



ПРЯНЫЙ САМОСОЛ

150г / 330.-

АНАНАС В АЗИАТСКОМ СОУСЕ

PINEAPPLE IN ASIAN SAUCE

БИТЫЕ ОГУРЦЫ

SMASHED CUCUMBERS

БОЧКОВОЙ АРБУЗ

PICKLED WATERMELON

**ОСТРАЯ КАПУСТА
С МАСЛОМ ИЗ ЗЕЛЕНИ**

SPICY CABBAGE WITH HERB OIL

**САЛО НА ЧЕРНЫХ
ТОСТАХ С ГОРЧИЦЕЙ**

SALO ON BLACK TOAST
WITH MUSTARD

200г / 490.-



**БРУСКЕТТА БРИОШЬ
С КОРАБЕЛЬНОЙ ПЕЧЕНЬЮ
МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ**

Печень трески, томлёный шпинат, красный
маринованный лук, японский соус

BRUSCHETTA BRIOCHE WITH MURMANSK
COD SHIP LIVER, STEWED SPINACH, RED
PICKLED ONION, JAPANESE SAUCE

4 шт / 590.-

**СОЛЁНЫЕ ГРУЗДИ В СМЕТАНЕ,
СО СВЕЖИМ ЛУКОМ И ТЁПЛЫМ
ХЛЕБОМ ИЗ ПЕЧИ**

PICKLED MILK MUSHROOMS WITH
SOUR CREAM, FRESH ONIONS AND WARM
BREAD STRAIGHT FROM THE OVEN

250г / 590.-



**1. ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ
С КОЗЬИМ СЫРОМ
НА ТЫКВЕННОМ ХЛЕБЕ**

Бутерброды на тыквенном тартине,
печеный перец, кремчиз,
пряные семечки с корицей

ROASTED PEPPER
WITH GOAT CHEESE
ON PUMPKIN BREAD

190г / 420.-

**2. ПОЛДЮЖИНЫ
ХРУСТЯЩИХ НАЧОС
С СЫРОМ
И ИМБИРНЫМ СОУСОМ**

Тесто для вонтонов, сливочный сыр,
мята, базилик, имбирно-сливочный соус

HALF A DOZEN CRISPY
NACHOS WITH CHEESE
AND GINGER SAUCE

150г / 460.-

**3. ПАШТЕТ
ИЗ ПЕТУХА
В ХРУСТЯЩЕЙ
ТАРТАЛЕТКЕ**

Паштет из куриной печени,
сырный крем, маринованная ягода

PACHETTE
OF ROOSTER WITH CHERRY
JAM IN A CRISPY TARTLET

100г / 460.-

**4. ГОРЯЧИЕ
КРЫЛЫШКИ BBQ**

Куриные крылья, соус Терияки, соус BBQ
со смородиной, кинза, перец чили, мёд

BBQ HOT WINGS

410г / 590.-

**5. РУБЛЕНАЯ СЕЛЬДЬ
НА ЧЁРНОМ ХЛЕБЕ
С МУССОМ ИЗ ПЕЧЁНОГО
ЯБЛОКА**

Солёная сельдь, копчёная сметана,
чёрный хлеб, печёное яблоко
с мёдом, зелёный лук

CHOPPED HERRING
ON BLACK BREAD
WITH BAKED
APPLE MOUSSE

200г / 440.-



3



4



5



**ТАРТАР ИЗ ТУНЦА
С ТРЮФЕЛЬНЫМ
СОУСОМ ПОНЗУ**

Тунец, томаты собственного копчения,
редька, красный лук, трюфельный соус
Понзу, зелёное масло, трюфельное масло
TUNA TARTARE WITH
PONZU TRUFFLE SAUCE

120г / 690.-



TARTARE



**ТАРТАР ИЗ ДИКОГО
СИБИРСКОГО ОЛЕНЯ
С ТОМАТНЫМ ДЖЕМОМ-ЧИЛИ
И ХРУСТЯЩЕЙ КРУПОЙ**

Оленина, джем-чили, дижонская горчица,
красный маринованный лук, хрустящая крупа
WILD SIBERIAN REINDEER TARTARE
WITH TOMATO CHILI JAM AND CRISPY CEREALS

