

ЗАВТРАКИ (с 7:00 до 12:00)

Домашняя каша		250 гр.	- 210 руб.
<i>Овсяная, пшенная, рисовая. Может быть приготовлена на воде или на молоке.</i>			
Сырники с клубникой		140 гр.	- 380 руб.
Добавки (50 гр.):	Молоко сгущенное	- 60 руб. 50 гр.	
	Сметана	- 80 руб. 50 гр.	
	Свежие ягоды	- 270 руб. 40 гр.	
	Сухофрукты	- 80 руб. 50 гр.	
	Соус ягодный	- 60 руб. 50 гр.	
Блинчики по домашнему		80 гр.	- 180 руб.
Блинчики по домашнему с мясом		180 гр.	- 350 руб.
Блинчики по домашнему с творогом		180 гр.	- 280 руб.
Блинчики по домашнему с яблоками		180 гр.	- 250 руб.
Английский завтрак		330 гр.	- 600 руб.
<i>Яичница глазунья из 2-х яиц, картофельный драник, венские сосиски, фасоль в томате, шампиньоны, тост.</i>			
Скрембл		290 гр.	- 280 руб.
Яйцо бенедикт		230 гр.	- 650 руб.
Яичница из трех яиц		190 гр.	- 180 руб.
Добавки (30 гр.):	Ветчина	- 100 руб. 30 гр.	
	Грибы шампиньоны	- 60 руб. 30 гр.	
	Сыр моцарелла мини	- 130 руб. 30 гр.	
	Сыр эмменталь	- 100 руб. 30 гр.	
	Помидоры	- 60 руб. 30 гр.	
Клаб сэндвич		590 гр.	- 950 руб.
<i>Куриная грудка, жаренный бекон, ветчина, сыр эмменталь, куриное яйцо и свежие огурцы на тостовом хлебе. Подается с картофелем фри.</i>			
Маффин		90 гр.	- 150 руб.
<i>Ванильный, лимонный, шоколадный</i>			
Горячие венские вафли		160 гр.	- 280 руб.
Круассан		100 гр.	- 150 руб.
Греческий йогурт с мюсли		150 гр.	- 270 руб.

САЛАТЫ

Салат с хрустящими баклажанами	190 гр.	- 550 руб.
<i>Авторская вариация блюда традиционной азиатской кухни из хрустящих баклажанов в миксе со свежими овощами, орехами, с заправкой на основе устричного и донгу соусов, черного уксуса.</i>		
Салат «SIX FLOOR»	280 гр.	- 750 руб.
<i>Фирменный салат с маринованной курицей, салатами айсберг и радичио, краснокочанной капустой, кунжутной заправкой и хворостом из теста.</i>		
Салат с маринованной перепелкой и хурмой	180 гр.	- 1100 руб.
<i>Перепелка гриль маринованная в меду с пикантными специями, в сопровождении микс салата с дольками хурмы, кедровыми орехами, зернами граната и отварными перепелиными яйцами</i>		
Салат с хрустящей уткой	130 гр.	- 1100 руб.
<i>Утка конфи, обжаренная в кляре с пикантными специями в изысканном сливовом соусе, в сопровождении листьев салата, свежих овощей и грейпфрута. Заправляется кленовым соусом.</i>		
Салат из креветок темпура со спайси дип соусом	150 гр.	- 1300 руб.
<i>Хрустящие тигровые креветки, приготовленные в темпуре, заправленные спайси дип-соусом. Подаются на подушке из листьев салата под пряным соусом шисо.</i>		
Буррата с вяленными помидорами и икрой из малинового бальзамика	230 гр.	- 1470 руб.
<i>Сливочный итальянский сыр из молока буйволиц с вялеными помидорами черри и икрой из малинового бальзамика. Подается с зеленым маслом базилика.</i>		
Салат с ростбифом	215 гр.	- 1550 руб.
<i>Нежный ростбиф из говяжьей вырезки с узбекскими помидорами, запеченным болгарским перцем, спаржей на гриле и трюфельным маслом.</i>		
Салат «CITY VOICE»	190 гр.	- 1700 руб.
<i>Фирменный салат с камчатским крабом, фенхелем, сельдереем и кунжутным соусом.</i>		
Татаки из тунца	115 гр.	- 2000 руб.
<i>Нежнейший японский тунец, слегка обжаренный на кунжутном масле. Подается со свежими овощами в оригинальном соусе.</i>		

ЗАКУСКИ

Куриные боллы в пикантном имбирном соусе

с сыром пармезан 160 гр. - 430 руб.

