



*Высокая кухня, вино и джаз*



**MENU**



## Свежести



Устрицы  
“Касабланка”, “Белый жемчуг”, “LaMagee”

**1 шт — 390 рублей**

**6 шт — 2340 рублей**

**12 шт — 4680 рублей**

Тунец марокканский

**100 г — 500 рублей**

Фаланги камчатского краба

**100 г — 500 рублей**

Красный снеппер

**100 г — 250 рублей**

Рыба Попугай

**100 г — 230 рублей**

Бранзино

**100 г — 270 рублей**

Барамунди

**100 г — 250 рублей**

Морской гребешок

**100 г — 500 рублей**

Солнечник

**100 г — 370 рублей**

Ракушки “Clovis”

**100 г — 270 рублей**

Морской язык

**100 г — 370 рублей**

P.S. цена указана за 100 г продукта, Вся весовая рыба и морепродукты продаются целиком, Вы можете обсудить с шеф-поваром, каким образом приготовить Вашу рыбу. Наличие по ассортименту уточняйте у Вашего официанта.

## Холодные закуски



Буррата с помидорами и оливковым маслом

**350 г — 950 рублей**

Тартар из мраморной говядины с трюфельно-горчичным соусом

**150 г — 550 рублей**

Гравлакс из норвежского лосося с огурцами, яйцами перепелки и горчично-лимонной заправкой

**150 г — 320 рублей**

Карпаччо из осьминога с фенхелем и огуречной заправкой

**200 г — 1100 рублей**

Севиче из тунца

**250 г — 650 рублей**

Язык ягненка с соусом наршараб, зернами граната и луком

**300 г — 560 рублей**



## Холодные закуски



Вителло Тоннато с винным луком

**200 г — 450 рублей**

Морской гребешок с хурмой и апельсинами

**260 г — 790 рублей**

Ростбиф с томатами, луковым «Песто»  
и соусом «Айоли»

**150 г — 450 рублей**

Каллонатское сало, приготовленное по  
старинным итальянским канонам

**120 г — 250 рублей**

Копченый окорок с тыквой, сливочным сыром и  
листьями салата

**120 г — 350 рублей**

*Мы не лучше или хуже других,  
просто любим удивлять людей.  
Мы живем на стыке философии и  
творчества, то есть, в  
постоянном поиске.*

*— Ферран Адриа —*

## Салаты



Цезарь с индейкой, листьями салата,  
помидорами черри и заправкой на  
основе анчоусов

**190 г — 220 рублей**

Салат в греческом стиле из свежих  
овощей с сыром Фета

**250 г — 290 рублей**

«Испахан» - салат из свежих томатов, красного  
лука, лимонов и дрессинга из черной смородины

**220 г — 200 рублей**

Салат с кальмаром и сельдереем заправляется  
соусом из манго и маракуйи

**180 г — 350 рублей**

Салат из печеной свеклы, каленого фундука и  
сыра Шевр с заправкой из черной смородины

**350 г — 390 рублей**

Салат из копченого окорока, индейки,  
маринованной тыквы с заправкой “Айоли”,  
трюфельным маслом и штрайзером из  
тыквенных семечек

**350 г — 370 рублей**

Салат с креветками и ананасовой сальсой

**180 г — 650 рублей**

Салат с ростбифом, листьями салата и  
Пармезаном

**200 г — 470 рублей**

Салат из свежих помидоров, красного лука,  
огурцов и сладкого перца заправляется соусом  
“Понзу” с лимонным маслом

**250 г — 300 рублей**

## Теплые закуски



Кнели из трески и креветок в соусе «Нантюа»  
с мидиями и красной икрой

**300 г — 540 рублей**

Креветки в соусе «Термидор»

**100 г — 320 рублей**

Хумус апельсиновый с джапурским карри

**160 г — 180 рублей**

Салат из тунца, картофеля, фасоли и томатов  
черри

**300 г — 620 рублей**

Запеченные под саламандрой устрицы А-ля  
Рокфеллер

**1 шт — 290 рублей**

Морской гребешок с пюре из сельдерея,  
молодым горохом и кремом из соуса “Беарнез”

