



Зелень и закуски из нашего «Сада»
Greenery and appetizers from our «Garden»

Сет из домашних гренок:

со слабосолёной форелью, фермерским сыром и спагетти из огурца; угольная брускетта с ростбифом и луковым мармеладом; с уткой, тартаром из персика и муссом из копченого домашнего сулугуни.

1 770

Set of three types of bruschetta:

with light-salted salmon, farm cheese and cucumber spaghetti;
Charcoal bruschetta with roast beef and onion marmalade;
with duck, peach tartare and smoked homemade suluguni mousse.

270 г

Брускетта с белыми грибами и страчателлой

Bruschetta with porcini mushrooms and strachella

85 г

880

Брускетта с креветкой, авокадо и эдамаме

Bruschetta with shrimp, avocado and edamame

85 г

840

Буррата с томатами

Burrata with tomatoes

300 г

1770

Тартар из форели с каперсами, кедровыми орехами

Trout tartare with capers, pine nuts

165 г

1560



Тартар из тунца с чипсами из тапиоки и картофельным муссом васаби Tuna tartare with tapioca chips and wasabi potato mousse 150 г	1180
Севиче из форели с муссом из фенхеля Trout ceviche with fennel mousse 170 г	1250
Авторское блюдо от шеф-повара ресторана «The Сад»: утиный паштет в яблочной глазури с луковым мармеладом The chef's of «Garden» restaurant author dish: duck glaze in apple glaze with onion marmalade 160/80 г	980
Тартар из говядины и чипсами из ржаного хлеба Beef tartare and rye bread chips 140/50 г	1710
Ростбиф с фермерской страчателлой, томатами и муссом из сахарной свеклы Roast beef with strachatella cheese with tomatoes and sugar beetroot mousse 185 г	1320
Телятина с папоротником и соусом вителло тоннато Veal with ferns and vitello tonnato sauce 155 г	1190



Карпаччо из свеклы с мягким сыром из кешью Beetroot carpaccio with soft cashew cheese 150 г	770
Карпаччо из трех видов томатов с чимичурри из базилика Carpaccio of three kinds of tomatoes with basil chimichurri 260 г	1530
Зеленый салат с авокадо, эдамаме, семенами чиа Green salad with avocado, edamame, chia seeds 210 г	1380
Салат с садовыми томатами, каперсами и брынзой Salad with garden tomatoes, capers and cheese 210 г	1240
Салат из креветок с авокадо и апельсиновым маслом Shrimp salad with avocado, orange oil and cilantro 250 г	1960
Салат со слабосоленой форелью и апельсиновыми капсулами Salad with lightly salted trout and orange capsules 250 г	1340



Салат с копченым палтусом, тайским манго и вялеными томатами Smoked halibut salad with Thai mango and sun-dried tomatoes 140 г	1630
Салат с хрустящими баклажанами и угрем в паназийском стиле Salad with fried eggplants and eel in a pan-Asian style 230 г	1860
Авторский цезарь от шеф-повара «The SAD» с курицей / с креветками Author's caesar from the chef "The SAD" with chicken / shrimps 190 г	1040/1360
Салат с ягненком, кейлом и снегом из пармезана Salad with lamb, kale and parmesan snow 125 г	1280
Листовой салат с куриной печенью в соусе терияки Leaf salad with chicken liver in teriyaki sauce 195 г	1060
Разные сыры: Пармезан, Грюер, Камамбер, Флерон Cheese Plate: Parmigiano, Reggiano, Gruer, Camembert, Fleron 220/75 г	2600
Средиземноморские колбасы: Салами Тоскана, Прошутто, Шейка Коппа Mediterranean Sausages: Salami Toscano, Prosciutto, Parma Coppa 150/290 г	2900



Супы из «Садовых» овощей
Soups from «Garden» vegetables

Домашняя окрошка с ростбифом и огуречными капсулами на квасе/ на кефире Homemade okroshka with roast beef and cucumber capsules on kvass/kefir 300 г	880
Томатный гаспачо с креветками Shrimp tomato gazpacho 260 г	1220
Гаспачо из огурца с креветками и трюфельным снегом Cucumber gazpacho with shrimps and truffle snow 360 г	1060
Тыквенный крем-суп с креветками/ягненком и с гренками из угольной чиабатты Pumpkin cream soup with shrimps/lamb and charcoal ciabatta croutons 300 г	990
Сицилийский томатный суп с базиликом, фисташками и морепродуктами Sicilian tomato soup with basil, pistachios and seafood 300 г	1480
Крем-суп из крапивы с бычьими хвостами Nettle cream soup with oxtails 380 г	1280
Домашняя лапша с цыпленком, хрустящей пак-чой и грибами шиитаке Homemade noodles with chicken, crispy pakcha and shiitake mushrooms 300 г	800
Наш борщ с говядиной и нитро сметаной Our borsch soup with beef and nitro sour cream 300 г	820



