

К ВИНУ И НЕ ТОЛЬКО

Доска тапасов на домашней чабатте:

(печеный перец, вяленый томат, паштет из куриной печени, говядина татаки, лосось унаги)

• 630 •

Доска фермерских деликатесов

• 690 •

Оливки/ маслины/ вяленые томаты

• 190 •

Сырная тарелка с мёдом, орехами и луковым джемом

• 1300 •

Хлебная корзина с сырным кремом и оливковым тапенадом

• 240 •

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Тар-тар из говядины с пармезаном, желтком и хлебными чипсами • 490 •

Салат из свежих овощей с тыквенными семечками и маслом • 330 •

Салат с печеной свеклой, чипсами из свеклы и кремом из йогурта • 380 •

Греческий салат • 480 •

Салат с хрустящими пряными баклажанами, рикоттой, томатами, луком и соусом чимичури • 420 •

Жареный баклажан с кремом из копчённого сулугуни и томатным конкасе • 430 •

Брускетта с форшмаком, яйцом и зеленым яблоком • 290 •

Карамелизированный лосось с капустой "Бок-чой" и соусом манго-маракуйя • 520 •

Салат из камчатского кальмара с тайской заправкой • 490 •

Салат с осьминогом гриль в соусе терияки и молодым шпинатом • 530 •

Салат с тунцом татаки, яйцом пашот и заправкой манго-маракуйя • 590 •

Салат Цезарь с курицей/креветками • 490/580 •

Оливье с копченой курицей и говяжьим языком • 380 •

Салат с цукини под йогуртовой заправкой с сербской брынзой, вешенками и жареной свининой • 470 •

СУПЫ

Холодный борщ • 340 •

Окрошка • 340 •

Тыквенный суп с трюфельным маслом и тыквенными семечками • 360 •

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

Том-Ям с тигровой креветкой, гребешком и фунчозой • 630 •

Борщ с бородинским хлебом и смальцем • 410 •

ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

Черные лингвини с морепродуктами • 670 •

Желтое ризотто с тигровыми креветками и лимонным муссом • 550 •

Спагетти "Карбонара" по-римски • 510 •

Лингвини с куриной грудкой и сливочным трюфельным соусом • 490 •

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

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

Запеченый камамбер в обсыпке из жженого порея, ягодным соусом и чабаттой • 630 •

Судак с пюре из шпината и винным соусом "бербланш" • 550 •

Лосось на пару с цветной капустой и брокколи • 720 •

Сахалинские гребешки с апельсиново-сельдереевым кремом и зеленым яблоком • 740 •

Утиная ножка "Конфи" с картофельным пюре и карамелизованным луком • 680 •

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

Свинная рулька с квашеной капустой и печеным картофелем "Стоун" • 770 •

Говяжий язык в соусе "Унаги" с картофельным gratenom и муссом из хрена • 630 •

Бефстроганов с пюре и малосольным огурцом • 620 •

Говяжьи щечки под винным соусом с картофельным gratenom и криспи из вешенок • 590 •

Мидии с жареной чабаттой 300\500\1000 г:
• 690\1020\1820 •
- на французский манер с винным соусом
- с соусом "Том-ям"
- с сырным соусом

Котелок жареных креветок с чесноком, оливковым маслом и жареной чабаттой 500\1000 г:
• 1280\2560 •
- с соусом "Том-ям"
- с сырным соусом
- сливочно-чесночным соусом

