

”

”



# ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ МЕНЮ

## ИКРА

**Красная лососевая**

30 гр / 450 ₹

**Черная осетровая**

50 гр / 5200 ₹

Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами

**Сельдь с отварным картофелем  
и маринованным красным луком**

310 ₹

**Соленые белые грузди с луком шалот,  
сметаной и зеленью**

350 ₹

**Традиционный борщ с чесночными  
пампушками и сметаной**

420 ₹

**Домашние пельмени с рубленой  
говядиной в бульоне из белых грибов**

450 ₹

**Котлета по-киевски с картофельным  
пюре и зеленью**

600 ₹

**Строганов из говядины**

Классический бефстроганов с грибами и сливочным соусом

Подается с картофельными крокетами

790 ₹



Камден Парк Шираз, Бирн Виньярдз 2500 ₹

**Оленина с жареным картофелем, розмарином  
и клюквенным соусом**

1290 ₹



Мальбек, Луиджи Боска, Мендоса 4700 ₹

**Домашний морс**

0,3 л / 110 ₹

1 л / 320 ₹

**Хреновуха**

Настойка на водке, хрене, имбире и меде

**Клюковка**

Настойка на водке, клюкве и меде

**Перцовка с корицей**

Настойка на водке, красном перце чили и корице

30 мл / 150 ₹

150 мл / 550 ₹



Лучшее эногастрономическое сочетание

# ДЕСЕРТЫ

## Классический чизкейк

Мини-чизкейки с ванильным кремом, малиновым кули и соусами из авокадо и манго

320 ₹

## Циелавиня

Хрустящая меренга с нежным ванильным кремом, ягодным муссом и мороженым из маракуйи

290 ₹

## Шоколадный брауни с грецким орехом

Тёплый шоколадный десерт подаётся с мармеладом из ананаса, ванильным соусом и свежими ягодами

390 ₹

## Десерт «Птичье молоко»

Авторская подача классического десерта  
Сливочное суфле с шоколадным ганашем, кремом из киви и меренгой

330 ₹

## Ассорти сыров

Тет Де Муан, манчего и пармезан

610 ₹

## Домашнее мороженое

Ваниль, шоколад, корица, маракуйя

90 ₹/ шт.

## Домашний сорбет

Лайм, красный апельсин, каркаде

90 ₹/ шт.

# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

## Летний овощной салат

Бакинские томаты, огурцы, молодой редис и зелень с медово-лаймовой заправкой

400 ₺

## Средиземноморский салат

Тигровые креветки, кальмар и осьминог подаются с манго, авокадо и заправкой из паприки и лайма

620 ₺



Винья Майпо Совиньон Блан, Центральная Долина 350 ₺

## Легкий салат с сыром дорблю

Листья салата латук с авокадо, сыром дорблю и заправкой на основе пахты

450 ₺

## Салат с палтусом

Обжаренное филе палтуса с картофелем ратте, томатами черри, дижонской горчицей и соусом беарнез

630 ₺



Вердиккио дей кастелли ди Йези Классико, Умани Ронки, Марке, Италия 380 ₺

## Теплый салат с барашком

Филе молодого барашка средней прожарки, рикотта, картофель ратте, огурец, томаты и красный лук. Подается с медово-горчишной заправкой

550 ₺



Винья Майпо Каберне Совиньон, Центральная Долина 350 ₺

## Тартар из фермерской говядины с каперсами и пармезаном

Подается на подушке из персика и хрена с бренди и перепелиным яйцом

510 ₺



Кьянти, Боттер, Тоскана 430 ₺

## Сет закусок к белому вину

Тапенад из оливок и каперсов  
Лосось гравлак  
Креветки и мидии в сливочном соусе  
Домашний мини-хлеб

440 ₺

## Сет закусок к красному вину

Копченая оленина  
Паштет из утки с кинзой и чили  
Тартар из баклажана  
Домашний мини-хлеб

440 ₺

## Копченая оленина с тыквенным кремом

Подается с карамелизированной грушей и вареньем из брусники

490 ₺



Монтепульчано д'Абруццо Подере, Умани Ронки, Абруццо 410 ₺

## Бриошь с мясом краба и авокадо

Домашняя бриошь с салатом из мяса краба, яблока и авокадо

550 ₺



Приара Пино Гриджо, Прадио, Фриули 420 ₺



Лучшее эногастрономическое сочетание

# СУПЫ

## Крем-суп из цукини

Суп из молодых цукини и пюре из паприки подаётся с аранчини с мясом краба

460 ₺

## Щавелевый суп

Лёгкий суп с мясом кролика, овощами, щавелем и перепелиным яйцом

340 ₺

## Суп с морепродуктами

Лёгкий суп с мидиями, лососем и королевскими креветками, шпинатом и овощами

540 ₺

## Картофельный крем-суп

Крем-суп из молодого картофеля с разварным мясом в хрустящем тесте, трюфельным маслом и мускатным орехом

390 ₺

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

## Палтус с пастой фрегола

Обжаренный палтус подается с пастой фрегола и мидиями

910 ₺

## Утиная грудка с тыквой

Обжаренная до хрустящей корочки утиная грудка подаётся с карамелизированным цикорием, печеной тыквой и соусом из фенхеля

850 ₺



Бургонь Пино Нуар Ла Винье, Бушар Пэр э Фис, Бургундия, Франция 6150 ₺

## Равиоли с лесными грибами

Домашние равиоли с грибами и трюфельным маслом

390 ₺

## Кролик с пюре из пастернака

Подается с припущенной в портвейне красной капустой и соусом из малины

850 ₺

## Цыпленок табака с обжаренным в травах молодым картофелем

670 ₺



Нипорт, Дринк Ми, Дору 3900 ₺

## Лосось с овощной сальсой

Филе лосося с глазированными редисом, паприкой и авокадо

780 ₺



Гави ди Гави, Ла Сколька, Пьемонт, Италия 5900 ₺

## Стейк сирлойн

Стейк из мраморной говядины с соусом демиглас

1950 ₺

## Медальоны из говядины

Обжаренное филе говядины подаётся с карамелизированным луком шалот, жареными артишоками, шпинатом и картофельным пюре

1470 ₺



Сансер Руж «Ла Гранж Димьер», Жан-Макс Роже, Долина Луары 8850 ₺

## Пармиджана ди меланзане

Обжаренные на гриле баклажаны с томатным соусом, рикоттой, пармезаном и рукколой

650 ₺

## Домашняя лазанья

430 ₺



Неро д'Авола «Фрассино», Натале Верга, Сицилия 2850 ₺



Лучшее эногастрономическое сочетание