

ДЕЛОВОЙ ОБЕД

по будним дням с 12:00 до 17:00

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Брускетта с ростбифом, горчичным кремом и кунжутным соусом
Брускетта с лососем и базиликовым муссом
«Оливье» с креветкой
Моцарелла с томатами и горчичной травой
Салат кайсо с ореховым соусом
Салат с креветкой под заправкой из анчоусов
Салат с ростбифом и древесными грибами
Салат овощной с сыром фета
Салат с лососем под имбирной заправкой
Салат с индейкой +60 под эмульсией из грецкого ореха
Салат с копченой уткой и азиатским соусом

СУПЫ

Солянка сборная мясная со сметаной
Суп тыквенный с булгуром, лососем и шпинатом
Борщ с луковыми пампушками
Куриный бульон с лапшой, яйцом и трюфельным маслом
«Том Кха» с цыпленком и вешенками
Крем-суп грибной с гренками и зеленым маслом
Зеленый суп со шпинатом и яйцом

ГОРЯЧЕЕ

Лапша вок с телятиной
Паста карбонара с вешенками
Куриная грудка 60+ с булгуром и овощами под соусом песто
Язык на гриле с мятым картофелем
Бефстроганов из телятины с картофельным пюре
Томленые щечки с картофельным пюре и луковым конфитюром
Лосось терияки со спагетти из кабачка
Сливочное ризотто с креветкой и песто
Копченый угорь на японском рисе нишики
Котлетки из лосося и креветок с картофелем и шпинатом

ЯПОНИЯ

Ролл с угрем и копченой стружкой тунца
Ролл с лососем и творожным кремом
Ролл с креветкой
Теплый ролл «Филадельфия»
Суши с лососем гриль и трюфельной икрой

ДЕСЕРТЫ

«Шу» с ванильным кремом
Трюфели
Медовик с карамельным кремом
Хрустящие вареники с яблоком и корицей
«Наполеон» с икрой из гренадина
«Птичье молоко» под глазурью из манго-маракуйя

НАПИТКИ

Компот
Кофе американо
Чай

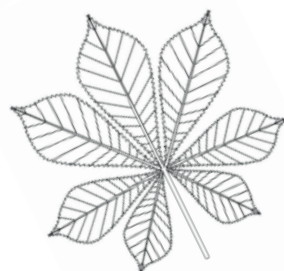
Холодное блюдо, суп и напиток — **590 руб.**

Суп, горячее / Япония и напиток — **690 руб.**

Холодное блюдо, горячее / Япония и напиток — **790 руб.**

Суп, холодное блюдо, горячее / Япония и напиток — **890 руб.**

Суп, холодное блюдо, горячее / Япония, десерт и напиток — **990 руб.**



СЕТЫ С АППЕТАЙЗЕРАМИ

СЕТ РЫБНЫХ ЗАКУСОК 1600

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулетики сашими из лосося с камчатским крабом в соусе терияки

Сашими из северной креветки с соусом унаги

Тартар из тунца с трюфельной икрой

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Крабовый голубец

Форель с хрустящими нори и соусом «Лемонграсс»

Тигровая креветка в зеленом васаби

 Рекомендуем бокал белого вина Sauvignon Blanc Misty Cliff.....590

СЕТ МЯСНЫХ ЗАКУСОК 1600

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из спинки телятины с перепелиным яйцом

Карпаччо из говядины

Брускетта с ростбифом и кунжутной заправкой

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Томленые щечки с луковым конфи и томатной икрой

Фуа-гра со спаржей и брусникой

Утка сувид с лесными ягодами

 Рекомендуем бокал красного вина Nero d'Avola. Baglio di Pianetto.....650

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Устрицы «Белый жемчуг» / дальневосточные, 1 шт. 490

Выдержанный хамон иберико с физалисом, дыней и гриссини 4500

Трюфель (1 г)..... 250

Ягодная тарелка 1800

(малина, голубика, клубника, ежевика)

Фруктово-ягодная тарелка 2800

(яблоко, ананас, виноград, манго, питахайя, малина, голубика, клубника, ежевика)



ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Тартар из тунца с соусом гуакамоле	1100
Тартар из сахалинского гребешка и лосося	550
Тартар из спинки телянка с козьим муссом и устричной эмульсией	850
(приготовление при гостях)	
Сашими из северной креветки с соусом унаги	950
Карпаччо из говядины с томатной сальсой и редисом	680
Рулеты из дикого лосося и камчатского краба в имбирной эмульсии	1600
Севиче из гребешка с муссом из козьего сыра и соусом из томатов и понзу	750
Севиче из тунца и мурманского лосося с трюфельным авокадо	1100
Подкопленный тунец с трюфельным авокадо и эстрагоновым маслом	950
Краб под шубой	650
Нежный краб со страчателлой и розовыми томатами	790
Королевские рулеты из тунца и камчатского краба под соусом терияки	1350
Плато из сыров с цветочным медом и орехами	1600
Премиальное сало собственного копчения с огурцами, картофелем и луком	650
Оливки в фирменном маринаде из фенхеля, апельсина и чили	450
Винная тарелка	3500
(сыры пекорино, пармезан, брината, виноград, колбаса фуэт, парма, копа, орехи, сушеные помидоры, брускетты с лососем, с моцареллой, с пармой и баклажанами, оливки «гигант», мед)	
Сибирское дегустационное сыровяленое плато	1150
(бастурма оленя, салями глухаря, салями бобра, лось, марал)	
Ростбиф на деревенском хлебе с трюфельным кремом	850

САЛАТЫ

Теплый салат с креветками, розовыми томатами и воздушной фунчозой	950
Салат с теплой уткой, каштанами и крыжовником	890
Теплый салат с морепродуктами в стиле Wok	1650
Салат с тунцом гриль, молодым картофелем и перепелиным яйцом	1100
Буррата с розовыми помидорами, горчичной травой и соусом песто	1650
«Оливье» с тигровой креветкой и красной икрой	650
Салат с ростбифом, древесными грибами и козьим муссом	850
«Мимоза» с копченой форелью	690



Рекомендуем к закускам

 Красное Pinot Nero F. Haas	8300
 Белое Savignonasse Classik Marian Simic	7100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Томленые говяжьи щечки с пюре из груши под соусом из можжевельника	800
Фуа-гра гриль с брусничным соусом и спаржей.....	1250
Тигровые креветки в соусе васаби с миндалем и рукколой	950
Пончики из сахалинского гребешка с эмульсией из белых грибов.....	690
Крабовые голубцы с миндально-икорным соусом и виноградным листом	650
Баклажаны по-паназиатски.....	590
Печеный картофель с икрой и стрчателлой.....	850

Рекомендуем к закускам

 Красное Altrovino Duemani.....	9100
 Белое Vignangena Vermentino Capichera	6400

СУПЫ

Бульон с цыпленком и домашней пастой	450
Луковый суп.....	550
Борщ с говядиной и луковыми пампушками	550
Черноморская томленая уха с ассорти из рыб.....	550
Тайский суп «Том Ям» с морепродуктами.....	950

ПАСТА И РИЗОТТО

Паста с копченой неркой, шпинатом и трюфельной икрой в сливочном соусе	870
Карбонара с фермерским желтком, свежим черным трюфелем и базиликом	550
Ризотто с филе говядины и утиным фуа-гра.....	1100
Ризотто с морепродуктами и хрустящим чипсом из пармезана	1490
Паста с дарами моря	1450

ПАСТА ФЛАМБЕ НА КОНЬЯКЕ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ГОСТЯХ)

Паста карбонара	1200
Паста с белыми дмитровскими грибами.....	1650
Паста с аргентинскими креветками и рукколой	1750

Рекомендуем к пасте

 Красное Valpolicella Ripasso «Mara».....	7300
 Белое Yalumba Viogner.....	6900



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



Гёдза с креветкой, кукурузным фондю и козьим муссом	590
Камчатский краб с ризотто из цветной капусты	850
Сибас с ризотто из брокколи и тартаром из помидоров.....	1100
Форель с хрустящим нори и пастой из цукини в эмульсии из миндаля.....	790
Треска с цветной капустой, икрой сига под трюфельным муссом.....	850
Морской окунь с салатом романо, бакинскими помидорами и каперсами.....	1490
Крабовые котлетки с соусом «Айоли» по-азиатски.....	1100
Чилийский сибас с карпаччо из огурца и трюфельной икрой	2490

РЫБА НА ГРИЛЕ, НА ПАРУ, ЦЕЛИКОМ

Цена указана за 100 г сырого продукта

Сибас целиком (средний вес 500-800 г)	520
Дорада целиком (средний вес 500-800 г).....	490
Морской гребешок	1300
Королевская креветка.....	1290
Осьминог.....	1400
Кальмар	540
Филе лосося.....	950
Филе тунца.....	1100
Филе сибаса.....	950
Филе дорады	950
Краб камчатский.....	2500

Рекомендуем к рыбе и морепродуктам

 Розовое R de Rimauresq Cru Classe de Provence.....	6700
 Белое Arneis «Blange».....	5900

МЯСО И ПТИЦА

Фермерская утка с брусникой.....	1250
Цыпленок в азиатском стиле с аджикой.....	900
Утиная ножка конфи с картофельным пюре и шпинатом.....	1200
Бефстроганов из языка с муссом из копченого картофеля и хрустящим луком.....	750
Филе миньон с брокколи гриль и соусом из тофу и фуа-гра.....	1650
Мильфей из теленка с трюфельной кукурузой.....	1200
Язычки ягнят с пюре из пастернака и гранатовым соусом «Хойсин».....	870

