

## Холодные закуски

<b>Икра черная осетровая</b>	50 гр.	<b>6900</b>
<b>Икра красная лососевая</b>	50 гр.	<b>750</b>
<b>Устрицы средиземноморские</b>	1 шт.	<b>750</b>
<b>Рыбная коллекция</b> — семга малой соли, тунец маринованный, угорь горячего копчения, балык масляной рыбы с морскими водорослями и спелыми оливками	220 гр.	<b>1450</b>
<b>Мясная коллекция</b> — ростбиф из телятины, пикантная чоризо, телячий язык, домашняя буженина, ломтики окорока с фирменным паштетом	260 гр.	<b>850</b>
<b>Парма с ароматной грушей</b>	150 гр.	<b>830</b>
<b>Овощная корзинка</b> — огурцы, сладкий болгарский перец, томаты черри, сельдерей, морковь, листья салата, красный лук	1000 гр.	<b>850</b>
По Вашему желанию овощи подаются целиком или нарезанными	500 гр.	<b>530</b>
<b>Коллекция элитных сыров</b> — Пармезан, Шаврон, Камамбер и Маасдам с финиками, медом и орешками	200 гр.	<b>1400</b>
<b>Молодой сыр Буратта</b> с томатами, рукколой и бальзамическим уксусом	200 гр.	<b>950</b>
<b>Севиче из лосося</b> с водорослями чукка сарада и огурцом	150 гр.	<b>730</b>
<b>Тар-тар из лосося</b> с авокадо, свежим огурцом, укропом и гриссини	150 гр.	<b>750</b>
<b>Тар-тар из тунца Блюфин</b> с авокадо и томатами конкассе	150 гр.	<b>680</b>
<b>Тар-тар из мраморной телятины</b> с корнизионом, авокадо, петрушкой, перепелиным яйцом и бородинскими гренками	110 гр.	<b>880</b>
<b>Ростбиф из телятины</b> с томатами черри, редисом, микрозеленью и горчичным соусом	150 гр.	<b>980</b>
<b>Лосось малой соли</b> с укропом и обжаренными на огне бородинскими гренками	130 гр.	<b>820</b>
<b>Палитра лесных грибов</b> — соленые грузди, маринованные опята, маслята с укропом, маринованной черемшой и чесноком	200 гр.	<b>950</b>
<b>Соленья старорусские</b> — квашеная капуста двух посолов, бочковые огурцы, маринованные томаты и малосольные огурцы с черемшой и чесноком	300 гр.	<b>450</b>
<b>Сельдь малой соли</b> с лучком, маринованной свеклой и запеченным картофелем	200 гр.	<b>290</b>
<b>Домашнее чесночное сало</b> с зеленым луком, горчицей и теплыми гренками	100/30 гр.	<b>250</b>

## Салаты

<b>«Кураж»</b> — фирменный салат с королевской креветкой, морским гребешком, креветками «Лангустино», рукколой, перепелиным яйцом и миксом салатов. Приготовлен по особому рецепту от шеф-повара	300 гр.	<b>1750</b>
<b>«King Crab»</b> — мясо камчатского краба с авокадо, рукколой и заправкой «Кокосовый снег»	150 гр.	<b>1250</b>
<b>«Бальзано»</b> — жареные тигровые креветки с рукколой, томатами черри, авокадо и пармезаном	160 гр.	<b>790</b>
<b>«Марсель»</b> — паровая спинка сибаса, малосольный лосось и печень трески с перепелиным яйцом медиум и кремом из авокадо	160 гр.	<b>820</b>
<b>«Cobb Salad»</b> — сочетание бекона, куриного филе, томатов черри, авокадо с миксом салатов и перепелиным яйцом	250 гр.	<b>450</b>
<b>«Магнат»</b> — салатный микс, обжаренные ломтики куриного филе, языка и телятины с яйцом пашот	180 гр.	<b>690</b>
<b>«Неаполь»</b> — ростбиф с горчичным соусом, печеным перцем, стручковым горохом и рукколой	150 гр.	<b>580</b>