120г / 790.-

**ТАРТАР ИЗ ЯГНЁНКА
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СЫРОМ
И ЖЕЛТКОМ КОНФИ**

Баранина, желток, зелёное масло,
болгарский перец, чили, трюфельный крем,
горчица, лепёшка, зелёный лук

LAMB TARTARE WITH TRUFFLE
CHEESE AND CONFIT YOLK

220 г / 590.-



**СТЕЙК-ТАРТАР
С АЙОЛИ ИЗ СВЁКЛЫ
И КОПЧЁНЫМ СЫРОМ**

Обжаренная говядина, ароматное масло,
корень хрена, свекольный майонез Айоли,
чили, зелёный лук, хлеб из печи

STEAK TARTARE WITH BEETROOT
AIOLI AND SMOKED CHEESE

220 г / 590.-

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



**СТЕЙК-САЛАТ
С ДОМАШНИМ МАЙОНЕЗОМ,
ОПАЛЁННЫМ АВОКАДО
И СУШЁНОЙ КЛЮКВОЙ**

Маринованный фланк стейк, авокадо, микс салатов и трав, клюква, апельсиновое масло карри, кедровые орехи, майонез Айоли с семенами чиа

WITH HOMEMADE MAYONNAISE, SEARED
AVOCADO AND DRIED CRANBERRIES

250 г / 599.-

ОВОЩНОЙ САЛАТ

С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ
И СЫРНЫМ КРЕМОМ

Огурец, томат, сельдерей, оливки, болгарский перец,
сырный крем, каперсы, зелёное масло

VEGETABLE SALAD WITH BAKED
PEPPERS AND CHEESE CREAM

360 г / 590.-



ГОРЯЧАЯ СВЕ́КЛА ИЗ ПЕЧИ
С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА,
СОУСОМ ПЕСТО И МАСЛОМ
ИЗ АПЕЛЬСИНА И КАРРИ

Свёкла, апельсиновое масло карри,
сыр Страчателла, соус Песто

HOT BEETROOT STRAIGHT
FROM THE OVEN SERVED
WITH STRACCIATELLA CHEESE,
PESTO SAUCE AND ORANGE
CURRY BUTTER

300 г / 440.-



**САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ ГРИЛЬ,
ПРЯНЫМИ ГРИБАМИ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ АЙОЛИ**

GRILLED TURKEY SALAD WITH SPICY
MUSHROOMS AND TRUFFLE AIOLI

250 г / 590.-



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

Микс трав, авокадо, огурец, цукини,
оливковое масло, сушеная клюква,
кедровые орешки

GREEN MIX SALAD MADE
WITH AVOCADO,
CUCUMBER AND ZUCCHINI

220 г / 450.-



**САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ
И ХРУСТЯЩИМ
БЕКОНОМ
ПОД ЛИВАНСКИМ
ЙОГУРТОМ**

Креветки, обожжённый нут, авокадо,
томаты, ливанский йогурт, шпинат

SHRIMP SALAD WITH CRISPY BACON
WITH LEBANESE YOGURT DRESSING

230г / 690.-



САЛАТ С КАЛЬМАРОМ

Кальмар, микс салата и трав, кинза
ананасово-лаймовая заправка, ананас Кимчи

SQUID WITH PINEAPPLE
AND LIME DRESSING

270г/690.-



**САЛАТ С ЛОСОСЕМ
ИЗ СОБСТВЕННОЙ КОПТИЛЬНИ,
ПТИТИМОМ, СВЕЖИМ МАНГО И ЙОГУРТОВОЙ
ЗАПРАВКОЙ С КУМИНОМ**

Копчёный лосось, птитим, манго, руккола, дайкон, болгарский перец,
сельдерей, йогуртовая заправка