МЯСО НА ГРИЛЕ

Цена указана за 100 г сырого продукта

Рибай PrimeBeef.....	1500
Стейк тибон.....	990
Каре ягненка.....	1200
Шатобриан.....	1300
Стриплойн Prime.....	950

ГАРНИРЫ

Рис отварной черный или белый.....	350
Спаржа на гриле/на пару.....	750
Овощи на гриле/на пару.....	450
Жареный шпинат с моцареллой и пармезаном.....	650
Картофель, жаренный по-домашнему на сковороде.....	390
Киноа с зеленью и кабачками.....	490

Рекомендуем к мясу

 Красное вино Petraia. Uggiano.....	8900
 Красное вино Nexus Crianza.....	9100

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

СУШИ (2 ШТ.)

Угорь копченый	420
Лосось.....	390
Спинка тунца.....	390
Тигровая креветка.....	350
Камчатский краб.....	720

САШИМИ

Лосось.....	690
Угорь.....	530
Спинка тунца.....	490
Морской гребешок	750



РОЛЛЫ

«Калифорния» с крабом и авокадо	890
«Филадельфия» с авокадо, копченым угрем и мягким сыром.....	850
«Канада» с крабом, авокадо, мягким сыром и копченым угрем.....	890
«Дракон» с креветкой и соусом унаги.....	750
«Вулкан» с гребешком, лососем и икрой тобико.....	690
Ролл – подпаленное сашими из тунца с кремом васаби	950
Ролл – карпаччо из лосося с арахисовым соусом	650

ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ

Теплый ролл с копченым угрем, крабом в кляре и соусом	790
Теплый ролл с лососем на гриле и икрой летучей рыбы	850
Теплый ролл «Филадельфия» с лососем и сыром.....	890

Рекомендуем к японской кухне

 Белое вино Riesling. Kremstal. Stift Gottweig	5600
 Белое вино «Husarenkappe». Burg Ravensburg	7900

ДЕСЕРТЫ

Миндальный пирог.....	690
Черничный пирог.....	690
«Прага».....	490
«Наполеон».....	490
Горячий кекс на выбор.....	790
(с черным/белым шоколадом, сорбетом из маракуйи, ванильным мороженым)	
🍯 Медовик с фондю из манго.....	490
🍯 Маковый профитроль с заварным белком и эмульсией из облепихи.....	420
🍯 Морковный маффин в шоколадной сфере с теплым шоколадом.....	490
🍯 Облепиховое желе с апельсином, имбирем и мартини.....	390
🍯 Желе цитрусовое из помело с апельсином и грейпфрутом.....	350
🍯 Хрустящий мильфей с творожным муссом.....	450

ТОРТЫ (продается порционно от 1кг на заказ)

Цена указана за 1кг

«Прага», «Наполеон», чизкейк классик, «Птичье молоко», миндальный пирог, медовик с фондю из манго в безглютеновой версии, «Эстерхази» медовик классик, шоколадно-трюфельный.....	3500
---	------

МОРОЖЕНОЕ (собственного приготовления)

Цена указана за 50 г / 1 ш.

Ванильное, фисташковое, шоколадное, пломбир.....	150
Карамельная фермерская ряженка.....	150
Зеленый чай.....	150

СОРБЕ (собственного приготовления)

Цена указана за 50 г / 1 ш.

Зеленое яблоко с имбирем.....	210
Манго и маракуйя.....	210
Лесная малина.....	210
Лайм и зеленый базилик.....	210
Черная смородина.....	290

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ

Цена указана за 50гр

Лесные ягоды, клубника, цветочный мед, мед из акации.....	170
---	-----

Рекомендуем к десертам

🍷 Херес Pedro Ximenez Valdespino.....	760
🍷 Порто Churchill LBV.....	750

Утверждаю:

Генеральный директор _____

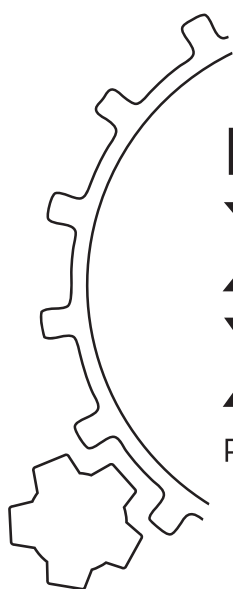
Главный бухгалтер _____

Меню носит буклетный характер.

С полным ассортиментом блюд вы можете ознакомиться, обратившись к менеджеру.

Цены указаны в рублях.





КОМУ

ЖИТЬ

ХОРОШО

РЕСТОРАН | КАРАОКЕ