

## СТАРТЫ

### / STARTERS / 点餐

#### БРУСКЕТТЫ

布鲁斯凯塔

*Bruschetta in assortment*

#### С ЛОСОСЕМ, АВОКАДО И ЯЙЦОМ ПАШОТ

/ 680

*With salmon, avocado and poached egg*

带有三文鱼

#### С РОСТБИФОМ И ЛУКОВЫМ СОУСОМ

/ 450

*With roast beef and onion sauce*

带有烤牛肉和洋葱酱

#### С ТУНЦОМ И СОУСОМ СВИТ ЧИЛИ

/ 550

*With tuna and sweet chili sauce*

带金枪鱼和甜辣酱沙拉

#### СЕВИЧЕ ИЗ ДОРАДО

/ 750

с дайконом, свежим огурцом и кунжутом

*Dorado ceviche with daikon,  
cucumber and sesame*

多拉多酸橘汁腌鱼  
四季萝卜、新鲜黄瓜、芝麻

#### ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

/ 1300

с красной смородиной и соусом чили-лимон

*Tuna tartar with red currant and chili-lemon sauce*

金枪鱼红醋栗和柠檬汁

#### ТАР-ТАР ИЗ СИБАСА

/ 700

с крошкой из Бородинского хлеба,  
лаймом и горчичным кремом

*Sea bass tartar with rye bread crumbs,  
lime and mustard cream*

煎鲈鱼团子: 波罗底诺面包屑  
酸橙和芥末奶油

#### ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ

/ 980

с битым авокадо и гренками

*Salmon tartar with mashed avocado  
and wheat toasts*

金枪鱼红醋栗和柠檬汁

#### КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

/ 1350

с авокадо и маслом на основе рукколы

*Salmon carpaccio with avocado  
and arugula oil*

三文鱼白汁红肉搭  
配牛油果和芝麻菜油

#### АНТИ-ВИТЕЛЛО

/ 2000

филе тунца с соусом из томленной говядины и каперсов

*Anti-vitello  
Tuna filet with meat sauce*

反维泰洛  
金枪鱼里脊炖牛肉和刺山柑酱

#### СЛАБОСОЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ

/ 800

с сыром филадельфия и ржаными тостами

*Lightly salted salmon with Philadelphia  
cheese and rye toasts*

带新鲜菠菜和甜瓜  
云的帕尔马火腿

**ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ**

/ 700

с бородинскими тостами и зернистой горчицей

*Beef tartar with rye toasts  
and grainy mustard*

牛肉团子: 黑面包和多粒芥末

**КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ**

/ 720

с томатными гренками и пармезаном

*Beef carpaccio with tomato croutons  
and parmesan*

金枪鱼酱小牛肉

**ВИТЕЛЛО ТОНАТО**

/ 850

с плодами каперсов и пармезаном

*Vitello Tonato with capers and parmesan*

金枪鱼酱小牛肉

**УТИНЫЙ ПАШТЕТ**

/ 450

с конфитюром из инжира и тостами из зернового хлеба

*Duck pate with fig confiture and grain bread*

彩色糖衣鸭脖加小甜面包

**КРАСНАЯ ИКРА**

/ 900

с пшеничными тостами

*Red caviar with wheat toasts*

红色或黑色鱼子酱配空气油小麦吐司

**БУРРАТА**

/ 950

в сопровождении сочных томатов и листьев шпината

*Burrata with juicy tomatoes  
and spinach leaves*莫扎里特 布拉达  
多汁番茄、菠菜叶**ВИННЫЙ СЕТ**

/ 1000

Домашние вяленые томаты, гриссини, оливки,  
артишоки, томатный дип и сыр эменталь*Wine set. Homemade sun-dried tomatoes,  
grissini, olives, artichokes,  
tomato dip and emmental cheese*酒盘 自制西红柿干  
干面包条、橄榄、香肠  
比萨、番茄酱和奶酪块、朝鲜蓟**ЖЮЛЬЕН ИЗ РАПАНОВ**

/ 750

*Rapana julienne*

红皱岩螺的菜丝汤

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия  
на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.

Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.