Гедза с говядиной (5 шт) 180 гр. - 530 руб.

Японские обжаренные пельмени с говядиной и овощами. Подаются с соусом чили понзу.

Спринг ролл с овощами 3 шт 200 гр. - 550 руб.

Обжаренные овощи и лапша фунчеца завернутые в хрустящее тесто.

Спринг ролл креветка 3шт 200 гр. - 680 руб.

Обжаренные креветки, овощи и лапша фунчеца завернутые в хрустящее тесто.

Креветка в тесте кадаиф 125 гр. - 760 руб.

Тигровые креветки темпура в панировочном кляре в тесте кадаиф с трюфельным соусом.

Севиче из сибаса 110 гр. - 870 руб.

Изысканное филе сибаса в маринаде с тонкой цитрусовой ноткой лайма и имбиря в сочетании со сладкой кукурузой и бататом под фирменным соусом. Подается в композиции с пикантными хрустящими кольцами кальмара.

Креветки васаб 170 гр. - 950 руб.

Креветки в панировочном кляре, в соусе «Васаби» с миндальными слайсами и кунжутом васаб.

Бабагануш 240 гр. - 950 руб.

Популярное блюдо восточной кухни из запеченного баклажана, болгарского перца, лука-шалота, свежих огурцов и томатов с добавлением оливкового масла, зерен граната, кедровых и грецких орехов и соуса наршараб.

Клаб сэндвич 590 гр. - 950 руб.

Куриная грудка, жаренный бекон, ветчина, сыр эмменталлер, куриное яйцо и свежие огурцы на тостовом хлебе. Подается с картофелем фри.

Карпаччо из сладких креветок 50 гр. - 1900 руб.

Тартар из лосося с креветочными чипсами 100 гр. - 880 руб.

Традиционное блюдо средиземноморской кухни из свежего лосося с добавлением сока юзу, в сопровождении креветочных чипсов.

Тартар из говядины с рисовыми крекерами 180 гр. - 1950 руб.

Нежная мелко рубленая говяжья вырезка с добавлением лука шалот, свежей кинзы, лука сибулет и азиатской пикантной ноткой.

Тартар из гребешка в манговом соусе 160 гр. - 1630 руб.

Рубленый гребешок, авокадо, красная икра и соус из манго.

Тартар из тунца на чипсах нори 100 гр. - 2050 руб.

Пикантный тартар из тунца аками на хрустящих чипсах из водорослей нори с добавлением цитрусового соуса юзу.

Мини такос с чилийским сибасом	120 гр.	- 1800 руб.
<i>Легкая холодная закуска из выдержанного в мисо-маринаде филе чилийского сибаса под острой цитрусовой заправкой на хрустящих чипсах.</i>		

Мини такос с говядиной	110 гр.	- 1200 руб.
<i>Мясная закуска из говяжьей вырезки с копченым ароматом, приготовленная на оливковом масле, в тандеме с мексиканским соусом чипотле на хрустящих чипсах.</i>		

СУПЫ

Суп мисо	классический	380 гр.	- 490 руб.
	с тигровыми креветками	430 гр.	- 950 руб.
	с лососем	430 гр.	- 1100 руб.

Азиатский суп с курицей и стеклянной лапшой	340 гр.	- 710 руб.
--	---------	------------

Куриный бульон с грибами шиитаке, курицей, стеклянной лапшой, соусом лаонгама и свежим имбирем

Том ям с креветками	390 гр.	- 780 руб.
----------------------------	---------	------------

Бульон том ям с кокосовым молоком, сливками, грибами шиитаки, помидорами черри и креветками.

