



Абдессаттар Зитуни
Бренд-шеф Cafe Imperial

Настоящий гений кулинарного искусства, покоривший столицу. Абдессаттар родился в Тунисе и с юных лет начал работать в ресторанах и первоклассных отелях по всему миру – от Германии до Венесуэлы, разрабатывал банкетное меню для Селин Дион и в настоящее время входит в топ-10 лучших поваров Москвы. Его фирменный стиль – средиземноморская кухня на основе базовых французских техник – это легкие блюда с большим количеством рыбы, морепродуктов, овощей и зелени.

Именно raw-блюда взяты за основу меню Cafe Imperial: тартары, крудо из свежих морепродуктов и рыбы, морские ежи и устрицы, но при этом не остались без внимания хиты итальянской, французской и традиционной русской кухни.

Abdessattar Zitouni
Brand Chef of Cafe Imperial

A true genius of culinary art who conquered our capital's heart. Abdessattar was born in Tunisia and started to work in the restaurants and luxury hotels across the world since early age – from Germany till Venezuela. It's him who created the wedding menu for Celine Dion and now he is one of the Top 10 Chefs in Moscow. His signature style is Mediterranean cuisine based on French techniques – these are light dishes with lots of fish, seafood, vegetables and greens.

Raw-based dishes are the main ones in the menu of Cafe Imperial – tartars, crudo of fresh seafood and fish, sea urchins and oysters. At the same time, the hits of Italian, French and Russian traditional cuisine are not left without proper attention.



ЗАВТРАКИ

BREAKFAST

в будние дни с 9.00 до 12.00 | в выходные дни с 9.00 до 14.00

on weekdays from 9:00 am till 12:00 pm | on weekends from 9:00 am till 14:00 pm

АВТОРСКИЕ БЛЮДА ОТ ШЕФА

SIGNATURE EGG DISHES

Шакшука

со сладким перцем

340 г 500 ₽

Shakshuka

with sweet pepper and herbs

Яйца пашот

с копченой уткой и фуа-гра

300 г 1 140 ₽

Poached eggs

with duck and foie gras

Яйца Бенедикт

Eggs Benedict

• ветчина / ham

300 г 650 ₽

• лосось / salmon

300 г 900 ₽



Омлет Капрезе

с сыром моцарелла и свежим базиликом

300 г 700 ₽

Caprese omelet

with Mozzarella cheese and fresh basil

Круассан

с воздушным омлетом,
авокадо и томатами

220 г 650 ₽

Croissant

with fluffy omelet, avocado
and tomatoes

★ Омлет

с черным трюфелем и спаржей

190 г 1 400 ₽

Omelet

with black truffle and asparagus

Яйцо "3 минуты"

Boiled egg "3 minutes"

• красная икра / red caviar

160 г 700 ₽

• черная икра / black caviar

160 г 2 700 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🌱 Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes



КАША ДЛЯ ГУРМАНОВ

GOURMET PORRIDGE

Овсяная каша с крем-брюле и яблоком Oatmeal with Crème Brulee and apple	300 г	500 ₽
Пшенная каша с карамелизированной тыквой Millet porridge with caramelized pumpkin	300 г	500 ₽
Рисовая каша с клубникой, базиликом и страчателлой Rice porridge with strawberry, basil and Stracciatella	300 г	500 ₽
Кукурузная каша с бананом и кокосом Corn porridge with banana and coconut	300 г	500 ₽



ПОЛЕЗНЫЙ ДЕСЕРТ

HEALTHY DESSERT

★ Кокосовый крем с чиа и ягодным соусом Coconut chia pudding with berry sauce	180 г	720 ₽
--	-------	-------