<b>«Beef Salad»</b> — два вида мраморной телятины-гриль, кусочки хрустящего бекона, филе сезонных овощей и микс салатов	200 гр.	<b>1080</b>
<b>«Капрезе light»</b> — шарики молодой моцареллы с томатами черри, листьями рукколы с соусом песто и кедровыми орешками	200 гр.	<b>670</b>
<b>«Эль Греко»</b> — классический овощной салат с творожным сыром, авокадо и оливками Каламата	180 гр.	<b>440</b>
<b>«Season Salad»</b> — микс свежих овощей и зелени с заправкой на Ваш вкус	250 гр.	<b>320</b>
<b>Салат из Бакинских помидоров</b> с красным луком и зеленью	200 гр.	<b>520</b>
<b>«Гранд Цезарь»</b> приготовим на Ваш вкус:		
— с обжаренной курочкой	180 гр.	<b>440</b>
— с копченым лососем	180 гр.	<b>580</b>
— с тигровыми креветками	180 гр.	<b>880</b>

## Горячие закуски

<b>«Фермье»</b> — жареный сливочный сыр с запеченной свеклой и соусами из черной смородины и манго	180 гр.	<b>630</b>
<b>«Бристоль»</b> — куриная печень с обжаренными белыми грибами, рукколой и ломтиками Пармезана	150 гр.	<b>550</b>
<b>Морепродукты индивидуального приготовления:</b>		
— краб камчатский	50 гр.	<b>1500</b>
— королевская креветка	1 шт.	<b>900</b>
— осьминог	100 гр.	<b>1500</b>
— креветки тигровые	100 гр.	<b>780</b>
— морские гребешки	100 гр.	<b>750</b>
— мидии Киви	100 гр.	<b>450</b>
<b>соусы: сливочно-томатный, цитрусовый, сливочно-чесночный, токийский</b>	50 гр.	<b>120</b>

## Супы

<b>Уха «Императорская»</b> подается с тостом с красной икрой	250 гр.	<b>680</b>
<b>Борщ</b> с чесночными гренками и салом	250 гр.	<b>390</b>
<b>Суп с уткой и бородинской лапшой</b>	250 гр.	<b>450</b>
<b>Грибной крем-суп</b>	250 гр.	<b>420</b>
<b>Тыквенный крем-суп</b>	250 гр.	<b>420</b>
<b>Суп-гуляш</b> в горшочке из ржаного хлеба, с говядиной, овощами и зеленым луком	250 гр.	<b>550</b>

## Блюда из рыбы и морепродуктов

<b>Средиземноморский осьминог-гриль</b> с солью из авокадо, картофелем «Нуазет» и стручковой фасолью	150 гр.	<b>1050</b>
<b>Тунец Блюфин</b> медиум в кунжуте с фрагментами сладкой паприки и брокколи и соусом блю-чиз	140 гр.	<b>1050</b>
<b>Стейк палтуса</b> печеный в травах Прованса с пюре из картофеля и цветной капусты и тар-таром из оливок и каперсов	250 гр.	<b>650</b>
<b>Лосось на пару</b> с припущенным шпинатом, яйцом пашот и сегментами цитрусовых	180 гр.	<b>890</b>

<b>Сибас или Дорадо</b> мы приготовим на Ваш вкус: на углях, на пару, в соли, в фольге, на сковороде	100 гр.	<b>480</b>
<b>Чилийский сибас</b> подпеченный на углях, с гуакамоле, огуречными роллами и икрушкой икрой	130 гр.	<b>2100</b>
<b>Стейк морской форели</b> на огне с рукколой	190 гр.	<b>890</b>
<b>Пельмени со щукой</b> подаются со сметаной	200 гр.	<b>540</b>

## **Блюда из мяса и птицы**

<b>Стейк «Шатобриан»</b> из премиальной мраморной телятины зернового откорма	400 гр.	<b>3900</b>
<b>Стейк «Рибай Блэк Ангус»</b> из премиальной мраморной телятины зернового откорма	300 гр.	<b>2400</b>
<b>Стейк «Миньон»</b> из премиальной мраморной телятины зернового откорма	180 гр.	<b>2100</b>
<b>Стейк «Ти Бон»</b> из премиальной мраморной телятины зернового откорма	300 гр.	<b>2400</b>
<b>Медальоны из мраморной телятины</b> с хрустящими баклажанами и соусом из цуккини и свежего шпината	180 гр.	<b>1350</b>
<b>Утиная ножка «Конфи»</b> в гранатовой глазури с медовой грушей и апельсиново - манговым миксом	180 гр.	<b>950</b>
<b>Котлета рубленая из мраморной телятины</b>	180 гр.	<b>1200</b>
<b>Каре ягненка</b> на углях с ягодным соусом	100 гр.	<b>750</b>
<b>Ножка ягненка</b> с соусом «Демис Глас»	380 гр.	<b>1200</b>
<b>Телячьи щечки</b> с овощным перлотто, луковыми кольцами и соусом «Маршан де Винн»	250 гр.	<b>790</b>
<b>Язык телячий-гриль</b> с картофельным пюре, соевым томатом и соусом «Лесные грибы»	220 гр.	<b>690</b>
<b>Цыпленок на огне</b> с грузинским соусом	300 гр.	<b>690</b>
<b>Котлеты из индейки</b> с картофельным пюре со шпинатом, и сальсой из свежего огурца и зелени	160 гр.	<b>640</b>

