

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

Ассорти итальянских оливок Assorted italian olives	480
Брускетты-ассорти: — с томатами и моцареллой — с креветкой и запеченой паприкой — с лососем слабой соли и манговым маслом — с ростбифом и белыми грибами Bruschetta-assorted: — with tomatoes and mozzarella — with shrimp and baked paprika — with salted salmon and mango oil — with roast beef and porcini mushrooms	1180
Брускетта с томатами и моцареллой Bruschetta with tomatoes and mozzarella	280
Брускетта с креветкой и запеченой паприкой Bruschetta with shrimp and baked paprika	280
Брускетта с лососем слабой соли и манговым маслом Bruschetta with salted salmon and mango oil	330
Брускетта с ростбифом и белыми грибами Bruschetta with roast beef and porcini mushrooms	410
Моцарелла с томатами, рукколой и соусом Песто Mozzarella with Tomatoes, Arugula and Pesto sauce	750
Мясо камчатского краба на льду (на 2 персоны) Crab Meat on Ice (for two persons)	4880
Карпаччо из лосося с кнелями из сливочного сыра Salmon Carpaccio with Cream Cheese Quenelles	780
Тар-тар из тунца с апельсиновым маслом и пеплом из черного кунжута Tar-tar of tuna with orange butter and ash black sesame	880
Тар-тар из форели со сливочным кремом и крутонами с пармезаном Tartar of trout Served with cream and croutons with Parmesan	880
Классическое карпаччо из вырезки Блэк Ангус с соусом из грибов Classik Carpaccio of tenderloin with mushroom sauce	980
Тар-тар из мраморной вырезки с кремом из лесных грибов и печеной свеклой Marble tenderloin Tartar with wild mushroom cream and baked beetroot	680
Прожутто ди Парма с дыней Prosciutto di Parma with melon	680
Антипаста на 2 персоны (парма, коппа, бризаола, вяленые томаты, артишоки, фаршированные рикоттой бейби-перчики, хрустящий зерновой хлебец) Antipasti for 2 persons (Parma, Coppa, breezola, sun-dried tomatoes, artichokes, ricotta stuffed baby peppers, crispy grain bread)	1580

САЛАТЫ SALADS

Листья салата со свежими овощами (может быть заправлен на Ваш выбор: сметаной или оливковым маслом)	580
Lettuce with Fresh Vegetables (with dressing of your choice: sour cream and olive oil)	
топпинги/ toppings :	
— яйцо пашот /poached egg	90
— креветки/shrimps	420
— мясо камчатского краба /crab meat	450
Салат с хрустящими баклажанами, цуккини, моцареллой и томатами	630
Salad with crispy eggplant, zucchini, mozzarella and tomatoes	
Салат «Люче» с мясом камчатского краба, тигровыми креветками и авокадо	1280
Salad "Luce" with king crab meat, tiger prawns and avocado	
Салат "Нисуаз" с тунцом, сезонными овощами и яйцом пашот	790
Nicoise Salad with Seasonal Vegetables and poached egg	
Микс-салат с угрем, перепелиным яйцом пашот и томатами черри	730
Mix-salad with eel, poached quail egg and cherry tomatoes	
Салат «Магре» с подкопченной утиной грудкой	780
Salad "Magre" with smoked duck breast	
Салат с авокадо, шпинатом, фенхелем, хрустящим киноа и соусом из лайма и лимона	480
Salad with avocado, spinach, fennel, crispy quinoa and lime and lemon sauce	
Салат с белыми грибами, говядиной и картофелем Стоун	880
Salad with mushrooms, beef and potatoes Stone	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZER

Печеный баклажан со сливочным сыром и пеной из розовых томатов	580
Baked eggplant with creamy cheese and foam of pink tomatoes	
Копченый угорь с яблоком, томленным в апельсиновом соусе	580
Smoked Eel with apple, stewed in orange sauce	
Мясо краба, запеченное с соусом Песто и моцареллой	780
Crab meat baked with Pesto sauce and mozzarella	

СУПЫ • SOUPS

Куриный бульон с тартелини из утки	520
Chicken soup with Tartelini from duck	
Крем-суп из шпината с копченым лососем	680
Cream soup of spinach with smoked salmon	
Крем-суп из запеченного перца с тигровыми креветками	680
Cream soup of roasted peppers with tiger prawns	
Сливочный суп с лососем и палтусом	680
Creamy soup with salmon and halibut	

РАВИОЛИ, ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО RAVIOLI, HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

Равиоли с креветками и крабовым соусом Shrimp Ravioli with crab sauce	880
Паста Дары моря с соусом Биск Pasta with seafood bisque sauce	850
Паста Карбонара Pasta Carbonara	880
Паста Биф с мраморной говядиной и сливочным соусом Pasta Beef marbled beef and cream sauce	880
Паста с соусом Болоньезе из мраморной говядины Pasta with Bolognese sauce from marbled beef	680
Ризотто с трюфельным маслом и вешенками Risotto with truffle oil and oysters mushrooms	780

