



ЗАКУСКИ
APPETIZERS

### МЯСНЫЕ

Ассорти паштетов из курицы, куриной печени и печени кролика 360 **740**

Карпаччо из говядины 70/84 **990**

Тартар из фермерской говядины со Страчателлой и анчоусами 200 **1140**

Брускетта с ростбифом 132 **490**

Мясной сет на компанию ростбиф, брискет, паштет из кроличьей печени, бараньи язычки, подкопчённое сало 310/30 **1590**

### РЫБНЫЕ

Карпаччо из олюторской сельди с запечённым картофелем и брусникой 163 **390**

Брускетта с крабом и креветками 365 **1390**

Брускетта с диким лососем 223 **890**

Строганина из муксуна 80/80 **790**

Карпаччо из гребешка с трюфелем 135 **1190**

Трубач, запечённый в ракушках с зелёным маслом 4 шт./40 **990**

Тар-тар из дикого лосося и краба с авокадо 185 **1290**

### НИ РЫБА НИ МЯСО

Виноградные улитки в зелёном масле 6 шт./130 **440**

Камамбер, запечённый в хрустящем тесте, с томатным джемом 260 **990**

Крупные греческие маслины и оливки, маринованные со специями и апельсином 150/150 **760**

Запечённый баклажан с кремом Фета 230 **540**

Белые грибы и маслята пряного засола 250 **840**

Свежая буррата от итальянского сыровара 200/125 **1290**

Сыры с фирменными джемами из томатов и айвы 180/100 **1290**

Ржаные гренки с морской солью и специями 180 **390**

САЛАТЫ
SALADS

### МЯСНЫЕ

Ростбиф с рукколой и сырным соусом 75/40 **590**

Стейк-салат с розовыми помидорами 257 **990**

Салат с печенью кролика и клубникой 175 **740**

Салат «Цезарь жив» с курицей 300 **590**

### РЫБНЫЕ

Салат с командорскими кальмарами, авокадо и розовыми томатами 210 **690**

Тёплый салат с диким лососем в сливочном соусе 200 **790**

«Мимоза» с диким лососем 213 **590**

Салат из камчатского краба с грейпфрутом 170 **990**

### НИ РЫБА НИ МЯСО

Салат из запечённой свёклы с брынзой, апельсинами и базиликовым соусом 295 **590**

Салат с хрустящими баклажанами, сладкими помидорами и сливочным сыром

Греческий салат 305 **740**

Салат Оливье с крабом и язычком ягнёнка 178 **790**

Ассорти из четырёх салатов салат из свёклы с брынзой, салат с печенью кролика, салат с командорскими кальмарами и авокадо, салат с хрустящими баклажанами 460 **990**

## СУПЫ

### СУПЫ

### МЯСНЫЕ

Наваристый борщ с уткой, яблоком и брусникой 360/30 **540**

Консоме из телячьей грудинки с нутом 300/55 **540**

### РЫБНЫЕ

Уха из осетрины и чёрной трески с расстегаем 370/44 **790**

Солянка с чёрной треской и палтусом 350 **590**

### НИ РЫБА НИ МЯСО

Нежный тыквенный суп-пюре 307 **440**

Крем-суп из белых грибов и вешенок с маслом белого трюфеля и перепелиными яйцами 315 **490**

МЯСО
MEAT

### СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

Рибай\* из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime 400 **2440**

Веллингтон филе миньон, запечённый в слоёном тесте с трюфельным соусом 300/35 **2490**

Филе миньон\* из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 14 дней влажного вызревания, Prime 250 **2340**

Стриплоин\* из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime 300 **1990**

Миронофф\* из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime 500 **2690**

Блейд\* из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 16 дней влажного вызревания, Prime 300 **1790**

Денвер\* из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 30 дней влажного вызревания, Prime 300 **1990**

Скёрт\* из мраморной говядины Black Angus 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime 250 **890**

### СТЕЙКИ ИЗ ДРУГОГО МЯСА\*

Свиной стейк на кости 360 **990**

Большой гриль на компанию скёрт, люля из баранины и мраморной говядины, цыплёнок на гриле, блейд, куриные сосиски, свиной стейк на косточке 1730 **4990**

\* Вес мяса указан в сыром виде, уточняйте степень его прожарки у вашего официанта.

### ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Целый цыплёнок на гриле в хрустящей корочке 370/40 **890**

Куриные сосиски собственного производства 150/70 **690**

Пожарские котлеты по рецепту А.Н. Филина 200/65 **790**

Люля из баранины и мраморной говядины 210/65 **870**

Бефстроганов с грибами в ржаном хлебе 280/300 **1490**

Телячьи щёчки, тушённые в квасе с овощами 260/155 **1890**

Бургер из мраморной говядины на чёрной булочке с Горгонзоллой 350 **1290**

Пельмени с уткой, белыми грибами и трюфелем 205 **790**

Бургер Шефа 350 **790**

Бургер с мясом на углях 290 **890**

Голяшка ягнёнка, тушённая в пиве 320/50 **1760**

РЫБА
FISH

### РЫБНЫЕ СТЕЙКИ

Стейк из зубатки 200 **990**

Стейк из чёрного палтуса, маринованный с мятой и сладким соусом Чили 200 **1690**

Стейк из дикого лосося 200 **1590**

Стейк из осетрины с мёдом и имбирём 200 **1690**

Чёрная треска 200 **1690**

Большое ассорти для компании стейки из чёрного палтуса, зубатки и дикого лосося; щупальца командорских кальмаров, копчёная речная форель, барабулька 1100 **4990**

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Фермерский сомик, только что копчённый 700\* **990**

Карельская форель на гриле, отварная или копчёная 300\* **990**

Пельмени из дикого лосося с креветками с крабовым биском 255 **890**

Хрустящая барабулька 250/40 **760**

Фиш-н-Чипс из трески с чернилами каракатицы 130/90/30 **690**

Дары моря с овощами гриль гребешки, командорские кальмары, тигровые креветки, трубач 460 **1990**

Феттуччине с креветками, кальмарами, мидиями и вонголе 375 **990**

Морские гребешки с овощами и тайским соусом 200 **1790**

Мидии «Блю Чиз» в котелке 650 **1590**

Командорские кальмары в сливочном соусе 280 **790**

\* Вес рыбы указан в сыром виде.

## СОУСЫ

САUCES

Аджика, красное вино, блю чиз, песто, тартар, барбекю, берблан, лимонно-чесночный, трюфельный, гранатовый, медово-горчичный

Бальзамик крем 30 **170**

Перечный соус 25 **240**

ДАРЫ МОРЯ
SEAFOODS

**ЖИВЫЕ УСТРИЦЫ\*** за 100 г **370**

Устрица Соловьёвская
Устрица Императорская
Устрица Ромаринка

*Уважаемые гости, просим обратить внимание на то, что устрицы – живой организм, и не каждый может усвоить большое количество белка, находящегося в них. Возможно белковое отравление или отравление норовирусом, который часто встречается в устрицах. Рекомендуем заказывать их в запечённом виде.*

### ЗАПЕЧЁННЫЕ УСТРИЦЫ

Хасанская в имбирном соусе
Хасанская в сырном соусе

### ЖИВЫЕ РАКУШКИ\*

Морской ёж
Гребешок сахалинский
Мидии тихоокеанские
Вонголе

### КРЕВЕТКИ, КРАБЫ

Большое плато разных креветок на льду с соусами на 2 персоны 650/90 **2490**

Копчёные креветки на льду 700/90 **2450**

Северные креветки на льду на 2 персоны 700/90 **2490**

Фаланги камчатского краба с кокосовым молоком и сыром 220/40 **2450**

Тигровые креветки «Васаби» 260 **940**

Авокадо на гриле с крабом 235 **1190**

Живой Камчатский краб\* 100 **970**

\* Цена за 100 грамм. Вес 1 штуки уточняйте у официанта.

ГАРНИРЫ
GARNISH

Картофель фри 120 **290**

Морковь гриль со сливочным кремом 190 **330**

Картофель бэби, жаренный с чесноком 150 **290**

Картофельное пюре с маслом белого трюфеля 200 **290**

Спаржа 120/20 **440**

Овощи гриль 310 **590**

Рис с белыми грибами и шпинатом 195 **360**

Помидоры сладкие с красным луком 175 **590**

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Анна Павлова с манго, маракуйей и ванильным мороженым 220 **640**

Медовик 110/48 **490**

Вкуснейший черничный пирог 140/53 **490**

Чёрный лес 220 **590**

Тёплый французский яблочный тарт с мороженым 235 **490**

Пирог с земляникой 175 **690**

Шоколадный фондан с мороженым 185 **540**

Эклер XXL 31 см 155 **530**

Бланманже с ягодами и тропическими фруктами 220 **690**

Меренговый рулет со свежей малиной и фисташками 149 **690**

Хрустящий Наполеон 260 **640**

Конфеты ручной работы чёрный трюфель, солёный трюфель, апельсиновый трюфель, кофейная, бейлис 78 **390**

Шарик мороженого собственного производства ваниль, клубника, шоколад, дор блю, солёная карамель, черника 40 **230**

Шарик сорбета собственного производства базилик, клубника-малина, манго-маракуйя 40 **230**

Тыквенное мороженое с цукатами, семечками и тыквенным маслом 74 **240**

Свежая клубника 100 **440**

Свежая голубика 35 **360**

Свежая малина 35 **440**