Суп грибной из 6 видов грибов	360 гр.	- 780 руб.
--------------------------------------	---------	------------

Белые, шампиньоны, шиитаки, древесные, шимеджи, эноки. Подается со сметаной.

Суп из 3 видов рыб	360 гр.	- 850 руб.
---------------------------	---------	------------

Рыбный бульон, филе трески, филе лосося, филе сибаса, фенхель, стебель сельдерея, помидоры черри.

Суп рамен с говядиной	470 гр.	- 1150 руб.
------------------------------	---------	-------------

Наваристый бульон с яичной лапшой, нежной говядиной, пак чой, грибами шимеджи, свежей кинзой, ростками сои и кунжутом.

Суп с рисовой лапшой и треской	450 гр.	- 1250 руб.
---------------------------------------	---------	-------------

Классический азиатский суп с мурманской треской и рисовой лапшой.

АССОРТИ

Овощное ассорти	660 гр.	- 1350 руб.
<i>Узбекские помидоры, бакинские огурцы, редис, перец болгарский, зеленый лук, петрушка, укроп, базилик.</i>		
Мясное ассорти	320 гр.	- 1800 руб.
<i>Ветчина пармская, пепперони, салями чоризо, балык с/к</i>		
Ассорти сыров	300 гр.	- 1950 руб.
<i>Камамбер, тет де муан, пармезан, кроттен, дор блю</i>		
Фруктовое ассорти	3000 гр.	- 8000 руб.
Ассорти ягод:		
Клубника	50 гр.	- 220 руб.
Голубика	50 гр.	- 320 руб.
Малина	50 гр.	- 580 руб.
Хлебная корзина	100 гр.	- 100 руб.

САШИМИ

Сибас	70 гр.	- 590 руб.
Тигровая креветка	70 гр.	- 590 руб.
Лосось	70 гр.	- 650 руб.
Угорь копченый	70 гр.	- 1050 руб.
Гребешок	70 гр.	- 1150 руб.
Желтохвостая лакедра	70 гр.	- 1150 руб.
Тунец аками	70 гр.	- 1480 руб.
Сладкая креветка	70 гр.	- 1900 руб.
Икра морского ежа	50 гр.	- 3150 руб.

СУШИ (1 шт.)

Сибас	30 гр.	- 250 руб.
Лосось	30 гр.	- 250 руб.
Краб	30 гр.	- 320 руб.
Угорь копченый	30 гр.	- 330 руб.
Тигровая креветка	30 гр.	- 350 руб.
Желтохвостая лакедра	30 гр.	- 400 руб.
Тунец аками	30 гр.	- 500 руб.
Сладкая креветка	30 гр.	- 680 руб.

ГУНКАН (1 шт.)

Гребешок спайси в огурце	30 гр.	- 250 руб.
Лосось спайси в огурце	30 гр.	- 250 руб.
Лакедра спайси в огурце	30 гр.	- 350 руб.
Тунец спайси в огурце	30 гр.	- 450 руб.
Икра морского ежа	30 гр.	- 1800 руб.

РОЛЛЫ

Канада	150 гр.	- 1050 руб.
Теплый ролл с лососем	160 гр.	- 1100 руб.
Калифорния с лососем	180 гр.	- 1050 руб.
Калифорния с крабом	160 гр.	- 1350 руб.
Филадельфия	170 гр.	- 1300 руб.
С креветкой темпура	160 гр.	- 1350 руб.
Спайси лосось	180 гр.	- 1350 руб.
Ролл сакура	200 гр.	- 1650 руб.
Запеченный лосось под сырным соусом	280 гр.	- 1650 руб.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Кнели из морепродуктов с гаспачо (5 шт)	160 гр.	- 650 руб.
Филе дорадо с овощами	240 гр.	- 1400 руб.
<i>Филе дорадо на коже приготовленно на гриле с кабачками, помидорами черри, бланшированным картофелем, с соусом «цитронет».</i>		
Лосось со шпинатом и кремом из цветной капусты	260 гр.	- 1450 руб.
<i>Филе лосося приготовленное на гриле. Подается с кремом из цветной капусты, свежим шпинатом на гриле, томатной сальсой и красной икрой.</i>		
Сибас на соте из овощей с мисо юзу	260 гр.	- 1650 руб.
<i>Филе сибаса, приготовленное на гриле, подается с обжаренными на кунжутном масле овощами, в ансамбле с сальсой из манго и соусом мисо юзу.</i>		
Чилийский сибас с картофельным пюре	260 гр.	- 4500 руб.
<i>Маринованный в медово-молочном соусе чилийский сибас на гриле с картофельным пюре и брокколи под шафрановым соусом.</i>		

