

Холодные закуски / Colddishes

<i>Русское золото (черная икра осетровых пород)</i> <i>Russian gold (sturgeon black caviar)</i>	...2500 p
<i>Красная икра на льду с тостами из пшеничного хлеба</i> <i>Red caviar on ice with wheat toasts</i>	...540 p
<i>Карпаччо из говядины с рукколой и трюфельным маслом</i> <i>Beef carpaccio with rucicola and truffle oil</i>	...640 p
<i>Тартар из лосося слабой соли с авокадо и яичным дрессингом</i> <i>Tartar from weak-salty salmon with avocado and egg dressing</i>	...740 p
<i>Щучья икра с тостами солодового хлеба</i> <i>Pike caviar with malted bread toasts</i>	...420 p
<i>Ростбиф с томатами конкасе, ростками гороха</i> <i>исоусом «тайскийчили»</i> <i>Roast beef with concasse tomatoes, pea sprouts and «thai chili» sauce</i>	...760 p
<i>Фрэшролловоцной</i> <i>getable fresh roll</i>	...420p
<i>тмки васаби с гуакомоле , тайским манго и авокадо</i> <i>rimps with guacamole, Thai mango and avocado</i>	...810p
<i>Спринг ролл с королевской креветкой и салатом из ростков</i> <i>подсолнечника</i> <i>Spring roll with royal shrimps and salad from sunflower sprouts</i>	...690p
<i>итипасти к белому вину</i> <i>Antipastitowhitevine</i>	...550p
<i>Антипасти к красному вину</i> <i>Antipastitoredvine</i> Show kitchen	...550p
<i>Тартар из оленины с лисичками и кремом</i> <i>из ежевичного чатни</i> <i>Venison tartare with blackberry chatni cream and chanterelles</i>	...790 p

Салаты /Salads

<i>Оливье с телячьим языком, раковыми шейками</i> <i>подсоусомпровансаль</i> <i>Russian salad with veal tongue, crayfish tails</i>	...650 p
--	-----------------

under provencal sauce

Перепелка «Sous-Vide» с печеным томатом и салатом «Цезарь»/ Sous-Vide quail with baked tomato and Caesar salad **...750 p**

Королевские креветки гриль с салатом «Цезарь» **...760 p**
Grilled royal shrimps with Caesar salad

Свежая руккола с куриной печенью и лесными грибами **...670 p**
Fresh rucola with chicken liver and forest mushrooms

Салат «Селедка под шубой» **...490 p**
Dressed herring salad

Камчатский изюльчатый краб с рукколой, авокадо, томатами и яблочным соусом **...990 p**
Kamchatka prickly crab with rucola, avocado, tomatoes and apple sauce

Микс свежих салатов с сегментами апельсина и медово-лаймовым соусом **...550 p**
Fresh salad mix with orange segments and honey-lime sauce

Печень тихоокеанской трески с листьями мангольда и компотом из персиков **...590 p**
Pacific cod liver with mangold leaves and stewed peaches

Салат с карамелизированной свеклой, пряной грушей и домашним творогом **...550 p**
Salad with caramelized beet, spicy pear and house cottage cheese

Горячие закуски / Hot starters

Жареный мягкий сыр в пряной панировке с чатни из лесной брусники **...450 p**
Roast soft cheese in spicy coating with huckleberry chutney

Спринг ролл жареный с маринованной уткой, рисовой лапшой и кокосовым сорбетом **...640 p**
Fast spring roll with marinated duck, rice noodle and coconut sorbet

Слегка обжаренный тунец со спаржей и луковым конфитюром **...1250 p**
Slightly roast tuna with asparagus and onion confiture

Паста /Pasta

Спагетти Арабьята ...**540 p**
Arabyat's spaghetti

Спагетти в трюфельном соусе ...**590 p**
Spaghetti in truffle sauce

Свежий сезонный трюфель 2. 5 грамма ...**600 p**
Fresh seasonal truffle

Ризатони с баклажанами, томатами черри и рикоттой ...**550 p**
Rigatoni with eggplants, cherry tomatoes and ricotta

