



RAW

УСТРИЦА РОЗОВАЯ ДЖОЛИ (1 ШТ.)

Розовая Джоли - привезенная из страны Намибия. Её плоть достаточно плотная, на вкус мягкая, сочная, нежная и немного сладкая, послевкусие оставляет приятный тонкий минеральный аромат.

[подробнее](#)

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Охлаждённое филе лосося с авокадо Хасс и маринованными огурцами в соке юдзу, с соусом Луковая вода. Подается с красной икрой.

[подробнее](#)

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

Охлаждённый тунец в соусе Мисо со стеблем пальмы в кокосовом молоке, под соусом Гуакамоле с зелёным маслом.

[подробнее](#)

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Классический тартар из говядины с луком шалот, зернистой горчицей, перепелиным яйцом, трюфельным маслом и эноки.

НОВИНКА

[подробнее](#)

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ

Лосось с берегов Фарерских островов с огурцами в соусе Sweet chilli с добавлением манго. Заправлен соусами Тигриное молоко и Asia Style. Декорирован кунжутом и кервелем (французская петрушка).

[подробнее](#)

АССОРТИ ТАРТАРОВ

Микс тартаров: тартар из лосося с авокадо; тартар из тунца с клубникой; тартар из гребешков с щучьей икрой.

[подробнее](#)

ТАРТАР ИЗ АВОКАДО ХАСС

Кубики авокадо Хасс с пряным Гуакамоле, перечным юдзу и салатным миксом.

[подробнее](#)

ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКОВ В СТВОРКЕ

Охлаждённые гребешки со свежим манго и огурцами, с соусом из креветочного и цитрусового масел. Подается с чёрной икрой.

[подробнее](#)

550 ₽

900 ₽

950 ₽

900 ₽

1 200 ₽

1 200 ₽

900 ₽

980 ₽



Холодные закуски



ПАШТЕТ ИЗ ЛОСОСЯ В ВАФЕЛЬНОМ РОЖКЕ

Паштет из лосося с рукколой в вафельном рожке, с Мисо-карамелью и сублимированным луком.

новинка

520 ₽

ОПАЛЁННОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ

Нежное филе лосося из сыра Маскарпоне и вакаме и чили огурцом.

новинка

950 ₽

«БИТЫЕ» ОГУРЦЫ

Традиционное блюдо азиатской кухни. Огурцы, маринованные в соусе Кимчи, с посыпкой из миндаля.

подробнее

450 ₽

ПРЯНЫЕ ОЛИВКИ

Оливки с косточками трёх видов: зеленые с розмарином, чёрные с кимчи и чесноком, королевские оливки Каламата с оливковым маслом. Декорированы завитками перца чили и кинзой.

подробнее

520 ₽

НЕЖНЫЙ КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ВИШНЁВЫМ ВАРЕНОМ

Нежный паштет из куриной печени и сердечек с сыром Маскарпоне со сливками, с добавлением сливочного масла, лука и специй. Декорирован домашним вишнёвым вареньем. Подается с обжаренной чиабаттой.

подробнее

450 ₽

ФОРШМАК ИЗ БОЧКОВОЙ СЕЛЬДИ

Приготовлен из нежнейшей бочковой сельди с добавлением печёного картофеля и обжаренного лука. Подается с мини-кирпичиками чёрного хлеба.

подробнее

450 ₽

КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА

Тонкие слайсы из отварного осьминога с добавлением вяленых томатов, рукколы и маслин; заправка из оливкового масла с лимонным соком и специями.

подробнее

1 000 ₽

КАРПАЧЧО ИЗ ФОРЕЛИ

Тонкие слайсы из нежного филе форели, завернутые в пыль нори, с соусом Понзу и декором из красной икры.

подробнее

840 ₽

АВОКАДО, ФАРШИРОВАННОЕ КРЕВЕТКАМИ

Половинка авокадо Хасс, обжаренная на гриле в кунжутной обсыпке, с креветками в Йогуртовом соусе и Сладким чили, салатным миксом и томатами конкasse.

подробнее

1 400 ₽

АВОКАДО, ФАРШИРОВАННОЕ ОСЬМИНОГОМ

Половинка авокадо Хасс, обжаренная на гриле в кунжутной обсыпке, с тонкими слайсами из осьминога с пряным Гуacamole и с соусом Чипotle Айоли.

подробнее

1 400 ₽



Салаты



ОЛИВЬЕ LA VUE

Классический русский салат в авторском прочтении с говяжьим языком, с соусом Копчёная сметана и с щучьей икрой.

750 ₽

[подробнее](#)

ФЕРМЕРСКИЙ САЛАТ

Из свежих овощей с вялеными томатами, заправленный ароматным маслом. Декорирован семенами подсолнечника и красным луком.

