



ВРЕМЕНА ГОДА
РЕСТОРАН



Меню
Menu

Закуски Appetizers

Икра щучья с маслом, зеленым луком и хрустящими гренками

Pike perch caviar served with butter, green onions and crispy toasts
50/50 г/г - 590 руб

Икра лососевая с белыми гренками и маслом

Salmon caviar with white toasts and butter
50/50 г/г - 650 руб

Икра осетровая со сливочным крепом

Sturgeon caviar with creamy crepe
50/50 г/г - 5800 руб

Тартар из тунца на карпаччо из авокадо и соусом из облепихи

Tuna tartare with avocado carpaccio and sea buckthorn sauce
155 г/г - 600 руб

Тартар из лосося и авокадо на картофельных драниках

Salmon and avocado tartare with potato pancakes
260 г/г - 660 руб

Лосось слабосоленый с кедровым орехом и розовым перцем

Light-salted salmon with Siberian pine nuts, and pink pepper
120 г/г - 580 руб

Карпаччо из сельди на печеном картофеле с гренками и домашним винегретом

Herring carpaccio served on baked potatoes and croutons and home-made vinaigrette
255 г/г - 300 руб

Паштет куриный с ароматом Порто и коньяка, хрустящей бриошью, ягодами и орехами

Chicken pate with aroma of Porto and cognac, crispy brioche, berries and nuts
145 г/г - 450 руб

Тартар из телятины с трюфельным маслом, луком шалот и гренками

Veal tartare with truffle oil, shallots and croutons
145 г/г - 580 руб

Мясные деликатесы: хамон, пармская ветчина, вяленые колбасы

Meat specialties: Iberian ham, Parma ham, salami, air-dried meat
150 г/г - 800 руб

Плато сыров с рукколой и пряной грушей

Cheese plate with arugula and spiced pear
100 г/г - 880 руб

Панна котта из сливочного сыра с прованскими травами, фруктами, вялеными томатами и рукколой

Creamy cheese panna cotta with provencal herbs, fruit, sun-dried tomatoes and arugula
215 г/г - 380 руб



Тартар из томатов с грейпфрутом, авокадо и сочным манго

Tartar from tomatoes with grapefruit, avocado and juicy mango
150 г/г - 360 руб



Карпаччо из свеклы с яблоком и спаржей под медово-горчишной заправкой

Beetroot carpaccio with apple and asparagus with a honey-mustard dressing
150 г/г - 300 руб

Салаты

Salads

Салат с креветками, авокадо, манго и оливками под соусом винегрет

Shrimp salad with avocado, mango, and vinegar sauce
190 г/г - 790 руб

Салат с тигровыми креветками, бланшированными томатами и томленой в сливках чечевицей

Tiger shrimp, blanched tomato and stewed lentil salad
240 г/г - 620 руб

Салат с мясом краба, манго, авокадо и зеленым яблоком

Salad with crab meat, mango, avocado and green apple
165 г/г - 790 руб

Салат с раковыми шейками, авокадо и вялеными томатами

Salad with crayfish, avocado and sun-dried tomatoes
100 г/г - 780 руб

Салат из слабосоленой семги с белыми грибами, лисичками и яйцом пашот

Salted salmon salad with porcini mushrooms, chanterelles and poached egg
130 г/г - 560 руб

Салат с лососем, запеченным картофелем, рукколой, спаржей и красной икрой

Salad with salmon, baked potatoes, arugula, asparagus and red caviar
225 г/г - 670 руб

Салат с куриной грудкой, сельдереем, авокадо и манго

Salad with chicken breast, celery, avocado and mango
200 г/г - 500 руб

Теплый салат с филе индейки, лесными грибами и кедровыми орехами

Warm salad with turkey fillet, forest mushrooms and pine nuts.
175 г/г - 450 руб

Теплый салат с ростбифом, жареным картофелем, беконом и соусом тартар

Warm salad with beef roast, fried potato, bacon and tartare sauce
200 г/г - 540 руб

Салат с щечкой телянка на листьях шпината, с брокколи и лисичками

Salad with veal cheek on spinach leaves, broccoli and chanterelles
240 г/г - 480 руб



