

## Холодные закуски

### Ассорти из благородных сыров

подаются с оригинальным вареньем из розовых томатов, грецкого ореха и базилика (200гр)

980 рублей

### Ассорти солений

квашеная капуста, черемша, маринованный чеснок, соленые огурцы, маринованные патиссоны, маринованные томаты черри, красный лук и зелень (280гр)

470 рублей

### Букет из свежих овощей

розовые томаты, свежие огурцы, редис, болгарский перец и свежая зелень (320гр)

650 рублей

### Икра красная

подается в ледяном фраппе со сливочным маслом и зеленью (15/15гр)

500 рублей

### Маслины и оливки гиганты

маринованные, пряные оливки и маслины, поливаются оливковым маслом (160гр)

600 рублей

### Ассорти итальянских колбас

ассорти итальянских колбас подаются с маринованным артишоком (230гр)

1850 рублей

### Капрезе

классическая Итальянская закуска из розовых томатов, сыра моцарелла, соуса песто, салата руккола, бальзамической заправки и базилика (300гр)

950 рублей

### Рулетики из баклажан с сырной начинкой

классическая закуска с крем сыром фета, грецким орехом, кинзой и чесноком (160гр)

600 рублей

### Рыбная коллекция

семга слабого посола, рыба масляная, желтоперый тунец прожарки блю, крем сыр, икра красная, каперсы и долька лайма, украшается микс салатом (295гр)

1950 рублей

### Сорбет из пармезана

сырный сорбет с чипсами из пармезана, сливочно-соленой ириской и вафельной стружкой (200гр)

750 рублей

### Фруктовое ассорти

сезонные фрукты и ягоды (750гр)

1200 рублей

### Карпаччо из говядины

легкая закуска из тонко отбитой мраморной говядины с рукколой, вяленными томатами, каперсами, бальзамическим соусом и сыром пармезан (160гр)

880 рублей

### Паштет из печени цыпленка

нежный паштет с ягодным соусом, зеленым маслом и свежими гренками (160гр)

380 рублей

### Пряная закуска под водочку

закуска под водку с мини картофелем, красным луком, копченой скумбрией и бочковой сельдью (225гр)

550 рублей

### Семга делицио

маринованная семга слабого посола, подается с крем сыром cremette, каперсами, красной икрой и украшается микс салатом (175гр)

1200 рублей

### Тар-Тар из говядины

классическое блюдо Французской кухни, мраморная говядина с луком шалот, малосольным огурцом, каперсами, перепелиным яйцом и медово-горчичным соусом (225гр)

1200 рублей

### Тар-Тар из тунца

классическое блюдо Французской кухни с муссом гуакамоле, авокадо, соком лайма, икрой летучей рыбы и томатами канкасе (220гр)

1470 рублей

## Салаты из овощей

### Греческий

розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, красный лук, микс салат, икра из маслин и крем фета (200гр)

470 рублей

### Томат-Авокадо

свежий салат с розовыми томатами, авокадо, томатами черри, кресс-салатом базиликом и заправляется оливковым маслом (280гр)

700 рублей

### Салат из розовых томатов

салат из розовых томатов с красным луком, зеленью и грецким орехом (210гр)

500 рублей

## Салаты из мяса и птицы

### Салат говядина с шампиньонами

салат из мраморной говядины с шампиньонами, мини картофелем, розовыми томатами и красным луком (200гр)

680 рублей

### Салат с ростбифом

с вялеными томатами, кедровым орехом, сыром пармезан, гранатовой заправкой и микс салата (180гр)

1100 рублей

### Салат ЦЕЗАРЬ с цыпленком

салат романо, соус цезарь, томат черри, перепелиное яйцо, запеченая куриная грудка, пшеничные крутоны и сыр пармезан (240гр)

850 рублей

### Салат из утиной грудки, ежевикой, фенхелем в апельсиновой заправке

классический салат французской кухни с утиной грудкой, диким укропом, ежевичным соусом и апельсиновой заправкой (250гр)

1330 рублей

### Салат с куриной грудкой су-вид и соусом горгонзола

куриная грудка приготовленная на манер су-вид, мини шпинат, запеченые томаты черри с соусом горгонзола (260гр)

700 рублей

## Салаты из рыбы и морепродуктов

### Оливье с тар-таром из лосося и красной икры

классический салат Русской кухни с семгой слабого посола, красной икрой, каперсами и микс салатом (260гр)

990 рублей

### Руккола с креветками

салат руккола, обжаренные тигровые креветки с добавлением чеснока и белого вина, вяленого томата и кедрового ореха (130гр)

900 рублей

### Салат Цезарь с тигровыми креветками

салат романо, соус цезарь, томат черри, перепелиное яйцо, обжаренные тигровые креветки с добавлением чеснока и белого вина, пшеничные крутоны и сыр пармезан (210гр)