**СВЕЖИЕ УСТРИЦЫ**  
**FRESH OYSTER /**  
**新鲜的蚌肉**

**УСТРИЦЫ В АССОРТИМЕНТЕ**

/ 250

уточняйте у официанта. все устрицы подаются с тостами из ржаного хлеба, сливочным маслом и соусом на выбор: зелёный чили / миньонет

*An assortment of oysters. Ask your waiter. Oysters are served with rye toasts, butter and a sauce of your choice: green chili or mignonette.*

生蚝什锦: 请咨询服务员  
所有牡蛎都配有烤黑麦面包,  
黄油和酱汁可供选择:  
紫苏/青辣椒/小米。

**САЛАТЫ**  
**SALADS**      **沙拉**

**САЛАТ СО СВЕКЛОЙ**

/ 650

козьим сыром, миксом салата и яблочным пюре

*Salad with beetroot, goat cheese, salad mix and applesauce*

甜菜山羊奶酪  
色拉拌和苹果酱沙拉

**ОВОЩНОЙ САЛАТ**

/ 450

с тыквенными семечками. Заправляется сметаной или виноградным маслом на Ваш выбор

*Green salad with pumpkin seeds. Served with either sour cream or grape oil*

蔬菜沙拉和南瓜子。  
选用酸奶油或葡萄油

**САЛАТ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА**

/ 650

авокадо, киноа и сочными томатами

*Salad with straciatella, avocado, quinoa and juicy tomatoes*

斯特拉恰特拉奶酪  
牛油果藜麦多汁番茄沙拉

**САЛАТ С РОСТБИФОМ**

/ 600

тыквой, помидорами черри и тыквенными семечками

*Salad with roast beef, pumpkin, cherry tomatoes and pumpkin seeds*

沙拉配烤牛肉  
南瓜, 樱桃番茄和南瓜籽

**АВОКАДО- ГРИЛЬ**

/ 500

с сыром рикотта, медом и трюфельным маслом

*Grilled avocado with ricotta cheese honey and truffle oil*

烤牛油果和意大利乳清干酪, 蜂蜜和松露油

**САЛАТ С ПРЯНОЙ ГОВЯДИНОЙ**

/ 850

свежими овощами и соусом «зелёный чили»

*Salad with spicy beef, fresh vegetables and green chili sauce*

干碗, 黄瓜和黄瓜蔬菜沙拉

### САЛАТ С ТУНЦОМ

/ 1400

зеленой фасолью и итальянской заправкой

*Salad with warm tuna, green beans and Italian dressing*

金枪鱼沙拉 四季豆和意大利酱

### САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

/ 1150

молодым картофелем, печеными овощами  
и острой лимонной заправкой

*Octopus salad with young potatoes, roasted vegetables  
and spicy lemon dressing*

沙拉配章鱼, 年轻土豆,  
烤蔬菜和辣柠檬酱

### САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

/ 1000

авокадо и каперсами

*Shrimp salad with avocado and capers*

沙拉配虾, 鳄梨和罗勒

### САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

/ 1650

розовыми томатами и соусом «Чимичурри»

*Salad with king crab, pink tomatoes  
and chimichuri sauce*

帝王蟹粉红番茄沙  
拉搭配阿根廷青酱

## СУПЫ

## SOUPS

## 汤

### КУРИНЫЙ БУЛЬОН

/ 380

с лапшой

*Chicken broth with noodles and greenery*

鸡肉配饺子和香草

### УХА

/ 700

с лососем и судаком

*Ukha with salmon and pike perch*

鲑鱼和鲈鱼耳

### ТОМ ЯМ

/ 800

с древесными грибами, тигровыми креветками и гребешком

*Tom yam with ligneous mushrooms,  
prawns and scallops*

汤配蘑菇, 虎虾和扇贝

### ОСТРЫЙ МАРОККАНСКИЙ СУП

/ 550

с бараниной и тостами из чабатты

*Spicy Moroccan soup with lamb  
and wheat toasts*

摩洛哥辣汤  
配羊肉和恰巴塔烤面包

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия  
на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.

Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.

