




## ЗАКУСКИ

Лосось слабой соли с крем – сыром и хрустящими тостами 100 г	450
Атлантическая сельдь с отварным картофелем и маринованным красным луком 240 г	390
Рыбное ассорти 220 г	990
Блины с красной икрой и традиционными гарнирами 110/45/60 г	790
Крокеты из судака и камчатского краба с манго-чили соусом 120/30 г	650
Ассорти пирожков (рыба, мясо, капуста и яйцо) 105 г	390
Мясное ассорти 180 г	890
Итальянское ассорти брускетт, фаршированные перчики, дыня с пармской ветчиной, моцарелла с вялеными помидорами и хлебными палочками 235 г	990
Брускетты с томатной сальсой 60 г	250
Брускетты с пастой из оливок и сыром Фета 60 г	250
 Хрустящие спринг-роллы с овощами и сладким чили-соусом 140/30 г	580
Сулугуни с начинкой из рикотты, свежей мятой и кинзой 165 г	530
 Ассорти греческих оливок 100 г	450
Буррата фермерская с трюфельным маслом и базиликом 200 г	650
Ассорти сыров 120 г	1250

## САЛАТЫ



Салат с креветками, авокадо и рукколой 155 г	720
Салат “Оливье” с раковыми шейками и жареным перепелом 245 г	640
 Салат с обжаренной говядиной и хрустящими овощами 160 г	690

Салат “Цезарь” с сыром пармезан и гренками - с куриной грудкой гриль 180/90 г	750
- с тигровыми креветками 180/65 г	890
Теплый салат с куриной печенью, гранатом и грецким орехом 120 г	590
Свежие овощи с сыром Фета, пастой из оливок и базиликом 260 г	490
Салат с запеченной свеклой, медовой тыквой, свежим грейпфрутом и козьим сыром 160 г	520

## МЕКСИКАНСКОЕ МЕНЮ




Начос с соусом “Чили кон карне” 180 г	450
Тако со свининой в пикантном цитрусовом соусе 160 / 40 г	620
Тако с креветками и ананасом в сладком чили соусе 160 / 40 г	720
Энчилада с курицей в остром соусе из зеленых томатов и холопенью 230 г	590
Фахитос с говядиной 340 /90/110 г	1800
Филе дорадо гриль с киноа и легким кремом из сладкой кукурузы 135 / 35 / 45/ 45 / 30 г	950
Бисквит “Три молока” с муссом из манго и маракуйи 240 г	380

## СУПЫ

Русский борщ в хлебе со сметаной 400/30 г	490
Куриный бульон с перепелиным яйцом и жасминовым рисом 400 г	320
Уха из форели и судака 400 г	470
Суп из белых грибов с квашеной капустой 400/30 г	420
 Харчо по - мегрельски 400 г	480
 Том ям с креветками 250 г	680

Том кха с курицей 250 г	620
Крем-суп из печеных баклажанов с лисичками и трюфельным маслом 300г	580
Крем-суп из сельдерея с морским гребешком 250 г	580

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Морские гребешки с овощами в устричном соусе и жасминовым рисом 260/110 г	1250
Стейк из лосося с ароматным лимонным маслом и овощами на пару 140 / 30 / 120 г	990
Филе судака в гранатовой глазури с бульоном из белой фасоли 260 г	890
 Жареный рис с креветками 330 г	850
Котлеты из щуки с листьями салата и соусом тар-тар 150/45/30 г	620
Рибай стейк с соусом чимичурри и деревенским картофелем 240/40/100 г	1900
Томленая баранья ножка с перловкой и белыми грибами 330/160 г	1450
Филе оленя в можжевелевой глазури с лисичками и овощным гратеном 110/50/180 г	1400
Говяжья грудинка, томленная в собственном соку с томатами и печеным перцем 330 г	1100
Свинная вырезка в беконе с соусом из зеленого перца и жареным картофелем 140/100/30 г	720
Бефстроганов с картофельным пюре 230/220 г	990
Домашние пельмени со сметаной 220/30 г	490
Утиная грудка с полбой и брусникой 110/130 г	890
 Куриное филе в кокосовом карри с жасминовым рисом 220/110 г	690
Котлета по – киевски с картофельным пюре и вишневым соусом 220/200/35 г	650
 Лобио из красной фасоли 200/65 г	420

Полба с белыми грибами 250 г	640
Запеченные шампиньоны с сыром сулугуни 290 г	490



## ДЕСЕРТЫ

### ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

в русских традициях

на двоих - 1200

с 12 до 18 часов

Медовик с красной смородиной и соусом из облепихи 135/30 г	450
Сливочный мусс с лесным орехом и ликером Бейлис 118 г	420
Слоеный десерт из яблока и айвы, с корицей и лимонным сорбетом 120 г	380
Мусс из садовой малины и голубого сыра на шоколадном бисквите 100 г	360
Клубничный суп с лавандой и ванильным мороженым 200/50 г	460
Чизкейк на белом шоколаде со свежей малиной и ежевикой 145 г	550
Тирамису 110 г	420
 Фруктовый коктейль с соусом на ваш выбор: с чайно-медовой или йогуртовой заправкой 180/55 г	420
Конфеты ручной работы: - белый шоколад с кокосом 12 г - молочный шоколад с соленой карамелью 12 г - темный шоколад с бергамотом 12 г	180
Мороженое 50 г - Имбирное - Грецкий орех в кленовом сиропе - Лен с васильковым медом - Ваниль - Клубника - Шоколад	180
 Сорбеты от нашего шеф – кондитера 50 г - Манго - Лайм - Кокос - Облепиха - Клубника	180


Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим при заказе блюд сообщить об этом официанту.

