

# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

**Теплый салат с мраморной говядиной и белыми грибами**

510 ₺



КАРМЕНЕР Ресерва Санта Каролина, Долина Рапель, Центральная долина 410 ₺

**Салат из бакинских овощей**

490 ₺

**Легкий салат с сыром Тет де Муан, грушей и инжирным вареньем**

540 ₺

**Гужер с тигровыми креветками и шпинатом**

610 ₺



КОТ ДЮ РОН БЛАН Селье де Шартрё "Шевалье д'Антельм", Долина Роны 390 ₺

**Тартар из баклажана с пюре из черных оливок**

390 ₺



ВЕРДИККИО ДЕИ КАСТЕЛЛИ ДИ ЙЕЗИ Классико Умани Ронки Вилла Бианки, Марке 2150 ₺

**Копченая утиная грудка с салатом из сельдерея**

480 ₺



ПРОКСИМО Маркес де Рискаль, Риоха 390 ₺

**Лосось су-вид с муссом из хрена и шпинатным соусом**

510 ₺



ПИНО ГРИДЖО Прадио "Приара", Фриули 410 ₺

**Тартар из фермерской говядины на подушке из персика и хрена**

580 ₺



КЪЯНТИ Казама Фонтегайя, Тоскана 390 ₺

**Сет закусок к белому вину**

Лосось су-вид с муссом из хрена

Сыр Тет де Муан с инжирным вареньем

Гречневые оладьи с салатом из камчатского краба

540 ₺

**Сет закусок к красному вину**

Бабагануш с вялеными томатами

Тартар из говядины

Прошутто ди парма

540 ₺

Сумма указана в рублях с НДС 18%. Обслуживание в стоимость не входит. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана.



Лучшее эногастрономическое сочетание

# СУПЫ

Крем-суп из цукини с аранчини с мясом краба

450 ₺

Суп из фенхеля с грибным жульеном

480 ₺

Консоме из лесных грибов с  
луковыми пельменями

460 ₺

Легкий суп с морепродуктами

620 ₺

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Аньолотти с уткой и шафрановым соусом

480 ₺

Орзо с тигровыми креветками

680 ₺

Равиоли с брандадой из трески

690 ₺

Медальоны из телятины с жареными вешенками и  
картофельным пюре

1470 ₺



ШИРАЗ Пенфолдс Кунунга Хилл, Южная Австралия 3750 ₺

Маринованные в хересе телячьи щечки с пюре из  
сельдерея и карамелизированной свеклой

620 ₺



МАЛЬБЕК Луиджи Боска, Мендоса 3650 ₺

Утиная грудка со шпецле

850 ₺



ШАТО ПОНТЕ САЛАНОН, О-Медок, Бордо 3600 ₺

Морской язык на подушке из шпината с кедровым  
орехом и перепелиным яйцом

890 ₺

Грудка цесарки на косточке с перцем пикильо,  
фаршированным рикоттой

560 ₺

Стейк сирлойн из мраморной говядины

1950 ₺



АМАРОНЕ ДЕЛЛА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА Классико Домини Венети 8350 ₺

Филе лосося с пюре из турнепса, глазированным  
цукини и соусом из каперсов

980 ₺



Лучшее эногастрономическое сочетание

# ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ МЕНЮ

## ИКРА

**Красная лососевая**

30 гр/540 ₹

**Черная осетровая**

50 гр/5200 ₹

Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами

**Сельдь с картофелем а-ля Пушкин и маринованным красным луком**

360 ₹

**Соленые белые грузди с луком шалот, сметаной и укропом**

390 ₹

**Традиционный борщ с чесночными пампушками и сметаной**

490 ₹

**Вареники с картофелем и грибами**

390 ₹

**Домашние пельмени в соусе из белых грибов**

540 ₹

**Обжаренное свиное филе с толченым картофелем и грибной поджаркой**

590 ₹



ШИНОН Домэн Ольга Раффол "Ле Пикас", Долина Луары 5950 ₹

**Котлета по-киевски с картофельным пюре и зеленью**

650 ₹

**Бефстроганов с грибами в сливочном соусе и драниками**

890 ₹



ПИНО НУАР Луи Макс Бошарм, Бургундия 5150 ₹

**Домашний морс**

0,3 л/110 ₹

1 л/ 350 ₹

**Хреновуха**

Настойка на водке, хрене, имбире и мёде

**Клюковка**

Настойка на водке, клюкве и мёде

**Перцовка с корицей**

Настойка на водке, красном перце чили и корице

30 мл/150 ₹

150 мл/550 ₹



Лучшее эногастрономическое сочетание

# ДЕСЕРТЫ

**Графские развалины с клюквой**

330 ₹

**Карамельный мусс с маракуйей**

300 ₹

**Мороженое "Бабл Гам" с меренгой**

290 ₹

**Фисташковый чизкейк**

320 ₹

**Ассорти сыров**

Пармиджано реджано, Пекорино романо, Азиаго пресатто

750 ₹

**Домашнее мороженое**

Ваниль, шоколад, корица, маракуйя

100 ₹

**Домашний сорбет**

Лайм, красный апельсин, каркаде

100 ₹