ГАРНИРЫ

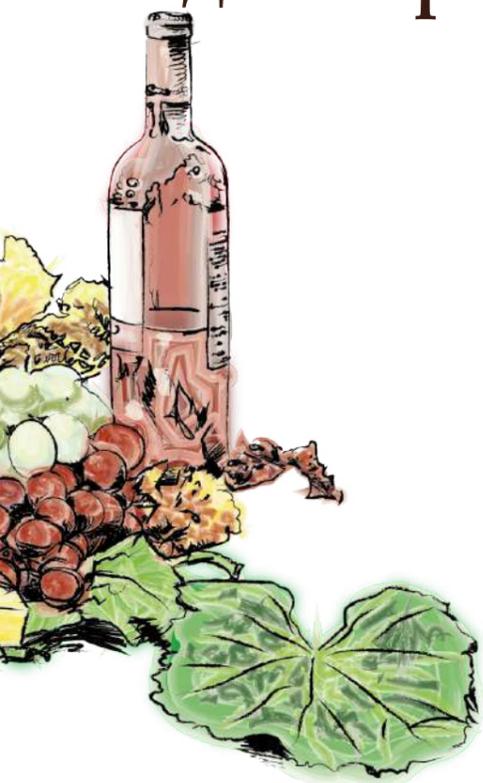
Овощи гриль с соусом песто • 330 •

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

Картофельное пюре с топленым маслом • 190 •



кондитерская

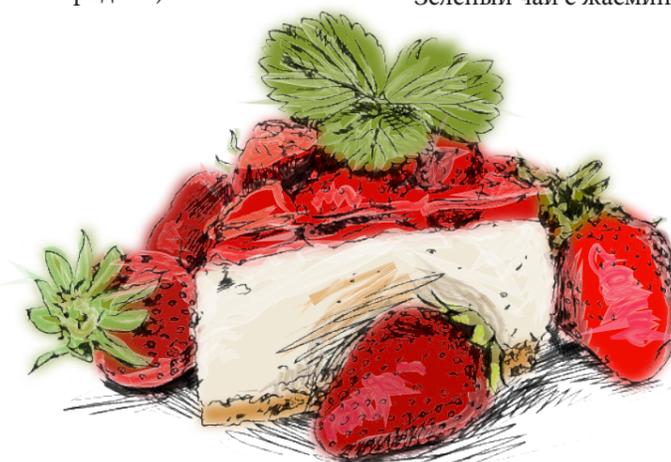


ДЕСЕРТЫ

-  Грушевый наполеон с манговым соусом • 430 •
-  Чизкейк манго-маракуйя (без глютена) • 390 •
-  Горячий брауни с ванильным мороженым • 390 •
-  Домашний медовик с клубничным соусом и сливочным кремом • 330 •
-  Пирожное "Картошка" по бабушкиному рецепту • 260 •
- Булочка "Шу" • 180 •
-  Лаймовый пай с черникой и сырным кремом • 360 •
- Яблочный торт с ванильным пудингом и медовой крошкой • 340 •
- Эклер с заварным кремом и молочным ганашем • 290 •
- Лимонный тарт • 290 •
-  Чизкейк "Черника-манго" (без глютена) • 410 •
- "Три шоколада" • 290 •
-  "Павлова" с малиновым кули • 370 •
- Сметанник с вишней и сливочным кремом • 340 •

МИНИ ДЕСЕРТЫ, КОНФЕТЫ, СОРБЕТЫ И МОРОЖЕНОЕ

- Лимонная меренга • 180 •
- 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, шоколад) 1 шарик • 120 •
- Домашний сорбет (чёрная смородина) 1 шарик • 120 •



КОФЕ / КАКАО

- Кофе Эспрессо • 160\240 •
- КофеAmericano • 160\240 •
- КофеКапучино • 220\330 •
- КофеЛатте • 240\360 •
- Капучино/Латте на кокосовом молоке • 290/340 •
- Какао • 230 •
- Горячий шоколад горький/молочный • 310 •
- Раф • 300\450 •
- Флэт уайт • 310\465 •