Уважаемые гости, стоимость обслуживания составит 8% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в Ваш счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена. Все цены указаны в рублях и включают НДС.

**STARTERS**

Soft salted salmon with toast and cream cheese 100 g	450
Herring with marinated red onion and boiled potato 240 g	390
Assorted fish 220 g	990
Homemade pancakes, served with red caviar and traditional garnish 110/45/60 g	790
Mini pike-perch and crab croquets with mango-chili sauce 120/30 g	650
Assorted mini pies (fish / meat / cabbage and egg ) 105 g	390
Assorted meat 180 g	890
Italian assorted bruschetta, stuffed peppers, melon with Parma ham, mozzarella with sun-dried tomatoes and breadsticks 235 g	990
Bruschettas with salsa sauce 60 g	250
Bruschettas with olive pasta and Feta cheese 60 g	250
 Fried spring rolls with sweet chilli sauce 140/30 g	580
Suluguni cheese stuffed with Ricotta cheese, mint and coriander 165 g	530
 Assorted Greek olives 100 g	450
Burrata with truffle oil and basil 200 g	650
Assorted cheese plate 120 g	1250

**SALADS**



Salad with shrimps, avocado and rocket salad 155 g	720
Russian salad "Olivie" with roasted quails and crayfish 245 g	640
 Grilled beef salad with crunchy vegetables 160 g	690

Caesar salad with Parmesan cheese and croutons	
- with grilled chicken breast 180/90 g	750
- with prawns 180/65 g	890
Warm salad with chicken liver, pomegranate and walnut 120 g	590
Fresh vegetable salad with Feta cheese, olive paste and fresh basil 260 g	490
Salad with baked vegetables, grapefruit and goat cheese 160 g	520

**MEXICAN MENU**




Nachos with chilli con carne sauce 180 g	450
Pork tacos in spicy citrus sauce 160 / 40 g	620
Shrimp&pineapple tacos in sweet chili sauce 160 / 40 g	720
Enchilada with chicken in spicy sauce of green tomatoes and jalapeno 230 g	590
Beef fajitos 340 /90/110 g	1800
Grilled dorado fillet with quinoa and sweet corn cream 135 / 35 / 45/ 45 / 30 g	950
Milky cakes with mango&passion mousse 240 g	380

**SOUPS**

Russian borsh served in bread with sour cream 400/30 g	490
Chicken broth with quail egg and jasmine rice 400 g	320
Fish soup with trout and pike-perch 400 g	470
Porcini soup with sauerkraut 400/30 g	420
 Megrelian kharcho 400 g	480
 Tom Yam with shrimps 250 g	680

Tom Kha with chicken 250 g	620
Cream soup of baked eggplants served with chanterelles and truffle oil 300 g	580
Celery cream soup with scallop 250 g	580

**MAIN COURSES**

Scallops with vegetables in oyster sauce and jasmine rice 260/110 g	1250
Salmon steak served with steamed vegetables and flavored with lemon oil 140/30/120 g	990
Pike-perch fillet in pomegranate glaze with white bean broth 260 g	890
 Fried rice with prawns 330 g	850
Pike cutlets with lettuce and tartar sauce 150/45/30 g	620
Ribey steak with chimichurri sauce and french fries 240/40/100 g	1900
Stewed Lamb Leg with barley and porcini 330/160 g	1450
Fried deer fillet in juniper glaze with chanterelles and vegetables gratin 110/50/180 g	1400
Stewed beef brisket with tomatoes and baked bell pepper 330 g	1100
Pork medallions wrapped in bacon with green pepper sauce and fried potato 140/100/30 g	720
Beef stroganoff with mashed potatoes 230/220 g	990
Homemade pelmeni with sour cream 220/30 g	490
Duck breast with spelled and lingonberries 110/130 g	890
 Chicken fillet in coconut curry with jasmine rice 220/110 g	690
Chicken Kiev with mashed potato and cherry sauce 220/200/35 g	650
 Red bean lobio 200/65 g	420

Spelled with porcini 250 g	640
Baked champignons with suluguni cheese 290 g	490



**DESSERTS**

**RUSSIAN TEA CEREMONY**

for 2 persons

1200

from 12am till 6 pm

Honey cake served with red currant and sea-buckthorn sauce 135/30 g	450
Creamy hazelnut mousse with Baileys liqueur on chocolate crumb 118 g	420
Apple and quince dessert with cinnamon and lemon sorbet 120 g	380
Garden raspberry and blue cheese mousse on a chocolate bisquite 100 g	360
Strawberry soup with vanilla ice cream 200/50 g	460
Cheesecake on white chocolate with raspberries and blackberries 145 g	550
Tiramisu 110 g	420
 Fruit cocktail with sauce on Your choice: tea&honey or jogurt dressing 180/55 g	420
Handmade candies:	
- white chocolate with coconut 12 g	
- milk chocolate with salted caramel 12 g	
- dark chocolate with bergamot 12 g	180
Ice cream scoop 50 g	
- Ginger	
- Walnut in maple syrup	
- Flax with cornflower honey	
- Vanilla	
- Strawberry	
- Chocolate	180
 Handmade sorbets 50 g	
- Mango	
- Lime	
- Coconut	
- Sea-buckthorn	
- Strawberry	180