Зеленый салат со сладкими томатами, перцем конфи и молодым греческим сыром

Green salad with sweet tomatoes, confit pepper and young Greek cheese
160 г/г - 420 руб



Салат с жареными баклажанами, зеленью и кедровыми орешками

Salad with fried eggplant, greens and pine nuts
150 г/г - 380 руб

Супы

Soups

Уха донская из разной рыбы со стерлядью, с расстегаем и щуцъей икрой

Don fish soup with sterlet, small pie with fish stuffing, and pike caviar
300 г/г - 600 руб

Суп рыбный буайбес с лососем, судаком, креветками и морскими гребешками

Bouillabaisse fish soup with salmon, pike perch, shrimps, and bay scallops
300 г/г - 680 руб

Сливочный крем суп с мидиями

Cream soup with mussels
300 г/г - 440 руб

Крем суп из зеленого горошка с мясом краба

Green pea cream soup with crab meat
300 г/г - 890 руб

Суп из баранины с вялеными томатами и пряными травами

Lamb soup with sun-dried tomatoes and herbs
300 г/г - 450 руб

Борщ с телятиной и мясным пирожком

Borscht with veal and meat patty
300 г/г - 490 руб

Крем-суп из лесных грибов со сливками и трюфельным маслом

Cream soup with forest mushrooms, cream and truffle oil
240 г/г - 360 руб

Густой, ароматный суп пюре из тыквы с тыквенными семечками

Thick, aromatic pumpkin puree soup with pumpkin seeds
200 г/г - 300 руб

Минестроне на овощном бульоне

Minestrone on vegetable broth
200 г/г - 360 руб

Суп-пюре грибной

Cream soup of mushrooms
300 г/г - 320 руб

Паста. Ризотто

Pasta. Risotto

Паста с креветками, овощами и легким соусом с белым вином

Shrimp and vegetable paste served with cream sauce and white wine
260 г/г - 680 руб

Сливочный ризотто с мясом королевского краба и пармезаном

Creamy risotto with king crab meat and Parmesan cheese
250 г/г - 980 руб

Равиоли с уткой, сервированные грибным жульеном

Duck ravioli served with mushroom julienne
200 г/г - 760 руб

Феттуччини с белыми грибами, томатами и зеленью

Fettuccine with white mushrooms, tomatoes and herbs
180 г/г - 480 руб

Паста с базиликом и томатным соусом

Pasta with basil and tomato sauce
170 г/г - 260 руб



Горячие блюда

Hot dishes

Стерлядь запеченная в сливочном соусе с раковыми шейками, красной икрой и картофельным пюре

Sturgeon baked in cream sauce with crayfish , red caviar and mashed potatoes

240 г/г - 1200 руб

Судак с творожными кнелями и сливочным соусом из белого вина

Pikeperch served with curd quenelles and cream and white wine sauce

270 г/г - 620 руб

Рулетики из лосося с раковыми шейками, картофельным пюре и соусом из белого вина и петрушки

Salmon rolls with crayfish tails, mashed potatoes, white wine sauce and parsley

260 г/г - 780 руб

Треска с рагу из морепродуктов в соусе из свежих помидоров с ароматным песто

Cod with seafood stew in fresh tomato sauce with aromatic pesto

240 г/г - 790 руб

Радужная форель запеченная с вялеными томатами и соусом из шабли

Baked rainbow trout with sun-dried tomatoes and chablis sauce

260 г/г - 760 руб

Королевские креветки, обжаренные в соусе терияки с лимоном и зеленью

King prawns fried in teriyaki sauce with lemon and herbs

120 г/г - 720 руб

Филе телятины с диким рисом и грибным соусом

Veal fillet with wild rice and mushroom sauce

280 г/г - 920 руб

Телятина с фуа-гра и пюре из каштанов

Veal with foie gras and chestnut puree

210 г/г - 980 руб

Оригинальный старо-венский шницель из телятины с жареным картофелем и брусничным соусом