ДОМАШНИЙ ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ (1000 мл) • 580 •

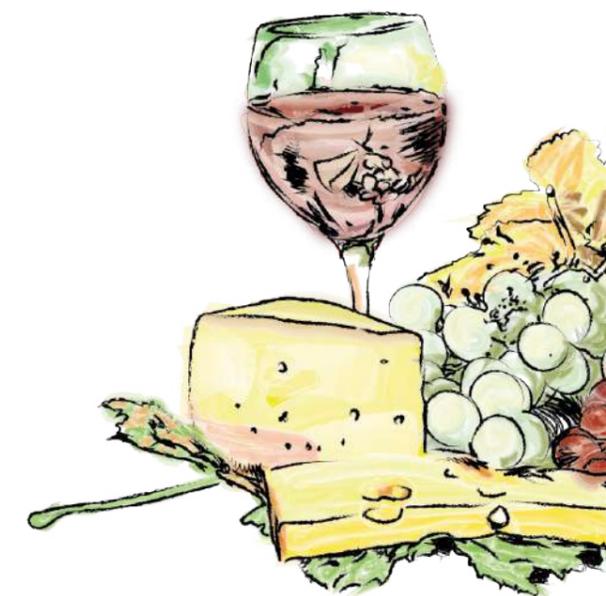
-  Чай облепиховый таёжный (чёрный чай с облепихой, имбирем, розмарином и мёдом)
- Чай зелёный Марокканский (зелёный чай с лаймом, корицей, бадьяном и мятой)
- Чай японский фруктовый (зелёный чай с жасмином, мятой, клубникой и мёдом)
-  Малиновый чай (чёрный чай с мятой и домашним малиновым вареньем)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

КЛАССИКА В ЧАЙНИКЕ (600/1000 мл) • 330/490 •

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



ресторан-



WITH WINE and NOT ONLY

Home-made ciabatta tapas:

baked paprika, sun-dried tomato, chicken liver paste, beef tataki, salmon unagi • 630 •

Farm delicacies • 690 •

Black and green olives/sun-dried tomatoes • 190 •

 Cheese plate with honey, nuts and onion jam • 1300 •

Bread basket with cream cheese and olive tapenad • 240 •

SALADS and SNACKS

Beef tar-tar with parmesan cheese, yolk of egg and bread chips • 490 •

 Fresh vegetables salad with pumpkin seeds and oil • 330 •

 Baked beetroot salad with beetroot chips and yogurt cream • 380 •

 Greek salad • 480 •

  Crispy spicy eggplant salad with ricotta cheese, tomatoes, onion and chimichurri sauce • 420 •

  Fried eggplant with smoked suluguni cheese sauce and tomato concasse • 430 •

Bruschetta with forshmak, egg and green apple • 290 •

Caramelized salmon with bok choy cabbage and mango-passion fruit sauce • 520 •

Kamchatka squid salad with Thai dressing • 490 •

 Grilled octopus salad with teriyaki sauce and young spinach • 530 •

 Tuna tataki salad with poached egg and mango-passion fruit dressing • 590 •

 Caesar salad with chicken/shrimps • 490/580 •

 Russian salad with smoked chicken and beef tongue • 380 •

Zucchini salad with serbian cheese, oyster mushrooms, fried pork and yogurt dressing • 470 •

SOUPS

Cold borsch • 340 •

Okroshka (Russian summer soup with kvass/kefir) • 340 •

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

Pumpkin soup with seeds and truffle oil • 360 •

 Tom Yam with prawn, scallop and glass noodle • 630 •

 Borsch with Borodino bread and lard • 410 •

HOME-MADE PASTA and RISOTTO

Sea food black linguini • 670 •

 Yellow risotto with prawns and lemon mousse • 550 •

 Roman style carbonara • 510 •

 Chicken breast linguini with cream truffle sauce • 490 •

MAIN

 Potato hash brown with light salted salmon, sour cream and rad caviar • 590 •

 Baked camembert with smoked leek, berry sauce and ciabatta • 630 •

 Pike perch with spinach puree and berblanch wine • 550 •

Steamed salmon with cauliflower and broccoli • 720 •

Sakhalin scallops with green apple and orange-celery cream • 740 •

Duck leg confi with mashed potato and caramelised onion • 680 •

Duck breast with red cabbage puree and sea-buckthorn sauce • 690 •

Pork steer with sauerkraut and baked potato • 770 •

 Unagi beef tongue with potato gratin and horseradish mousse • 630 •

 Beef stroganoff with mashed potato and pickled cucumber • 620 •

 Wine sauce beef cheeks with potato gratin and crispy oyster mushrooms • 590 •

Mussels with fried ciabatta 300\500\1000 g: • 690\1020\1820 •
- wine sauce french style
- Tom Yam sauce
- cheese sauce

