

СТАРТ

ХИТ! Доска тапасов
на домашней
чабатте
• 590 •

Брускетта
с форшмаком,
яйцом и зеленым
яблоком
• 290 •

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

NEW Домашняя
буженина
с соусом тоннато
• 570 •

NEW Буррата
с печёной паприкой
• 690 •

Сырная тарелка
• 990 •

**Фермерская
тарелка**
• 690 •

Оливки
• 190 •

Вяленые томаты
• 190 •

Хлебная корзина
с сырным кремом
и оливковым
тапенадом
• 240 •

САЛАТЫ

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

Оливье с копченой курицей и говяжьим
языком • 380 •

ХИТ! Салат Цезарь с курицей • 450 •

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

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

Салат Цезарь с креветками • 590 •

NEW Капрезе со страчателлой, грушей
и томатами • 490 •

NEW Печёная свекла с козым сыром • 410 •

СУПЫ

NEW Томатный суп с сыром и
травками • 330 •

ХИТ! Тыквенный суп с семечками и
трюфельным маслом • 360 •

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

Борщ с бородинским хлебом и
смазьцем • 410 •

ГАРНИРЫ

Овощи гриль с соусом песто • 330 •

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

Картофельное пюре с топлёным
маслом • 190 •

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

NEW Картофельные драники с опятами и
сметаной • 440 •

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

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

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

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

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 "Унаги"
с картофельным gratin и муссом из
хрена • 690 •

Бефстроганов с пюре и малосольным
огурцом • 650 •

Медальон из говядины с жареным луком
порей и трюфельным соусом • 790 •

Стейк мачете с соусом на выбор • 1100 •

ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

NEW Папарделле с песто
и кедровыми
орехами
• 420 •

NEW Ризотто с грибами
и козинаками
• 510 •

Черные лингвини с
морепродуктами
• 670 •

NEW Лингвини с крабом
• 740 •

NEW Лингвини с
тигровыми
креветками
• 670 •

ХИТ! Желтое ризотто
с тигровыми
креветками и
лимонным муссом
• 550 •

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

Лингвини с куриной
грудкой и
сливочным
трюфельным соусом
• 450 •

NEW Спагетти болоньезе
• 480 •

NEW Лазанья болоньезе
• 470 •

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

NEW

Десерт

кондитерская



ДЕСЕРТЫ

- ХИТ!** Грушевый наполеон с манговым соусом • 360 •
- ХИТ!** Чизкейк манго-маракуйя (без глютена) • 390 •
- ХИТ!** Горячий брауни с ванильным мороженым • 390 •
- NEW** Яблочный штрудель с ванильным соусом • 340 •
- NEW** Домашний медовик с клубничным соусом и сливочным кремом • 330 •
- Тарталетка с брусникой и белым муссом • 250 •
- Пирожное "Картошка" по бабушкиному рецепту • 210 •
- NEW** Тыквенный пай с кленовым сиропом и физалисом • 340 •
- Булочка Шу • 120 •
- ХИТ!** 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 •
- ХИТ!** "Павлова" с малиновым кули • 330 •
- Горячий круассан • 100 •

КОНФЕТЫ И МОРОЖЕНОЕ

- Домашняя конфета "Солёная 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

Starters

HIT! **Homemade ciabatta tapas**
• 590 •

Forshmak
bruschetta with egg
and green apple
• 290 •

Beef tar-tar
with parmesan, egg
yolk and bread chips
• 470 •

NEW **Baked ham**
with tonnato sauce
• 570 •

NEW **Burrata**
with baked paprika
• 690 •

Cheese plate
• 990 •

Farmer's plate
• 690 •

Olives
• 190 •

Sun-dried tomatoes
• 190 •

Bread
with cream cheese
and olive tapenade
• 240 •

Salads

HIT! Crispy spicy eggplant salad with tomatoes,
onion and chimichurri dressing • 420 •

Russian salad with smoked chicken and beef
tongue • 380 •

HIT! Caesar salad with chicken breasts • 450 •

Tuna tataki salad with poached egg and
mango-passion fruit dressing • 690 •

Fried eggplant with smoked suluguni cheese
cream and tomato concasse • 410 •

Caesar salad with prawns • 590 •

NEW Caprese salad with straciatella,
pear and tomatoes • 490 •

NEW Baked beetroot with goat cheese • 410 •

Soups

NEW Tomato soup
with cheese and herbs • 330 •

HIT! Pumpkin soup
with seeds and truffle oil • 360 •

Home-grown chicken broth with noodles,
egg and spring onion • 290 •

Borsch
with Borodino bread and lard • 410 •

Side Dishes

Grilled vegetables with pesto • 330 •

Bulghur with sun-dried tomatoes,
coriander and truffle oil • 210 •

Mashed potatoes
with melted butter • 190 •

Main Dishes

NEW 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 •

HIT! Grilled/steamed salmon with green pea,
apple and mint puree and caviar sauce
• 780 •