SMOKED SALMON SALAD WITH PTITIM, FRESH MANGO
DRESSED WITH CUMIN YOGHURT SAUCE

180 г / 640.-



**БУРРАТА
С ТАРТАРОМ ИЗ ТОМАТОВ И КЛУБНИКИ**

Буррата, томаты, клубника, клубничный соус Хойсин,
мята, кинза, зелёное масло

BURRATA WITH TOMATO
AND STRAWBERRY TARTARE

240 г / 690.-



РОСТБИФ-САЛАТ С ГРЕЙПФРУТОМ

Ростбиф, грейпфрут, микс салата и трав, дайкон, проростки сои
ROAST BEEF SALAD WITH GRAPEFRUIT

260 г / 590.-



САЛАТ С ПЕКИНСКОЙ УТКОЙ

Утка по-пекински, грейпфрут, базилик, обжаренный арахис, мята, руккола, лук-шалот, сладкий соус

PEKING DUCK SALAD WITH GRAPEFRUIT, ROASTED PEANUTS, ARUGULA, SHALLOTS DRESSED IN SWEET SAUCE

200 г / 590.-





КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

**С ЧИПСАМИ ИЗ СЫРА ПАРМЕЗАН,
ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ
И БАЛЬЗАМИКОМ**

Говядина, чипсы из сыра Пармезан, дижонская горчица,
бальзамический уксус, руккола, зелёное масло

BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN CHIPS,
DIJON MUSTARD AND BALSAMIC SAUCE

150г / 690.-



КОПЧЁНЫЙ РОСТБИФ

С ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Ростбиф, микс салата и трав,
трюфельная заправка, кукуруза

SMOKED ROAST BEEF
WITH TRUFFLE DRESSING

140г / 640.-

СУПЫ



**БОРЩ
С КОПЧЁНЫМ ЧЕРНОСЛИВОМ
И МЯСОМ БАРАШКА**
Свёкла, морковь, лук, чернослив, баранина,
копчёная сметана, кинза и петрушка
**BORSCH (BEET ROOT AND CABBAGE SOUP)
WITH SMOKED PRUNES AND LAMB MEAT**

500г / 490.-



ОСТРЫЙ ВЬЕТНАМСКИЙ СУП

Говядина, говяжий бульон, лапша собственного приготовления, ростки сои, кинза, зелёное масло, лайм

SPICY VIETNAMESE SOUP

500г / 590.-



СУП ИЗ ПЕЧЁНОЙ ТЫКВЫ

Тыква, семена тыквы, кунжут, апельсиновое масло карри

BAKED PUMPKIN SOUP

400г / 490.-



ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП

Куриные потроха, лапша собственного приготовления, морковь, куриный бульон

HOMEMADE CHICKEN SOUP

350г / 440.-

**СУТОЧНЫЕ ЩИ,
ТОМЛЁНЫЕ В ДРОВАНОЙ
ПЕЧИ С ГОВЯДИНОЙ**

Говядина, квашеная капуста, копчёная сметана, сванская соль, зелёный лук, брусника, белые грибы, хлеб из печи

**SHCHI (CABBAGE SOUP) WITH
BEEF STEWED FOR ONE DAY
IN A WOOD-FIRED OVEN**

500 г / 499.-

Мы использовали за идею старорусскую традицию «ставить щи» в печь и томить до утра. Но перед этим мы «доквашиваем капусту», взяв за основу уже сквашенную капусту, добавив в неё бульон из говяжьих голяшек вместе с мясом. Целую ночь щи стоят в печи, а следующим днём на обед мы подаём их вам на стол с тёртым бородинским хлебом, сдобрив сванской ароматной солью



ПАСТА

В СЛИВОЧНО-ГРИБНОМ СОУСЕ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ

Фрикадельки из мяса индейки, паста,
соус из грибов, сыр Пармезан, сливки, петрушка

PASTA WITH TURKEY MEATBALLS
AND CREAMY MUSHROOM SAUCE

450г / 690.-



БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ



ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ
И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

Картофель из печи, сыр Страчателла, зелёное масло,
копчёный лосось, копчёная сметана

BAKED POTATOES WITH SMOKED
SALMON AND STRACCIATELLA CHEESE

350г / 640.-

ФИЛЕ ЛОСОСЯ ИЗ ПЕЧИ
С КРЕМОМ ИЗ МЯГКОГО СЫРА, ТЁРТЫМ КОРНЕМ ХРЕНА
И ПЮРЕ ИЗ СВЁКЛЫ И СМОРОДИНЫ

Маринованный лосось, сливочный сыр, корень хрена, лайм, соус Терияки, смородина, пюре из свёклы и смородины

