
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / Appetizers

САШИМИ ИЗ СЕМГИ С ТОМАТНЫМ ДРЕССИНГОМ И ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ 210	25.00
Salmon sashimi with tomato dressing and crispy eggplant	
КАРПАЧЧО ИЗ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА И СЕМГИ 80	18.00
Salmon carpaccio with scallops	
ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА С ЮДЗУ И ЧУКА 150	16.00
Tuna tataki with yuzu and chuka	
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 175/30	15.00
Carpaccio of beef	
ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ 165	15.00
Goose liver pate	

ТАРТАРЫ И СЕВИЧЕ / Tartars and Ceviche

ТАРТАР ИЗ ДИКОЙ ФОРЕЛИ С ПЮРЕ ИЗ БАКЛАЖАНА И РИКОТТОЙ 220	25.00
Wild trout tartar with eggplant puree and ricotta	
СЕВИЧЕ ИЗ ДОРАДЫ 150	19.00
Dorado Ceviche	
ТАРТАР КЛАССИЧЕСКИЙ 200/1шт	15.00
Classic tartar	

САЛАТЫ / Salads

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ 150/4шт	22.00
Shrimp and berry salad	
САЛАТ С ПАСТРАМИ, АВОКАДО И РЕДИСОМ 215	18.00
Pastrami salad with avocado and radish	
САЛАТ С ГРУДКОЙ ЦЫПЛЁНКА, АВОКАДО И ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ 250	16.00
Salad with chicken, avocado and walnut sauce	
ГРЕЧЕСКИЙ С ФЕТОЙ И ЧИАБАТТОЙ 300	15.00
Greek salad with feta and ciabatta	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / Hot appetizers

ФУАГРА ТОСТ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ И ОРЕХАМИ 220	40.00
Foie gras with caramelised pear and nuts	
ПАЛТУС С МОЛЕ ИЗ ПЕРЦЕВ И ФИСТАШКИ 165	30.00
Halibut with pepper and pistachio moles	
ФИЛЕ ДОРАДО С МАРИНОВАННОЙ СПАРЖЕЙ 160	20.00
Dorado fillet with pickled asparagus	
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ И КРЕМОМ ИЗ БОБОВ 160	20.00
Squid on the grill with satay sauce and cream of beans	
БАКЛАЖАНЫ А-ЛЯ МЕЛАНЗАНЕ 210	15.00
Eggplant a-la melanzane	

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ блюда / Hot fish dishes

ТУНЕЦ В КАДЖУНСКИХ ТРАВАХ 255	35.00
Tuna in cajun herbs	
ФОРЕЛЬ В КОРОЧКЕ СЕЗАМА С БЛАНШИРОВАННЫМ ПОДСОЛНУХОМ 205	30.00
Trout in a sesame crust with blanched sunflower	
МИДИИ В ВИННОМ СОУСЕ 10шт/110	18.00
Mussels in wine sauce	
КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ С ЛЮЦЕРНОЙ И КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ 275	15.00
Pike cutlet with alfalfa sprouts and celery cream	

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ блюда / Hot meal dishes

ФИЛЕ-МИНЬОН С БЕБИ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ БЕАРНЕЗ 340	30.00
Filet mignon with baby potatoes and sauce Béarnaise	
СТЕЙК СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ 245	30.00
Beef steak with cream sauce and green pepper	
КАРЕ БАРАШКА В КОФЕЙНОЙ ГЛАЗУРИ С ПОРТВЕЙНОМ 215	25.00
Rack of lamb in coffee glaze with port wine	
ОССОБУКО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И ГРЕМОЛАТОЙ 1шт/155	25.00
Ossobuco with potato cream	
УТИНОЕ ФИЛЕ СО СПАРЖЕЙ 205	25.00
Duck fillet with asparagus	
ЦЫПЛЕНОК С БРОККОЛИ И СОУСОМ ПЕСТО 225	15.00
Chicken with broccoli and pesto sauce	

блюда НА ГРИЛЕ / Grilled dishes

T-BONE СТЕЙК 1шт	120.00
T-bone steak	
СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 265	100.00
Beef striploin	
ДОРАДА С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ 1шт/35	38.00
Dorada with tomato salsa	
СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ «цена за 100г»	12.00
Veal steak	
ТОМЛЕННЫЕ РЕБРА «ОМАНИ БИЗАР» «цена за 100г»	9.00
Stewed pork ribs «Omami Bizar»	
ГАРНИР К СВИНЫМ РЕБРАМ 225	4.00
Side dish for pork ribs	
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 190	9.00
Grilled vegetables	
КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ХОСПЕРЕ 200	4.00
Baked potatoes	

*Окончательная цена блюда формируется с учетом фактического веса

The final price of the dish is formed taking into account actual weight

СУПЫ / Soups

КАЧУККО *340/4шт/4шт/шт* **18.00**
Cacciucco

ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ СУП *350* **10.00**
Cold beetroot soup

ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ СУП *275* **8.00**
Spicy thai soup

ПАСТА И РИЗОТТО / Appetizers

ПИКАНТНЫЕ КАВАТЕЛЛИ
С МОСКАРДИНИ И ЦУКИНИ *370* **32.00**
Spicy cavatelli with moscardini and zucchini

РИЗОТТО С СЫРОМ ДОР-БЛЮ *325/20/5* **25.00**
Risotto with dor blue cheese

РАВИОЛИ С ЗАЙЧАТИНОЙ
С МОРКОВНЫМ СОУСОМ *250* **20.00**
Rabbit ravioli with carrot sauce

МАЛЬТАЛЪЯТИ АЛЬ АРАБЬЯТА *335* **15.00**
Maltagliati all'Arrabbiata

ХЛЕБ / Bread

КУБДАРИ *295* **10.00**
Kubdari (meat pie with beef and pork with Georgian spices)

МХВАЛАНА *295* **10.00**
Mhvalana (pot pie with cheese, spinach and green onion)

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА *180* **6.00**
Bread basket

ДЕСЕРТЫ / Desserts

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА *225* **25.00**
камамбер, качотта, пармезан, груша,
инжирный джем, мед, орехи, цитрусовые

CHEESE PLATTER
camembert, cachotta, parmesan, pear, fig jam, honey, nuts, citrus fruits

ПАВЛОВА С МАНГО И КЛУБНИКОЙ *180* **11.00**
Strawberry mango Pavlova

КРЕМ-КАРАМЕЛЬ
НА ХРУСТЯЩЕМ СЮКРЕ С КАКАО *140* **8.00**
Cream caramel on crunchy sucre with cocoa

ВИШНЕВЫЙ ТАРТ *150* **8.00**
Cherry tart

ЯПОНСКИЙ ХЛОПКОВЫЙ БИСКВИТ
С ЯГОДНЫМ КУЛИ *135* **8.00**
Japanese sponge cake with berry coulis

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТИНО *60/82* **7.00**
Chocolate tortino

*Информация в меню носит рекламный характер
Menu information is promotional