

ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ

Мраморные подушечки с говядиной Dry Age	1600
Татаки из говядины с маринованными черными лисичками	1980
Фаршированная шейка костромской утки	1490
Рулет куриный под соусом тонато	910
Карпаччо из говядины с горчичным соусом	1320
Карпаччо из оленины с теплым соусом из фуа-гра	1990
Тартар из говядины с муссом из пекорино	1100
Тартар из говядины классический	990
Пикелированный говяжий язык	1050
Подкопченный ростбиф из Пиканьи	990
Мясное ассорти / на компанию Колбаса телячья, пряная говядина, рулет из цыпленка, баранина горячего копчения, язык пикантный	3500
Кулебяка с томленой говядиной и перченым соусом	1100
Пельмени Воронеж	830

РЫБНЫЕ

Устрица Хасанская	540
Розовая Джоли	750
Касабланка	750
Морской еж из Баренцева моря	360
● Форшмак из сельди с зеленым яблоком	620
Лангустины с авокадо	1490
Тартар из тунца с ореховой выжимкой	1150
Тельное из карпа со свекольным желе и хреном	930
Сугудай из муксуна с картофелем	1600
Балтийская сельдь с бородинским хлебом	990

ОВОЩНЫЕ/СОЛЕНЬЯ

Луховицкие огурцы	650
Соленые лесные грибы	720
Карпаччо из цветной капусты	740
Томаты с бураттой	1320
Артишок Веллингтон	990
Жареный кабачок с помидорами, сметаной, чесноком и щучьей икрой	790

СЫРЫ

Сырное ассорти	2700
Сыры из семейной сыроварни деревни Замыцкое Смоленской области	

ДЕЛИКАТЕСЫ

ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ	1370	МУСС ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ	650
ЭКЛЕРЫ С ФУА-ГРА	1350	ГРИБНОЙ ПОНЧИК С ФУА-ГРА	690
КОСТНЫЙ МОЗГ	850		



САЛАТЫ

Редис и молодой горошек	630
Салат из домашних овощей с ароматным маслом	790
Салат капустный	720
Салат из редиса, яиц, огурцов с деревенской сметаной	650
Салат из кубанских помидоров	930
Греческий салат	920

Зеленый салат	1100
Кочанный салат	950
Табуле с гранатом	820
Кобб салат	1370
Тайский биф салат	1320
Салат из ягнячьих язычков с соусом Песто	1260
Оливье с пастроми и трюфельным маслом	970

СУПЫ

Суп из белых грибов	780
Уха с самогоном	820
Суп-лапша домашняя с потрошками	620
Борщ с копченым говяжьим ребром	1050
Солянка мясная	940

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЯСО

Филе оленины с картофельным пюре	2400
Печень теленка	1050
Стейк из копченого языка	1950
Голубцы в савойской капусте	1350
Мраморный бефстроганов	2100
Каре ягненка на углях	3100
Шницель из телятины с соусом Верде	3200

МЯСО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ В ПЕЧИ

Ребра Асадо	3250
Спинные ребра в апельсиновом соусе	2450
Томленый стейк из грудинки с соусом BBQ	1790
Лопатка ягненка с муссом из печеного чеснока	2750
Хашлама по-тбилиски из мраморной грудинки	1700

РЫБА

Мурманский палтус, запеченный с луком порей в апельсиновом соусе	2300
Запеченная черная треска с пастой птитим	2100
Филе лосося в медово-имбирном маринаде с яблочным соусом	2500

ПТИЦА

Цыпленок с муссом из поленты и пармезана	1350
Цыпленок Табака с чесночным соусом	1200
Цыпленок Чкмерули в сливочном соусе	1350

● НОВЫЕ БЛЮДА

КОТЛЕТЫ

Из дальневосточного краба	2200
Из цыпленка с соусом из белых грибов	1350
Из фазана, брусника	1750
Из телятины с тимьяновым соусом	1370



СТЕЙКИ ВОРОНЕЖ

Наши стейки – это продукт фермерских хозяйств из Воронежской и Брянской областей.

На этих российских фермах в экологически чистых районах выращивают лучших бычков пород Абердин-Ангус, а степень мраморности их мяса варьируется между высшими степенями Choice+ и Prime.

НА 2 ПЕРСОНЫ

СТЕНДАЛЬ

Портерхаус с поджаристой корочкой и сочной серединой приготовлен при температуре 600°C в технологичной печи Marana Forni Tanganelli

11800

МУРОМЕЦ

Портерхаус – четыре крайних самых крупных стейка Т-образной кости

11800

ТИБОН

Тонкий филейный край и говяжья вырезка на Т-образной кости с ароматной жировой корочкой

11000

БУЛАВА

Толстый край – невероятно сочный мраморный, с прилегающей костью

13100



РИБАЙ

Primebeef 100г / 1800
Мираторг 100г / 1550

СТРИПЛОЙН

Primebeef 100г / 1300
Мираторг 100г / 1100

ВОРОНЕЖ ПРАЙМ

Тонкий край на лучевой и позвоночной кости – выраженный мясной вкус

7600

ШАТОБРИАН С СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОГО ТРЮФЕЛЯ

Центральная часть вырезки – нежирная, нежнейшая, легкий мясной вкус

5400

ГОРЯЧЕЕ КАРПАЧЧО

Мраморная говяжья вырезка, топленое сливочное масло и орегано

3200

КАФЕ ДЕ ПАРИ ПОД СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Лопаточная вырезка – одна из самых нежных частей, легкий

2650

СТЕЙК МЯСНИКА

Подрёберный стейк – с нежной текстурой и маслянистым вкусом

2700

МАЧЕТЕ

Рёберный стейк – ароматный, яркий мясной вкус

2800

ФЛЕТ АЙРОН

Лопаточная часть, самая мягкая часть после вырезки

3850

КОСИЧКА

Приготовлен из Флэнк стейка. Зарёберный стейк с насыщенным мясным вкусом

2400

ФЛЭНК

Зарёберный стейк – сочный, плотный, с насыщенным ярким вкусом

2550

БАВЕТ

Зарёберный стейк – яркий мясной вкус с нежной текстурой

2400

ПИКАНЬЯ

Крышка костреца – сочный, насыщенный говяжий аромат, самый популярный стейк Латинской Америки

2300

МАХАОН

Внешняя лопаточная часть, насыщенная мраморность, нежный, с тонким мясным вкусом

2300

АНГЛЕТЕР

Внутренняя лопаточная часть – сочный, ароматный стейк

3100

ГАРНИРЫ

Молодой картофель с чесноком	530
Картофель жареный с белыми грибами	720
Картофельное пюре	380
Шпинат, обжаренный на сливочном масле	620
Спаржа на гриле или на пару	1100
Цветная капуста на пару	430
Овощи на гриле	720
Гречка с белыми грибами и луком	750
Рис со сливочным маслом	430
Перловая каша с белыми грибами	860

СОУСЫ

Перечный / Чимичурри / Блю-чиз / Тимьяновый / Аджика / Брусничный	150
Белые грибы / Трюфельный / Наршараб	280

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ, ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ ОБ ЭТОМ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА.

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ РФ, ВКЛЮЧАЯ НАЛОГИ.

Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утвержденное контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержания белков, жиров, углеводов находится в уголке потребителя и предоставляется по первому Вашему требованию.