

К вину и не только

ХИТ! Доска тапасов на домашней чиабатте • 590 •

Брускетта с форшмаком, яйцом и зеленым яблоком • 290 •

Тар-тар из говядины с пармезаном, желтком и чипсами • 470 •

ХИТ! Буррата с печёной паприкой • 690 •

Винная тарелка • 690 •

Хлебная корзина с сырным кремом и оливковым тапенадом • 240 •

Печеный камамбер с брусничным соусом • 650 •

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей • 320 •

ХИТ! Салат с пряными баклажанами, томатами, луком и соусом чимичурри • 420 •

ХИТ! Оливье с копченой курицей и говяжьим языком • 380 •

Салат Цезарь с курицей • 450 •

Салат Цезарь с креветками • 590 •

ХИТ! Салат с тунцом татаки, яйцом пашот и заправкой манго-маракуйя • 690 •

ХИТ! Жареный баклажан с кремом из копчённого сулугуни и томатным конкассе • 410 •

ХИТ! Капрезе со страчателлой, грушей и томатами • 490 •

Печёная свекла с козьим сыром • 410 •

СУПЫ

Томатный суп с сыром и травами • 330 •

Тыквенный суп с семечками и трюфельным маслом • 360 •

Бульон из домашней курицы с лапшой, яйцом и зелёным луком • 290 •

ХИТ! Борщ с бородинским хлебом и смальцем • 410 •

ХИТ! Финская уха «Лохикейто» • 470 •

ГАРНИРЫ

Овощи гриль с соусом песто • 330 •

Булгур с вялеными томатами, кинзой и трюфельным маслом • 210 •

Картофельное пюре с топлёным маслом • 190 •

Картофель Фри • 200 •

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Картофельные драники с опятами и сметаной • 440 •

ХИТ! Картофельные драники с лососем, сметаной и красной икрой • 590 •

Судак с пюре из шпината, с винным соусом "берблан" • 550 •

Лосось на гриле/на пару с пюре из зеленого горошка, яблока и мяты, с икорным соусом • 780 •

Мидии с жареной чиабаттой 300\500 г: • 690\1020 •

ХИТ! Куриная грудка гриль с пюре из моркови, булгуром и вялеными томатами • 530 •

Утиная грудка с пюре из краснокочанной капусты и облепиховым соусом • 690 •

ХИТ! Утиная ножка "Конфи" с картофельным пюре и карамелизованным луком • 730 •

ХИТ! Свиная рулька с квашеной капустой и печеным картофелем "Стоун" • 880 •

ХИТ! Говяжий язык в соусе "Терияки" с картофельным gratin и муссом из хрена • 690 •

Бефстроганов с пюре и малосольным огурцом • 650 •

Медальон из говядины с печеным картофелем «Стоун» и вешенками • 790 •

ХИТ! Телячьи щёки с печёным картофелем «Стоун» • 690 •

Стейк мачете с перченым соусом • 1100 •

Домашняя паста и ризотто

Папарделле с песто и кедровыми орехами • 420 •

Ризотто с грибами и козинаками • 510 •

Лингвини с тигровыми креветками • 670 •

ХИТ! Желтое ризотто с тигровыми креветками • 550 •

ХИТ! Спагетти "Карбонара" по-римски • 450 •

Лингвини с куриной грудкой и сливочным трюфельным соусом • 450 •

Лазанья болоньезе под корочкой из сулугуни • 470 •



дств

кондитерская



ДЕСЕРТЫ

- ХИТ!** Грушевый наполеон с манговым соусом • 360 •
- Чизкейк манго-маракуйя (без глютена) • 390 •
- ХИТ!** Горячий брауни с ванильным мороженым • 390 •
- Яблочный штрудель с ванильным соусом • 340 •
- ХИТ!** Домашний медовик с клубничным соусом и сливочным кремом • 330 •
- ХИТ!** Пирожное "Картошка" по бабушкиному рецепту • 210 •
- Тыквенный пай с кленовым сиропом и физалисом • 340 •
- Булочка Шу • 120 •
- Лаймовый пай с черникой и сырным кремом • 350 •
- Сметанник с вишней и сливочным кремом • 340 •
- Эклер с заварным кремом и молочным ганашом • 220 •
- Десерт "Три шоколада" • 250 •
- "Павлова" с малиновым кули • 330 •
- Горячий круассан • 100 •

КОНФЕТЫ И МОРОЖЕНОЕ

- Домашняя конфета "Соленая карамель" • 80 •
- Шоколадный трюфель из карибского какао и бельгийского шоколада • 80 •
- Конфета "Ириска-пралине" • 80 •
- Трюфель "Матча" • 80 •
- Домашнее мороженое (ваниль, карамель) 1 шарик • 120 •



