



550 ₺

## ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

900 ₺

## ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

950 P

## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

**НОВИНКА**

## СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ

1 200 ₺

## АССОРТИ ТАРТАРОВ

1 200 ₺

## ТАРТАР ИЗ АВОКАДО ХАСС

900 ₺

## ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКОВ В СТВОРКЕ

980 P

[подробнее](#)



## HOBANIK.

520P

HORMONKA

950P

450P

520P

450P

450P

1 000¥

840P

1400P

1400P

подосбнес

|                                                                                                                                                                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>ОЛИВЬЕ LA VUE</b><br>Классический русский салат в авторском прочтении с говяжьим языком, с соусом Копчёная сметана и с щучьей икрой.<br><a href="#">подробнее</a>                                                                       | 750 ₹   |
| <b>ФЕРМЕРСКИЙ САЛАТ</b><br>Из свежих овощей с вялеными томатами, заправленный ароматным маслом. Декорирован семенами подсолнечника и красным луком.<br><a href="#">подробнее</a>                                                           | 620 ₹   |
| <b>ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЁНКОМ</b><br>Классический салат с цыплёнком-гриль, ромейном, томатами черри, перепелиным яйцом и пшеничными крутонами под соусом Цезарь.<br><a href="#">подробнее</a>                                                      | 950 ₹   |
| <b>ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ</b><br>Салат с жареными креветками, салатом Ромейн, томатами черри, перепелиным яйцом и пшеничными крутонами под соусом Цезарь.<br><a href="#">подробнее</a>                                                        | 1100 ₹  |
| <b>САЛАТ С РОСТБИФОМ</b><br>Тёплый ростбиф, подаётся с хрустящими баклажанами, спелыми томатами и фермерским сыром под азиатским соусом.<br><a href="#">подробнее</a>                                                                      | 1 000 ₹ |
| <b>САЛАТ НИСУАЗ</b><br>Классический салат с тунцом (прожарка rare), с картофелем стоун, томатами черри, перепелиными яйцами, анчусами и салатным миксом под медово-горчичной заправкой.<br><a href="#">подробнее</a>                       | 1100 ₹  |
| <b>ФОРЕЛЬ КОНФИ С ТОМАТАМИ КОНКАСЕ И ГУАКАМОЛЕ</b><br>Филе форели конфи с тимьяном и цедрой лимона, с томатами конкассе, Гуакамоле и салатным миксом.<br><a href="#">подробнее</a>                                                         | 1100 ₹  |
| <b>САЛАТ С КРАБОМ, ГРУШЕЙ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ</b><br>Мясо краба с огурцами, фенхелем, грушей, редисом и кумкватом, с муссом на основе ряженки с добавлением карри, с осетровой икрой и цитрусовым маслом.<br><a href="#">подробнее</a>          | 1 200 ₹ |
| <b>ЗЕЛЁНЫЙ ТЁПЛЫЙ САЛАТ</b><br>Слайсы из цуккини с бобами эдамаме и с авокадо Хасс, обжаренные на оливковом масле, с холодными огуречными слайсами и салатным миксом, с добавлением кимчи и кунжутного масла.<br><a href="#">подробнее</a> | 900 ₹   |
| <b>САЛАТ С КАЛЬМАРОМ</b><br>Кальмар, обжаренный на сливочном масле, с огурцом и цуккини под соусом Понзу.<br><a href="#">подробнее</a>                                                                                                     | 890 ₹   |

| Горячие закуски                                                                                                                                                                                                   |         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| <div>УЛИТКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ, 12 ШТ.</div> <div>Улитки, запечённые в сливочном масле с зеленью и чесноком.</div> <div><a href="#">подробнее</a></div>                                                                |         | 1 350 Р |
| <div>ФУА-ГРА С ГРУШЕВЫМ ПЮРЕ</div> <div>Обжаренное фуа-гра с грушевым пюре и соусом Демиглас с портвейном. Декорирована грушевыми чипсами; подаётся с булочкой бриошь.</div> <div><a href="#">подробнее</a></div> |         | 1 900 Р |
| <div>КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ ФУАГРА</div> <div>Запечённый мусс из жареной фуагра, сливок и трюфеля с булочкой бриошь.</div> <div><a href="#">подробнее</a></div>                                                            | НОВИНКА | 970 Р   |
| <div>ЛАНГУСТИНЫ В ТЕСТЕ КАТАИФИ</div> <div>Аргентинские лангустины в тончайших нитях греческого теста. Подаются с соусом манго-айоли.</div> <div><a href="#">подробнее</a></div>                                  |         | 1 300 Р |
| <div>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</div> <div>Основа на римскую пиццу, мультизлаковый хлеб, пшеничная булочка, мини-бородинский хлеб, сырный брецель.</div> <div></div>                                                         |         | 280 Р   |



## 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](#)

1 000 ₽

### ХОЛОДНЫЙ КРЕМ-СУП ИЗ АВОКАДО

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

[подробнее](#)

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.