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА • MAIN COURSE

Филе камбалы с киноа в сливочно-томатном соусе Fillet of plaice with quinoa in a creamy tomato sauce	690
Палтус с соусом из красной паприки Halibut with a sauce of red paprika	1080
Стейк из тунца в кунжуте Tuna steak with sesame	1080
Осьминог-гриль с трюфельной пеной, перловкой и гороховым пюре Grilled octopus with truffle foam, pearl barley and pea puree	1280
Карельская форель с пюре из корня петрушки и хрустящей киноа Karelian trout with mashed parsley root and crispy quinoa	980
Утиная ножка конфи с красной грушей и каштанами в карамели Duck Confit with Red Pear and Caramelized Chestnuts	1080
Телячья голень с пармантье из баклажанов в хрустящем миндале и картофельным муссом Veal shank with Parmentier of eggplant in crispy almond and potato mousse	880
Фрикасе из говядины с трюфелем и полентой Fricassee of beef with truffle and polenta	880
Ножка кролика су-вид с пюре из краснокочанной капусты и мармеладом из фенхеля Rabbit leg sous-vide with mashed potatoes red cabbage and fennel marmalade	880
Стейк из лосося с таглиателли из цуккини и соусом из сыра бри Salmon steak with zucchini tagliatelli sauce and brie cheese	1180

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ GRILLED DISHES

РЫБА • FISH

(подается с карамелизированным лимоном и гремолатой /
served with caramelized lemon and gremolata)

Дорадо / Dorado	780
Стейк из лосося / Salmon steak	980
Филе палтуса / Halibut fillet	780

МЯСО • MEAT

Филе миньон из вырезки говядины травяного откорма Filet Mignon from the tenderloin of grass-fed beef	1380
Рибай стейк из мраморной говядины Rib-Eye Steak	2080
Каре ягненка Lamb Chops	1480

ГАРНИРЫ • SIDES

Микс салат / Mixed Salad	280
Шпинат обжаренный на оливковом масле или в сливках Spinach Fried in Olive Oil or in Cream	380
Овощи гриль или на пару (кабачок, баклажан, паприка, спаржа, кукуруза) Grilled or Steamed vegetables (zucchini, eggplant, paprika, asparagus, corn)	480
Спаржа на пару или на гриле Asparagus steamed or grilled	720
Картофель обжаренный с травами Fried Potatoes with Herbs	280
Пюре картофельное Mashed Potatoes	280
Микс риса с миндалем Mix of rice with almonds	280

МИНИ ДЕСЕРТЫ MINI DESSERTS

Конфета «Трюфель с ромом и изюмом» Candy "Truffle with rum and raisins"	80
Конфета «Шоколадный трюфель» Chocolate Truffle Candy	80
Конфета «Фисташковый крем» Pistachio Cream Candy	80
Конфета «Топленый шоколад» Dark Chocolate Candy	80
Мини пирожное «Макарон» Macaron	80
Черный шоколад с перцем, черносливом и арахисом Dark Chocolate with Pepper, Prunes and Peanuts	80
Молочный шоколад с кардамоном, изюмом и фундуком Milk Chocolate with Cardamom , Raisins and Hazelnuts	80
Апельсиновые чипсы / Orange Chips	280

ДЕСЕРТЫ • DESSERTS

Ванильная Панна Кота с малиновым соусом Vanilla Panna Kota with raspberry sauce	480
Клубничный флафф с ванильным кремом из белого шоколада и свежей клубникой Strawberry fluff with white chocolate vanilla cream and fresh strawberries	580
Мусс «Марголет» из маракуйи и манго с начинкой из красной смородины и джина Passion Fruit and Mango "Margolet" Mousse with Filling of Red Currant and Gin	580
Хрустящий наполеон с винным соусом и свежей малиной Crispy Napoleon with wine sauce and fresh raspberries	630
Банановый Финансье с шоколадным бисквитом, орехово-карамельным муссом и бананами. Подается с мороженым Banana Financier with chocolate sponge cake, walnut-caramel mousse, banana. Served with ice cream	550
Морковно-ореховый пирог с сырно-мандариновым кремом Carrot Nut Cake with Creamy Tangerine Sauce	550
Сырное плато с фруктовым Чатни Cheese Selection with Fruit Chutney	1280
Мороженое и сорбеты (1 шарик) Ice-cream & Sorbets (1 scoop)	250
— дополнительно ягоды / extra Fresh Berries	400
Фруктовое ассорти Assorted fruits	1500