620 ₽

[подробнее](#)

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЁНКОМ

Классический салат с цыпленком-гриль, ромейном, томатами черри, перепелиным яйцом и пшеничными крутонаами под соусом Цезарь.

950 ₽

[подробнее](#)

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Салат с жареными креветками, салатом Ромейн, томатами черри, перепелиным яйцом и пшеничными крутонаами под соусом Цезарь.

1100 ₽

[подробнее](#)

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Тёплый ростбиф, подаётся с хрустящими баклажанами, спелыми томатами и фермерским сыром под азиатским соусом.

1000 ₽

[подробнее](#)

САЛАТ НИСУАЗ

Классический салат с тунцом (прожарка rare), с картофелем стоун, томатами черри, перепелиными яйцами, анчоусами и салатным миксом под медово-горчичной заправкой.

1100 ₽

[подробнее](#)

ФОРЕЛЬ КОНФИ С ТОМАТАМИ КОНКАССЕ И ГУАКАМОЛЕ

Филе форели конфи с тимьяном и цедрой лимона, с томатами конкаксе, Гуакамоле и салатным миксом.

1100 ₽

[подробнее](#)

САЛАТ С КРАБОМ, ГРУШЕЙ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

Мясо краба с огурцами, фенхелем, грушей, редисом и кумкватом, с муссом на основе ряженки с добавлением карри, с осетровой икрой и цитрусовым маслом.

1200 ₽

[подробнее](#)

ЗЕЛЁНЫЙ ТЁПЛЫЙ САЛАТ

Слайсы из цукини с бобами эдамаме и с авокадо Хасс, обжаренные на оливковом масле, с холодными огуречными слайсами и салатным миксом, с добавлением кимчи и кунжутного масла.

900 ₽

[подробнее](#)

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ

Кальмар, обжаренный на сливочном масле, с огурцом и цукини под соусом Понзу.

890 ₽

[подробнее](#)

Горячие закуски

УЛИТКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ, 12 ШТ.

Улитки, запечённые в сливочном масле с зеленью и чесноком.

[подробнее](#)

1 350 ₽

ФУА-ГРА С ГРУШЕВЫМ ПЮРЕ

Обжаренное фуа-гра с грушевым пюре и соусом Демиглас с портвейном. Декорирована грушевыми чипсами; подаётся с булочкой бриошь.

[подробнее](#)

1 900 ₽

КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ ФУАГРА

Запечённый мусс из жареной фуагра, сливок и трюфеля с булочкой бриошь.

[подробнее](#)

новинка

970 ₽

ЛАНГУСТИНЫ В ТЕСТЕ КАТАИФИ

Аргентинские лангустины в тончайших нитях греческого теста. Подаются с соусом манго-айоли.

[подробнее](#)

1 300 ₽

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Основа на римскую пиццу, мультизлаковый хлеб, пшеничная булочка, мини-бородинский хлеб, сырный брецель.

280 ₽

СУПЫ



Сортировка по цене [Выбрать сортировку](#)

БУЙАБЕС

Классический французский томатный рыбный суп на базе соуса Наполи из морепродуктов, с апельсиновой цедрой и овощами, с добавлением тимьяна.

[подробнее](#)

1000 ₽

ХОЛОДНЫЙ КРЕМ-СУП ИЗ АВОКАДО

Зелёный крем-суп из запечённого на открытом огне авокадо Хасс с греческим йогуртом, свежим огурцом и фенхелем.

новинка

950 ₽

ХОЛОДНЫЙ КРЕМ-СУП ИЗ АВОКАДО С КРАБОМ

Зелёный крем-суп из запечённого на открытом огне авокадо Хасс с греческим йогуртом, свежим огурцом, фенхелем и мясом краба.

новинка

1300 ₽

ГАСПАЧО С КРЕВЕТКАМИ

Гаспачо из спелых томатов, с креветками и пряным томатным сорбетом.

новинка

950 ₽

СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

С курильским гребешком и с гелем из томлёной ряженки.

новинка

720 ₽

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Основа на римскую пиццу, мультизлаковый хлеб, пшеничная булочка, мини-бородинский хлеб, сырный брецель.

новинка

280 ₽

[подробнее](#)



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Сортировка по цене [Выбрать сортировку](#)

Горячие блюда

ГОВЯЖЬЯ МРАМОРНАЯ ГРУДИНКА

Мраморная грудинка с горчично-медовым соусом. Подается с пюре из запечённого картофеля.

1600 ₽

[подробнее](#)

КАЛЬМАР С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Мясо дальневосточного кальмара с белыми грибами и картофелем стоун. Подается со сливочным устричным соусом.

1100 ₽

[подробнее](#)

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

Утиная ножка су-вид, глазированная в соусе Демиглас с мёдом и вяленой грушей. Подается с ризотто из булгура с добавлением сливок и сыра Пармезан, с соусом на основе пюре из яблок.

