

# RAW BAR

Морской ёж <i>Sea urchin</i>	1 шт./pcs.	ЦЕНУ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТОВ <i>specify price with waiters</i>
Устрицы <i>Oysters</i>	1 шт./pcs.	ЦЕНУ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТОВ <i>specify price with waiters</i>
Креветка <i>Shrimp</i>	за 100 г/g	ЦЕНУ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТОВ <i>specify price with waiters</i>
Анадара <i>Anadara</i>	1 шт./pcs.	<b>1 250 Р</b>
Спизула <i>Spisula</i>	1 шт./pcs.	<b>1 250 Р</b>
Фаланги краба (соус на ваш выбор) <i>Crab phalanges (sauce to choose)</i>	за 100 г/g	<b>1 390 Р</b>
чёрный перец <i>black pepper</i>	50 г/g	<b>175 Р</b>
аррабиата <i>arrabbiata</i>	50 г/g	<b>185 Р</b>
виновый соус <i>wine sauce</i>	50 г/g	<b>225 Р</b>
соус из белого вина с сыром горгондзола <i>white wine sauce with gorgonzola cheese</i>	50 г/g	<b>265 Р</b>

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

Ассорти из свежих овощей <i>Assorted fresh vegetables</i>	450 г/g	<b>570 Р</b>
Гигантские маслины / Оливки по-сицилийски <i>Sicilian huge olives</i>	100 г/g	<b>590 Р</b>
Фирменный паштет с желе из мадеры и тостами бриошь <i>Signature pate with Madeira jelly and brioche toast</i>	160/40 г/g	<b>650 Р</b>
Хамон из утки с чатни из ягод <i>Duck jamon with berry chutney</i>	160 г/g	<b>650 Р</b>
Вяленая говядина с трюфельным соусом <i>Beef jerky with truffle sauce</i>	50/50 г/g	<b>670 Р</b>
Тартар из говядины с эспумой из пармезана и трюфельным маслом <i>Beef tartare with parmesan espuma and truffle oil</i>	150 г/g	<b>750 Р</b>
Карпаччо из телятины с соусом «Вителло тоннато» и травами <i>Veal carpaccio with «Vitello tonnato» sauce and herbs</i>	140 г/g	<b>795 Р</b>
Тартар из лосося с авокадо, манго и соусом понзу <i>Salmon tartare with avocado, mango and ponzu sauce</i>	140 г/g	<b>990 Р</b>
Севиче из дорадо <i>Sea bream ceviche</i>	170 г/g	<b>1 150 Р</b>
* Сезонный продукт / Seasonal dish		
Сырное плато <i>Cheese plateau</i>	180 г/g	<b>1 250 Р</b>
Коллекция мясных закусок от шеф-повара <i>Master Chef's snacks</i>	1 шт./pcs.	<b>2 590 Р</b>



фото можно посмотреть здесь

## САЛАТЫ SALADS

Цезарь с куриным филе <i>Caesar with chicken fillet</i>	240 r/g	570 ₺
Цезарь с креветками <i>Caesar salad with shrimps</i>	200 r/g	635 ₺
Зелёный салат с авокадо и вялеными томатами <i>Green salad with avocado and sun-dried tomatoes</i>	160 r/g	695 ₺
С обжаренной индейкой и брокколи <i>Salad with roasted turkey and broccoli</i>	260 r/g	720 ₺
С обжаренными креветками, огурцом и ореховой заправкой <i>Salad with roasted shrimps, cucumber and nut sauce</i>	240 r/g	830 ₺
С сочной телятиной и авокадо <i>Salad with juicy veal and avocado</i>	300 r/g	890 ₺
С камчатским крабом, авокадо и розовыми томатами <i>Salad with king crab, avocado and pink tomatoes</i>	260 r/g	1 250 ₺
Беллини с теплыми морепродуктами и томатами конфи <i>Salad Bellini with warm seafood and confit tomatoes</i>	270 r/g	1 350 ₺

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

Морковь конфи с кремом из голубого сыра <i>Carrot confit with blue cheese cream</i>	240 r/g	590 ₺
Баклажаны в устричном соусе* с розовыми томатами <i>Eggplants in oyster sauce with pink tomatoes</i>	250 r/g	595 ₺
Запечённые баклажаны пармиджано* <i>Roasted eggplant parmigiano</i>	200 r/g	650 ₺
Жареный сыр бри с финиками и грецким орехом <i>Roasted brie cheese with dates and walnuts</i>	200 r/g	790 ₺
Запечённые королевские креветки с авокадо и соусом из пармезана <i>Baked king shrimps with avocado and parmesan sauce</i>	250 r/g	995 ₺
Камчатский краб со стейком из капусты <i>Kamchatka crab with cabbage stea</i>	250 r/g	1 250 ₺

