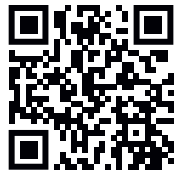


ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ УВИДЕТЬ КРАСОЧНОЕ
МЕНЮ С ИЗОБРАЖЕНИЕМ И ОПИСАНИЕМ
БЛЮД, ТО ПЕРЕЙДИТЕ ПО QR КОДУ



Закуски

- БРУСКЕТТА С ТАРТАРОМ, ПЕРЦЕМ И ТРЮФЕЛЕМ** 710₽
Нежный тартар из говядины на хрустящем хлебе с печёным перцем ромиро и трюфельной пастой
- СЕТ БРУСКЕТТ** 1290₽
Три авторские брускетты на хрустящей чабатте: с тартаром из говядины и печёным перцем Рамиро, с ростбифом и сливочным сырным кремом, с томлёной говяжьей щекой, зерновой горчицей и пармезаном
- МИДИИ С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ** 990₽
Мидии, томлённые в кокосовом молоке с белым вином и пряными травами, подаются с домашней чабаттой
- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ** 890₽
Тартар из говядины с классической заправкой и сыром пармезан, подаётся с бородинскими чипсами
- ГРЕНКИ РЖАНЫЕ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН** 390₽
Гренки из ржаного хлеба с пармезаном, подаются с соусами: сырным и дзадзыхи
- КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С СОУСОМ СВИТ ЧИЛИ** 990₽
Тигровые креветки темпура, подаются с соусом свит чили
- КРОКЕТЫ СЫРНЫЕ** 590₽
Сырные крокеты, подаются с ягодным соусом
- МЯСНОЕ АССОРТИ** 990₽
Ассорти из двух видов салями (чоризо, пепперони), двух видов сыровяленого мяса (хамон, парма), с сырным крекером и оливками каламата
- СЫРНОЕ АССОРТИ** 990₽
Ассорти традиционных сыров с орехами, оливками и мёдом
- КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ** 790₽
Тонко нарезанная говяжья вырезка, подаётся с трюфельным соусом, руколой и муссом из пармезана
- ПИВНОЕ ПАЛТЕ** 1690₽
Луковые кольца, кольца кальмара, креветки темпура, куриные крылья буффало, пикантные чипсы начос, 3 вида вяленого мяса, 4 вида солёных орехов, копчёный сыр «Косичка», соусы тар-тар и BBQ
- ВИТЕЛЛО ТОННАТО** 790₽
Нежнейший ростбиф, приготовленный по технологии су-вид, на мягкой подушке классического соуса вителло тоннато. Печёный перец и каперсы создают баланс вкусов, а изумрудное масло добавляет аромат и выразительность
- ОЛИВКИ КАЛАМАТА** 50 г 390₽
Острые оливки в маринаде
- ХЛЕБ И МАСЛО** 330₽
Чабатта и бородинский хлеб с копченым маслом

Закуски к пиву

- АРАХИС СОЛЕНЫЙ** 190₽
- ФИСТАШКИ** 390₽
- ГОВЯДИНА ВЯЛЕНАЯ** 390₽
- КОЛЬЦА КАЛЬМАРА** 590₽
соус слайси, соус дзадзыхи
- ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА** 390₽
соус слайси, соус дзадзыхи

Салаты

- САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ** 790₽
Классический салат с куриным бедром, заправкой "Цезарь", муссом из пармезана. Украшается сухариками пангратапо и пармезаном
- САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ** 890₽
Классический салат с тигровыми креветками-гриль, заправкой "Цезарь", муссом из пармезана. Украшается сухариками пангратапо и сыром пармезан
- САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ** 990₽
Микс салатов с битыми огурцами, томатами черри и стейком фланк, с медово-горчишной заправкой

- САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ** 690₽
Микс салатов со свежими огурцами, узбекскими томатами, болгарским перцем, ялтинским луком и сыром фета. Заправлен бальзамическим соусом
- САЛАТ С ТУНЦОМ И ГРЕЙПФРУТОМ** 890₽
Микс салатов со стейком из тунца, обжаренным на гриле, беби-кукурузой, филе грейпфрута и яйцом пашот. Заправлен азиатской заправкой
- САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА** 690₽
Салат с хрустящим баклажаном, узбекскими томатами, листьями мяты и кинзы, заправленный базиликово-кунжутной заправкой с добавлением сладкого чили и мусса из пармезана
- ФИТНЕС-САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И СОУСОМ ТОННАТО** 890₽
Салат из филе индейки-гриль, дополненный сладким запечённым перцем рамиро и лёгким соусом тоннато на основе тунца, придающие блюду изысканные средиземноморские нотки