**100 г — 490 рублей**

Спринг-роллы с креветками и моллюсками

**120 г — 750 рублей**

Костный мозг, запеченный на гриле

**100 г — 220 рублей**

Сельдерей с трюфельным кремом

**120 г — 210 рублей**

Жульен из морепродуктов

**200 г — 950 рублей**

## Грузинский хлеб



Хачапури слоеный

**450 г — 350 рублей**

Хачапури по-имеретински

**350 г — 250 рублей**

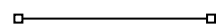
Хачапури по-аджарски

**280 г — 350 рублей**

Ачма

**100 г — 70 рублей**

## Супы / 250 мл



Французский луковый суп

**150 рублей**

Канадский гороховый суп с мятой,  
крутонами и беконом

**170 рублей**

Суп из камчатского краба с тыквой и Просекко

**790 рублей**

Чечевичный суп с говяжьей щекой и колбасками

**270 рублей**

Суп из лесных грибов, с трюфелем и  
фрикадельками из зайца

**220 рублей**

Бельгийский суп из мидий, кнелями из трески и  
креветок

**550 рублей**

## Паста и ризотто / 250 г



Ризотто с белыми грибами и ароматом белого трюфеля

**620 рублей**

Ризотто с 4-мя видами сыра

**490 рублей**

Ньокки с лесными грибами и маслом трюфеля

**550 рублей**

Спагетти с крабом и зеленым горошком

**950 рублей**

Гарганелли с чесноком и 4-мя видами перца подается с пармой и пармезаном

**350 рублей**

Паппарделле с болонским рагу, розмарином и сыром Пармезан

**350 рублей**

*Когда вы признаете сами для себя, что не существует такого понятия, как идеальная еда, а есть лишь ее идея, вам станет ясна истинная цель стремления поваров к совершенству — сделать людей счастливыми. Вот в чем дело.*

— Томас Келлер —

## Блюда на гриле



Бранзино на огне

**220/60 г — 550 рублей**

Осьминог на гриле подается с молодым картофелем, помидорами черри и соусом “Грибиш”

**100/180 г — 750 рублей**

Креветки тигровые на огне (8x12)

**10 шт — 950 рублей**

Рыба-попугай на решетке подается с овощами гриль и соусом “Сальса-верде”

**100/200 г — 950 рублей**

Стейк Рибай

**100/180/50 г — 410 рублей**

Стейк Тендерлоин

**100/180/50 г — 410 рублей**

Стейк Стриплоин

**100/180/50 г — 410 рублей**

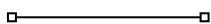
Стейк Ти-Бон

**100/180/50 г — 410 рублей**

(цена за 100 грамм готового веса мяса, размер стейка вы можете уточнить у официанта, а также заказать любую степень прожарки)



## Блюда на гриле



Шашлык из языка ягненка, подается с соусом «Наршараб»

**170/180 г — 420 рублей**

Шашлык из свинины подается с фирменной лепешкой, овощами и соусом «Пилатти»

**170/180 г — 390 рублей**

Шашлык из индейки подается с фирменной лепешкой, овощами и соусом «Пилатти»

**170/180 г — 350 рублей**

Каре ягненка на огне подается с соусом из печеного перца и капонатой

**200/180 г — 850 рублей**

Кебаб из ягненка подается с лепешкой, овощами гриль и соусом “Хумус”

**250/250 г — 590 рублей**

Клаб-стейк из свинины с помидорами черри и ананасовой сальсой

**180/120 г — 400 рублей**

Свинные ребра на огне с фирменной лепешкой, овощами гриль и соусом «Грилардые»

**200/250 г — 460 рублей**

Ребрышки барашка подаются с фирменной лепешкой, овощами гриль и соусом «Грилардые»

**170/250 г — 460 рублей**

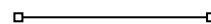
Овощи на гриле:

сладкий перец, картофель, спаржа, помидоры черри, цуккини, лук-порей, итальянские травы, чеснок, лук красный

**450 г — 320 рублей**

P.S. К любому блюду возможно добавить свежую зелень по цене 100гр - 100 рублей.