КОФЕ / КАКАО

- Кофе Эспрессо • 160\240 •
- Кофе Американо • 160\240 •
- Кофе Капучино • 220\330 •
- Кофе Латте • 240\360 •
- Капучино/Латте на кокосовом молоке • 290/340 •
- Какао • 230 •
- Горячий шоколад горький/молочный • 310 •
- Раф • 300\390 •
- Флэт уайт • 310 •

ДОМАШНИЙ ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ (900 мл) • 580 •

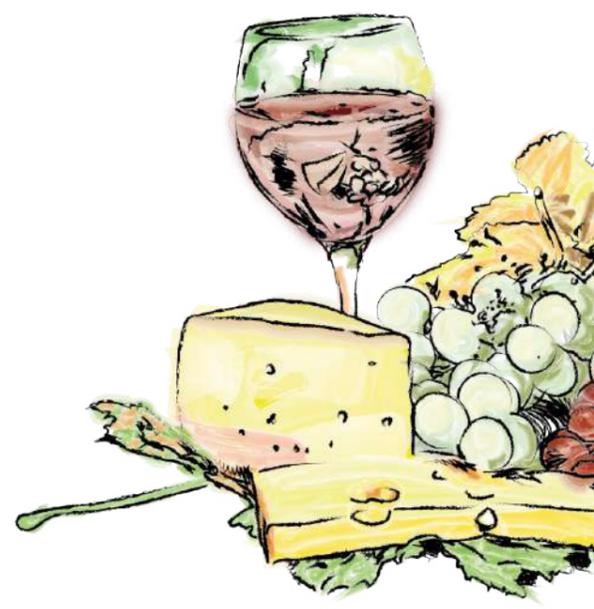
- Чай облепиховый таёжный (чёрный чай с облепихой, имбирем, розмарином и мёдом)
- Чай зелёный Марокканский (зелёный чай с лаймом, корицей, бадьяном и мятой)
- Чай японский фруктовый (зелёный чай с жасмином, мятой, клубникой и мёдом)
- Малиновый чай (чёрный чай с мятой и домашним малиновым вареньем)
- Черносмородиновый чай (чёрный чай с листьями чёрной смородины и домашним вареньем)

КЛАССИКА В ЧАЙНИКЕ (600/900 мл) • 330/490 •

- Чай Ассам
- Чёрный чай с бергамотом
- Чай зелёная сенча
- Чай грецкий орех
- Травяной чай
- Зелёный чай с жасмином



ресторан



Если у Вас есть аллергия на определённые продукты, просим заранее сообщить об этом официанту. Если размер Вашей компании равен или превысит 8 человек, Ваш чек будет дополнен 10% сверх итоговой суммы

Not only for wine

- HIT!** Homemade ciabatta tapas • 590 •
- Forshmak bruschetta with egg and green apple • 290 •
- Beef tartar with parmesan, egg yolk and bread chips • 470 •
- HIT!** Burrata with baked paprika • 690 •
- Wine appetizers set • 690 •
- Bread with cream cheese and olive tapenade • 240 •
- Baked Camambert cheese with red bilberry • 650 •

Salads

- Vegetable salad • 320 •
- HIT!** Crispy spicy eggplant salad with tomatoes, onion and chimichurri dressing • 420 •
- HIT!** Russian salad with smoked chicken and beef tongue • 380 •
- Caesar salad with chicken breasts • 450 •
- Caesar salad with prawns • 590 •
- HIT!** Tuna tataki salad with poached egg and mango-passion fruit dressing • 690 •
- HIT!** Fried eggplant with smoked suluguni cheese cream and tomato concasse • 410 •
- HIT!** Caprese salad with straciatella, pear and tomatoes • 490 •
- Baked beetroot with goat cheese • 410 •

Soups

- Tomato soup with cheese and herbs • 330 •
- Pumpkin soup with seeds and truffle oil • 360 •
- Home-grown chicken broth with noodles, egg and spring onion • 290 •
- HIT!** Borsch with Borodino bread and lard • 410 •
- HIT!** Finnish fish soup "Lohikeitto" • 470 •

Side Dishes

- Grilled vegetables with pesto • 330 •
- Bulghur with sun-dried tomatoes, coriander and truffle oil • 210 •
- Mashed potatoes with melted butter • 190 •
- French Fries • 200 •