## СУПЫ SOUP

Суп с домашней лапшой и цыплёнком <i>Soup with homemade noodles and chick</i>	400 r/g	395 ₺
Борщ <i>Borsch</i>	320/20 r/g	450 ₺
Том Ям с морепродуктами и маринованным в лайме огурцом <i>Tom Yum with seafood and lime marinated cucumber</i>	380/20 r/g	850 ₺



фото можно посмотреть здесь

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## HOT DISHES

### МЯСНЫЕ MEAT

Голубцы из индейки с брокколи и эспумой марне <i>Turkey and broccoli cabbage rolls and marne espom</i>	220 r/g	<b>650 ₺</b>
Куриная грудка конфи с пастой ризо и брокколи <i>Chicken breast confit with rizo pasta and broccoli</i>	250 r/g	<b>650 ₺</b>
Куриное бедро с картофельным gratenom <i>Chicken thigh with potato gratin</i>	390 r/g	<b>695 ₺</b>
Бифштекс с авокадо, жареным романо и томатами <i>Steak with avocado, roasted romano lettuce and tomatoes</i>	270 r/g	<b>870 ₺</b>
Томлёные говяжьи щёчки с картофельным пюре и соусом порто <i>Stewed beef cheeks with mashed potatoes and porto sauce</i>	280 r/g	<b>995 ₺</b>
Мраморный стейк с маринованным баклажаном и картофельным муссом <i>Marbled steak with brined eggplant and potato mousse</i>	200 r/g	<b>1 100 ₺</b>
Утиная грудка с морковью конфи с соусом порто <i>Duck breast with carrot confit and Porto sauce</i>	320 r/g	<b>1 190 ₺</b>
Целый молодой цыплёнок в хрустящей корочке, жареный с розмарином и соусом тартар <i>Crispy-crusted whole young chicken, fried with rosemary and tartare sauce</i>	1шт./pc.	<b>1 190 ₺</b>
Язычки ягненка с gratenom из сельдерея и яблочно-имбирным кремом <i>Lamb tongues with celery gratin and apple-ginger cream</i>	280 r/g	<b>1 250 ₺</b>
Медальон из телятины с соусом из королевских грибов и обжаренным шпинатом <i>Veal filet mignon with royal mushroom sauce and roasted spinach</i>	250 r/g	<b>1 490 ₺</b>

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ FISH AND SEAFOOD

Филе судака с ризотто из брокколи <i>Pike perch fillet with broccoli risotto</i>	240 r/g	<b>890 ₺</b>
Треска с чёрным рисом и древесными грибами <i>Cod with black rice and wood mushrooms</i>	250 r/g	<b>990 ₺</b>
Крабовые котлетки с картофельным кремом, брокколи и крабовым биском <i>Crab cutlets with potato cream, broccoli and crab bisque</i>	250 r/g	<b>995 ₺</b>
Угольная треска с ризотто из цукини <i>Charcoal cod with zucchini risotto</i>	320 r/g	<b>1 250 ₺</b>
Осьминог с ризотто из кабачков и томатами <i>Octopus with risotto, zucchini and tomato</i>	160 r/g	<b>1 690 ₺</b>



фото можно посмотреть здесь

# НА ОГНЕ COOKED ON FIRE

Кальмар <sup>🔒</sup> <i>Squid</i>	за 100 г/г	<b>525 ₺</b>
Королевские креветки в соусе чимичури <sup>🔒</sup> <i>King shrimps in chimichurri sauce</i>	за 100 г/г	<b>830 ₺</b>
Щупальца осьминога <i>Octopus Tentacles</i>	за 100 г/г	<b>1 650 ₺</b>
Гребешки с маслом бер-нуазет <sup>🔒</sup> <i>Scallops with ber noisette butter</i>	за 100 г/г	<b>1 850 ₺</b>
Филе судака на гриле <i>Grilled pike-perch fillet</i>	за 100 г/г	<b>620 ₺</b>
Угольная треска <i>Coal cod</i>	за 100 г/г	<b>850 ₺</b>
Филе палтуса на гриле <i>Grilled halibut fillet</i>	за 100 г/г	<b>850 ₺</b>
Лосось на гриле <i>Grilled salmon</i>	за 100 г/г	<b>895 ₺</b>
Целая дорадо <i>Dorado fish</i>	1 шт./рс.	<b>1 990 ₺</b>
Стейк из мраморной говядины <sup>🔒</sup> <i>Marbled beef steak</i>	за 100 г/г	<b>870 ₺</b>
Стейк из фермерской говядины <sup>🔒</sup> <i>Ribeye steak</i>	за 100 г/г	<b>990 ₺</b>
Цыплёнок в травах по-домашнему <i>Homemade chicken in herbs</i>	1 шт./рс.	<b>1 190 ₺</b>
Каре ягнёнка <i>Rack of lamb</i>	за 100 г/г	<b>1 290 ₺</b>
Мраморный стейк рибай с соусом red wine <sup>🔒</sup> <i>Marble ribeye steak with red wine sauce</i>	за 100 г/г	<b>1 390 ₺</b>