1100 ₽

[подробнее](#)

ТЕЛЯЧИЙ ЩЁЧКИ

Телячий щёчки су-вид, с муссом из зелёной гречки, украшенные зелёным маслом и чёрной пылью.

990 ₽

[подробнее](#)

РУЛЕТ ИЗ ФОРЕЛИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ

Рулет из нежного филе форели в пыль-нори с картофельным гратеном, с сыром и с соусом на основе креветок.

1000 ₽

[подробнее](#)

ЛОСОСЬ С ЗЕЛЁНЫМ ГАРНИРОМ

Стейк лосося, способ приготовления на выбор (паровой, в хоспере, запечённый). Подается с гарниром из шпината, стручкового горошка и брокколи со сметанным соусом с добавлением кимчи, хондаши и огурцов.

1700 ₽

[подробнее](#)

ВЫРЕЗКА ВЕЛЛИНГТОН С ФУА-ГРА

Нежная говяжья вырезка, запечённая в слоёном тесте, с грибной сальсой и фуа-гра. Подается с трюфельным демигласом.

1200 ₽

[подробнее](#)



JOSPER – это элегантное сочетание печи и гриля

РУБЛЕНЫЙ БИФШТЕКС

Рубленая мраморная говядина с луковым конфитюром и луковым соусом. Подается с картофелем айдахо, с салатом Коул Слоу, с соусом Нью-Йорк и трюфельным Демигласом.

[подробнее](#)

1 200 ₽

ТЕЛЯТИНА НА КОСТИ

Обжаренная на открытом огне. Подается с картофелем стоун, брюссельской капустой и с соусом Демиглас.

[подробнее](#)

1 600 ₽

УТИНАЯ ГРУДКА

Сочное филе утиной грудки, обжаренное в хоспере до хрустящей корочки, с пюре из корня сельдерея и свеклы. Подается с соусом Демиглас с добавлением инжирного сиропа.

[подробнее](#)

1 400 ₽

ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Филе мраморной говядины, обжаренное в хоспере до желаемой степени прожарки. С печеным картофелем, брокколи и маринованным луком шалот, обжаренным на гриле. Подается с соусом Демиглас.

[подробнее](#)

1 900 ₽

СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

Мраморная говядина, зернового откорма обжаривается в хоспере. Рекомендуемые прожарки: medium-rare, medium. Подается с картофелем айдахо и с соусом Нью-Йорк.

[подробнее](#)

2 900 ₽

СТЕЙК «РИБАЙ»

Мраморная говядина зернового откорма, обжаренная в хоспере. Подается с савойской капустой Кимчи, соусом Нью-Йорк и Демиглас, со сливками и трюфельным маслом.

[подробнее](#)

3 500 ₽

КОМАНДОРСКИЙ КАЛЬМАР-ГРИЛЬ

Кольца кальмара, обжаренные на гриле. Подаются с томатной сальсой, с салатным миксом, с оливковым маслом и дольками свежего лайма и лимона.

[подробнее](#)

900 ₽

СИБАС НА УГЛЯХ

Филе сибаса, обжаренное в хоспере с добавлением лимона и тимьяна. Подается с салатным миксом в оливковом масле, с соусом Гуакамоле и с дольками лимона и лайма.

[подробнее](#)

1 300 ₽

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА СО СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКИНИ

Стейк из тунца с побережья Шри-Ланки, обжаренный на открытом огне. Подается со спагетти из цукини, с жареными авокадо и манго и с соусом Терияки.

[подробнее](#)

1 700 ₽

БАРАНЬЯ ВЫРЕЗКА-ГРИЛЬ

Нежная баранина, обжаренная с морковным пюре и с соусом Демиглас. Подается с цветной капустой - гриль.

[подробнее](#)

1 400 ₽

Гарниры

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ В ТРАВАХ	250 ₽
Картофель стоун, запечённый с розмарином и чесноком.	
подробнее	
КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ	200 ₽
подробнее	
ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЁНОГО КАРТОФЕЛЯ	300 ₽
Со сливочным маслом.	
подробнее	
СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКИНИ	400 ₽
Спагетти из цукини с чесноком, обжаренные на оливковом масле.	
подробнее	
ОВОЩИ НА УГЛЯХ	950 ₽
Ассорти из овощей-гриль: цукини, баклажаны, паприка, спаржа, брокколи, цветная капуста, бэби-кукуруза.	
подробнее	
СПАРЖА НА ГРИЛЕ	1000 ₽
Спаржа, обжаренная на гриле, с оливковым маслом и кервелем (французская петрушка).	
подробнее	
ЖАРЕНЫЙ ШПИНАТ	500 ₽
Шпинат, обжаренный на оливковом масле, с добавлением морской соли.	
подробнее	
СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ	400 ₽
Свости: картофель, морковь, свёкла, корень сельдерея, топинамбур, пастернак. Соус на выбор: белый - на основе сливочного масла и белого вина / красный - на основе Демиглас и красного вина.	
подробнее	
КУКУРУЗА-ГРИЛЬ	400 ₽
Кукуруза, обжаренная на гриле, с соусом Терияки. Подается с салатным миксом.	
подробнее	
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	280 ₽
Основа на римскую пиццу, мультизлаковый хлеб, пшеничная булочка, мини-бородинский хлеб, сырный брецель.	
подробнее	



