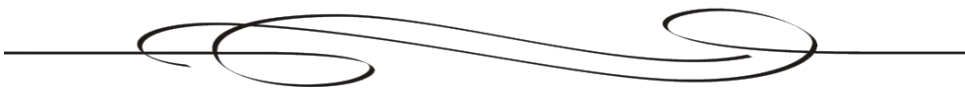



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ APPETIZERS



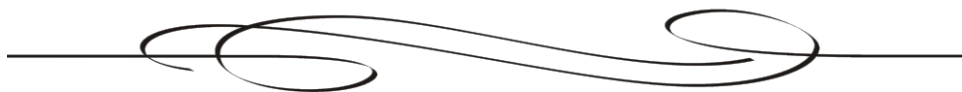
<b>Карпаччо из говядины</b> 175/30 .....	<b>14.00</b>
Carpaccio of beef	
<b>Паштет из печени дикой утки с козьим сыром и хрустящей бриошь</b> 205.....	<b>11.00</b>
Duck liver pate with goat cheese and brioche	
<b>Прошутто из цыпленка с обожжённым камамбером</b> 260.....	<b>15.00</b>
Chicken prosciutto with grilled camembert	
<b>Тачино – тонато с тартаром из каперсов и черри</b> 180.....	<b>10.00</b>
Tachino - tonato with tartar from capers and tomatoes	

## ТАРТАРЫ TARTARS



<b>Теплый тартар из осьминога</b> 140.....	<b>30.00</b>
Octopus tartar	
<b>Тартар из дикой форели с пюре из баклажан и козьего сыра</b> 225.....	<b>22.00</b>
Wild trout tar-tar with eggplant puree and goat cheese	
 <b>Тартар из тунца в листьях шисо с эдамаме</b> 105.....	<b>14.00</b>
Tuna tartar in shiso leaf with edamame	
<b>Тартар классический</b> 185/1шт.....	<b>14.00</b>
Classic tartar	
<b>Тартар «Бычье сердце»</b> 140.....	<b>9.00</b>
Beef Heart tartar	

## САЛАТЫ SALADS






	<b>Салат с угрем и киноа</b> 220..... Salad with eel and quinoa	<b>17.00</b>
	<b>Салат с прошутто, цуккини гриль и козьим сыром</b> 140..... Salad with prosciutto, grilled courgette and goat cheese	<b>13.00</b>
	<b>Салат с креветкой темпура и глазированной морковью</b> 100/3 шт ..... Salad with tempura shrimp and carrots	<b>13.00</b>
	<b>Стейк-салат с ростбифом</b> 310..... Roast beef steak salad	<b>15.00</b>
	<b>Салат «Шопский»</b> 247 ..... Salad “Shopski” (cucumber, tomatoes, pepper, olives, nuts, onion, salad dressing)	<b>8.50</b>
	<b>Винегрет от шефа с запечёнными овощами с сельдью Матъе</b> 280..... Vinaigrette from Chef with roasted vegetables with herring	<b>9.00</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

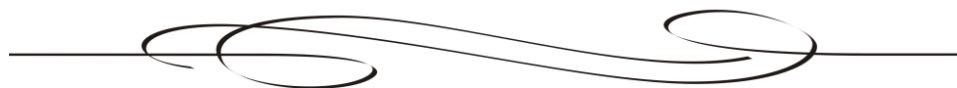
### HOT APPETIZERS



<b>Фуа гра с карамелизированной грушей и винным соусом</b> 298.....	<b>40.00</b>
Foie gras with caramelized pear and white wine sauce	
<b>Татаки из мраморной говядины в соусе понзу</b> 200.....	<b>14.00</b>
Marbled beef tataki with ponzu sauce	
<b>Кубдари</b> 375.....	<b>10.00</b>
Kubdari (Meat pie with beef and pork with Georgian spices)	
<b>Мхвалана</b> 375.....	<b>10.00</b>
Mkhvalana (Pot pie with cheese, spinach and green onion)	
 <b>Брокколи с белыми грибами и киноа</b> 220.....	<b>10.00</b>
Broccoli with cept and quinoa	
 <b>Зразы картофельные «Пломбир»</b> 190.....	<b>8.00</b>
Potato crockets	
 <b>Штрудель с капустой и грибами</b> 215.....	<b>5.00</b>
Strudel with cabbage and mushrooms	

## ПАСТА


### PASTA



<b>Букатини с осьминогом</b> 365.....	<b>20.00</b>
Bucatini with octopus	
<b>Равиоли с бычьим сердцем, соленым миндалём и соусом гремолата</b> 190.....	<b>11.00</b>
Bovine heart ravioli seasoned with salted almonds and Gremolata sause	
<b>Ризотто Карбонара с лисичками</b> 450.....	<b>15.00</b>
Risotto Carbonara with chanterelles	