[подробнее](#)

НОВИНКА

1 300 ₽

### ГАСПАЧО С КРЕВЕТКАМИ

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

[подробнее](#)

НОВИНКА

950 ₽

### СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

С курильским гребешком и с гелем из томлёной ряженки.

[подробнее](#)

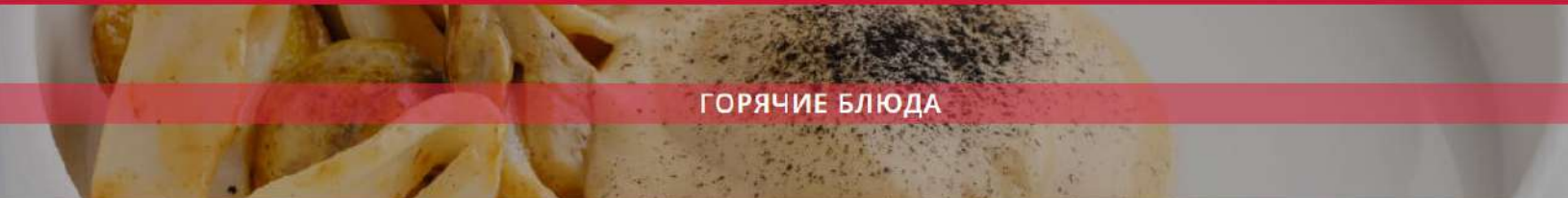
720 ₽

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

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

[подробнее](#)

280 ₽



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Сортировка по цене

### Горячие блюда

#### ГОВЯЖЬЯ МРАМОРНАЯ ГРУДИНКА

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

[подробнее](#)

1600 ₽

#### КАЛЬМАР С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

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

[подробнее](#)

1100 ₽

#### УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

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

[подробнее](#)

1100 ₽

#### ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ

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

[подробнее](#)

990 ₽

#### РУЛЕТ ИЗ ФОРЕЛИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ

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

[подробнее](#)

1000 ₽

#### ЛОСОСЬ С ЗЕЛЁНЫМ ГАРНИРОМ

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

[подробнее](#)

1700 ₽

#### ВЫРЕЗКА ВЕЛЛИНГТОН С ФУА-ГРА

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

[подробнее](#)

1200 ₽



## JOSPER – это элегантное сочетание печи и гриля

### РУБЛЕННЫЙ БИФСТЕКС

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

[подробнее](#)

1 200 Р

### ТЕЛЯТИНА НА КОСТИ

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

[подробнее](#)

1 600 Р

### УТИНАЯ ГРУДКА

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

[подробнее](#)

1 400 Р

### ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

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

[подробнее](#)

1 900 Р

### СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

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

[подробнее](#)

2 900 Р

### СТЕЙК «РИБАЙ»

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

[подробнее](#)

3 500 Р

### 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 Р

### СИБАС НА УГЛЯХ

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

[подробнее](#)

1 300 Р

### СТЕЙК ИЗ ТУНЦА СО СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКИНИ

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

[подробнее](#)

1 700 Р

### БАРАНЬЯ ВЫРЕЗКА-ГРИЛЬ

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

[подробнее](#)

