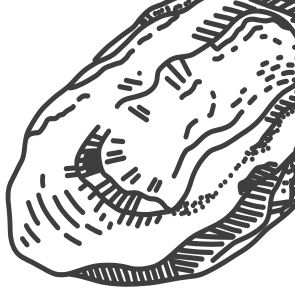




# РЫБА И МОРСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

В СПЕЦИАЛЬНОМ ПРЕДЛОЖЕНИИ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРА СЕРГЕЯ ПРИВАЛОВА



Речная форель,  
запеченная целиком  
100 гр.....190 Р  
250 гр (гарнир).....225 Р

Сом, запеченный  
с зеленью и чесноком  
100 гр.....130 Р  
250 гр (гарнир).....225 Р

Стерлядка, запеченная  
в маринаде из сока  
лимона и чесночной  
пасты  
100 гр.....320 Р  
250 гр (гарнир).....225 Р

Живая устрица на льду  
(наличие и цену уточнять  
у официанта)

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сыровяленые мясные  
деликатесы (50 гр):

Спяната романо.....170 Р  
Пармский окорок.....240 Р  
Чоризо.....220 Р  
Говяжья вырезка.....210 Р

Сыры (50 гр):  
Камамбер.....210 Р  
Козий сыр.....180 Р  
Чеддр.....140 Р  
Крафтовые сыры.....230 Р

Паштет из утиного филе  
с вишнево-апельсиновым  
конфитюром и жареной в хоспере  
брускеттой.....390 Р

Тапас из тунца и лосося.....620 Р

Тапас из малосольных летних  
овощей.....230 Р

Тапас овощной.....250 Р

Слайсы телячьего ростбифа  
с зернами горчицы  
и салатными листьями  
.....460 Р

Татаки из тунца  
с апельсиновым соусом.....420 Р

Татаки из лосося  
с муссом из хрена и мякотью  
зеленого яблока.....420 Р

Севиче из лосося с чипсом  
из томата и соусом вьерж.....440 Р

Пинчос с телячьим ростбифом  
и кремом маскарпоне.....160 Р

Пинчос с крабовым мясом,  
креветками и авокадо.....140 Р

Пинчос с камамбером,  
хамоном и манго.....230 Р

## САЛАТЫ



Листья изумрудной зелени  
с тигровыми креветками  
с мякотью розового грейпфрута  
под соусом «Маракуйя»  
.....420 Р

Салат с ростбифом прожарки  
medium rare,  
вешенками, печеным болгарским  
перцем и кремом из сыра  
маскарпоне с гранатом.....420 Р

Салат «Фламенко»  
легкий салат из мяса кальмара,  
краба и холодноводной креветки  
.....380 Р

Салат «Андалузский»  
с отварным яйцом, куриной грудкой,  
жареными шампиньонами,  
копченой свиной, телячьим  
языком и овощами.....380 Р

Теплый салат из летних  
овощей-гриль  
с филе индейки, жареной  
в кукурузной муке с соусом  
из свежей клюквы.....360 Р

Салат с тунцом, обжаренным  
в семечках кунжута  
с пикантным карамельным  
соусом Чили.....460 Р

Салат «Греческий» в роллах  
из мексиканской тартильи  
и корзиночке из запеченного  
сыра Пармезан.....310 Р

Салат Цезарь:  
лайт.....290 Р  
с креветками  
2/4/6 шт.....180/340/420 Р  
с курицей.....90 Р



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хрупкие картофельные чипсы с пряными соусами.....120 ₺

Тигровые креветки, поджаренные в лаймово-чесночном масле/ в медово-соевой карамели.....540 ₺

Черноморские мидии, запеченные с томатным соусом, чили и чесноком.....490 ₺

Черноморские мидии в соусе белое вино.....490 ₺

## ПАСТЫ И ПАЭЛЫ

Спагетти с морепродуктами.....490 ₺

Фарфале а ля романо — паста с тонкими слайсами свиной вырезки, рукколой и карамельным чесноком.....380 ₺

## СУПЫ

Суп wok из говяжьей вырезки, микса овощей и фунчозы.....340 ₺

Рыбацкая похлебка из судака и лосося.....320 ₺

Консоме с куриным филе гриль.....220 ₺

Суп морские деликатесы.....420 ₺

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Фритюра микста.....620 ₺

Рыбное мезе из сибаса, дорадо и морского окуня.....1900 ₺

Планша из морепродуктов.....1800 ₺

Стейк из говяжьей вырезки хоспер.....960 ₺

Шашлык из судака и окуня.....590 ₺

Стейк из тунца.....820 ₺

Хрустящая барабулька хоспер.....440 ₺

Филе трески с пудингом из картофельного пюре и соусом из дижонской горчицы.....540 ₺

