

Завтрак

Каша овсяная с гранолой	350	550
Глазунья с томатами	220	550
Скрэмбл с лососем	275	680
Яйцо Бенедикт с копчёным лососем	360	640
Яичница - глазунья с «Докторской» колбасой	320	600
Сырники на Ваш выбор: с мёдом, сметаной, со сгущённым молоком	150/50	580

Салаты

Греческий салат	290	600
Салат из свеклы с сыром	236	600
Тёплый салат с баклажанами, томатами и мягким сыром с кедровыми орешками	380	600
Листья рукколы с куриной печенью и сыром	330	760
Салат «Капрезе» Моццарелла с помидорами, базиликом и оливковым маслом	300	820
Тёплый салат из сибаса, морских гребешков, тигровых креветок с апельсиново-ванильным соусом	300/30	1300
Салат «Цезарь» Классический салат с обжаренной куриной грудкой	260	680
Салат оливье с языком молочного телёнка	200/100	590
Салат с курицей, томатами, маринованными огурцами и киноа	250	600
Салат с говядиной, свежими огурцами, спаржей и авокадо с имбирным соусом	350	780

Холодные закуски

Щучья икра с сливочным сыром и чабатта	180/100	960
Брускетта с лососем	250	780
Карпаччо из лосося	200	800
Тартар из сёмги с авокадо	160	800
Трио Тартар из сёмги, морского гребешка и сибаса	340	820
Тартар из говядины с перепелиным яйцом	250	850
Форшмак	190	400


Пиццетты

Пиццетта с кальмарами, артишоками и картофелем	350	450
Пиццетта с лососем, ананасом и моцареллой	200	700
Пиццетта с грушей и сыром горгонзола	260	420

Пицца

Фокачча с розмарином	180	350
Фокачча с сыром	200	350
«Маргарита» сыр моццарелла и базилик	330	600
«Цезарь» куриное филе, свежие листья салата, сыр	550	750
«Салями пикантная» сыр моццарелла и острая салями	340	800
Пицца с лососем и креветками Лосось, креветки, сыр скаморца, сыр моццарелла	460	820
«Беллуччи» сыр моццарелла, бекон, салями, ветчина, подкопчёные колбаски и репчатый лук	450	850
«Кватро Формаджо» с сливочным соусом	400	780
«Фрутте де Маре» сыр моццарелла, креветки, кальмары, морской гребешок, мидии, петрушка и чеснок	450	1100
Пицца с шампиньонами и трюфельным маслом	550	690

Паста

Спагетти «Карбонара»	380	750
 Пенне «Алла Аррабьята» С чесноком, свежим Чили, петрушкой и черри	400	650
Тальелини «Фрутти ди Маре» Домашняя паста с чернилами каракатицы, с морепродуктами, черри и чесноком, в винном соусе	480	1300
Тальятелле с лососем Домашняя паста с брокколи и красной икрой, в сливочном соусе	430	900
Папарделле с кроликом, конкассе из томатов и сливочно-томатным соусом	390	780
Ризотто с белыми грибами	450	800
Ризотто с морепродуктами С креветками, мидиями, морским гребешком, кальмарами и черри	420	1300

Супы

Гаспачо	250	600
Гаспачо с мясом камчатского краба	200/50	950
Том Ям	400	890
Куриный суп с лапшой	250	560
Борщ	300	620
Харчо	420	600
Гороховый суп с копчёностями	495	580
Уха	380	750

Пельмени и вареники

Пельмени из говядины	180	640
Вареники с картофелем и трюфельным маслом	210	510
Вареники с творогом	210	510

Мясо

Гречневая каша с тушёнкой	310	550
Печень молочного телёнка со спаржей и соусом из малины	220	680
Котлеты из индейки с картофельным пюре и грибным соусом	180/150/100	850
Бефстроганов с картофелем	380	950
Баранина с печёным картофелем и сметанным соусом	350	850
Котлета куриная с булгуром	310	720
Голубцы с говядиной	295	720
Филе миньон с овощами на гриле Мираторг Matured Beef 14 дней влажного вызревания; рекомендованная степень прожарки:	150/220	1800
<ul style="list-style-type: none">• medium rare (С кровью)• medium (средней прожарки)		
Рибай стейк Мираторг Black Angus 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания; рекомендованная степень прожарки:	цена за 100 гр	800
<ul style="list-style-type: none">• medium rare (С кровью)• medium (средней прожарки)		
Денвер стейк Мираторг Matured Beef 30 дней влажного вызревания; рекомендованная степень прожарки:	350	1200
<ul style="list-style-type: none">• medium rare (С кровью)• medium (средней прожарки)		

Рыба

Креветки темпура	200	700
Стейк из сёмги с пак-чой	330	1200
Котлеты из креветок и мяса камчатского краба	200	1600
Дорадо, запечённая в шубе из цуккини с томатами и соусом из прованских трав	230/30	1350
Кальмар с мясом краба и картофелем	430	1300
Осьминог с грушей в красном вине	250	1300
Сибас на гриле	цена за 100 гр.	690
Дорадо на гриле	цена за 100 гр	690

Гарниры

Мини картофель	150	320
Картофельное пюре	200	320
Картофель по-домашнему, жаренный с луком	150	320
Овощи на гриле	220	350
Спаржа	150	460
Рис с овощами	150	320
Гречневая каша с белыми грибами	170	350

Десерты

Торт тыквенный с грецким орехом	230	600
Фисташковый рулет	150	550
Теплый шоколадный пирог с ванильным соусом Подается с фисташковым мороженым	200	600
Медовик	140/30	600
«Профитроль»	90	490
Маковый пирог с творогом и миндалём	195	600
Классический Чизкейк	170	620
Панакота с соусом «маракуйя»	165	550
Мороженое — 1 шарик	70	320
ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое, карамельное		
Сорбет — 1 шарик	70	320
На Ваш выбор: Манго, лайм и лимон, черная смородина		