

## ЗАКУСКИ

<b>Сырное плато</b> Пармезан, дор блю, сыр бри, мёд в сотах, мёд, орех грецкий, ягоды	<b>1100 Р</b>
<b>Лосось слабосолёный</b> Лосось слабосолёный, лимон, каперсы	<b>1100 Р</b>
<b>Креветки темпура с соусом из манго</b> Креветки тигровые, мука, яйцо куриное, пюре манго, кинза, соус табаско, мята, имбирь, сок лайма	<b>750 Р</b>
<b>Севиче из морских гребешков</b> Сок лайма, апельсиновый сок, соевый соус	<b>590 Р</b>
<b>Тар-тар из тунца</b> Авокадо, сливки, соевый соус, кунжутная паста, цитрусовая заправка	<b>750 Р</b>
<b>Хумус классический с лепешкой</b> Нут, паста тахини, оливковое масло, томаты вяленый, лепешка пшеничная	<b>550 Р</b>
<b>Жареный халуми с ягодным соусом</b> Сыр халуми, ягоды, мята	<b>950 Р</b>

## БРИОШЬ

• <b>Пармская ветчина и запеченная айва</b>	<b>950 Р</b>
• <b>Аджапсанда и кедровый орех</b>	<b>450 Р</b>
• <b>Лосось слабой соли с авокадо и томаты</b>	<b>550 Р</b>

## САЛАТЫ

<b>Зеленый салат</b> Микс листьев салата, шпинат, авокадо, огурцы, бобы эдемаме, оливки, редис, семена чиа, цитрусовая заправка	<b>650 Р</b>
<b>Салат с бурратой и томатами</b> Красный лук, оливки «Каламата», соус песто, шпинат, семена льна	<b>790 Р</b>
<b>Салат с баклажанами и водорослями</b> Томаты черри, стрчателла, кинза, мята, руккола, орех кедровый, семена подсолнуха, масло кунжутное, сладкий чили и соевый соус	<b>650 Р</b>
<b>Винегрет с груздями</b> Картофель отварной, морковь, свекла, корнишоны, капуста квашенная, грузди маринованные	<b>490 Р</b>
<b>Салат Цезарь с креветками</b> Микс листьев салата в соусе Цезарь, томаты черри, креветки, пшеничные крутоны, сыр пармезан	<b>950 Р</b>
<b>Салат Цезарь с куриной грудкой в винном соусе</b> Микс листьев салата в соусе Цезарь, томаты черри, сыр пармезан, куриная грудка в винном соусе и пшеничные крутоны	<b>790 Р</b>
<b>Салат с креветками, манго и авокадо</b> Микс листьев салата, руккола, креветки, манго, авокадо, редис, цитрусовая заправка	<b>950 Р</b>

Данная печатная продукция является рекламным материалом, подробную информацию можно узнать у администратора зала.

Цены указаны в рублях, включая НДС 22%.

## СУПЫ

<b>Суп пюре из тыквы</b> Тыква, лук, морковь, сливки, орех кешью, тыквенные семечки, сухарики	<b>450 Р</b>
<b>Традиционный борщ с говядиной</b> Подается со сметаной и сальсой из сала на хлебном тосте	<b>750 Р</b>
<b>Крем-суп из белых грибов</b> Белые грибы, лук, сливки, картофель	<b>850 Р</b>
<b>Томатный суп с креветкой</b> Подается со стрчателлой, пшеничным хлебом, соусом песто	<b>1100 Р</b>
<b>Сливочная уха с форелью и окунем</b> Подается с тостом, сливочным сыром и икрой щуки	<b>1100 Р</b>
<b>Куриный суп с лапшой и перепелиным яйцом</b> Бульон куриный, морковь, лук, лапша яичная, перепелиное яйцо, зелень	<b>450 Р</b>

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### РЫБА

<b>Филе черной трески</b> Подается с пюре из сельдерея и шелком из креветок	<b>1300 Р</b>
<b>Филе тунца на гриле</b> Подается в кунжуте с обжаренным шпинатом, киноа и соусом на основе кокосового молока	<b>1100 Р</b>
<b>Ручьевая форель на гриле за 100гр</b> Жареная с прованскими травами на гриле	<b>500 Р</b>

### ПТИЦА

<b>Шницель из куриного бедра</b> С фри из батата, вялеными томатами, бобами эдемаме, соусами сладкий чили и сметанно-чесночным	<b>890 Р</b>
<b>Утиная грудка с уваренной в травах вишней и конфи из айвы</b>	<b>1300 Р</b>
<b>Котлета из индейки с соусом «Беарнез» и картофельным пюре</b> Филе индейки и курицы, лук, картофель, молоко, сливочное масло, яйцо	<b>790 Р</b>

### МЯСО

<b>Запеченные свиные ребра с молодым картофелем</b> Соус барбекю, картофель, томаты черри, масло сливочное, укроп	<b>950 Р</b>
<b>Томленые говяжьи щеки</b> Подается с картофельным пюре, мясным соусом	<b>1300 Р</b>
<b>Стейк Миньон</b> Вырезка из говядины, кукуруза, спаржа, соус демиглас	<b>2300 Р</b>
<b>Стейк Рибай за 100гр</b>	<b>1500 Р</b>
<b>Рваная баранина с сальсой из томатов</b>	<b>1300 Р</b>
<b>Пельмени из говядины</b>	<b>790 Р</b>

Уважаемые гости, если определенные продукты являются для вас аллергенами, обязательно сообщите об этом официанту.

