

ЗАКУСКИ
APPETIZERS

МЯСНЫЕ

Брускетта с ростбифом 132 **490**

Ассорти паштетов из курицы, куриной печени и печени кролика 360 **740**

Карпаччо из говядины 70/84 **990**

Тартар из фермерской говядины со Страчателлой и анчоусами 200 **1290**

Мясной сет на компанию ростбиф, брискет, паштет из кроличьей печени, бараньи язычки, подкопчённое сало 310/30 **1590**

РЫБНЫЕ

Карпаччо из олюторской сельди с запечённым картофелем и брусникой 163 **390**

Брускетта с крабом и креветками 365 **1390**

Брускетта с диким лососем 233 **890**

Строганина из муксуна 80/80 **790**

Карпаччо из гребешка с трюфелем 135 **1390**

Трубач, запечённый в ракушках с зелёным маслом 4 шт /40 **1190**

Тартар из дикого лосося и краба с авоадо 185 **1390**

Сет из икры сига, сазана, минтая, сельди и судака 150/50 **1390**

НИ РЫБА НИ МЯСО

Брускетта с авоадо, Страчателлой и помидорами 125 **440**

Виноградные улитки в зелёном масле 6 шт./130 **490**

Камамбер, запечённый в хрустящем тесте, с томатным джемом 260 **1190**

Крупные греческие маслины и оливки, маринованные со специями и апельсином 150/150 **990**

Запечённый баклажан с кремом Фета 230 **690**

Белые грузди в сметане 170 **790**

Свежая буррата от итальянского сыровара 200/125 **1490**

Сыры с фирменными джемами из томатов и айвы 180/100 **1590**

Ржаные гренки с морской солью и специями 200 **390**

САЛАТЫ
SALADS

МЯСНЫЕ

Ростбиф с рукколой и сырным соусом 75/40 **590**

Стейк–салат с розовыми помидорами 257 **1190**

Салат с печенью кролика и клубникой 175 **690**

Салат «Цезарь жив» с курицей 300 **690**

РЫБНЫЕ

«Мимоза» с диким лососем 213 **590**

Салат с командорскими кальмарами, авоадо и розовыми томатами 210 **790**

Тёплый салат с диким лососем в сливочном соусе 200 **790**

Салат из камчатского краба с грейпфрутом 170 **1190**

НИ РЫБА НИ МЯСО

Салат из запечённой свёклы с брынзой, апельсинами и базиликовым соусом 295 **560**

Салат с хрустящими баклажанами, сладкими помидорами и сливочным сыром 250 **690**

Греческий салат 305 **770**

Ассорти из четырёх салатов с командорскими кальмарами и авоадо, из свёклы с брынзой, с печенью кролика, с хрустящими баклажанами 460 **1190**

СУПЫ
SOUPS

МЯСНЫЕ

Наваристый борщ с уткой, яблоком и брусникой 360/30 **540**

Консоме из телячьей грудинки с нутом 300/55 **540**

РЫБНЫЕ

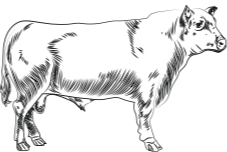
Солянка с чёрной треской и палтусом 350 **590**

Уха из осетрины и чёрной трески с расстегаем 370/44 **940**

НИ РЫБА НИ МЯСО

Нежный тыквенный суп–пюре 307 **440**

Крем–суп из белых грибов и вешенок с маслом белого трюфеля и перепелиными яйцами 315 **490**


МЯСО
MEAT

МЯСНЫЕ СТЕЙКИ

Рибай* из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime 400 **2990**

Филе миньон* из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 14 дней влажного вызревания, Prime 250 **2590**

Стриплоин* из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime 300 **2890**

Миронoff* из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime 500 **2990**

Блейд* из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 16 дней влажного вызревания, Prime 300 **1990**

Вонорим* из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 16 дней влажного вызревания, Prime 300 **1990**

Запечённый брискет 200/30 **1390**

Свиной стейк «Чёрный кабан»* 300 **990**

Скёрт* из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime 250 **990**

Большой гриль на компанию* скёрт, люля из баранины и мраморной говядины, цыплёнок на гриле, блейд, куриные сосиски, стейк «Черный кабан», говяжьи рёбра 1800 **5490**

* Вес мяса указан в сыром виде, уточняйте степень его прожарки у вашего официанта.