SALMON FILLET BAKED IN THE OVEN WITH SOFT CHEESE CREAM,
GRATED HORSERADISH ROOT AND BEETROOT-CURRANT PUREE ON THE SIDE

230 г / 990.-





ЗАПЕЧЁННЫЙ СЫР КАММБЕР
С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ И МЁДОМ
BAKED CAMEMBERT CHEESE WITH
LINGONBERRY SAUCE AND HONEY

1 шт / 890.-

**КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ,
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ФАСОЛЬЮ
И ЧАТНИ ИЗ КРЫЖОВНИКА**
TURKEY KEBAB, MASHED POTATOES
WITH BEANS AND GOOSEBERRY CHUTNEY

270 г / 690.-

РЕЦЕПТ ШЕФ-ПОВАРА
СЕРГЕЯ АПЬШЕВСКОГО



**ФИЛЕ ДИКОГО СИБИРСКОГО
ОЛЕНЯ НА УГЛЯХ
С ПЮРЕ ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ
И СОУСОМ ИЗ ЧЁРНОЙ
СМОРОДИНЫ**

CHAR-GRILLED WILD
SIBERIAN REINDEER FILLET
WITH RED LENTIL PUREE
AND BLACK CURRANT SAUCE

250 г / 1450.-





РЁБРЫШКИ ПОРОСЁНКА

В СОУСЕ BBQ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ

Запечённое свиное ребро, соус BBQ с чёрной смородиной, зелёный лук

BBQ PORK RIBS WITH BLACK CURRANT

300 г / 890.-

ТОМЛЁНЫЕ ЩЁЧКИ БЫЧКА

С ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС
SLOW-COOKED BULL CHEEKS WITH CELERY ROOT PUREE AND DEMI-GLACE SAUCE

280 г / 940.-

РЕЦЕПТ ШЕФ-ПОВАРА
АЛЕКСАНДРА
ТАЙСТРЕНКО



**КУРИНАЯ ГРУДКА,
ЗАПЕЧЁННАЯ В ПЕЧИ**

С ПЮРЕ ИЗ БАТАТА
И СОУСОМ СОЛЕНАЯ
АПЕЛЬСИНОВАЯ КАРАМЕЛЬ
OVEN-BAKED CHICKEN BREAST WITH
SWEET POTATO PUREE AND ORANGE
SALTED CARAMEL SAUCE

400 г / 740.-

РЕЦЕПТ ШЕФ-ПОВАРА
АЛЕКСАНДРА
ПРОШЕНКОВА



УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ ИЗ ИНЖИРА

Утиная грудка, картофельное пюре с ванилью,
соус на основе вяленого инжира

DUCK BREAST WITH FIG SAUCE

200 г / 790.-

РЕЦЕПТ ШЕФ-ПОВАРА
ЕВГЕНИЯ МАТУСЕВИЧА
Г. ВОРОНЕЖ



ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И КАШЕЙ ИЗ КЕДРОВОГО ОРЕХА

Блинный пирог с куриным бедром и грибами, каша из кедрового ореха
CHICKEN THIGH PIE WITH PINE NUT PORRIDGE

260 г / 590.-



ПИРОГ С КАПУСТОЙ И СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Блинный пирог с капустой, тушённой в топленом молоке с мускатным орехом.
Соус из белых грибов

SABBAGE PIE WITH PORCINI MUSHROOM SAUCE

260 г / 590.-

РЕЦЕПТ ШЕФ-ПОВАРА
ЕВГЕНИЯ БАРАННИКОВА
Г. КРАСНОЯРСК



**ТУНЕЦ С ТОЛЧЁНЫМ ПРЯНЫМ
АНАНАСОМ И КОРНЕМ ХРЕНА**

Стейк из тунца, соус терияки, соте из пряного
ананаса и абхазских лимонов

TUNA WITH CRUSHED SPICY
PINEAPPLE AND HORSERADISH ROOT

180 г / 890.-



РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС ИЗ МЯСА БЫЧКА

1
С СОУСОМ 4 СЫРА, ЯЙЦОМ ПАШОТ.
ПОДАЁТСЯ С БРУСНИЧНЫМ ДЖЕМОМ
И ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛОЙ

Бифштекс, соус 4 сыра, яйцо Пашот, семена тыквы и подсолнуха,
печёная свёкла, зелёное масло, брусничный соус