Original old-Viennese veal schnitzel served with fried potatoes and cranberry sauce

300 г/г - 810 руб

Щечки телячьи на листьях шпината под соусом кальвадос с яблоками

Veal cheeks served on spinach leaves served with Calvados cause and apples

350 г/г - 880 руб

Корейка ягненка с картофелем и лесными сморчками

Lamb brisket with potatoes and forest morels

250 г/г - 890 руб

Запеченная перепелка, фаршированная муссом с фуа-гра и пряными грушами под соусом Кальвадос

Baked quail stuffed with foie gras mousse and spiced pears with Calvados sauce

1 шт - 800 руб

Куриная грудка фаршированная муссом с ароматом трюфеля, овощами и картофельными дольками

Chicken breast stuffed with mousse with truffle paste, vegetables and baked potato slices

350 г/г - 560 руб



Кенос с бланшированными шпинатом, брокколи и спаржей

Kenosa with blanched spinach, broccoli and asparagus

220 г/г - 450 руб



Грибной микс с брокколи, кедровыми орехами и пряными травами

Mushroom mix with broccoli, pine nuts and herbs

180 г/г - 420 руб

Блюда на гриле Grills

Стейк из тунца на гриле с лимоном, оливковым маслом и травами
Grilled tuna steak with lemon, olive oil and herbs
100 г/г - 500 руб

Стерлядь на гриле, в белом вине, с оливковым маслом, лимоном и травами
Grilled sturgeon in white wine with olive oil, lemon and herbs
100 г/г - 700 руб

Филе судака на гриле с лимоном и оливковым маслом
Perch fillet grilled with lemon and olive oil
100 г/г - 300 руб

Филе лосося на гриле с морской солью
Филе лосося на гриле с морской солью
100 г/г - 480 руб

Креветки тигровые на гриле с оливковым маслом и укропом
Tiger shrimps grilled with olive oil and dill
100 г/г - 660 руб

Стейк рибай из мраморной говядины с тимьяном и розмарином
Marble beef ribeye steak with thyme and rosemary
100 г/г - 790 руб


Филе телятины с прованскими травами и оливковым маслом
Veal fillet with herbes de Provence and olive oil
100 г/г - 430 руб

Стейк из свинины на косточке с пикантной горчицей, медом и травами
Pork steak with spicy mustard, honey and herbs
100 г/г - 300 руб

Куриная грудка на гриле с пикантной горчицей, медом и травами
Grilled chicken breast with spicy mustard, honey and herbs
100 г/г - 250 руб



Гарниры Side dishes

 **Овощи на гриле: баклажаны, кабачки, томаты, грибы, болгарский перец**
Grilled vegetables: eggplant, zucchini, tomatoes, mushrooms, bell pepper
175 г/г - 250 руб

Картофель, запеченный с соусом тартар и свежим укропом
Potatoes baked with tartar sauce and fresh dill
100/50 г/г - 200 руб


 **Картофель жареный с белыми грибами**
Fried potatoes with porcini mushrooms
200 г/г - 200 руб

Рис отварной (дикий рис, басмати, белый длинозерный)
Boiled rice (wild rice, basmati, white long-grain)
100 г/г - 200 руб

Соусы Sauces

Демигляс-мясной крепкий бульон с красным вином и пряными травами
Demiglas-strong meat broth with red wine and herbs
50 г/г - 120 руб

Аджика из спелых томатов с хреном, красным перцем и базиликом
Sauce of ripe tomatoes sauce with horseradish, red pepper and basil
50 г/г - 120 руб

Сметанный соус со свежей зеленью и молодым чесноком
Sour cream sauce with fresh herbs and young garlic
50 г/г - 120 руб

Сливочный соус с ароматным трюфелем
Creamy sauce with an aromatic truffle
50 г/г - 250 руб



ВРЕМЕНА ГОДА
РЕСТОРАН

Утверждено приказом директора Приказ № ____ от _____.
Введено в действие с _____.
Данный экземпляр является рекламным материалом. Полный выход блюд
указан на доске потребителя в прейскуранте,
и предоставляется по первому требованию гостя.