавлением пармезана,
сливок, трюфельной пасты и воздушным муссом
из благородных белых грибов

СТЕЙК ФЛАНК С ТОЛЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Стейк Фланк, приготовленный на гриле, в сопровождении
молодого картофеля со свиными шкварками

ТЕНДЕРЛОЙН В ТРАДИЦИОННОМ ИСПОЛНЕНИИ

Стейк из говяжьей вырезки с картофельным
французским пюре с соусом демиглас

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Мраморная говядина, грибы, лук в сливочном соусе
со сметаной и горчицей. Подается с картофельным пюре,
маринованным огурцом и луком фри

ШАШЛЫК КУРИНЫЙ

Куриное бедро, маринованное с добавлением мяты,
приготовленное на угольном гриле, с армянским лавашом,
свежими овощами, зеленью и соусом

ШАШЛЫК СВИНОЙ

Свиная шея, маринованная в пивном маринаде,
приготовленная на угольном гриле, с армянским лавашом,
свежими овощами, зеленью и соусом

Гарниры

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

Картофельные дольки с чесноком и зеленью
с сырным соусом или соусом барбекю

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Американская классика
с сырным соусом или соусом барбекю

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Приготовленные на гриле овощи: цукини,
баклажан, паприка, красный лук

РИС ЖАСМИН

Пицца и бургеры

ПИЦЦА С ХАМОНОМ И РУККОЛОЙ

Пицца с томатным соусом, моцареллой,
хамоном и пармезаном. Подается с легким
чесночным соусом для бортиков

ПИЦЦА 4 СЫРА

Пицца с четырьмя видами сыра и соусом.
Подается с легким чесночным соусом для бортиков

ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ

Пицца со сливочным сыром и моцареллой, с карпаччо
из лосося, рукколой и соусом терияки. Подается
с легким чесночным соусом для бортиков

ПИЦЦА КАРБОНАРА

Пицца со сливочным соусом, моцареллой, луком,
копченым беконом и пармезаном. Подается с легким
чесночным соусом для бортиков

ПИЦЦА МАРГАРИТА

Пицца с томатным соусом, моцареллой, слайсами томата
и томатным соусом. Подается с легким чесночным
соусом для бортиков

ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

Пицца с моцареллой и пепперони под томатным соусом.
Подается с легким чесночным соусом для бортиков

ДЖЕК БУРГЕР

Бургер с соусом Джек Дэниэлс,
луком фри и овощами

МЕКСИКАНСКИЙ БУРГЕР

Острый бургер с сыром чеддер,
перцем халапеньо и овощами

ЧИЗБУРГЕР

Бриошь с говяжьим бифштексом,
соусом сальса и сырным соусом чеддер

Десерты

КОКОС

Мягкий кокосовый мусс с лаймовой кислинкой.
Необычная подача в съедобном кокосе

КАРАМЕЛЬНЫЙ УЛЕЙ

Нежный карамельный десерт с необычной подачей

ЧЕРЕМУХОВЫЙ БРАУНИ С МУССОМ

Воздушный черемуховый брауни с муссом
из вареной сгущенки, бананами и орехами

ПАРЯЩАЯ ПЛАНЕТА

Нежный сливочный мусс
в шоколаде, парящий над столом

РАСТЕНИЕ ХЕСТОНА

Итальянский кофейный десерт в прочтении Хестона

ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

Пирожное картошка с гелем маракуйя
и пряничным кремом маскарпоне

ФОНДАН

Шоколадный кекс с жидкой сердцевинкой
в сопровождении сливочного мороженого

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

АССОРТИ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

С дополнительной информацией об основных потребительских свойствах предлагаемой продукции Вы можете ознакомиться в уголке потребителя на входе в заведение. Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.

750 ₺

890 ₺

590 ₺

740 ₺

1250 ₺

1350 ₺

830 ₺

630 ₺

690 ₺

640 ₺

890 ₺

690 ₺

540 ₺

690 ₺

690 ₺

690 ₺

630 ₺

200 ₺

200 ₺

200 ₺

250 ₺

200 ₺

510 ₺

510 ₺

450 ₺

510 ₺

450 ₺

480 ₺

540 ₺

690 ₺

690 ₺

250 ₺