## ПАСТА СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

<b>Спагетти с соусом болоньез</b> Говядина, лук репчатый, морковь, сельдерея, томаты, тимьян	<b>890 Р</b>
<b>Спагетти с соусом «Карбонара»</b> Сливки, бекон, яйцо желток, лук, чеснок, пармезан, тимьян	<b>790 Р</b>
<b>Ризотто с белыми грибами и рапанами</b> Рис арборио, белые грибы, лук, чеснок, вино белое, рапаны, сыр пармезан, масло трюфельное	<b>950 Р</b>
<b>Фетучини в сливочном соусе с лососем и шпинатом</b> Лосось, шпинат, сливки, белое вино, лук, чеснок, пармезан	<b>950 Р</b>
<b>Птитим с томленой уткой</b> Птитим, утиная грудка, лук красный, чеснок, томаты, цуккини, вино белое, сливки, сыр стрчателла, томаты вяленые	<b>1100 Р</b>

## ГАРНИРЫ

<b>Овощи с гриля</b> Цукини, баклажан, перец болгарский, помидор, красный лук, шампиньоны	<b>390 Р</b>
<b>Рис Басмати</b> Отварной рис, подается с оливковым маслом	<b>500 Р</b>
<b>Картофель фри с кетчупом</b>	<b>300 Р</b>
<b>Батат фри с пармезаном и сметанно-чесночным соусом</b>	<b>350 Р</b>
<b>Картофельное пюре</b>	<b>300 Р</b>
<b>Микс листьев салата</b> Микс листьев салата с греческой салатной заправкой	<b>300 Р</b>

## ДЕСЕРТЫ

<b>Фруктовая тарелка</b> Ассорти сезонных фруктов	<b>790 Р</b>
<b>Шоколадный фондан с мороженым</b>	<b>790 Р</b>
<b>Медовик с черникой и медом в сотах</b>	<b>490 Р</b>
<b>Меренговый рулет</b> Фисташки, сливки, сахарная пудра, ягоды	<b>690 Р</b>
<b>Мороженое в ассортименте</b>	<b>190 Р</b>
<b>Тирамису</b>	<b>490 Р</b>
<b>Чизкейк с лимонной цедрой и соусом</b>	<b>490 Р</b>



## STARTER

<b>Cheese Plateau</b> Parmesan, Dor Blue, Brie cheese, honey in honeycombs, honey, walnuts, berries	<b>1100 ₺</b>
<b>Lightly salted salmon</b> Lightly salted salmon, lemon, and capers	<b>1100 ₺</b>
<b>Tempura shrimp with mango sauce</b> Tiger prawns, flour, chicken egg, mango puree, cilantro, Tabasco sauce, mint, ginger, lime juice	<b>750 ₺</b>
<b>Scallop Ceviche</b> Lime juice, orange juice, and soy sauce	<b>590 ₺</b>
<b>Tuna tartare</b> Avocado, cream, soy sauce, sesame paste, citrus dressing	<b>750 ₺</b>
<b>Classic hummus with flatbread</b> Chickpeas, tahini paste, olive oil, sun-dried tomatoes, wheat flatbread	<b>550 ₺</b>
<b>Fried halloumi with berry sauce</b> Halloumi cheese, berries, and mint	<b>950 ₺</b>

## BRIOCHE

• <b>Parma ham and baked quince</b>	<b>950 ₺</b>
• <b>Ajapsandal and pine nuts</b>	<b>450 ₺</b>
• <b>Low-salt salmon with avocado and tomatoes</b>	<b>550 ₺</b>

## SALADS

<b>Green salad</b> Mix of lettuce leaves, spinach, avocado, cucumbers, edamame beans, olives, radishes, chia seeds, citrus dressing	<b>650 ₺</b>
<b>Burrata and Tomato Salad</b> Red onion, Kalamata olives, pesto sauce, spinach, and flax seeds	<b>790 ₺</b>
<b>Eggplant and Seaweed Salad</b> Cherry tomatoes, stracciatella, cilantro, mint, arugula, pine nuts, sunflower seeds, sesame oil, sweet chili, and soy sauce	<b>650 ₺</b>
<b>Vinaigrette with mushrooms</b> Boiled potatoes, carrots, beets, pickles, sauerkraut, pickled mushrooms	<b>490 ₺</b>
<b>Caesar salad with shrimp</b> Mix of lettuce leaves in Caesar sauce, cherry tomatoes, shrimp, wheat croutons, and Parmesan cheese	<b>950 ₺</b>
<b>Caesar salad with chicken breast in wine sauce</b> Mix of lettuce leaves in Caesar dressing, cherry tomatoes, Parmesan cheese, chicken breast in wine sauce, and wheat croutons	<b>790 ₺</b>
<b>Shrimp, Mango, and Avocado Salad</b> Mix of lettuce, arugula, shrimp, mango, avocado, radish, and citrus dressing	<b>950 ₺</b>