MINCED BEEFSTEAK WITH 4 CHEESE SAUCE,
POACHED EGG, SERVED WITH LINGONBERRY
JAM AND BAKED BEETROOT ON THE SIDE

330 г / 890.-

ГОРЯЧЕЕ НА ГРИДЕ

2
С ГРИБНЫМ СОУСОМ, ЯЙЦОМ ПАШОТ,
БРУСНИЧНЫМ ДЖЕМОМ
И ПЕЧЁНОЙ ТЫКВОЙ

Бифштекс, грибной соус, яйцо Пашот, брусничный соус,
печёная тыква, масло из укропа

MINCED BEEFSTEAK WITH MUSHROOM
SAUCE, POACHED EGG, LINGONBERRY
JAM AND BAKED PUMPKIN

330 г / 890.-



**БОЛЬШОЙ
БУРГЕР ИЗ ЯГНЁНКА
С СОУСОМ КИМЧИ И ФИРМЕННЫМ
КАРТОФЕЛЕМ ФРИ**

Бриошь, котлета из баранины, карамелизованный лук, петрушка,
сыр Моцарелла, трюфельный крем, майонез Кимчи, картофель фри

**LARGE LAMB BURGER WITH KIMCHI SAUCE
AND SIGNATURE FRENCH FRIES**

520 г / 740.-



ПОЛОВИНА УТКИ ПО-ПЕКИНСКИ

Половина утки, свежий огурец, лук-порей, мята, кинза, соус Хойсин, рисовые блинчики

HALF DUCK WITH FRESH
CUCUMBER, LEEK, MINT,
CILANTRO, HOISIN
SAUCE, RICE PANCAKES
ON THE SIDE

1/2 утки
150 г гарнира
2990.-



**СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК С РАГУ ИЗ ГРИБОВ И ВИНА,
С АПЕЛЬСИНОВЫМ МАСЛОМ КАРРИ
И ЛУКОВЫМИ ЧИПСАМИ**
NEW YORK STEAK WITH MUSHROOM AND WINE RAGOUT,
ORANGE CURRY BUTTER AND ONION CHIPS

270г / 990.-



**СТЕЙК РИБАЙ С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ,
СОУСОМ ИЗ СПАРЖИ
И АРОМАТНЫМ МАСЛОМ**
RIBEYE STEAK WITH SCALLOP, ASPARAGUS SAUCE
AND AROMATIC BUTTER

290г / 1990.-



**СТЕЙК МЯСНИКА С БРОККОЛИ
И СОУСОМ ИЗ БУРБОНА И ЛУКА**
BUTCHER STEAK WITH BROCCOLI
AND BURBON AND ONION SAUCE

265 г / 990.-



РЕЦЕПТ ШЕФ-ПОВАРА
ПАВЛА ПОЦЕПУЕВА



**ИНДЕЙКА
С СОУСОМ WAFU
И ЗЕЛЕНЫМИ ОВОЦАМИ,
ОБЖАРЕННЫМИ
В СКОВОРОДЕ WOK**

Маринованное бедро индейки, стручковая фасоль,
брокколи, шпинат, лук-порей, чесночное масло,
зелёное масло, соус Демиглас

TURKEY LEG QUARTER WITH WAFU SAUCE
AND WOK-FRIED GREEN VEGETABLES

250 г / 740.-



**БЛЕЙД СТЕЙК С ЖАРеныМИ
ГРИБАМИ И ГРИБНЫМ
БУЛЬОНОМ**

BLADE STEAK WITH
FRIED MUSHROOMS
AND MUSHROOM BROTH

360г / 990.-

РЕЦЕПТ ШЕФ-ПОВАРА
КИРИЛЛА
МАРТЫНЕНКО

**СТЕЙК МЯСНИКА
С КАРТОФЕЛЕМ
И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ**

Стейк, картофель с беконом и зелёным луком, перечный соус
BUTCHER STEAK WITH POTATOES
AND PEPPER SAUCE