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Хамам из цыпленка с киноа	230 гр.	- 800 руб.
<i>Нежное куриное бедро приготовленное в sous-vide, обжаривается на сливочном масле до золотистой корочки. Подается с киноа и овощами.</i>		
Телятина с овощами в азиатском стиле	240 гр.	- 1250 руб.
<i>Телятина обжаренная с овощами и соусом «криспи биф».</i>		
Цыпленок с картофелем мини	310 гр.	- 1400 руб.
<i>Обжаренный на гриле до хрустящей корочки сочный цыпленок в йогуртовом маринаде, гарнируется картофелем мини и соусом на выбор(томатный или барбекю).</i>		
Говядина с пак-чой	300 гр.	- 1550 руб.
<i>Говяжья вырезка с овощами готовятся в стиле стир-фрай. Подается на подушке из пак-чой с кисло-сладким соусом, чипсами имбиря и чеснока.</i>		
Телятина со спаржей с клюквенным соусом	300 гр.	- 1650 руб.
<i>Телятина со спаржей на гриле с клюквенным соусом. Подается с миксом из салатов с узбекскими томатами и оливковым маслом.</i>		
Рибай с овощами (100 гр.)	100 гр.	- 1650 руб.
<i>Стейк Рибай из мраморной говядины Аргентинского зернового откорма с овощами гриль подается под соусом на выбор (томатный или барбекю).</i>		
Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре	270 гр.	- 1750 руб.
<i>Томленые более трех часов говяжьи щеки с овощами. Подаются на подушке из картофельного пюре с грибами энoki, чипсами из батата и базилика.</i>		
Утиная грудка с пюре из батата	260 гр.	- 2290 руб.
<i>Утиная грудка, приготовленная низкотемпературным способом sous-vide, со сладким пюре из батата и обжаренных овощей под трюфельным соусом понзу.</i>		
Ребра говяжьи с булгуром	270 гр.	- 2900 руб.
<i>Маринованные говяжьи ребра, приготовленные низкотемпературным способом sous-vide (72 часа), идеально дополняются булгуром с овощами, мятой и цедрой лайма.</i>		

ЛАПША И ПАСТА

Лапша удон с говядиной, овощами и яйцом	350 гр.	- 780 руб.
Овощные спагетти с курицей	280 гр.	- 850 руб.
Домашняя паста с креветками	230 гр.	- 950 руб.
Соба с утиной грудкой	260 гр.	- 1100 руб.

ГРИЛЬ

Кальмар	100 гр.	- 350 руб.
Креветки тигровые 16/20	100 гр.	- 620 руб.
Креветки королевские 8/12	100 гр.	- 750 руб.
Вырезка говяжья (Аргентина)	100 гр.	- 1200 руб.
Стейк рибай (Аргентина)	100 гр.	- 1200 руб.
Гребешок	100 гр.	- 1600 руб.
Осьминог	100 гр.	- 2850 руб.

ГАРНИР

Мини картофель	130 гр.	- 250 руб.
Рис булгур с овощами	100 гр.	- 250 руб.
Картофельное пюре	200 гр.	- 250 руб.
Пюре из батата	150 гр.	- 250 руб.
Киноа	160 гр.	- 290 руб.
Картофель фри	250 гр.	- 350 руб.
Овощи гриль	130 гр.	- 550 руб.