**ПАСТА И РИЗОТТО**  
**PASTA & RISOTTO**  
意大利焗饭

**ШПИНАТНАЯ ПАСТА** / 600

с моцареллой в томатном соусе

*Spinach pasta with mozzarella and tomato sauce* 马苏里拉奶酪番茄酱菠菜意面

**РАВИОЛИ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ** / 650

и сыром страчателла

*Ravioli with black truffle and straciatella chesse* 黑松露馅意大利饺

**ПАПАРДЕЛЛЕ С РОСТБИФОМ** / 600

белыми грибами в сливочном соусе

*Pappardelle with roast beef, porcini and creamy sauce* 奶油酱烤牛肉牛肝菌意面

**СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ** / 700

*Spaghetti with vongole in spicy oil sauce* 奶油酱意面

**ДОМАШНЯЯ ПАСТА С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ** / 950

*Homemade pasta with black truffle* 黑松露家常意面

**РИЗОТТО С МАКРЕЛЬЮ** / 600

*Risotto with Macrell* 烩饭和麦克雷尔

**РИЗОТТО С ТАР-ТАРОМ ИЗ ТУНЦА** / 950

*Risotto with tuna tartar* 金枪鱼炖饭

**ПЕННЕ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ** / 850

и вялеными томатами, вешенками в сливочном соусе

*Penne with kobe beef, sun-dried tomatoes, oyster mushrooms and cream sauce* 奶油酱番茄干牛肉直通粉

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.  
Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

## MAIN DISHES OF MEAT AND POULTRY

### 主要的肉类和菜类

#### КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ

/ 600

с глазированной грушей и пюре из цветной капусты

*Grilled chicken breast with glazed pear and cauliflower puree* 鸡胸肉烤釉梨和菜花泥

#### БИФШТЕКС С ОВОЩНЫМ РАГУ

/ 1000

*Beefsteak with vegetable stew*

煎大理石纹牛 排搭配炖蔬菜

#### УТИНАЯ ГРУДКА

/ 980

с запечённым фенхелем, яблочным пюре и вишневым соусом

*Duck breast with roasted fennel,  
apple puree and cherry sauce*

鸭胸配烤茴香, 苹果泥和樱桃酱

#### ТОМЛЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА

/ 1100

с овощами в пряном соусе

*Stewed beef breast with vegetables in spicy sauce*

辣酱炖牛肉

#### СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

/ 2500

с острым соусом

*New York steak with spicy sauce*

纽约牛排和辣酱

#### ФИЛЕ-МИНЬОН \*\* С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

/ 3500

и соусом из фуа-гра

*Filet mignon with black truffle and foie gras sauce*

免翁牛柳搭配黑 松露和鹅肝酱

#### СТЕЙК РИБАЙ \*\*\*

/ 3900

с соусом сальса

*Rib eye steak with salsa sauce*

酱汁牛排小腿

#### СТЕЙК МЯСНИКА

/ 1300

*Butcher's steak*

由卖肉者做的肉排

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.

Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.

**МЯСО НА ВЕС** *цена за 100 г*  
**MEAT TO WEIGHT** *price per 100 gr*  
**肉重/100g价格**

**СТРИПЛОЙН НА КОСТИ** / **850**  
*Club steak* 纽约客牛排

**СТЕЙК ТИ-БОУН** / **900**  
*T-bone steak* 小排

**СТЕЙК ПОРТЕР ХАУС\*\*** / **950**  
*Porterhouse steak* 牛排馆

**СТЕЙК ШАТОБРИАН** / **1180**  
*Chateaubriand steak* 夏多布里昂牛排

**СОУСЫ К МЯСУ** / **150/180**  
Нью-йорк / Сальса / Перечный / Грибной

*Sauces for meat* 加入肉类  
*New York / salsa / pepper / mushroom* 纽约/辣椒/蘑菇/莎莎/ 60克

\*\* Стейк Портерхаус из мраморной говядины Black Angus, 200 дней зернового откорма, 14 дней влажного вызревания, Prime. Мираторг.

Говядина Black Angus от Мираторг-это мраморное мясо молодых бычков особой мясной породы Абердин-Ангус, прошедших 200 дней зернового откорма. Благодаря уникальной генетике и системе откорма, говядина Black Angus имеет высокую мраморность, нежную структуру и яркий мясной вкус.