Mussels with grilled ciabatta 300\500 r:
• 690\1020 •

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! «Unagi» beef tongue with potato gratin and
horseradish mousse • 690 •

Beef stroganoff with mashed potatoes and
pickled cucumber • 650 •

Beef medallion with fried leek and truffle
sauce • 790 •

Machete steak with a sauce of your choice
• 1100 •

Homemade Pasta and Risotto

NEW Papardelle with
pesto and pinenuts
• 420 •

NEW Mushroom risotto
with brittle
• 510 •

Sea food black
linguine
• 670 •

NEW Crab linguine
• 740 •

NEW Tiger prawns linguine
• 670 •

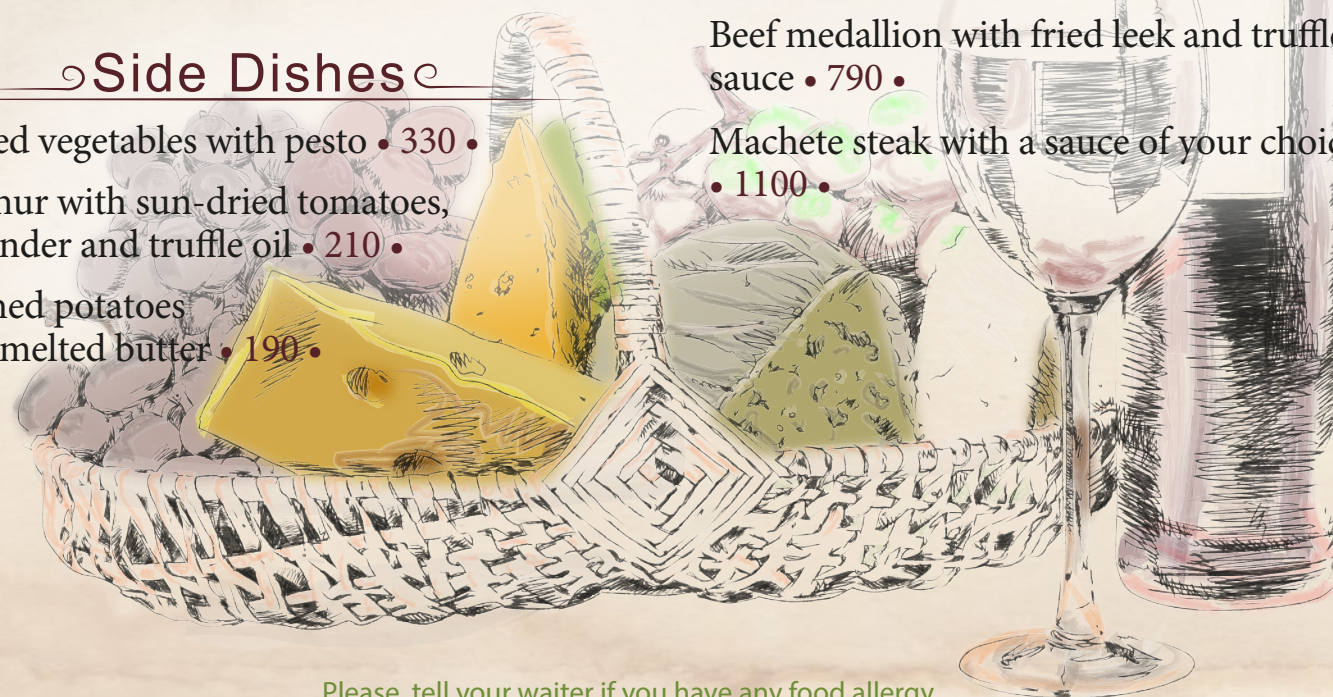
HIT! Yellow risotto with
tiger prawns and
lemon mousse
• 550 •

HIT! Roman style
carbonara
• 450 •

Chicken breasts
linguine with creamy
truffle sauce
• 450 •

NEW Spaghetti Bolognese
• 480 •

NEW Lasagne Bolognese
• 470 •



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

osti

- bakery



○ Desserts ○

- HIT!** Pear Napoleon with mango sauce • 360 •
- HIT!** Mango-passion fruit cheesecake (gluten-free) • 390 •
- HIT!** Hot brownie with vanilla ice-cream • 390 •
- NEW** Apple strudel with vanilla sauce • 340 •
- NEW** Homemade honey cake with strawberry sauce and cream • 330 •
- Red bilberry tartlet with white mousse • 250 •
- “Potato” cake granny’s style • 210 •
- NEW** Pumpkin pie with maple syrup and winter cherry • 340 •
- Choux • 120 •
- HIT!** 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 •
- HIT!** “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 a 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 great 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 (600/900 ml) • 330/490 •

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



restaraunt