ВЕЧНАЯ КЛАССИКА ПО-РУССКИ

TIMELESS RUSSIAN CLASSIC

Блинчики			Творожная запеканка	250 г	590 ₺
Blinis			с малиновым кули		
• с красной икрой /	200 г	1 100 ₺	и сливками Шантильи		
with red caviar			Cottage cheese flan		
• с черной икрой /	200 г	5 450 ₺	with raspberry sauce		
with black caviar			and Chantilly cream		
Блинчики	330 г	650 ₺	★ Сырники	300 г	680 ₺
с карамелизированным			с двумя видами джемов,		
яблоком и грецким орехом			сметаной и свежими ягодами		
Blinis with caramelized apple			Syrniki with two types of jam,		
and walnut			sour cream and fresh berries		

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🌱 Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes



ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

SUMMER MENU

САЛАТЫ

SALADS



★ Салат с креветками,
арбузом и авокадо
с медово-лимонной заправкой
345 г 1 200 ₽
Shrimps, watermelon
and avocado salad
with honey-lemon dressing

🍷 Салат из томатов
с песто и бальзамиком 250 г 800 ₽
Tomatoes salad
with pesto and balsamic

СУП

SOUP

Гаспачо по-андалузски 320 г 550 ₽
Chilled Andalusia
gazpacho soup

Окрошка на кефире или квасе 280 г 550 ₽
Traditional okroshka soup
with kefir or kvas

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

🍷 Эскалоп из телятины 320 г 1 050 ₽
с микс-салатом, зеленью
и винным соусом «Марсала»
Grilled veal escalope
with summer vegetables,
greens and Marsala sauce

🍷 Жареный картофель 360 г 500 ₽
с грибами
Roasted potato with mushrooms

ПАСТА

PASTA

Пенне с артишоками,
вялеными томатами
и базиликом 350 г 900 ₽
Penne pasta with artichoke,
sun dried tomatoes
and basil



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🍷 Вегетарианские блюда /
Vegetarian dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей /
Exclusive presentation dishes

🍷 Содержит алкоголь /
Contains alcohol



САЛАТЫ

SALADS

🍷 Овощной салат в греческом стиле Greek style salad	215 г	800 ₽	Салат с ростбифом в азиатском стиле Roast beef salad with Asian style dressing	125 г	1 090 ₽
🍷 Салат из хрустящих баклажанов и томатов Crispy eggplant and tomato salad	300 г	780 ₽	Салат из морепродуктов с мини-шпинатом Seafood salad with mini-spinach	155 г	1 400 ₽
Салат с курицей, авокадо и жареным миндалем Chicken salad with avocado and fried almonds	205 г	870 ₽	Салат с камчатским крабом и соусом васаби Salad with Kamchatka crab and wasabi sauce	270 г	1 700 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

Фаршированные оливки
с сыром фета и орегано
Stuffed olives with feta cheese
and oregano

103 г 650 ₽

Брускетта с томатами
и базиликом
Tomato bruschetta with basil

150 г 650 ₽

Брускетта с ростбифом
и соусом тонато
Roast beef bruschetta
with tonato sauce

150 г 770 ₽

Брускетта с камчатским
крабом и авокадо
Bruschetta with Kamchatka crab
and avocado

195 г 1 400 ₽

Маринованные анчоусы
на бородинском хлебе
Marinated anchovies
on Borodino toast

155 г 890 ₽

Карпаччо из копченой утки
с салатом из зеленой
папайи и манго
Smoked duck carpaccio
with green papaya
and mango salad

185 г 900 ₽

Карпаччо из осьминога
с тапенадом
Octopus carpaccio
with tapenade

150 г 1 600 ₽

Маринованные томаты
Marinated tomato

500 г 1 100 ₽

Буррата со сладкими
томатами и соусом песто
Burrata with sweet tomato
and pesto

285 г 1 300 ₽

Тартар из говядины
с хрустящими чипсами
Beef tartar with crispy chips

205 г 1 250 ₽

★ Тартар из лосося с авокадо
и красной икрой
Salmon tartar with avocado
and red caviar

225 г 1 450 ₽



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🍷 Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

🍷 Фалафель золотистый
с хумусом и легким салатом
Golden falafel with hummus
and light salad