Мраморность-вкрапления внутримышечного жира в мясе, характерные для говядины от бычков мясных пород, прошедших специальный откорм. Во время приготовления внутримышечный жирок быстро тает и наполняет все мясо сочностью и уникальным вкусом. Prime-самая высокая категория мраморности по системе USDA. Стейки Prime лучше всего раскрывают насыщенный вкус и яркий аромат мраморной говядины. Вызревание говядины-предварительное хранение мяса в отрубках для размягчения волокон и усиления вкуса и аромата. При влажном вызревании мясо до 28 дней хранится в вакуумном пакете, а при сухом-не менее 28 дней в специальной камере со строгим контролем температуры и влажности.

\*\* Филе-миньон из мраморной говядины Black Angus, 200 дней зернового откорма, 14 дней влажного вызревания, Prime. Мираторг

Black Angus marble beef filet mignon, 200 days grain fed, 14 wet aging days, Prime. Miratorg

\*\* Black Angus Porterhouse marble beef, 200 days grain fed, 14 days wet aging, Prime. Miratorg

Miratorg Black Angus beef is a marble meat of young bulls of a special meat breed Aberdeen-Angus, grain-fed for 200 days. Due to the unique genetics and fattening system, Black Angus beef has a high marbling, delicate structure and rich meat taste.

Marbling - inclusion of intramuscular fat to the meat, common to beef from bull meat breeds that have gone through a special fattening. During cooking the intramuscular fat melts and fills the meat with juiciness and unique taste. Prime steaks reveal the rich taste and aroma of marbled beef in the best way.

Beef maturation - pre-storage of meat in cuts in order to soften fibers and enhance the taste and aroma. For wet ripening, the meat is stored in a vacuum bag for up to 28 days, and for at least 28 days in a dry chamber a special chamber with strict control of temperature and humidity.

\*\*\* Стейк Рибай из мраморной говядины Black Angus, 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime. Мираторг

Black Angus Ribeye marble beef steak, 200 days of grain-fed, 21 days of wet aging, Prime. Miratorg

ОСНОВНЫЕ  
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ  
И МОРЕПРОДУКТОВ  
MAIN DISHES  
OF FISH AND SEAFOOD  
海鮮主菜

- КАЛЬМАР ГРИЛЬ** / 600  
*Grilled squid* 茴香烤鱿鱼
- ЩУПАЛЬЦА КАЛЬМАРА** / 600  
с миксом салата и кунжутом  
*Squid tentacles with salad mix and sesame* 鱿鱼触角搭配沙拉和芝麻
- ГЛАЗИРОВАННАЯ СЕМГА** / 1350  
с пюре из зеленого горошка и цветной капусты  
*Glazed salmon with green pea and cauliflower puree* 糖果釉绿豆豌豆泥和菜花
- ДОРАДО** / 1380  
запечённая с лимонным сорго и томатами черри  
*Roasted dorado with lemon grass and cherry tomatoes* 烤柠檬高粱和樱桃番茄麒麟
- КАЛКАН** / 1300  
томленный с овощами в белом вине  
*Kalkan stewed in white wine with vegetables* 炖白葡萄酒中的蔬菜
- ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ** / 1500  
жареные в чесноке и остром перце  
*Prawns roasted with garlic and hot pepper* 大蒜和辣椒炒
- ЧЕРНОМОРСКИЙ КАЛКАН** / 950  
жареный на сковороде  
*Black Sea Kalkan fried in a pan* 黑海卡尔坎锅炒
- ОСЬМИНОГ ПО-ГАЛИСИЙСКИ** / 1800  
с печеным перцем и картофелем  
*Galician style octopus with roasted pepper and potatoes* 加利西亚章鱼与烤胡椒和土豆

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.  
Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.

**ТУНЕЦ**

с гуакамоле

*Tuna with guacamole*

/ 1700

鳄梨酱金枪鱼

**ГРЕБЕШКИ ГРИЛЬ  
С КРАСНОЙ ИКРОЙ**

и соусом из белого вина

*Grilled scallops with red caviar  
and white wine sauce*

/ 1700

烧烤炉配白葡萄酒酱  
和红鱼子酱扇贝

**ФАЛАНГИ  
КАМЧАТСКОГО КРАБА**

с тремя соусами

*King crab phalanx with three sauces*

/ 7100

帝王蟹与三个调味汁

**ПАНАШЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ**

Осьминог, гребешок, тигровая креветка,  
кальмар, фаланга краба

*Seafood panache / Octopus / scallop /  
prawn / squid / crab phalanx*

/ 5000

虎虾, 鱿鱼, 螃蟹指骨  
海鲜 章鱼, 扇贝,

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия  
на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.

Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.

**Р Ы Б А  
И М О Р Е П Р О Д У К Т Ы  
Н А В Е С** цена за 100 г

**F I S H A N D S E A F O O D  
T O W E I G H T** price per 100 gr

**鱼和海产品 100g/价格**

**ГОЛУБЫЕ МИДИИ** / 300 / 250

Готовятся в соусе на ваш выбор: соус с голубым сыром / с томатами в белом вине

*Blue mussels. Cooked in a sauce of your choice:  
with blue cheese/ with tomatoes in white wine*

贻贝

**ВОНГОЛЕ** / 300 / 250

Готовятся в соусе на ваш выбор: соус с голубым сыром / с томатами в белом вине

*Vongole. Cooked in a sauce of your choice:  
with blue cheese/ with tomatoes in white wine*

西红柿在白葡萄酒

**ДИКАЯ ДОРАДО** / 450

*Wild dorado*

野生鲷鳕

**ДИКИЙ ЛАВРАК** / 480

*Wild sea bass*

海鱼

**ЭКЗОТИЧЕСКАЯ РЫБА** / 600

в ассортименте. наличие уточняйте у официанта

*Exotic Fish in assortment*

红鲷鱼

**СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ОСЬМИНОГ** / 1200

*Mediterranean octopus*

地中海章鱼

**СОУСЫ К РЫБЕ** / 150

Капоната / гуакамоле / голландез / белое вино

*Sauces for fish caponata /  
guacamole / hollandaise / white wine 60 gr*

酱汁鱼/60g 酱/鳄梨酱/霍兰德

*По Вашему желанию мы можем приготовить рыбу в соли,  
на гриле, на пару или запеченную под овощами. /*

*We can cook fish grilled, steamed, roasted  
with vegetables or under sea salt at your request.*

通过你请求我们就可以用盐煮鱼, 在水煮或烘烤蔬菜。

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия  
на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.

Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА BREAD BASKET / 面包篮子

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ДОМАШНИМ МАСЛОМ

*Bread basket with homemade butter*

/ 300

自制油

## ГАРНИРЫ SIDE DISHES

配菜

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

*Mashed potatoes*

/ 200

土豆泥

### РИС БАСМАТИ С ЗЕЛЕНЬЮ

*Basmati rice with greenery*

/ 300

带绿色的米饭

### МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

*с травами и красным луком*

*Young potatoes with herbs and red onion*

/ 300

年轻的土豆用草药和洋葱

### ОВОЩИ ГРИЛЬ

*Кабачок, баклажан, фенхель, перец, томаты*

*Grilled vegetables: Zucchini, eggplant, fennel, pepper, tomatoes*

/ 650

蔬菜烤架西葫芦, 茄子, 茴香, 胡椒, 西红柿

### ЖАРЕНАЯ СПАРЖА

*Fried asparagus*

/ 750

烧烤

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.

Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.

# ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS

## 甜点

### МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

/ 150

в ассортименте, уточняйте у официанта

*Homemade ice cream & sorbets in assortment.*

各种各样的自制冰淇淋

### ТОРТ КИЕВСКИЙ

/ 350

*Kiev cake*

基辅蛋糕

### НАПОЛЕОН

/ 400

*Napoleon cake*

拿破仑

### ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ

/ 350

с кремом из сирени

*Bird Cherry Cake with Lilac Cream*

樱桃叶蛋糕丁香奶油

### ЧИЗКЕЙК

/ 480

с ягодным соусом

*Cheesecake with berry sauce*

芝士蛋糕莓酱

### МУСС МАНГО-МАРАКУЙЯ

/ 450

*Mango and passion fruit mousse*

热情果芒果慕斯

### ПРОФИТРОЛИ

/ 550

с заварным кремом

*Profiteroles with custard*

泡芙蛋羹

### МИЛЬФЕЙ

/ 800

со свежими ягодами

*Millefeuille with fresh berries*

草莓馅饼

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты. Все цены указаны в рублях.

Please tell your waiter if you have any food allergies. All prices are in rubles.