Маккеранчини аль петтине в соусе четыре сыра ...**570**
pMakkeranchini al pettena in sauce four cheeses

Фетучине с морепродуктами и камчатским крабом ...**620**
pFetuchini with seafood and the Kamchatka crab

Лазанья с дальневосточным крабом и цуккини ...**920 p**
всливочносоусе «Тартюфа»
and zucchini in «Tartufa» cream sauce

Равиолли с рикоттой, свежим шпинатом и раковыми шейками ...**490 p**
Ravioli with ricotta, fresh spinach and crayfish tails

Show kitchen

Сливочные спагетти, приготовленные в головке сыра ...**990**
pParmigianoReggianoCreamyspaghettipreparedinParmigianoReggianocheese

Супы / Soups

Уха «Царская» из стерляди. Подается с рюмкой водки ...**790 p**
«Царская».Fishsoup “Tsarskaya” ofasterlet. Is served with a glass of
vodka “Tsarskaya

Классический луковый суп с сырными гренками ...**450 p**
имускатныморехом
Classical onion soup with cheese toasts and nutmeg

и из подкопченных томатов с беломорскими мидиями ...**490 p**
iy soup from soft smoked tomatoes with White Sea mussels

Щи похмельные с шапочкой из слоеного теста ...**470 p**
Hungovershchiwithapuffpastrycap

говядиной, домашней сметаной, салом и пампушками <i>Borshch with spicy beef, homemade sour cream, pork fat and памpushki</i>	...510 p
Тыквенный крем суп с ароматом трюфеля <i>Pumpkin creamy soup with truffle flavor</i>	...450 p
Суп пюре из лесных грибов с шанти из взбитых сливок <i>Creamy soup from forest mushrooms with whipped cream shanty</i>	...600 p
Том ям на кокосовом молоке с морепродуктами и листьями лайма <i>seafood and lime leaves</i>	...700 p

Горячее из рыбы / Hot fish dishes

Филе карельской форели в соусе из зеленого горошка с мини рататюем <i>Fillet of the Karelian trout in green pea sauce with passratatouille</i>	...920 p
Лосось с сальсой из свежих томатов и оливковым тапенадом <i>Salmon with salsa from fresh tomatoes and olive tapenade</i>	...1200 p
Филе судака со спаржей, сливочным луком и соусом из раков <i>perch fillet with asparagus, cream onion and crayfish sauce</i>	...1300 p
Суфле из щуки с соусом из шпината и свекольным пюре <i>sea soufflé with spinach sauce and pureed beets</i>	...720 p
Филе палтуса с апельсиновым соусом, пастой орзо, томатами и чернилами каракатицы <i>Halibut fillet with orange sauce, orzo pasta, tomatoes and cuttlefish ink</i>	...1250 p
Радужная форель на Ваш выбор (запеченная в соли/гриль/ на пару/ копченая) <i>Rainbow trout at your choice (baked in salt / grilled / steamed / smoked)</i>	...1250 p

Горячее из мяса и птицы / Hot meat and game dishes

Котлета по-киевски с картофельным пюре и клюквенным соусом <i>Chicken Kiev with mashed potatoes and cranberry sauce</i>	...820 p
Оленина с полбой, жареными лисичками и брусничным соусом <i>Venison with wild wheat, fried chanterelles mushrooms and cowberry sauce</i>	...1550 p

