

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ SUMMER MENU

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ APPETIZERS AND SALADS

- Салат из свежего огурца с кремом из копченого лосося и икрой летучей рыбы** 560
Salad with fresh cucumber, smoked salmon cream and tobico
- Салат из мраморной говядины с томленным манго** 880
Salad with marbled beef and stewed mango
- Морской гребешок с чечевицей, кедровым орехом и ванильным соусом** 920
Sea scallops with lentils, pine nut and vanilla sauce
- Филе говядины су-вид с пюре из баклажанов и миндальным соусом** 620
Beef fillet sous vide with mashed eggplant and almond sauce

СУПЫ SOUPS

- Суп из авокадо с яйцом су-вид и камчатским крабом** 480
Avocado soup with egg sous vide and crab meat
- Овощной крем-суп с тунцом и перепелиными пашотами** 420
Vegetable cream soup with tuna and poached quail eggs

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN COURSES

- Филе ямальского оленя со свекольной спельтой и свекольно-апельсиновым пюре** 890
Yamal deer tenderloin with beet spelt and beetroot and orange mash
- Филе мурманской трески с кремом из фенхеля и эстрагона и жареным ромейном** 670
Cod fillet with fennel and estragon cream and fried romaine lettuce
- Ягненок с хумусом, булгуром и соусом из лука севок** 1250
Lamb with hummus, bulgur and pearl onion sauce

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

Ассорти итальянских оливок Assorted italian olives	450
Моцарелла с томатами и рукколой Mozzarella with Tomatoes and Arugula	670
Мясо камчатского краба на льду (на две персоны) Crab Meat on Ice (for two persons)	3550
Карпаччо из лосося с кнелями из сливочного сыра Salmon Carpaccio with Cream Cheese Quenelles	680
Карпаччо из вырезки Блэк Ангус с листьями салата и соусом из грибов Carpaccio of tenderloin with lettuce and mushroom sauce	850
Тар-тар из тунца с апельсиновым маслом и пеплом из черного кунжута Tar-tar of tuna with orange butter and ash black sesame	760
Тар-тар из мраморной вырезки, с кремом из домашнего козьего сыра Tartar of marble fillet with cream of homemade goat cheese	870
Прошутто ди Парма с дыней Prosciutto di Parma with melon	570

САЛАТЫ • SALADS

Листья салата со свежими овощами (может быть заправлен на Ваш выбор: сметаной или оливковым маслом) Lettuce with Fresh Vegetables (with dressing of your choice: sour cream and olive oil)	460
топпинги/ toppings :	
- яйцо пашот /poached egg	80
- креветки/shrimps	380
- мясо камчатского краба /crab meat	450
Микс салат с теплым сыром Бри Mixed salad with warm Brie cheese	620
Салат с осьминогом, тунцом, беломорскими мидиями на соусе из белой фасоли Salad with octopus, tuna, white sea mussels in a sauce of white beans	950
Салат с белыми грибами, говядиной и картофелем Стоун Salad with mushrooms, beef and potatoes Stone	630
Салат "Нисуаз" с тунцом, сезонными овощами и яйцом пашот Nicoise Salad with Seasonal Vegetables and poached egg	790
Салат "Люче" с мясом камчатского краба, тигровыми креветками и авокадо Salad "Luce" with king crab meat, tiger prawns and avocado	950
Салат "Магре" с подкопченной утиной грудкой Salad "Magre" with smoked duck breast	650
С томленной индейкой, вешенками и глазированными мандаринами With sauted turkey, mushrooms and candied tangerines	490
Теплый салат с печенью кролика, томленной сливой и картофельными крокетами Warm salad with rabbit liver, stewed plum and potato cro- quettes	490

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZER

- Печеный баклажан со сливочным сыром
и пеной из розовых томатов** 480
Baked eggplant with creamy cheese and
foam of pink tomatoes
- Утиное филе Су-вид с грибной полбой и соусом
из манго** 430
Duck breast sous vide with mushroom sauce and
spelt mango

СУПЫ • SOUPS

- Куриный бульон с капuletти из утки** 420
Chicken soup with duck Capulet
- Пот-о-фе из морепродуктов** 720
Pot-au-feu of seafood
- Крем-суп из шпината
с копченым лососем** 570
Cream soup of spinach with smoked salmon
- Крем-суп из запеченного перца
с тигровыми креветками** 560
Cream soup of roasted peppers with tiger prawns