## SOUPS

<b>Pumpkin puree soup</b> Pumpkin, onion, carrots, cream, cashews, pumpkin seeds, and croutons	<b>450 ₺</b>
<b>Traditional beef borscht</b> Served with sour cream and lard salsa on a bread toast	<b>750 ₺</b>
<b>Cream Soup mushroom</b> White mushrooms, onions, cream, and potatoes	<b>850 ₺</b>
<b>Tomato soup with shrimp</b> Served with stracchata, wheat bread, and pesto sauce	<b>1100 ₺</b>
<b>Creamy fish soup with trout and perch</b> Served with toast, cream cheese, and pike caviar	<b>1100 ₺</b>
<b>Chicken soup with noodles and quail eggs</b> Chicken broth, carrots, onions, egg noodles, quail eggs, and herbs	<b>450 ₺</b>

## MAIN DISHES

### FISH

<b>Black cod fillet</b> Served with celery puree and shrimp silk	<b>1300 ₺</b>
<b>Grilled tuna fillet</b> Served in sesame seeds with roasted spinach, quinoa, and a coconut milk-based sauce.	<b>1100 ₺</b>
<b>Grilled brook trout for 100g</b> Grilled with Provençal herbs	<b>500 ₺</b>

### POULTRY DISHES

<b>Chicken thigh schnitzel</b> With sweet potatoes fries, sun-dried tomatoes, edamame beans, sweet chili and sour cream and garlic sauces	<b>890 ₺</b>
<b>Duck breast with herb-boiled cherries and quince confit</b>	<b>1300 ₺</b>
<b>Turkey patty with Béarnaise sauce and mashed potatoes</b> Turkey and chicken filets, onions, potatoes, milk, butter, and eggs	<b>890 ₺</b>

### MEAT

<b>Baked pork ribs with new potatoes</b> Barbecue sauce, potatoes, cherry tomatoes, butter, and dill	<b>950 ₺</b>
<b>Stewed beef cheeks</b> Served with mashed potatoes and meat sauce	<b>1300 ₺</b>
<b>Steak Minion</b> Beef tenderloin, corn, asparagus, demi-glace sauce	<b>2300 ₺</b>
<b>Rib Eye Steak for 100g</b>	<b>1500 ₺</b>
<b>Torn lamb with tomato salsa</b>	<b>1300 ₺</b>
<b>Beef dumplings</b>	<b>790 ₺</b>

## PASTA OF OUR OWN PRODUCTION

<b>Spaghetti with bolognese sauce</b> Beef, onions, carrots, celery, tomatoes, and thyme	<b>890 ₺</b>
<b>Spaghetti with Carbonara Sauce</b> Cream, bacon, egg yolk, onion, garlic, Parmesan, thyme	<b>790 ₺</b>
<b>Risotto with porcini mushrooms and crayfish</b> Arborio rice, porcini mushrooms, onions, garlic, white wine, abalone, Parmesan cheese, truffle oil	<b>950 ₺</b>
<b>Fettuccine in a creamy sauce with salmon and spinach</b> Salmon, spinach, cream, white wine, onions, garlic, Parmesan	<b>950 ₺</b>
<b>Dinner with a stewed duck</b> Petitim, duck breast, red onion, garlic, tomatoes, zucchini, white wine, cream, stracatella cheese, dried tomatoes	<b>1100 ₺</b>

## DESSERTS

<b>Fruit plate</b> Assorted seasonal fruits	<b>790 ₺</b>
<b>Chocolate Fondant with Ice Cream</b>	<b>790 ₺</b>
<b>Honey cake with blueberries and honey in honeycombs</b>	<b>490 ₺</b>
<b>Meringue roll</b> Pistachios, cream, powdered sugar, and berries	<b>690 ₺</b>
<b>Ice cream assortment</b>	<b>190 ₺</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>490 ₺</b>
<b>Lemon zest and sauce cheesecake</b>	<b>490 ₺</b>

## SIDE DISHES

<b>Grilled vegetables</b> Zucchini, eggplant, bell pepper, tomato, red onion, champignons	<b>390 ₺</b>
<b>Basmati Rice</b> Boiled rice served with olive oil	<b>500 ₺</b>
<b>French fries with ketchup</b>	<b>300 ₺</b>
<b>Sweet potatoes with Parmesan and sour cream and garlic sauce</b>	<b>350 ₺</b>
<b>Mashed potatoes</b>	<b>300 ₺</b>
<b>Mix of lettuce leaves</b> Mix of lettuce leaves with Greek salad dressing	<b>300 ₺</b>

*This print product is an advertising material, detailed information can be obtained from the hall administrator.  
Prices are shown in rubles, including 22% VAT.*

*Dear guests, if certain foods are an allergen for you, please inform the waiter.*