МОРОЖЕННОЕ И СОРБЕТЫ

Мороженое в ассортименте (1 шарик)	50 гр.	- 200 руб.
<i>Ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое, грецкий орех.</i>		
Сорбеты в ассортименте	50 гр.	- 250 руб.
<i>Лайм-лимон, малина, черная смородина.</i>		

ДЕСЕРТЫ

Ассорти макарон <i>Малина с корицей, черная смородина, фисташка, лимон, кофе</i>	100 гр.	- 320 руб.
Блинчики фламбе с ванильным мороженым и ягодно-апельсиновым соусом	250 гр.	- 380 руб.
Горячие венские вафли с фруктами и ягодами	170 гр.	- 420 руб.
Ассорти мини десертов <i>Шоколадная страсть, мини эклер со сливочно-ванильным кремом, макарон малина с корицей, мини тарталетка со сливочным кремом и свежей голубикой, профитроли с соленой карамелью и шоколадным кремом.</i>	120 гр.	- 520 руб.
Желе из маракуйи под муссом из шоколада с хрустящим ореховым печеньем	110 гр.	- 520 руб.
Тартар из свежих ягод и фруктов с миндальным сабайоном и апельсиновым супом	190 гр.	- 550 руб.
Торт сырno-малиновый <i>Сочный бисквитный торт на основе сливочного сыра, прослоенный малиновым джемом.</i>	160 гр.	- 550 руб.
Медовое пирожное <i>Традиционный торт из тончайших медовых коржей, прослоенный сливочным кремом с ароматом ванили</i>	170 гр.	- 580 руб.
Трюфельное пирожное <i>Классический шоколадный торт из тонких бисквитов пропитанных коньячным сиропом, прослоенный насыщенным шоколадным кремом.</i>	175 гр.	- 650 руб.
Мильфей с лесными ягодами <i>Классический воздушный десерт, известный всему миру, в сочетании со свежими ягодами.</i>	200 гр.	- 700 руб.
Равиоли с манго <i>Маринованный ананас в специях с тар таром из манго.</i>	180 гр.	- 760 руб.

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Медовик	1000 гр.	- 3000 руб.
<i>Традиционный торт из тончайших медовых коржей, прослоенный сливочным кремом с ароматом ванили.</i>		
Чизкейк с малиной	1000 гр.	- 3000 руб.
<i>Легкий творожный торт со свежей малиной глазированной ягодным желе.</i>		
Торт «Анна Павлова»	1000 гр.	- 3000 руб.
<i>Новое прочтение классики: воздушное безе с прослойкой из соленой карамели и фундука, ароматным желе из маракуй и свежими тропическими фруктами.</i>		
Торт сырно-малиновый	1000 гр.	- 3300 руб.
<i>Сочный бисквитный торт на основе сливочного сыра с прослойкой из малинового джема.</i>		
Чернично-Малиновый	1000 гр.	- 3400 руб.
<i>Насыщенный ягодный мусс с шоколадно-миндальным бисквитом и чернично-малиновым желе.</i>		
Мильфей	1000 гр.	- 3500 руб.
<i>Воздушный слоеный торт с кремом на основе сыра маскарпоне, со свежей малиной и клубникой.</i>		
Шоколадная страсть	1000 гр.	- 3500 руб.
<i>Запоминающийся торт с ярким вкусом маракуйи в сочетании с молочным шоколадом, прослойкой из хрустящего пралине и шоколадными бисквитами.</i>		
Малибу	1000 гр.	- 3900 руб.
<i>Нежный кокосовый торт с прослойкой из шоколадного крема с добавлением пюре банан-маракуйя на кокосовом бисквите.</i>		
Трюфель	1000 гр.	- 3900 руб.
<i>Классический шоколадный торт из тонких бисквитов пропитанных коньячным сиропом с прослойкой из шоколадного крема.</i>		
Бейлис	1000 гр.	- 4500 руб.
<i>Нежный торт из белого шоколада с ароматом ликера бейлис, с жареным фундуком, и прослойкой из хрустящего пралине.</i>		

**Наши кондитеры разработают и изготовят уникальный торт для любого торжественного события и с любым авторским дизайном. Срок изготовления торта зависит от веса, дизайна и декора.*