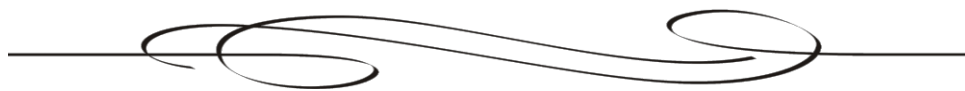


## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Appetizers



**Карпаччо из говядины 175/30** ..... **14.00**  
Carpaccio of beef

**Паштет из печени дикой утки с козьим сыром  
и хрустящей бриошь 205**..... **11.00**  
Duck liver pate with goat cheese and brioche

**Тачино – тонато с тартаром из каперсов и черри 180**..... **10.00**  
Tachino - tonato with tartar from capers and tomatoes

## ТАРТАРЫ

### Tartars



**Теплый тартар из осьминога 140**..... **30.00**  
Octopus tartar

**Тартар из дикой форели с пюре из баклажан  
и козьего сыра 225**..... **22.00**  
Wild trout tar-tar with eggplant puree and goat cheese

**Тартар из тунца в листьях шисо с эдамаме 105**..... **14.00**  
Tuna tartar in shiso leaf with edamame

**Тартар классический 185/1шт**..... **14.00**  
Classic tartar

**Тартар Silver Carp с моченой брусникой 140**..... **10.00**  
Tartar Silver Carp with blueberries

# САЛАТЫ

## Salads



<b>Салат с угрем и киноа</b> 220.....	<b>17.00</b>
Salad with eel and quinoa	
<b>Салат с прошутто, цуккини гриль и козьим сыром</b> 140.....	<b>13.00</b>
Salad with prosciutto, grilled courgette and goat cheese	
<b>Салат с креветкой темпура и глазированной морковью</b> 100/3 шт.....	<b>13.00</b>
Salad with tempura shrimp and carrots	
<b>Стейк-салат с ростбифом</b> 310.....	<b>15.00</b>
Roast beef steak salad	
<b>Салат «Шопский»</b> 247 .....	<b>8.50</b>
Salad "Shopski" (cucumber, tomatoes, pepper, olives, nuts, onion, salad dressing)	

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И ПАСТА

### Hot Appetizers and Pasta



<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>Прошутто из цыпленка с обожжённым камамбером</b> 260.....	<b>15.00</b>
Chicken prosciutto with grilled camembert	
<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>9.00</b>
Kubdari (Meat pie with beef and pork with Georgian spices)	
<b>Мхвалана</b> 375.....	<b>8.00</b>
Mkhvalana (Pot pie with cheese, spinach and green onion)	

## 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

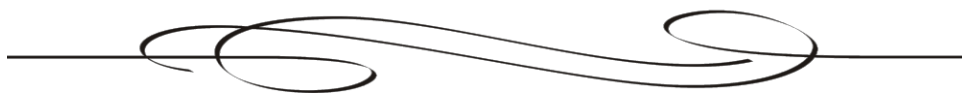
### Bread



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

## **ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА**

### Hot meat dishes



**Стейк Бургер с капустой BBQ 425..... 20.00**  
Steak Burger with cabbage BBQ

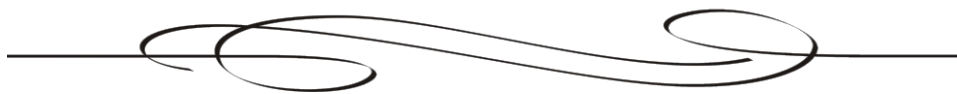
**Утиная ножка конфи с пряной грушей 183/ 2шт..... 26.00**  
Duck leg confit with spiced pear

**Стейк со сливочным соусом и зеленым перцем 290..... 25.00**  
Beef steak with cream sauce and green pepper

**Тальятта со шпинатом 196..... 20.00**  
Togliatta with spinach

## 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>14.00</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



**Стейк из мраморной говядины 390..... 50.00**  
Striploin steak beef, served with baked potato and asparagus

**Каре телянка с тыквой и черной смородиной 570..... 65.00**  
Rack of veal with pumpkin and blackcurrants

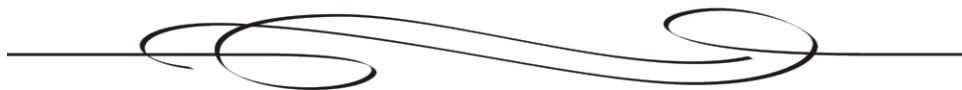
**Свинные ребра с соусом наршараб  
и кукурузой гриль 320..... 16.00**  
Grilled pork ribs with Nasharab sauce and grilled corn

**Люля-кебаб с бараниной 170/85..... 13.00**  
Lula kebab is served with lavash, tkemali sause and greens

**Овощи на гриле 200..... 6.00**  
Grilled vegetables

**Картофель, запеченный в хоспере 200..... 3.00**  
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>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