Сибас, запеченный в хоспере целиком в собственном соку.....740 ₺

Дорада, запеченная в хоспере целиком в собственном соку.....680 ₺

Телячьи щечки хоспер.....720 ₺

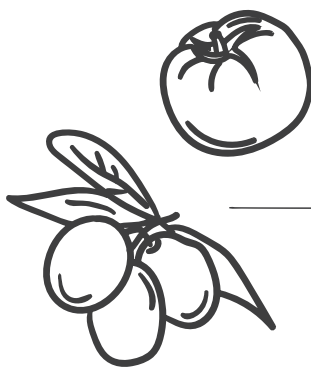
Баранья голень су вид, печеная в печи под горчичной глазурью с карри.....840 ₺

Лосось с киноа, овощами wok и кремом из терияки.....680 ₺

Стейк из свиной шеи, маринованный в сливках, запеченный в печи с картофелем по-деревенски и соусом Жу.....580 ₺

Рубленный стейк из телятины с муссом из лесных грибов.....590 ₺

Окунь, маринованный в чесночной пасте и лимонном креме, печеный в хоспере.....490 ₺



### Паэлья:

с кроликом.....480 ₺

с морепродуктами.....540 ₺

## ГАРНИРЫ

Пюре из печеного в хоспере картофеля.....120 ₺

Картофель фри.....120 ₺

Овощи гриль.....160 ₺

Мини-картофель с грибами.....160 ₺

Киноа Mix.....140 ₺

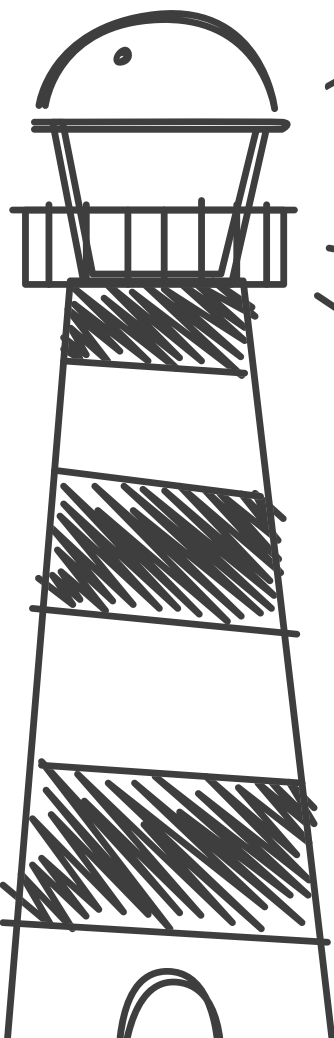
## БУЛОЧКИ

Напоборо (черная булочка)....20 ₺

Булочка с томатом и базиликом (белая булочка).....20 ₺

Булочка французская овальная (белая булочка).....20 ₺

Чиабатта.....200 ₺





## ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ

Медово-карамельное  
пирожное.....320 Р

Морковно-апельсиновое  
пирожное.....320 Р

Эстерхази.....320 Р

Мокко.....320 Р

Чизкейк.....320 Р

Бельгийское мороженое  
класса Super Premium «Frutta Dolce»  
в следующих вариациях:  
кленовый сироп с грецким орехом,  
карамельное, двойная клубника  
120 гр.....240 Р

## АССОРТИМЕНТ ФРУКТОВ

НА ВАШ ВЫБОР, ИЗ КОТОРЫХ СОСТАВЛЯЕТСЯ  
ИЗЯЩНАЯ ФРУКТОВАЯ КОМПОЗИЦИЯ

Апельсин 50 гр.....30 Р

Банан 50 гр.....30 Р

Киви 50 гр.....35 Р

Яблоко 50 гр.....35 Р

Груша 50 гр.....40 Р

Виноград 50 гр.....55 Р

Ананас 1 шт.....730 Р

Лимон/лайм.....120 Р



## НАПИТКИ ОТ КУХНИ

Морс облепиха-розмарин  
250 мл.....70 Р

Морс вишня-базилик  
250 мл.....70 Р

Морс клюква  
250 мл.....70 Р