1200 рублей

### Фраголе ди сальмоне

салат с семгой слабого посола, карамелизированным орехом кешью, свежей клубникой, свежим огурцом, микс салатом и вишневой заправкой (230гр)

1200 рублей

### Салат с морепродуктами и острым китайским соусом

салат с обжаренным мини кальмаром, мини осьминогом, тигровой креветкой и мидией, кабачком и китайским острым соусом (350гр)

1400 рублей

## Пицца (диаметр 31 см.)

### Маргарита

традиционная пицца на тонком тесте с розовыми томатами, сыром Моцарелла и соус из спелых томатов

600 рублей

### Кватро формаджи

пицца на тонком тесте с сырами Моцарелла, Дор Блю, Пармезан, Чеддер с грушей, кедровыми орехами и медом

750 рублей

### Карбонара

пицца на тонком тесте с беконом, куриным яйцом, сырами Пармезан и Моцарелла и сливочным соусом

690 рублей

### Пепперони

пицца на тонком тесте с колбасой Пепперони, соусом из спелых томатов и сыром Моцарелла

700 рублей

### Чоризо

пицца на тонком тесте с пикантной колбасой Чоризо, вялеными томатами, красным и зеленым луком и Сальсой Да Томате, сырами Пармезан, Моцарелла и соусом из спелых томатов

850 рублей

### Пицца ветчина грибы

Традиционная пицца на тонком тесте с ветчиной и грибами шампиньон

700 рублей

## Торжые закуски

### Креветки вассابي

тигровые креветки обжаренные в кляре темпура, подаются с соусом васаби и слайсами миндаля (230гр)

900 рублей

### Манго де ми Докс

обжаренные тигровые креветки подаются с гарниром из манго, ананаса и филе апельсина обжаренного в соусе сладкий чили с добавлением чеснока и белого вина. Подается с сырным крутоном и микс салатом (280гр)

1300 рублей

### Хрустящий баклажан

обжаренные в паназиатском стиле баклажаны с крем сыром фета, розовыми томатами, красным луком, микс салатом и кинзой (230гр)

550 рублей

### Креветки кон порри

обжаренные тигровые креветки, с добавлением вина, чеснока, лука порей и розовых томатов в сливочном соусе с гренками (170гр)

850 рублей

### Панир сьюкри

обжаренный во фритюре сыр камамбер, подается с малиновым соусом (240гр)

770 рублей

## Первые блюда

### Том ям

острый тайский суп на основе куриного бульона и кокосового молока с морепродуктами (500гр)

950 рублей

### Крем суп из белых грибов с шампиньонами

из белых грибов с шампиньонами (230гр)

530 рублей

### Борщ

со сметаной, чесночными чипсами и салом (370гр)

450 рублей

### Суп-лапша куриная

куриное филе, яичная лапша, сладкий перец, розовые томаты, морковь, лук репчатый, яйцо перепелиное, зелень (320гр)

370 рублей

## Закуски под пиво

**Ассорти под пиво** **950 рублей**

ассорти горячих закусок под пиво - картофель фри, куриные крылья BBQ, сырные палочки, чесночные гренки с сырным и чесночным соусом (450гр)

**Гренки чесночные** **300 рублей**

гренки из бородинского хлеба подаются с чесночным соусом (170гр)

**Жареные магаданские креветки** **1470 рублей**

обжаренные магаданские креветки с соевым соусом, медом, чесноком и розмарином, подаются с лимоном и зеленью (220гр)

**Куриные крылья BBQ** **650 рублей**

обжаренные и запеченные куриные крылья в соусе BBQ подаются с ломтиками моркови и сельдерея (250гр)

**Свинные ребра BBQ** **830 рублей**

маринованные свинные ребра, приготовленные на манер су-вид, запекаются в соусе BBQ и подаются с микс салатом (175гр)

**Кесадилия с курицей** **480 рублей**

подается с соусом сальса, филе куриного бедра, сыром моцарелла, томатами и перцем халапеньо (260гр)

## Пасты и ризотто

**Ризотто из морепродуктов** **1270 рублей**

классическое итальянское блюдо с обжаренными морепродуктами и чернилами каракатицы (300гр)

**Ризотто с белыми грибами** **1100 рублей**

классическое итальянское блюдо с белыми грибами и шафраном (250гр)

**Пенне ди манзо** **900 рублей**

паста из твердых сортов пшеницы с мраморной говядиной, репчатым луком, шампиньонами и вялеными томатами в сливочном соусе (340гр)

**Спагетти Карбонара** **650 рублей**

паста из твердых сортов пшеницы с сырокопченым беконом, сливочным соусом и сыром пармезан (370гр)