ДЕСЕРТЫ

Сортировка по цене

Десерты

СЛОЁНЫЙ ТОРТ

Тончайшие песочные коржи с крем-пломбиром на взбитых сливках, покрытые солёной карамелью и припудренные лепестками миндаля.

[подробнее](#)

510 ₽

ВЗБИТЫЙ ГАНАШ С ЮДЗУ, КЛУБНИКОЙ И ШОКОЛАДОМ

Три вида ганаша: с юдзу, шоколадный и в красном велюре, с клубничным гелем и бисквитной губкой.

[подробнее](#)

650 ₽

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ МЕДОВИК СО СМЕТАННЫМ МУССОМ

Карамельно-медовые коржи на рисовой муке, пропитанные нежным сметанным кремом.

[подробнее](#)

520 ₽

Домашнее мороженое и сорбеты

МОРОЖЕНОЕ МАСКАРПОНЕ

[подробнее](#)

180 ₽

МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ГОРГОНДЗОЛОЙ

[подробнее](#)

180 ₽

МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ

[подробнее](#)

180 ₽

СОРБЕТ ЗЕМЛЯНИКА

[подробнее](#)

180 ₽

СОРБЕТ БЕЛЫЙ ПЕРСИК

[подробнее](#)

180 ₽



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Сортировка по цене

ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Шупальца осьминога, фаланги камчатского краба, филе дорадо, кальмары, королевские креветки, курильские гребешки. Подается с цитрусовым соусом.

[подробнее](#)

11 500 ₽

ВИННЫЙ СЕТ

Ассорти итальянских сыров: Пармезан, Камамбер, Горгонзола, Таледжо. Ассорти итальянских колбас: Спьяната Романо, Парма, Чоризо, Миланская. Подается с сырными грissини и оливками в маринаде.

[подробнее](#)

3 200 ₽

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Свежие овощи: томаты, огурцы, паприка, редис, укроп, петрушка, кинза, с добавлением авокадо в йогуртовой заправке.

[подробнее](#)

1 400 ₽

РОСТИФ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Мраморная говядина Праймбиф, маринованная в красном вине со свежим чесноком и розмарином. Подается в прожарке medium с печёным картофелем, с соусом Демиглас и с капелькой трюфельного масла. Шоу-подача в зале.

[подробнее](#)

8 500 ₽

РУЛЬКА НА ПИВЕ С КРАСНОЙ КАПУСТОЙ И С КАШТАНАМИ

Свиная рулька, запечённая в пиве Porter, с соусом Демиглас и с медовой горчицей. Подается с красной капустой, тушеной в вине, и с каштанами.

[подробнее](#)

2 700 ₽

КРАБ С СОУСОМ ТАРТАР

Камчатский краб, приготовленный на огне. Подается с соусом тартар из каперсов, с лимоном, лаймом и салатным миксом. Шоу-подача в зале.

[подробнее](#)

21 000 ₽

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Основа на римскую пиццу, мультизлаковый хлеб, пшеничная булочка, мини-бородинский хлеб, сырный брецель.

[подробнее](#)

280 ₽



ТРИЮФЕЛЬНОЕ МЕНЮ

Сортировка по цене

ПАСТА КАМПАНЕЛЛЕ

Паста Кампанелле из твёрдых сортов пшеницы, приготовленная с грибной сальсой и трюфельным маслом. Подается с сыром Пармезан и с грибными слайсами.

[подробнее](#)

930 ₽

РИЗОТТО С ТРИЮФЕЛЕМ

Ризотто из риса арборио с грибной сальсой, с добавлением трюфельного масла, с сыром Пармезан и с грибными чипсами эноки.

[подробнее](#)

930 ₽

ГРЕБЕШОК С ТРИЮФЕЛЕМ

Гребешок, обжаренный на топлёном масле, с пюре из пастернака. Подается с муссом фуа-гра и трюфельным маслом. Декорируется чипсами из пастернака.

[подробнее](#)

1700 ₽

ТРИЮФЕЛЬ

[подробнее](#)

250 ₽

КАЧО-Э-ПЕПЕ С ЧЁРНЫМ ТРИЮФЕЛЕМ

Спагетти с трюфелем, дробленым перцем и с сыром Пармезан.

[подробнее](#)

1200 ₽