Горячие «Садовые» закуски
Hot «Garden» Appetizers

Жареный камамбер с брусничным соусом Fried camembert with lingonberry sauce 180/120 г	1420
Запечённый баклажан с томатами и моцареллой Baked eggplant with tomatoes and mozzarella 250 г	1360
Стейк из цветной капусты с черным трюфелем Cauliflower steak with black truffle 400 г	1300
Креветки в васаби с икрой тобико и спелой редькой в чернилах каракатицы Shrimp in wasabi with tobiko caviar and ripe radish in cuttlefish ink 160 г	1550
Обожжённый тунец с гелем из понзу Roasted tuna with ponzu gel 150 г	990
Язычки ягненка с пряным баклажаном и муссом из копченого сулугуни Lamb tongues with spicy eggplant and smoked suluguni mousse. 270 г	1860
Казарече с баклажанами, моцареллой и томатами Casareche with eggplant, mozzarella and tomatoes 260 г	1020

RESTAURANT & TERRACE
MENU



Ризотто с белыми грибами и муссом из лесных грибов Risotto with porcini mushrooms and wild mushroom mousse 200 г	1640
Ризотто с копченой свеклой, козьим сыром и ягодами годжи Risotto with smoked beetroot, goat cheese and goji berries 250 г	1490
Ризони с тыквой и зеленой фасолью Risoni with pumpkin and green beans 240 г	990
Спагетти с тигровыми креветками, спаржей и маринованными артишоками Spaghetti with tiger prawns, asparagus and pickled artichokes 320 г	2340
Гребешки с шафрановым ризотто и легкими травами Scallops with saffron risotto and light herbs 290 г	2380
Мидии запеченные с пармезаном на морской соли Mussels baked with parmesan and sea salt 105/50 г	880
Спагетти карбонара Spaghetti carbonara 260	1210



Живой двор из нашего «Сада»
Living yard from our "Garden"

Треска со спаржей, картофелем конфи и соусом из молодого крымского горошка с икрой палтуса Cod with asparagus, confit potatoes and Crimean pea sauce with halibut caviar 250 г	1440
Дорадо с киноа, брокколи и парментье из кольраби Dorado with quinoa, broccoli and colrabi parmentier 260 г	1670
Форель с шафрановым киноа и муссом из щавеля Trout with saffron quinoa and sorrel mousse. 250 г	2400
Домашние котлеты из палтуса с муссом из спаржи и лавандовой эспумой Homemade halibut cutlets with asparagus mousse and lavender espuma 260 г	2260
Сибас с ферментированным крыжовником и древесными грибами Seabass with fermented gooseberries and woody mushrooms 210 г	1990



Кебаб из краба с печеной тыквой Crab kebab with baked pumpkin 250/130/30 г	1750
Утиная ножка конфи с голубцами из савойской капусты Duck leg confit with savoy cabbage rolls. 150/140 г	1980
Баранья котлета с хумусом из пастернака и брусничным соусом Lamb cutlet with parsnip hummus and lingonberry sauce 150/70/50 г	1740
Томленая голень ягненка с запеченной капустой и айвой Stewed lamb shank with roasted cabbage and apple parmentier 150/110 г	1920
Говяжьи щечки с картофельным ризотто и муссом из лесных трав Beef cheeks with potato risotto and herbs mousse 290 г	1560
Цыпленок танудри с булгуром и соусом из жареных томатов Tanudri chicken with bulgur and fried tomato sauce 350/150 г	1340



Говяжий язык в черемуховом тесте с вешенками и вишнево-кофейным соусом Beef tongue in bird cherry dough with oyster mushrooms and cherry-coffee sauce 280 г	1790
Наш барбекю бургер «The SAD» Branded barbecue burger "The SAD" 350/80/30 г	1770
Стейк Мачете Machete Steak 240 г	2940
Стейк Рибай Ribeye Steak 210 г	3470
Филе стейк из говядины Beef fillet steak 170 г	2670
Каре козлёнка с полентой из муссом из кориандра Rack of kid with coriander polenta 170 г	1610



Сладости из нашего «Сада»
Sweets from our "Garden"

Мороженое (ваниль, миндаль, шоколад, карамель) Ice cream (vanilla, almond, chocolate, caramel) 50/2 г	290
Сорбет (кокос, вишня, лимон, манго с кардамоном) Sorbet (coconut, cherry, lemon, mango with cardamom) 45/2 г	310
Фисташковый рулет с клубникой и мятным мхом Pistachio roll with strawberries and mint moss. 100 г	1020
Ягодная меренга Berry meringue 135 г	860
Черничный торт с ягодным соусом Blueberry cake with berry sauce 145 г	910
Авторский десерт от шеф-повара ресторана «The Sad» : Садовое дерево The chef's of «Garden» restaurant author dessert: Garden tree 190 г	960
Лимонный тарт с воздушной меренгой Lemon tart with air meringue 160 г	820
Ледяной купол из кокоса Coconut Ice Dome 105 г	640



Зеркальное желе с клубникой и меренгой Mirror jelly with strawberries and meringue 200/30 г	640
Наполеон из домашнего топленого молока Napoleon from homemade baked milk. 140 г	700
Сырное пирожное с карамелью из черного перца и сорбетом из черешни и розы Cheese cake with black pepper caramel and rose-cherry sorbet 120/45 г	720
Медовик с карамельными сотами и сахарной икрой Honey cake with caramel honeycombs and sugar caviar 120 г	600
Птичье молоко Bird's milk cake 125 г	640
Шоколадный фондан с миндальным мороженым и маслом маракуйя Chocolate fondant with almond ice cream and passion fruit oil 115/45 г	640