**Фарфалле с лососем** **1250 рублей**

паста из твердых сортов пшеницы с лососем, пряным томатным-сливочным соусом, базиликом и сыром пармезан (250гр)

**Лингвини с креветками** **970 рублей**

паста из твердых сортов пшеницы, с тигровыми креветками, чесноком, петрушкой и сыром пармезан (280гр)

## Горячие блюда

**Аранс** **660 рублей**

маринованная, куриная грудка приготовленная на манер су-вид, подается с соусом апельсин-терияки и микс салатом (200гр)

**Деви Анде** **1800 рублей**

обжаренная мраморная говядина, подается с луком конфи, горчичным соусом и микс салатом (300гр)

**Бефстроганов** **700 рублей**

классическое блюдо Русской кухни, подается с картофельным пюре и украшается зеленью (250гр)

**Лангустин по-аргентински** **1200 рублей**

обжаренные маринованные лангустины, подаются с лимоном, микс салатом и соусом в основе которого чеснок, зелень петрушки и сливочное масло (200/30/50гр)

**Пина кон Полло** **950 рублей**

карамелизированный стейк из ананаса с куриной грудкой су-вид, сыром пармезан и паназиатским соусом (340гр)

**Филе Лаврак** **1800 рублей**

филе сибаса с сезонными мини овощами (390гр)

**Филе Рамзи** **1700 рублей**

филе говяжьей вырезки со стейком из картофеля и соусом сливочный демиглас (370гр) (рекомендуется прожарка RARE)

## Стейки

**Рибай гриль** **3800 рублей**

обжаренный толстый край мраморной говядины, подается со свежим салатом (300/150гр (в сыром виде))

**Тунец ле Нуар** **1600 рублей**

филе желтоперого тунца обжаривается до прожарки BLUE, подается с соусом манго-маракуйя с добавлением чернил каракатицы, соте из мини шпината и молодого горошка (220гр)

**Стейк лосося** **1950 рублей**

(140гр)

**Стейк из утиной грудки** **1200 рублей**

утиная грудка приготовленная на манер су-вид с пюре тыквы и соусом ежевика (260гр)

**Филе-миньон** **1800 рублей**

обжаренная маринованная мраморная говядина, подается с перечным соусом и микс салатом (240/70гр)

## Блюда на мангале

**Ассорти из шашлыков** **2200 рублей**

обжаренные на открытом огне - шашлык из мраморной говядины, шашлык из бедра цыпленка, шашлык из свиной шеи с обжаренным мини картофелем, маринованным луком, зеленью и лавашом (500гр)

**Баранья корейка** **1850 рублей**

обжаренное на открытом огне каре молодого барашка, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (300гр)

**Шашлык из бедра цыпленка** **650 рублей**

обжаренное на открытом огне, маринованное филе бедра цыпленка, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (250гр)

**Шашлык из мраморной говядины** **1450 рублей**

обжаренная на открытом огне, маринованная мраморная говядина, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (250гр)

**Шашлык из свиной шейки** **750 рублей**

обжаренная на открытом огне, маринованная свиная шея, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (270гр)

**Дорадо на мангале** **1570 рублей**

цельная тушка подается с лимоном и микс салатом (340гр)

**Шашлык из куриных крыльев** **750 рублей**

обжаренное на открытом огне, маринованые куриные крылышки, подается с маринованным луком, зеленью и лавашом (340гр)

## Тарниры

**Картофель бэйби** **250 рублей**

обжаривается с репчатым луком, розмарином и чесноком (160гр)

**Картофель ФРИ** (180гр) **250 рублей**

**Овощи гриль** **400 рублей**

обжаренные на открытом огне маринованные розовые томаты, кабачки, баклажаны, шампиньоны, болгарский перец и стебель сельдерея (180гр)

**Шампиньоны на мангале** **350 рублей**

обжаренные на открытом огне, шампиньоны, подаются с маринованным луком, зеленью и лавашом (150гр)

**Хлебная корзинка** **200 рублей**

## Соусы

**BBQ** (50гр) **130 рублей**

**Аджика ориджинал** (50гр) **130 рублей**

**Блю Чиз** (50гр) **130 рублей**

**Кетчуп** (50гр) **130 рублей**

**Наршараб** (50гр) **150 рублей**

**Сацебели** (50гр) **130 рублей**

**Свежий** (50гр) **150 рублей**

**Сырный** (50гр) **130 рублей**

**Чесночный** (50гр) **140 рублей**

## Десерты

**Наполеон** **550 рублей**

(220гр)

**Чизкейк** **450 рублей**

(150гр)

**Тирамису** **450 рублей**

(160гр)

**Десерт с сезонными ягодами** **500 рублей**

(120гр)