## ПАСТА И РИЗОТТО PASTA AND RISOTTO

Паста с молодым цыплёнком и сезонными овощами <i>Pasta with young chick and seasonal vegetables</i>	310 r/g	<b>595 ₺</b>
Карбонара <i>Carbonara</i>	200 r/g	<b>650 ₺</b>
Паста с креветками и обжаренными кабачками <i>Pasta with prawn and fried zucchini</i>	300 r/g	<b>790 ₺</b>
Паста Rigatoni с мраморной телятиной <i>Rigatoni pasta with marbled veal</i>	300 r/g	<b>950 ₺</b>
Паста Rigatoni с пармой в трюфельном соусе <i>Rigatoni pasta with Parma in truffle sauce</i>	350 r/g	<b>990 ₺</b>
Спагетти нери Bellini с морепродуктами <i>Spaghetti neri Bellini with seafood</i>	300 r/g	<b>1 100 ₺</b>
Ризотто с лесными грибами <i>Risotto with wild mushrooms</i>	240 r/g	<b>750 ₺</b>
Ризотто с морепродуктами и спелыми томатами <i>Risotto with seafood and ripe tomatoes</i>	350 r/g	<b>1 150 ₺</b>

## ПИЦЦА/ВЫПЕЧКА PIZZA AND BAKERY

Пицца «Маргарита» с ароматным базиликом* <i>Margherita pizza with fragrant basil</i>	520 r/g	<b>790 ₺</b>
Пицца «Пепперони» с пряными колбасками <i>Pepperoni pizza with savory sausages</i>	480 r/g	<b>890 ₺</b>
Пицца с пармской ветчиной и руколой <i>Pizza with parma ham and arugula</i>	550 r/g	<b>995 ₺</b>
Пицца со страчателлой и цукини* <i>Pizza with strachatella and zucchini</i>	480 r/g	<b>1 100 ₺</b>
Пицца «Четыре сыра» <i>Four cheeses pizza</i>	500 r/g	<b>1 200 ₺</b>
Фокачча в ассортименте: <i>шпинат / песто / пармезан / травы / кунжут</i> <i>Focaccia in assortment (spinach / pesto / parmesan / herbs / sesame)</i>	180 r/g	<b>295 ₺</b>



фото можно посмотреть здесь

\* Вегетарианское блюдо / Vegetarian dish

## ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Рис* <i>Rice</i>	150г/g	<b>210 ₺</b>
Картофельное пюре* <i>Mashed potatoes</i>	150г/g	<b>250 ₺</b>
Листья шпината, обжаренные* в оливковом масле <i>Spinach leaves fried in olive oil</i>	100г/g	<b>345 ₺</b>
Запечённый картофель с лесными грибами* <i>Roasted potatoes with wild mushrooms</i>	200г/g	<b>395 ₺</b>
Брокколи с кунжутно-трюфельной заправкой* <i>Broccoli with sesame-truffle dressing</i>	200 г/g	<b>420 ₺</b>
Овощное ассорти на гриле* <i>Grilled mixed vegetables</i>	200 г/g	<b>430 ₺</b>

## ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Домашний пирог со сливочной рикоттой <i>Homemade creamy ricotta pie</i>	200 г/g	<b>480 ₺</b>
Чизкейк с маракуей и ванильным мороженым <i>Cheesecake with passion fruit and vanilla ice cream</i>	230 г/g	<b>550 ₺</b>
Шоколадный торт с бананом <i>Chocolate cake with banana</i>	230 г/g	<b>590 ₺</b>
Шоколадный фондан с кедровыми орехами и карамелью <i>Chocolate fondant with pine nuts and caramel</i>	160 г/g	<b>620 ₺</b>
Домашний сорбет <i>Homemade sorbet</i>	50 г/g	<b>150 ₺</b>
Фирменное мороженое <i>Signature ice cream</i>	50 г/g	<b>150 ₺</b>



фото можно посмотреть здесь