200 г 780 ₽

Мини котлетки по-киевски
с брусничным соусом
Chicken Kiev mini cutlets
with cranberry sauce

280 г 810 ₽

КЛАССИКА CLASSIC

Фирменный
чизбургер «Империял»
с картофелем фри
Imperial cheeseburger
with french fries

235 г 1 250 ₽

Классический
клуб-сэндвич с лососем
Classic salmon club sandwich

300 г 1 380 ₽

Креветки
в лепестках миндаля
с соусом карри
Almond-covered tiger prawns
with curry sauce

150 г 900 ₽

Гребешок со шпинатом
и сырным gratenom
Scallop gratin with spinach

170 г 790 ₽

Кальмары гриль
с «Сальса Фреска»
Grilled calamari
with salsa Fresca

195 г 890 ₽

★ Хрустящий бриг
Crispy Brig

- с тунцом / with tuna
- с ягненком / with lamb
- с креветкой / with shrimp

165 г 500 ₽

165 г 500 ₽

165 г 500 ₽

🍷 Картофель фри
с трюфельным маслом
и пармезаном
Truffle french fries
with parmesan

130 г 470 ₽



Классический
клуб-сэндвич с индейкой
Classic turkey club sandwich

215 г 1 070 ₽

Фитнес бургер
с салатом айсберг
Fitness burger
with salad leaves

315 г 1 100 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🍷 Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes



СУПЫ

SOUPS

Куриный суп с вермишелью
и сезонными овощами 300 г 550 ₽

Chicken soup with vermicelli,
vegetables and herbs

Рыбный суп с шафраном
в марсельском стиле,
с чесночной гренкой
и соусом «Айоли» 425 г 700 ₽

Fish soup Marseille style
with saffron, garlic crouton
and ayoli sauce

Крем-суп из тыквы
с крутонами 300 г 550 ₽

Pumpkin cream soup
with croutons

Борщ из говядины
со сметаной 300 г 650 ₽

Borsch with beef
and sour cream



ПАСТА

И РИЗОТТО

PASTA AND RISOTTO

Равиоли со шпинатом
и рикоттой, фондю из томатов 250 г 940 ₽
Ravioli with spinach and ricotta

🍷 Фетучини с крабом
и соусом "Белое вино" 275 г 1450 ₽
Fetuchini with Kamchatka crab
and white wine sauce

🍷 Ризотто из белых грибов
с пармезаном 325 г 1050 ₽
White mushrooms risotto
with parmesan

Ризотто из морепродуктов
с шафраном 320 г 990 ₽
Sea food risotto with saffron

🍄 Спагетти с черным трюфелем 360 г 1500 ₽
Spaghetti with black truffle

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🌿 Вегетарианские блюда /
Vegetarian dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей /
Exclusive presentation dishes

🍷 Содержит алкоголь /
Contains alcohol



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN DISHES



Котлеты из краба и дорадо
по-пожарски с пюре
из корня сельдерея
Crab and dorado cutlets
with celery root puree

310 г 1 900 ₽

Мурманская треска
фиш&чипс с соусом тартар
Fish&chips with Murmansk cod
and tartar sauce

330 г 950 ₽

Тигровые креветки
с чили и чесноком
Tiger prawns with chili and garlic

285 г 900 ₽

Осьминог на гриле
с теплым картофелем
Grilled octopus
with warm potato

235 г 1 800 ₽

Жареное филе тюрбо
по-лигурийски
Roasted turbot fillet Ligurian style

355 г 5 000 ₽

🍷 Черный лосось
с соте из шпината
и соусом «Белое вино»
Blackened salmon fillet
with spinach and white wine sauce

270 г 1 750 ₽

Камчатский краб
по-сингапурски
с овощами в темпуре
Kamchatka crab Singapore style
with vegetables tempura

255 г 3 400 ₽

★ Лазанья с говядиной,
грибами и сырной корочкой
Beef lasagna with mushrooms
and cheese crust