1 400 Р

| Гарниры                                                                                                                                                                                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ В ТРАВАХ</b><br>Картофель стоун, запечённый с розмарином и чесноком.<br><a href="#">подробнее</a>                                                                                                                        | 250 ₹  |
| <b>КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ</b><br><a href="#">подробнее</a>                                                                                                                                                                                            | 200 ₹  |
| <b>ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЁНОГО КАРТОФЕЛЯ</b><br>Со сливочным маслом.<br><a href="#">подробнее</a>                                                                                                                                                            | 300 ₹  |
| <b>СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКИНИ</b><br>Спагетти из цуккини с чесноком, обжаренные на оливковом масле.<br><a href="#">подробнее</a>                                                                                                                          | 400 ₹  |
| <b>ОВОЩИ НА УГЛЯХ</b><br>Ассорти из овощей-гриль: цуккини, баклажаны, паприка, спаржа, брокколи, цветная капуста, бэби-кукуруза.<br><a href="#">подробнее</a>                                                                                     | 950 ₹  |
| <b>СПАРЖА НА ГРИЛЕ</b><br>Спаржа, обжаренная на гриле, с оливковым маслом и кервелем (французская петрушка).<br><a href="#">подробнее</a>                                                                                                         | 1000 ₹ |
| <b>ЖАРЕНый ШПИНАТ</b><br>Шпинат, обжаренный на оливковом масле, с добавлением морской соли.<br><a href="#">подробнее</a>                                                                                                                          | 500 ₹  |
| <b>СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ</b><br>Овощи: 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.<br><a href="#">подробнее</a> | 400 ₹  |
| <b>КУКУРУЗА-ГРИЛЬ</b><br>Кукуруза, обжаренная на гриле, с соусом Терияки. Подается с салатным миксом.<br><a href="#">подробнее</a>                                                                                                                | 400 ₹  |
| <b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b><br>Основа на римскую пиццу, мультизлаковый хлеб, пшеничная булочка, мини-бородинский хлеб, сырный брецель.<br><a href="#">подробнее</a>                                                                                    | 280 ₹  |



## ДЕСЕРТЫ

Сортировка по цене

### Десерты

|                                                                                                                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>СЛОЁНЫЙ ТОРТ</b><br>Тончайшие песочные коржи с крем-пломбиром на взбитых сливках, покрытые солёной карамелью и припудренные лепестками миндаля.<br><a href="#">подробнее</a>    | 510 Р |
| <b>ВЗБИТЫЙ ГАНАШ С ЮДЗУ, КЛУБНИКОЙ И ШОКОЛАДОМ</b><br>Три вида ганаша: с юдзу, шоколадный и в красном велюре, с клубничным гелем и бисквитной губкой.<br><a href="#">подробнее</a> | 650 Р |
| <b>БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ МЕДОВИК СО СМЕТАННЫМ МУССОМ</b><br>Карамельно-медовые коржи на рисовой муке, пропитанные нежным сметанным кремом.<br><a href="#">подробнее</a>                    | 520 Р |

### Домашнее мороженое и сорбеты

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>МОРОЖЕНОЕ МАСКАРПОНЕ</b><br><a href="#">подробнее</a>                            | 180 Р |
| <b>МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ГОРГОНДЗОЛОЙ</b><br><a href="#">подробнее</a>       | 180 Р |
| <b>МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ</b><br><a href="#">подробнее</a> | 180 Р |
| <b>СОРБЕТ ЗЕМЛЯНИКА</b><br><a href="#">подробнее</a>                                | 180 Р |
| <b>СОРБЕТ БЕЛЫЙ ПЕРСИК</b><br><a href="#">подробнее</a>                             | 180 Р |



## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Сортировка по цене

### ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

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

[подробнее](#)

11 500 ₽

### ВИННЫЙ СЕТ

Ассорти итальянских сыров: Пармезан, Камамбер, Горгондзола, Таледжио. Ассорти итальянских колбас: Спьяната Романо, Парма, Чоризо, Миланская. Подаётся с сырными гриссини 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 ₽

### РОСТБИФ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Мраморная говядина Праймбиф, маринованная в красном вине со свежим чесноком и розмарином. Подаётся 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. Подаётся с красной капустой, тушёной в вине, и с каштанами.

[подробнее](#)

2 700 ₽

### КРАБ С СОУСОМ ТАРТАР

Камчатский краб, приготовленный на огне. Подаётся 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-бординский хлеб, сырный брецель.

[подробнее](#)

280 ₽



## ТРЮФЕЛЬНОЕ МЕНЮ

Сортировка по цене [Выбрать сортировку](#)

### ПАСТА КАМПАНЕЛЛЕ

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

[подробнее](#)

930 ₺

### РИЗОТТО С ТРЮФЕЛЕМ

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

[подробнее](#)

930 ₺

### ГРЕБЕШОК С ТРЮФЕЛЕМ

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

[подробнее](#)

1700 ₺

### ТРЮФЕЛЬ

[подробнее](#)

250 ₺

### КАЧО-Э-ПЕПЕ С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Спагетти с трюфелем, дробленным перцем и с сыром Пармезан.

[подробнее](#)

1200 ₺