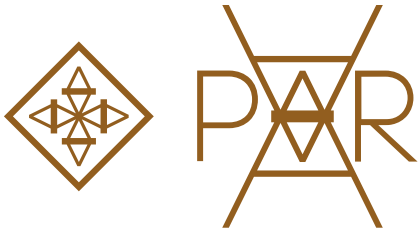
Супы

- БОРЩ** 690₽
Традиционный свекольный суп с говядиной, в сопровождении зеленого лука и сала подается с домашней лепешкой
- РАМЕН С КУРИЦЕЙ** 690₽
Наваристый куриный бульон с ореховой заправкой, домашней лапшой, маринованным яйцом, курицей кацудон, сушёным чили и пряным арахисом
- ТОМ-ЯМ** 990₽
Классический паназиатский суп, приготовленный на кокосовом молоке с морепродуктами. Подается с рисом Жасмин, перцем чили и долькой лайма
- КУРИНЫЙ БУЛЬОН** 590₽
Наваристый куриный бульон с куриным бедром су-вид, домашней лапшой и яйцом пашот

Паста

- ПТИТИМ С КРЕВЕТКАМИ И ИНДЕЙКОЙ** 890₽
Паста птитим, приготовленная в сливочном соусе с креветками и индейкой, подаётся с муссом из пармезана
- РИМСКАЯ КАРБОНАРА** 730₽
Классическая паста fresca с беконом, чёрным перцем в сливочном соусе с сыром пармезан
- РИГАТОНИ БОЛОНЬЕЗЕ** 690₽
Классическая паста fresca с мясным томатным соусом и сыром пармезан
- ПАСТА ОРЗО С МУССОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ** 790₽
Паста орзо в сливочном соусе с трюфельной пастой, подаётся с муссом из белых грибов и пармезана
- ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ** 890₽
Классическая паста fresca с креветками, цукини, зелёным яблоком в сливочно-устричном соусе с цедрой лайма
- ПАППАРДЕЛЛЕ С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЁЧКАМИ** 990₽
Домашняя яичная паста паппарделле, тушёные телячьи щёчки, томатный соус, красное вино и нежный пармезан

С дополнительной информацией об основных потребительских свойствах предлагаемой продукции Вы можете ознакомиться в уголке потребителя на входе в заведение. Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.



ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ УВИДЕТЬ КРАСОЧНОЕ
МЕНЮ С ИЗОБРАЖЕНИЕМ И ОПИСАНИЕМ
БЛЮД, ТО ПЕРЕЙДИТЕ ПО QR КОДУ



Горячие блюда

КАЛЬМАР ГРИЛЬ С ОВОЩНЫМ СОТЕ Кальмар, приготовленный на гриле с овощным соусом, с добавлением мисо-пасты, подаётся с соусом "Мятный лайм"	890₽
ГЕДЗА С КРЕВЕТКАМИ Классические японские пельмени с тигровыми креветками. Подаётся с соусом понзо	790₽
ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ С ПЮРЕ Домашние котлеты с картофельным пюре и грибным соусом	630₽
РЕБРА С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ Свинные рёбра су-вид, запечённые в соусе BBQ. Подаются с картофельными чипсами, битыми огурцами и пряным арахисом	890₽
СТЕЙК ФЛАНК С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Стейк фланк, приготовленный на угольном гриле, с картофельным пюре и грибным соусом демиглас	1890₽
СТЕЙК ТЕНДЕРЛОЙН Стейк из говяжьей вырезки, приготовленный методом су-вид, обжаренный на угольном гриле. Подаётся с картофельным пюре и соусом демиглас	1690₽
БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Мраморная говядина, грибы, лук в сливочном соусе со сметаной и горчицей. Подаётся с картофельным пюре, маринованным огурцом и луком фри	990₽
ШАШЛЫК КУРИНЫЙ Куриное бедро, маринованное с добавлением мяты, приготовленное на угольном гриле, с армянским лавашом, свежими овощами, зеленью и соусом	690₽
ШАШЛЫК СВИНОЙ Свиная шея, маринованная в авторском маринаде, приготовленная на угольном гриле, с армянским лавашом, свежими овощами, зеленью и соусом	790₽
ТУНЕЦ С ПЮРЕ ИЗ БАТАТА И ХРУСТЯЩИМ РОМЕЙНОМ Тунец подается с пюре из батата, ромейном и устричным соусом	1195₽
БИФСТЕКС ИЗ BLACK ANGUS Сочная котлета из говядины Black Angus с румяной корочкой, подаётся с сырными ригатони в насыщенном томатном соусе, яйцом пашот с текучим желтком, сливочным демигласом, руколлой и тёртым пармезаном	1390₽