Main Dishes

- Potato hash browns with honey mushrooms and sour cream • 440 •
- HIT!** Potato hash browns with salmon, smoked sour cream and red caviar • 590 •
- Pike perch with spinach puree and Beurre Blanc wine sauce • 550 •
- Grilled/steamed salmon with green pea, apple and mint puree and caviar sauce • 780 •
- Mussels with grilled ciabatta 300\500 g: • 690\1020 •
- HIT!** Grilled chicken breast with carrot puree, bulghur and sun-dried tomatoes • 530 •
- Duck breast with red cabbage puree and seaberry sauce • 690 •
- HIT!** Duck leg "confit" with mashed potatoes and caramelized onion • 730 •
- HIT!** Pork knuckle with sauerkraut and baked potatoes • 880 •
- HIT!** «Teriyaki» beef tongue with potato gratin and horseradish mousse • 690 •
- Beef stroganoff with mashed potatoes and pickled cucumber • 650 •
- Beef medallion with baby potatoes • 790 •
- HIT!** Veal cheeks with baked potatoes • 690 •
- Machete steak with pepper sauce • 1100 •

Homemade Pasta and Risotto

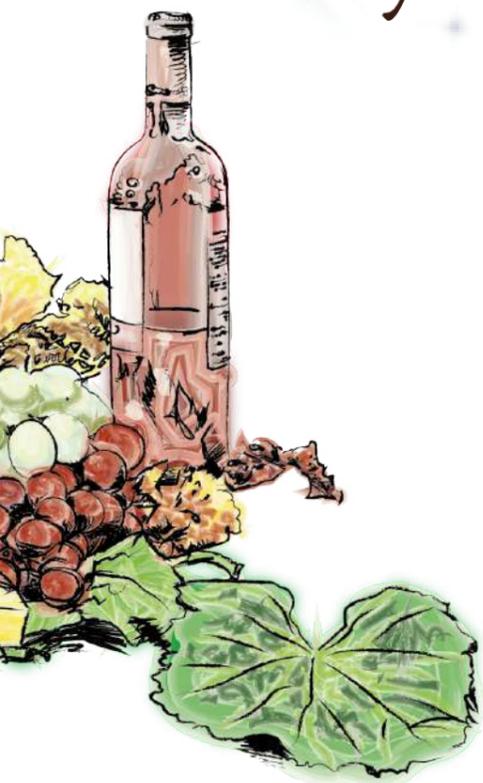
- Papardelle with pesto and pinenuts • 420 •
- Mushroom risotto with brittle • 510 •
- Tiger prawns linguine • 670 •
- HIT!** Yellow risotto with tiger prawns and lemon mousse • 550 •
- HIT!** Roman style carbonara • 450 •
- Chicken breasts linguine with creamy truffle sauce • 450 •
- Lasagne Bolognese with crunchy sulughuni top • 470 •

Please, tell your waiter if you have any food allergy
10% service is added to bills of parties of 8 (and more) guests



ostti

- bakery



○ Desserts ○

- HIT!** Pear Napoleon with mango sauce • 360 •
Mango-passion fruit cheesecake (gluten-free) • 390 •
- HIT!** Hot brownie with vanilla ice-cream • 390 •
Apple strudel with vanilla sauce • 340 •
Homemade honey cake with strawberry sauce and cream • 330 •
- HIT!** “Potato” cake granny*s style • 210 •
- HIT!** Pumpkin pie with maple syrup and winter cherry • 340 •
Choux • 120 •
Lime pie with blueberry and cream cheese • 350 •
Sour cream cake with cherries • 340 •
Eclair with custard and milk ganache • 220 •
“Three chocolates” dessert • 250 •
«Pavlova” with raspberry sauce • 330 •
Hot croissant • 100 •

○ Homemade Sweets and Ice-cream ○

- Homemade sweet “salted caramel” • 80 •
- Caribbean cacao and Belgium chocolate truffle • 80 •
- Butterscotch praline sweet • 80 •
- “Matcha” truffle • 80 •
- Homemade ice-cream (vanilla, caramel) 1 scoop • 120 •



Please, tell your waiter if you have any food allergy
10% service is added to bills of parties of 8 (and more) guests

○ Coffee/Cocoa ○

- Espresso • 160\240 •
- Americano • 160\240 •
- Cappuccino • 220\330 •
Latte • 240\360 •
- Coconut milk cappuccino/latte • 290\340 •
Cocoa • 230 •
- Hot chocolate dark/milk • 310 •
Raf • 300\390 •
Flat white • 310 •

○ Homemade Tea in Teapot (900ml) • 580 • ○

- Sea berry Taiga tea (black tea with sea berry, ginger, rosemary and honey)
- Moroccan green tea (with lime, mint, cinnamon, and star anise)
- Japanese green fruit tea (with mint, jasmine, strawberry and honey)
- Raspberry tea (black tea with mint and homemade raspberry jam)
- Black currant tea (black tea with black currant leaves and homemade jam)

○ Classic Tea in Teapot 600/900ml • 330/490 • ○

- Assam
- Earl gray black tea
- Sen Cha
- Walnut tea
- Herbal tea
- Herbal tea



Restaurant