## СУПЫ SOUPS

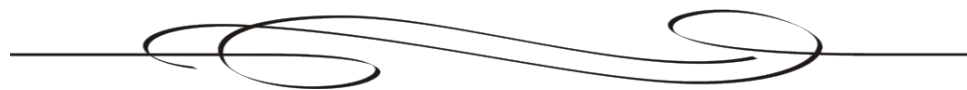


 **Марсельский суп 345/50**..... **13.00**  
Marseille soup with seafood

**Яхни-шурпа 225**..... **7.00**  
Yahni – shurpa (mutton soup)

**Острый тайский суп 275**..... **7.00**  
Hot and sour soup with chicken and mushroom

## ХЛЕБ BREAD



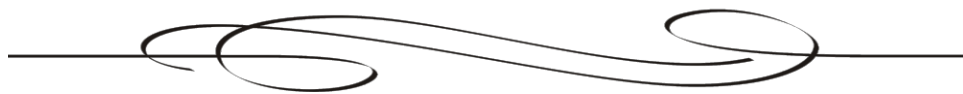
**Хлебная корзина с маслом 200**..... **4.00**  
Bread basket with butter

## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА HOT MEAT DISHES



<b>Стейк Бургер с капустой BBQ</b> 425.....	<b>20.00</b>
Steak Burger with cabbage BBQ	
<b>Утиная ножка конфи с пряной грушей</b> 183/ 2шт.....	<b>26.00</b>
Duck leg confit with spiced pear	
<b>Стейк со сливочным соусом и зеленым перцем</b> 290.....	<b>25.00</b>
Beef steak with cream sauce and green pepper	
<b>Телячьи щеки с пюре из батата и пшеном</b> 235.....	<b>15.00</b>
Veal cheeks with millet and sweet potato pure	

## ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА HOT FISH DISHES

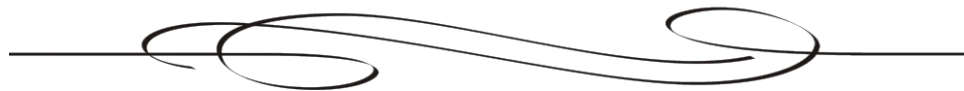


<b>Чилийский сибас с пюре из цветной капусты и помидорами конкасе</b> .....цена за 100гр	<b>42.00*</b>
Chilean sea bass with cauliflower puree and tomato conkasse	
<b>Пюре из цветной капусты и помидоры конкасе 122</b> .....	<b>5.50</b>
<b>Лосось с киноа и овощами 310</b> .....	<b>28.00</b>
Salmon with quinoa and vegetables	
 <b>Тунец в белом сезаме 245</b> .....	<b>25.00</b>
Roasted Tuna in White Sesame	
<b>Палтус в конверте из теста фило с брокколи и соусом из спаржи 286</b> .....	<b>22.00</b>
Halibut an envelope of Filo dough with broccoli and sauce from asparagus	
<b>Котлета из карпа с черной киноа и молодым шпинатом 335</b> .....	<b>16.00</b>
Carp cutlet with black quinoa and spinach	

\* Окончательная цена блюда формируется с учетом фактического веса

\* The final price of the dish is formed based on the actual weight

## БЛЮДА НА ГРИЛЕ GRILLED DISHES



<b>Каре телянка с тыквой и черной смородиной</b> 570.....	<b>65.00</b>
Rack of veal with pumpkin and blackcurrants	
<b>Стейк из мраморной говядины</b> 390.....	<b>50.00</b>
Striploin steak beef, served with baked potato and asparagus	
<b>Стейк Skirt steak</b> 200.....	<b>15.00</b>
Beef Skirt steak	
<b>Стейк Onglet steak</b> 175.....	<b>20.00</b>
Beef Onglet steak	
<b>Ребра говяжьи Tira de asado</b> 335.....	<b>42.00</b>
Beef ribs Tira de asado	
<b>Свинные ребра с соусом наршараб и кукурузой гриль</b> 320.....	<b>16.00</b>
Grilled pork ribs with Nasharab sauce and grilled corn	
<b>Люля-кебаб с бараниной</b> 170/85.....	<b>13.00</b>
Lula kebab is served with lavash, tkemali sause and greens	
 <b>Овощи на гриле</b> 200.....	<b>6.00</b>
Grilled vegetables	
<b>Картофель, запеченный в хоспере</b> 200.....	<b>3.00</b>
Baked potatoes	

## ДЕСЕРТЫ DESSERTS



<b>Шоколадный тортино</b> 148.....	<b>6.50</b>
Chocolate tortino with a “heart” made of hot chocolate served with English cream	
<b>Штрудель с ванильным мороженым</b> 250.....	<b>6.50</b>
Strudel with vanilla ice cream	
<b>Чизкейк малина-пармезан</b> 150.....	<b>6.00</b>
Cheesecake raspberry – parmesan	
<b>Японский хлопковый бисквит с ягодным кули</b> 135.....	<b>5.00</b>
Japanese biscuit with berry coulis	
 <b>Сорбет с клубникой и вишней</b> 40.....	<b>1.30</b>
<b>мятой и лимоном</b> 40.....	
<b>кокосом и ликером Бейлиз</b> 40.....	
Sorbet with strawberry and cherry mint and lemon coconut and Baileys liqueur	
 <b>Вареники с вишней и ягодным сорбетом</b> 210.....	<b>5.00</b>
Dumplings cherry with berry sorbet	