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Куриные сосиски собственного производства 150/70 **890**

Целый цыплёнок на гриле в хрустящей корочке 460/40 **940**

Говяжьи рёбра в медовой глазури 400/68 **1290**

Пожарские котлеты по рецепту А.Н. Филина 200/65 **790**

Люля из баранины и мраморной говядины 210/65 **890**

Бефстроганов с грибами в ржаном хлебе 280/300 **1790**

Бургер из мраморной говядины на чёрной булочке с Горгонзолой 350 **1590**

Пельмени с уткой, белыми грибами и трюфелем 205 **940**

Бургер Шефа 350 **790**

Запечённая свиная рулька со стейком из капусты 750/270 **1290**

Ризотто с шафраном и копчёной олениной 210 **790**

Ризотто с шафраном и копчёной олениной 210 **790**


РЫБА
FISH

РЫБНЫЕ СТЕЙКИ

Стейк из зубатки 200 **990**

Стейк из чёрного палтуса, маринованный с мятой и сладким соусом Чили 200 **1790**

Стейк из дикого лосося 200 **1790**

Стейк из осетрины с мёдом и имбирём 200 **1990**

Чёрная треска 200 **1790**

Дикий лосось «Веллингтон» 270/50 **1590**

Большое ассорти для компании стейки из чёрного палтуса, зубатки и дикого лосося; щупальца командорских кальмаров, копчёная речная форель, ряпушка 1100 **5490**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Фиш–н–Чипс из трески с чернилами каракатицы 130/90/30 **690**

Фермерский сомик, только что копчённый 700* **1290**

Карельская форель на гриле, отварная или копчёная 300* **990**

Пельмени из дикого лосося с креветками с крабовым биском 255 **890**

Хрустящая ряпушка 250/40 **760**

Дары моря с овощами гриль гребешки, командорские кальмары, тигровые креветки, трубач 460 **2290**

Феттуччине с креветками, кальмарами, мидиями и вонголе 375 **990**

Ризотто с шафраном и морепродуктами 295 **990**

Мидии «Блю Чиз» в котелке 650 **1890**

Командорские кальмары в сливочном соусе 300 **790**

*Вес рыбы указан в сыром виде.

СОУСЫ
SAUCES

Аджика, красное вино, блю чиз, тартар, барбекю, гриль, лимонно–чесночный, трюфельный, медово–горчичный, домашний кетчуп, бер блан, гранатовый

Песто 50 **190**

Бальзамик крем 30 **170**

Перечный соус 25 **240**

ДАРЫ МОРЯ
SEAFOODS

ЖИВЫЕ УСТРИЦЫ* за 100 г **370**

Устрица Соловьёвская
Устрица Императорская
Устрица Ромаринка

Уважаемые гости, просим обратить внимание на то, что устрицы живой организм, и не каждый может усвоить большое количество белка, находящегося в них. Возможно белковое отравление или отравление норовирусом, который часто встречается в устрицах. Рекомендуем заказывать их в запечённом виде.

ЗАПЕЧЁННЫЕ УСТРИЦЫ 1 шт. **370**

Хасанская в имбирном соусе
Хасанская в сырном соусе

ЖИВЫЕ РАКУШКИ* за 100 г **490**

Морской ёж
Гребешок сахалинский
Мидии тихоокеанские
Вонголе

КРЕВЕТКИ, КРАБЫ

Тигровые креветки «Васаби» 260 **990**

Большое плато разных креветок на льду с соусами на 2 персоны 600/90 **2990**

Копчёные креветки на льду 600/90 **2990**

Северные креветки на льду на 2 персоны 600/90 **2990**

Фаланги камчатского краба с кокосовым молоком и сыром 220/40 **2990**

Авоадо на гриле с крабом 235 **1290**

Живой Камчатский краб* 100 **1240**

*Цена за 100 грамм. Вес 1 штуки уточняйте у официанта.

ГАРНИРЫ
GARNISH

Картофель бэби, жаренный с чесноком 150 **290**

Картофель фри 120 **330**

Картофельное пюре с маслом белого трюфеля 200 **330**

Спаржа 120/20 **490**

Овощи гриль 310 **590**

Рис с белыми грибами и шпинатом 195 **360**

Батат фри 120 **330**

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Конфеты ручной работы
чёрный трюфель, солёный трюфель, апельсиновый трюфель, кофейная, бейлис 78 **390**

Анна Павлова с манго, маракуйей и ванильным мороженым 220 **690**

Медовик 110/48 **490**

Вкуснейший черничный пирог 140/53 **490**

Чизкейк «Сан–Себастьян» 252 **590**

Тёплый французский яблочный тарт с мороженым 235 **490**

Пирог с земляникой 175 **740**

Шоколадный фондан с мороженым 180 **590**

Эклер XXL 31 см 155 **530**

Бланманже с ягодами и тропическими фруктами 220 **760**

Меренговый рулет со свежей малиной и фисташками 149 **690**

Хрустящий Наполеон 260 **690**

Шарик мороженого собственного производства ваниль, клубника, шоколад, дор блю, солёная карамель, черника 40 **230**

Шарик сорбета собственного производства базилик, клубника–малина, манго–маракуйя 40 **230**

Тыквенное мороженое с цукатами, семечками и тыквенным маслом 74 **240**

Свежая клубника 100 **440**

Свежая голубика 35 **360**

Свежая малина 35 **440**