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
НА ГРИЛЕ
GRILLED DISHES

РЫБА • FISH

Дорадо с соусом из вяленых томатов/ Dorado with Sun-Dried Tomatoes Sauce 910

Лосось с соусом Вельюте/ Salmon with sauce Velyute 960

МЯСО • MEAT

Филе миньон из мраморной говядины 1950
Fillet Mignon

Рибай стейк из мраморной говядины 1950
Rib-Eye Steak

Рубленный бифштекс из мраморной говядины 1450
Chopped Steak Beef

Каре ягненка 1250
Lamb Chops

ГАРНИРЫ • SIDES

Микс салат / Mixed Salad 200

**Шпинат обжаренный на оливковом масле
или в сливках** 360
Spinach Fried in Olive Oil or in Cream

Овощи на пару 330
Steamed vegetablesb

Овощи гриль 400
Grilled vegetables

Спаржа на пару или на гриле 650
Asparagus steamed or grilled

Картофель обжаренный с травами или пюре 200
Mashed or Fried Potatoes with Herbs

МИНИ ДЕСЕРТЫ MINI DESSERTS

Конфета "Трюфель с ромом и изюмом" Candy "Truffle with rum and raisins"	80
Конфета "Шоколадный трюфель" Chocolate Truffle Candy	80
Конфета "Фисташковый крем" Pistachio Cream Candy	80
Конфета "Топленый шоколад" Dark Chocolate Candy	80
Мини пирожное "Макарон" Macaron	80
Черный шоколад с перцем, черносливом и арахисом Dark Chocolate with Pepper, Prunes and Peanuts	80
Молочный шоколад с кардамоном, изюмом и фундуком Milk Chocolate with Cardamom , Raisins and Hazelnuts	80
Апельсиновые чипсы / Orange Chips	200

ДЕСЕРТЫ • DESSERTS

Панна Кота с шафраном, тыквенными семечками и цукатами Panna Cotta with saffron, pumpkin seeds and candied fruit	430
Мусс "Марголет" из маракуйи и манго с начинкой из красной смородины и джина Passion Fruit and Mango "Margolet" Mousse with Filling of Red Currant and Gin	410
Шоколадный пирог с ванильным мороженым Chocolate cake with vanilla ice cream	470
Наполеон с вишней и черным перцем Napoleon cherry and black pepper	420
Банановый Финансье с шоколадным бисквитом, орехово-карамельным муссом и бананами. Подается с мороженым Banana Financier with chocolate sponge cake, walnut-caramel mousse, banana.Served with ice cream	410
Морковно-ореховый пирог с сырно-мандариновым кремом Carrot Nut Cake with Creamy Tangerine Sauce	1150
Сырное плато с фруктовым Чатни Cheese Selection with Fruit Chutney	250
Мороженое и сорбеты (1 шарик) Ice-cream & Sorbets (1 scoop) - дополнительно ягоды / extra Fresh Berries	400
Фруктовое ассорти Assorted fruits	1500
Ягодное ассорти Assorted berry	1200

РАВИОЛИ, ДОМАШНЯЯ ПАСТА
И РИЗОТТО
RAVIOLI, HOMEMADE PASTA
AND RISOTTO

Равиоли с креветками и крабовым соусом Shrimp Ravioli with crab sauce	670
Паста Дары моря с соусом Биск Pasta with seafood bisque sauce	780
Паста Карбонара Pasta Carbonara	690
Паста Биф с мраморной говядиной и сливочным соусом Pasta Beef marbled beef and cream sauce	780
Ризотто с трюфельным маслом и вешенками Risotto with truffle oil and oysters mushrooms	670
Ризотто с пармской ветчиной и соусом Песто из рукколы Risotto with Parma ham and arugula pesto sauce	680

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА • MAIN COURSE

Филе камбалы с киноа в сливочно-томатном соусе Fillet of plaice with quinoa in a creamy tomato sauce	610
Палтус с соусом из красной паприки Halibut with a sauce of red paprika	820
Стейк из тунца в кунжуте Tuna steak with sesame	860
Утиная ножка конфи с красной грушей и каштанами в карамели Duck Confit with Red Pear and Caramelized Chestnuts	950
Телячья голень с пармантье из баклажанов в хрустящем миндале и картофельным муссом Veal shank with Parmentier of eggplant in crispy almond and potato mousse	670
Осьминог-гриль с трюфельной перловкой и гороховым пюре Octopus grilled with truffle barley and pea puree	850
Карельская форель с пюре из корня петрушки и хрустящей киноа Karelian trout with mashed parsley root and crispy quinoa	850
Свиной бок с муссом из куриной печени, бисквитом и соусом из кедровых орехов Pork loin with mousse of chicken liver, sponge cake and sauce of pine nuts	610