## **Итальянские блюда**

### **Паста собственного производства**

<b>«Карбонара»</b> — паста в сливочном соусе с беконом	250 гр.	<b>530</b>
<b>Фетучини</b> с индейкой и белыми грибами	250 гр.	<b>530</b>
<b>Паста с тигровыми креветками</b> в томатно-сливочном соусе, с базиликом и каперсами	150 гр.	<b>980</b>
<b>Ризотто «Неро»</b> с кальмаром, мясом краба, чернилами каракатицы, красной икрой и икрой тобико	170 гр.	<b>1100</b>
<b>Перлотто</b> с индейкой, пастой белого трюфеля и белыми грибами	180 гр.	<b>720</b>

## **Пицца**

<b>«4 сыра»</b> — Дор Блю, Моцарелла, Бри, Пармезан, томаты	450 гр.	<b>850</b>
<b>«Мясной пир»</b> — салями, бекон, ветчина, болгарский перец, халапеньо	500 гр.	<b>750</b>
<b>«Карбонара»</b> — бекон, копченая куриная грудка, яйцо, лук, Моцарелла	450 гр.	<b>650</b>
<b>«Маргарита»</b> — Моцарелла, томаты	350 гр.	<b>450</b>
<b>«Маргарита с салями»</b> — пеперони, салями, томаты, Моцарелла	450 гр.	<b>600</b>
<b>«Дьябло»</b> — карбонад, ветчина, бекон, томаты, перец, пеперони, копченая Моцарелла	450 гр.	<b>650</b>
<b>«Капричеза»</b> — ветчина, шампиньоны, перец, Моцарелла	450 гр.	<b>580</b>

## Гарниры

<b>Молодая спаржа</b> под сыром Моцарелла	80 гр.	<b>680</b>
<b>Шпинат</b> припущенный с оливковым маслом и пармезаном	120 гр.	<b>850</b>
<b>Овощи-гриль</b> — цуккини, болгарский перец, баклажан, томаты черри	200 гр.	<b>350</b>
<b>Молодой стручковый горошек</b>	80 гр.	<b>390</b>
<b>Картофельное пюре</b>	150 гр.	<b>250</b>
<b>Картофель запеченный</b> с розмарином на огне	150 гр.	<b>250</b>
<b>Картофель жареный</b> с белыми грибами	120 гр.	<b>350</b>
<b>Овощная икра</b> — болгарский перец, баклажаны, кабачки, морковь, лук, томаты	150 гр.	<b>380</b>

## Десерты

<b>Фрукты сезонные</b>	1000 гр.	<b>900</b>
<b>Ягоды сезонные</b> — ежевика, малина, голубика, смородина	50 гр.	<b>650</b>
<b>Мороженое</b> в ассортименте	150 гр.	<b>250</b>
<b>Сорбет</b> в ассортименте	150 гр.	<b>250</b>
<b>Шоколадный фондан</b> — горячий десерт из темного бельгийского шоколада с ванильным соусом и шариком сливочного мороженого	100 гр.	<b>450</b>
<b>Десерт «Павлова»</b> — воздушное безе со сливочным сыром Маскарпоне, свежими ягодами и манговым соусом	100 гр.	<b>500</b>
<b>Штрудель</b> подается с ванильным соусом и шариком сливочного мороженого		
— творожный	100 гр.	<b>500</b>
— вишневый	100 гр.	<b>500</b>
— яблочный	100 гр.	<b>500</b>
<b>Торт «Наполеон»</b> — классический торт, приготовленный по рецепту 1976 года	100 гр.	<b>350</b>
<b>Торт «Медовик»</b> — классический медовый торт со сметанным кремом	100 гр.	<b>350</b>
<b>Тирамису</b> — классический итальянский десерт из сыра маскарпоне с палочками савоярди, пропитанными кофе с амаретто	100 гр.	<b>370</b>
<b>Чизкейк «Нью-Йорк»</b> — классический американский сырный торт под соусом из спелого манго со свежими лесными ягодами	100 гр.	<b>350</b>