340г / 990.-





ФЛАНК СТЕЙК

**С РУБЛЕННОЙ САЛЬСОЙ ИЗ ПЕЧЁНОГО ПЕРЦА
И ОВОЩЕЙ В СОЕВО-ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКЕ**

Маринованный в устричном соусе фланк стейк,
соево-трюфельный соус, сальса из перца

**FLANK STEAK SERVED WITH CHOPPED BAKED PEPPER
AND VEGETABLE SALSA IN SOY-TRUFFLE DRESSING**

270 г / 990.-

**ФЛАНК СТЕЙК В ЗОЛЕ
С ЖАРеныМ ЦУКИНИ
И ТОМАТНЫМ СОУСОМ**

Фланк стейк, жареный цукини,
кресс-салат, зелёное масло

FLANK STEAK IN ASH
WITH ROASTED ZUCCHINI
AND TOMATO SAUCE

300 г / 990.-

РЕЦЕПТ ШЕФ-ПОВАРА
ПАУЛЫ ПАСЯКИ



СТРИПЛОЙН-CHEESE
С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ, КОПЧЕНЫМ
СЫРОМ И СОУСОМ ПЕСТО
STRIPLOIN-CHEESE WITH PEPPER SAUCE,
SMOKED CHEESE AND PESTO SAUCE

250 г / 990.-

**ГРИБЫ В СМЕТАНЕ
ИЗ ПЕЧИ**

Шампиньоны, масло карри, соевый соус, петрушка,
сметана, чесночное масло, сыр Страчателла

**OVEN-COOKED MUSHROOMS
IN SOUR CREAM SAUCE**

190г / 449.-



**ГОВЯЖЬЕ РЕБРО,
ТОМЛЁНОЕ В ПЕЧИ С СОУСОМ
ИЗ МОЖЖЕВЬЛЬНИКА**

Маринованное говяжье ребро, зелёный лук,
соус из можжевельных ягод, капуста Кимчи

OVEN-STEWED BEEF RIB
WITH JUNIPER SAUCE

400 г / 1390.-



**СТЕЙКИ ФИРМЕННОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ «ВАЩЕ ОГОНЬ»**



**EXCLUSIVE
PRIME**

**Мы применили уникальную технологию
двойного запекания мяса. Возможно, это лучшее
мясо, которое вы пробовали.**

+ 290.-
к стоимости стейка

**ПРОЖАРКА ТОЛЬКО
MEDIUM RARE / MEDIUM**

ВЫБЕРИТЕ АВТОРСКИЙ СОУС

ФИЛЕ МИНЬОН

FILET MIGNON

от 200 г * / 990.-

СТРИПЛОЙН

STRIPLOIN STEAK

от 300 г * / 890.-

РИБАЙ

RIBEYE

от 300 г * / 990.-

ТАМАГАВК

TAMAGAWK

от 1200 г * / 990.-

ФЛАНК СТЕЙК

FLANK STEAK

от 200 г * / 590.-

ТИБОН

T-BON STEAK

от 500 г * / 890.-

ШАТОБРИАН

CHATEAUBRIAND (DOUBLE TENDERLOIN) STEAK

от 300 г * / 990.-

ВЫБЕРИТЕ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ

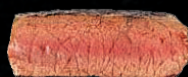
RARE



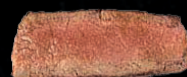
MEDIUM RARE



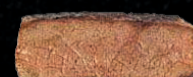
MEDIUM



MEDIUM WELL



WELL DONE



* Рекомендованный вес. Стоимость указана за 100 г сырого веса.