Пицца и бургеры

ПИЦЦА ЛЕСНАЯ Пицца на неаполитанском тесте с трюфельным бешамелем, вешенками, опятами, шампиньонами, криспи луком и тающей моцареллой, украшенная свежим укропом	690₽
ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА Неаполитанская пицца со сливочным соусом, четырьмя видами сыра и маринованным виноградом. Подаётся с чесночным соусом	790₽
ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ Неаполитанская пицца со сливочным соусом, фермерской моцареллой, запечённым лососем, соусом терияки и руколой. Подаётся с чесночным соусом	990₽
ПИЦЦА КАРБОНАРА Неаполитанская пицца со сливочным соусом, фермерской моцареллой, копчёным беконом, желтком и сыром пармезан. Подаётся с чесночным соусом	790₽
ПИЦЦА МАРГАРИТА Неаполитанская пицца с томатным соусом, фермерской моцареллой, узбекскими томатами и орегано. Подаётся с чесночным соусом	590₽
ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ Неаполитанская пицца с томатным соусом, фермерской моцареллой и пряной салями пепперони. Подаётся с чесночным соусом	790₽
ПИЦЦА С ХАМОНОМ И РУККОЛОЙ Неаполитанская пицца с томатным соусом, фермерской моцареллой, хамоном и сыром пармезан. Подаётся с чесночным соусом	890₽
ПИЦЦА С РОСТБИФОМ Неаполитанское тесто с томатным соусом, ремесленной моцареллой, нежным ростбифом, печёным перцем, руколой и пармезаном	990₽

ДЖЕК БУРГЕР Домашняя булочка с двумя соусами (Jack Daniel's и сырный), котлетой из мраморной говядины, беконом, луком фри и свежими овощами	930₽
МЕКСИКАНСКИЙ БУРГЕР Домашняя булочка с котлетой из мраморной говядины, соусом сальса, маринованным халапеньо, сыром чеддер, свежими овощами и чипсами начос	890₽
ЧИЗБУРГЕР Домашняя булочка с котлетой из мраморной говядины, соусами (медово-горчичным и сырным), сыром чеддер и свежими овощами	840₽

Гарниры

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО Картофельные дольки с чесноком, с сырным соусом или соусом барбекю	125 г 330₽
КАРТОФЕЛЬ ФРИ Американская классика с сырным соусом или соусом барбекю	125 г 330₽
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Овощи гриль	160 г 250₽
ОВОЩИ ГРИЛЬ Приготовленные на гриле овощи: цукини, баклажан, паприка, красный лук	165 г 390₽
РИС ЖАСМИН	170 г 200₽

Десерты

ПАРЯЩАЯ ПЛАНЕТА Нежный чизкейк орео, покрытый шоколадным велюром, парящий над столом	590₽
ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА Пирожное "Картошка" с гелем из маракуйи, покрытое французским шоколадом и присыпанное бельгийским какао. Подаётся с пряничным маскарпоне	550₽
DUCK CHILL Нежный кокосовый ганаш с начинкой из манго и маракуйи, покрытый велюром из французского шоколада. Подаётся на кокосовой пене	690₽
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН Шоколадный кекс с жидкой сердцевинкой в сопровождении сливочного мороженого	790₽
МУЗА ОРФЕЯ Воздушный шоколадный мусс, клубничное компоте, медовый бисквит и апельсиновый кранч, сочетание классики в новом прочтении	890₽
БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК Нежный сливочный чизкейк с кремовой структурой и карамельными нотами, подается с шоколадным соусом и свежими ягодами	690₽
РАЙСКОЕ ЯБЛОКО Сливочный крем на основе молочного улуна с яблочным конфитюром в центре, покрытый шоколадной глазурью. Подаётся с шоколадной крошкой, бисквитным мхом и листьями лайма	790₽
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	790₽
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	250₽

С дополнительной информацией об основных потребительских свойствах предлагаемой продукции Вы можете ознакомиться в уголке потребителя на входе в заведение. Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.