375 г 1 200 ₽

Стейк Рибай
с мини картофелем
и перечным соусом
Rib eye steak with baby potato
and pepper sauce

445 г 3 900 ₽

Каре ягненка
с картофельным gratenом
Дофинуа
Lamb chops and potato gratin
Dauphinoise

310 г 1 900 ₽

★ Цыпленок аль матоне
и картофель пай
Chicken al mattone
and potato paille

370 г 1 180 ₽

Говяжьи щечки
с картофельной эспумой
и лесными грибами
Beef cheeks with potato espuma
and mushrooms

255 г 1 100 ₽

ГАРНИРЫ ОТ ШЕФА

SIDE DISHES FROM THE CHEF

Мусс из корня сельдерея с эстрагоном
Celery root mousse with taragon

100 г 500 ₽

Сезонные овощи на гриле с базиликом и чесноком
Seasonal grilled vegetables with basil and garlic

275 г 500 ₽

Спаржа на пару с голландским соусом
Steamed asparagus with Hollandaise sauce

180 г 900 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🌿 Vegetarian dishes /
Vegetarian dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей /
Exclusive presentation dishes

🍷 Содержит алкоголь /
Contains alcohol



АКВАРИУМ

RAW BAR



Морской еж
Sea urchin

1 шт 500 ₽

Крудо из гребешка
Scallop crudo

100 г 750 ₽

Розовая Джоли
Oyster Pink Jolie

1 шт 600 ₽

Устрица Жилардо
Oyster Gillardeau

1 шт 1 400 ₽

Устрица
Императорская №1
Imperial Oyster No. 1

1 шт 500 ₽

Устрица
Императорская №2
Imperial Oyster No. 2

1 шт 450 ₽

Устрица
Хасанская №2
Oyster Hasan #2

1 шт 500 ₽

Устрица
Касабланка №2
Oyster Casablanca No. 2

1 шт 800 ₽

Устрица
Касабланка №3
Oyster Casablanca No. 3

1 шт 700 ₽

Устрица
Крымская №3
Crimean oyster No. 3

1 шт 580 ₽

Устрица
Крымская №2
Crimean oyster No. 2

1 шт 600 ₽



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

🌿 Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes



ДЕСЕРТЫ DESSERTS

★ Анна Павлова 200 г 640 ₽
со свежими ягодами
Anna Pavlova with berries

Домашний чизкейк 180 г 640 ₽
с ягодным соусом
Homemade cheesecake
with berry sauce

Медовик 160 г 640 ₽
со свежими ягодами и медом
Honey cake with fresh berries

★ Тирамису фьюжн 140 г 640 ₽
с лепестками шоколада
Tiramisu Fusion
with chocolate petals

Ягодный тарт 155 г 590 ₽
Berries tart

Кассата с ягодным соусом 175 г 640 ₽
Cassata with berry sauce



Мороженое 60 г 320 ₽
ваниль, шоколад, клубника
Ice cream
vanilla chocolate strawberry

❖ Сорбет 60 г 320 ₽
манго-маракуйя,
черная смородина, лимон
Sorbet
mango-passion fruit, blackcurrant, lemon



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом. / If you have any food allergies please inform your waiter.

❖ Вегетарианские блюда / Vegetarian dishes

★ Блюда с эксклюзивной подачей / Exclusive presentation dishes

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ,
ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ.

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES
PLEASE INFORM YOUR WAITER.

Цены указаны в рублях с учетом НДС.

All prices are in Russian rubles and include VAT.

Данное меню является рекламным материалом,
с контрольным меню можно ознакомиться у администратора.

This menu is a promotional material,
you can get acquainted with the control menu at front desk.

Счет можно оплатить: наличными, картой
(Visa, MasterCard, American Express, МИР, China UnionPay, JCB)
или закрыть на номер комнаты.

The bill can be paid in cash, by card
(Visa, MasterCard, American Express, MIR, China UnionPay, JCB)
or closed by room number.