СОУСЫ

БРУСНИЧНЫЙ

ВИННЫЙ

МАЙОНЕЗ КИМЧИ

КОПЧЁНАЯ СМЕТАНА

СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ

СОЕВО-ТРЮФЕЛЬНЫЙ

4 СЫРА

СОУС ВВQ

БЕШАМЕЛЬ С КАРДАМОНОМ

СОУС ДЛЯ БИФШТЕКСА ИЗ ГРИБОВ

СОУС ИЗ КРАСНОГО ВИНА И ЛУКА

СОУС ИЗ КРАСНОЙ СЛИВЫ

СОУС ИЗ ТОМАТОВ И СЛИВОК

СОУС ИЗ УКРОПА

ИМБИРНЫЙ

ЙОГУРТОВЫЙ ДЗАДЗИКИ

КЛУБНИЧНЫЙ ХОЙСИН

ПЕСТО

ТЕРИЯКИ

АЗИАТСКИЙ

ЛЮБОЙ СОУС ЗА 109.-

ВКУСНЫЕ ДОПОЛНЕНИЯ



ЛЕПЁШКА
С КОПЧЁНЫМ МАСЛОМ
FLATBREAD WITH
SMOKED BUTTER

1 шт / 199,-



КУКУРУЗА ГРИЛЬ
С КОПЧЁНЫМ СЫРОМ
GRILLED CORN

290г / 340.-



ОВОЩИ ГРИЛЬ
ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ШАМПИНЬОН,
ЦУКИНИ, ЛУК-ПОРЕЙ
GRILLED VEGETABLES: BELL PEPPERS,
MUSHROOMS, ZUCCHINI, LEEKS

260г / 450.-

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С СЫРОМ
POTATO WEDGES WITH CHEESE

160г / 290.-



КАРТОФЕЛЬ ИЗ ПЕЧИ
OVEN-BAKED POTATOES

210г / 240.-



СПАРЖА
SPARGE

100г / 490.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES

200г / 190.-



ТЫКВА ИЗ ПЕЧИ
С СЕМЕЧКАМИ И ЦВЕТОЧНЫМ МЁДОМ
OVEN-BAKED PUMPKIN WITH
SEEDS AND FLOWER HONEY

240г / 290.-



ДЕСЕРТЫ



ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

Какао бисквит, коньяк, сливочный крем, какао-порошок

POTATO CAKE

120г / 340.-

**МЕДОВИК С КРЕМОМ
ИЗ ТРЮФЕЛЯ**

Коржи на гречишном мёде,
крем с пудрой из свежего трюфеля
HONEYDEW WITH TRUFFLE
CREAM TRUFFLE

150 г / 390.-

РЕЦЕПТ ШЕФ-ПОВАРА
ИПЪИ РУССКИХ
Г. НИЖНИЙ НОВГОРОД.





**ПЕРЕВЁРНУТЫЙ ГОРЯЧИЙ ЧИЗКЕЙК
ИЗ ПЕЧИ С ОРЕХАМИ И СОУСОМ
ИЗ КАРАМЕЛИ И КУНЖУТА**

OVEN-COOKED TURNED-OVER HOT CHEESECAKE
WITH NUTS, CARAMEL AND SESAME SAUCE

300 г / 490.-

БРАУНИ С МОРОЖЕНЫМ ИЗ РОЗМАРИНА

Шоколадный брауни, мороженое с розмарином, джем из вишни
BROWNIE WITH ROSEMARY ICE CREAM

120 г / 440.-



ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ


Homemade ice cream 50 г / 199.-



**СМЕТАНИК
С КЛУБНИКОЙ, СЛОЙКОЙ
И КЛУБНИЧНЫМ МОРОЖЕНЫМ**

SOUR CREAM WITH
STRAWBERRIES, PUFF PASTRY
AND STRAWBERRY ICE CREAM

240 г / 440.-



**МИЛЬФЕЙ
С КРЕМОМ ИЗ ТОПЛЁНОГО
В ПЕЧИ МОЛОКА С ЧЕРНОСЛИВОМ,
МАРИНОВАННЫМ В ПОРТВЕЙНЕ**
MILLE-FEUILLE (CUSTARD SLICE), WITH
OVEN-BAKED MILK CREAM AND PRUNES
MARINATED IN PORT

240г / 390.-