<i>Каре ягненка с печеными овощами и мармеладом «Porto»</i> <i>Rack with baked vegetables and Porto marmalade</i>	...1750 p
<i>Котлета «Фаберже» с грибным перлотто и соусом «Тартюфа»</i> <i>«Faberge» cutlets with mushroom perlotto and «Tartufa» sauce</i>	...720 p
<i>Стейк из телячьих хвостов с желе из портвейна и картофелем «Пушкин»</i> <i>Veal tail steak with port wine jelly and «Pushkin» potatoes</i>	...870 p
<i>Говядина «Россини» с соусом «Мадера»</i> <i>Rossini beef with «Madera» sauce</i>	...1350 p
<i>Стейк рибай с запеченным картофелем, сыром горгонзола и свежими овощами</i> <i>Ribeye steak with baked potatoes, gorgonzola cheese and fresh vegetables</i>	...2500 p
	1/2...16 50p
<i>Традиционный бефстроганов из говяжьей вырезки с вешенками и маринованными огурцами</i> <i>Traditional beef stroganoff from beef sirloin with oyster mushrooms and pickled cucumbers</i>	...890 p
<i>Филе пулярки «Sous-Vide» с соусом из сморчков и тыквенным ризотто</i> <i>Sous-Vide poularde fillet with morel sauce and pumpkin risotto</i>	...750 p
<i>Свиная грудинка с соусом из квашеной капусты и запеченным картофелем</i> <i>Side pork with sauerkraut sauce and baked potatoes</i>	...780 p

Хлебы и выпечка/ Bread and pastry

<i>Трио домашнего хлеба со сливочным маслом</i> <i>Three kinds of homemade bread with butter cream</i>	...150 p
<i>Пирожки из слоеного теста на выбор (с мясом, с капустой, с рыбой)</i> <i>Puff pastry pies at your chose (meat, cabbage, fish)</i>	...90 p

Десерты/ Desserts

<i>Сырная тарелка (ассорти деликатесных сыров с вареньем из сосновых шишек и ягодами)</i> <i>Cheese plate (assorted deli cheeses with pine cones jam and berries)</i>	...1200 p
<i>Show kitchen</i> <i>Блинчики «Креп Сюзетт» со свежими ягодами</i> <i>Pancakes "Crepe Suzette" with fresh berries</i> <i>Show kitchen</i>	...550 p

Домашнее мороженое с разными наполнителями...**550 p** Home-made ice cream with different toppings

Крем брюле с ванилью «Таити» под тонким слоем карамельной корочки ...**420 p**
«Tahiti» crème brulée with vanilla under a thin layer of caramel crust

Мильфей из слоеного теста с нежным французским кремом и свежими ягодами ...**540 p**
Puff pastry mille-feuille with tender French crème and fresh berries

Наполеон с легким заварным кремом и малиновым соусом ...**450 p**
Napoleon with light pastry crème and raspberry sauce

Штрудель яблочный / вишневый с шариком мороженого и карамельным соусом **420 p /**
...**470 p**
Apple / cherry strudel with an ice-cream scoop and caramel sauce

Нежная облепиховая панакота с миндальным грильяжем и малиной ...**480 p**
Tender sea buckthorn panna cotta with almond brittle and raspberry

Медовик с лимонным кремом, каплями шоколада и свежими ягодами ...**450 p**
Honey cake with lemon crème, chocolate drops and fresh berries

Классический чизкейк с карамельным сиропом, ягодами и лепестками миндаля ...**450 p**
Classical cheesecake with caramel sauce, berries and almond petals

Сахарные вафли со взбитыми сливками и свежей малиной ...**480 p**
Sugar wafers with whipped cream and fresh raspberry

Шоколадный фондан с апельсиновым мармеладом и мороженым ...**450 p**
Chocolate fondant with orange marmalade and ice-cream

Десерт «Анна Павлова» с французским заварным кремом и свежими ягодами ...**450 p**
«Anna Pavlova» dessert with French pastry cream and fresh berries

Десерт «Сакура» с пикантным вишневым наполнением на тонких песочных коржах ...**490 p**
«Sakura» dessert with savory cherry filling on thin shortcakes

Десерт «Щелкунчик» с ярким ореховым кремом на хрустящих миндальных коржах ...**450 p**
Nutcracker dessert with bright nut cream on crispy almond crusts

Фирменный эклер с заварным кремом и свежей ягодой
Éclair with custard cream and fresh berries

...420 p