A kettle of garlic fried shrimps with olive oil, ciabatta 500\1000 g: • 1280\2560 •
- Tom Yam sauce
- cheese sauce
- cream-garlic sauce

SIDE DISHES

Grilled vegetables with pesto • 330 •

Bulgur with sun-dried tomatoes, truffle butter and coriander • 210 •

Mashed potatoes with melted butter • 190 •

10% service is added to bills of parties of 8 (and more) guests

GRILL

 Salmon with green peas, apple and mint puree and caviar sauce • 720 •

Grilled unagi octopus with carrot puree • 740 •

 Grilled chicken with coriander and cherry sauce • 590 •

Grilled chicken breast with carrot puree, sun-dried tomatoes and bulgur • 530 •

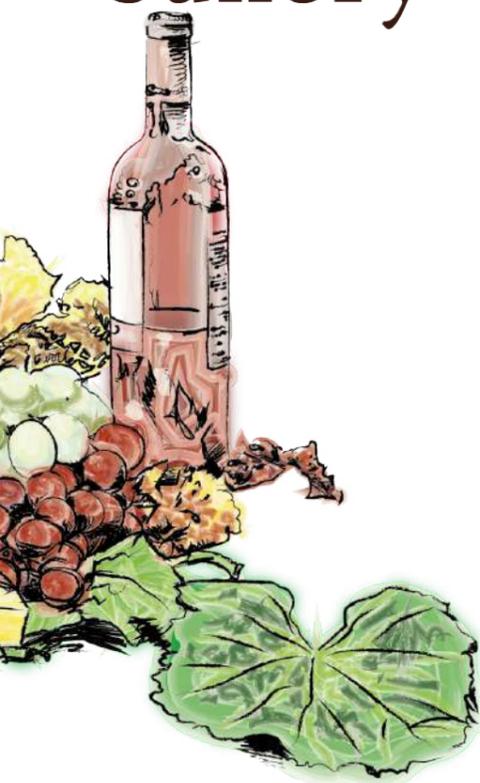
Beef medallions with leek and truffle sauce • 740 •

 Machete steak with pepper/oyster/mushroom sauce • 1100 •



osti

- bakery



DESSERTS

-  Pear Napoleon with mango sauce • 430 •
-  Mango-passion fruit cheesecake (gluten-free) • 390 •
-  Hot Brownie with vanilla ice-cream • 390 •
-  Home-made honey cake with strawberry sauce and cream • 330 •
-  “Potato” cake granny’s style • 260 •
- Choux • 180 •
-  Lime pie with blueberry and cheese cream • 360 •
- Apple pie with vanilla pudding and honey crumb • 340 •
- Eclair with custard and milk ganash • 290 •
- Lemon tart • 290 •
-  Blueberry-mango cheesecake (gluten-free) • 410 •
- “Three chocolates” • 290 •
-  “Anna Pavlova” with raspberry coolie • 370 •
- Sour cream cake with cherry and cream • 340 •

DESSERTS / SORDETS

- Lemon merengue • 180 •
- Home-made sweet “Salted caramel” • 80 •
- Caribbean cacao and Belgium chocolate truffle • 80 •
- Praline Butterscotch sweet • 80 •
- “Matcha” truffle • 80 •
- Home-made ice-cream (vanilla, caramel, chocolate)
1 scoop • 120 •
- Home-made sorbet (black currant, mojito)
1 scoop • 120 •



10% service is added to bills of parties of 8 (and more) guests

COFFEE / CACOA

- 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\450 •
- Flat white • 310\465 •

HOME-MADE TEA in KETTLE (1000 ml) • 580 •

-  Sea-buckthorn taiga tea (black tea with honey, rosemary and ginger)
- Moroccan green tea (with lime, mint, cinnamon and star anise)
- Japanese green fruit tea (with mint, jasmine, strawberry and honey)
-  Raspberry black tea (with mint and home-made raspberry jam)
-  Black currant leaves tea (with home-made jam)

CLASSIC in a KETTLE (600/1000 ml) • 330/490 •

- Assam
- Earl grey black tea
- Sen Cha
- Walnut tea
- Jasmine green tea
- Herbal tea



restaraunt