## Рыба



Лосось с вишисуазом, лимонной цедрой и кедровыми орешками

**350 г — 490 рублей**

Треска в беконе с сабайоном из болгарского перца, хлорофильным маслом и овощным маседуаном

**250 г — 350 рублей**

Мидии А-ля Морешар, томленные в вине, с помидорами и каперсами в аккомпанементе хрустящих тостов из ржаного хлеба

**500/60 г — 500 рублей**

Кнели из норвежского лосося приготовленные в крабовом бульоне, подаются с гороховым пюре, соусом “Морне” и оливковой землей

**250 г — 450 рублей**

Черный палтус с гарниром из сицилийских овощей и соусом “Сальса-верде”

**280 г — 690 рублей**

Сибас в морской соли подается с соусом «Сальса-верде»

**220/60 г — 750 рублей**

Стейк из чилийского сибаса подается с оливками, каперсами и томатами черри

**100/120 г — 620 рублей**

(цена за 100 грамм сырого веса рыбы, размер стейка вы можете уточнить у официанта)

## Птица



Карри с индейкой и рисом басмати

**400 г — 280 рублей**

Индейка в соусе из лесных ягод подается с апельсинами и печеной тыквой

**250 г — 590 рублей**

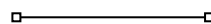
Утка с бенье из яблок, соусом “Камберленд” на основе апельсина и красной смородины

**250 г — 690 рублей**

Конфи из утки с черносливом, печеной тыквой, дарфеном из зеленого яблока и соусом на основе лесных ягод

**350 г — 400 рублей**

## Мясо



Оссобуко в соусе с осенними корнеплодами, гремолатой и миланским ризотто

**350/180 г — 620 рублей**

Заяц с соусом на основе белых грибов, трюфеля, сливок и диких трав

**390 г — 530 рублей**

Беф Бургиньон - щечки тельенка в бургундском вине с овощами

**280 г — 550 рублей**

Наварен из ягненка со светлыми овощами

**280 г — 690 рублей**

Вырезка ягненка на поленте с соусом “Перижорден”

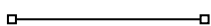
**200 г — 600 рублей**

*Давайте посмотрим правде в глаза: если у вас и меня будут равные возможности, энергия, одинаковый персонал, единственное что нас будет различать — продукты, из которых мы намерены готовить. Выберете лучшие продукты — будете лучшим шефом*

*— Томас Келлер —*



## Гарниры – 150 г



Картофельное пюре с сельдереем, шалфеем и чесноком

Корень сельдерея, жареный с мятой и розмарином

Бенъе из цуккини

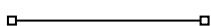
Рис с авокадо

Французский картофель

—

**100 рублей**

## Соусы – 50 г



Соус “Айоли” по рецепту Джейми Оливера

Масло “Кафе-де-Пари”

Соус «Биск»

Соус «Берси»

Сальса с ананасом и перцем чили

Соус «Грибиш»

Соус из томатов “Пилатти”

Соус «Терияки»

Соус «Огуречный»

Соус «Горчица»

Соус из печенного перца

Соус “Беарнез”

—

**100 рублей**

## Десерт



Крем-брюле

**100 г — 120 рублей**

Штрудель с яблоком и орехами

**150 г — 140 рублей**

Английский Чизкейк

**120 г — 250 рублей**

Панна Котта

**150 г — 520 рублей**

Фонданто-шоколатто

**170 г — 120 рублей**

Муалё из белого шоколада с клубничным мороженым

**150 г — 180 рублей**

Вафля с шоколадным кремом и ванильным соусом

**160 г — 180 рублей**

Пирожное “Конкорд”

**100 г — 150 рублей**

Морковный кекс с ганашем из белого шоколада и морковным соусом

**170 г — 270 рублей**

Мороженое

**100 г — 120 рублей**

*Заходя в ресторан, я первым делом обращаю внимание на атмосферу.*

*Это ключ к правильному восприятию всего. Но не меньше внимания я уделяю и свету — мне кажется, это очень важно.*

*— Гордон Рамзи —*



## Напитки



Лимонады:

Базилик, черника, черная смородина, содовая

Личи, огурец, клубника, содовая

Киви, маракуйя, манго, груша, содовая

Грейпфрут, вишня, розмарин, содовая

Малина, юзу, красная смородина, содовая

**250 мл — 250 рублей**

Лимонад “Цитрусовый”

**1 л — 220 рублей**

Морс из клюквы

**1 л — 220 рублей**

Минеральная вода “Аqua Rapna” без газа

**0.75 л — 220 рублей**

**0.25 л — 130 рублей**

Минеральная вода “San-Pellegrino” с газом

**0.75 л — 220 рублей**

**0.25 л — 130 рублей**

Минеральная вода “San Benedetto”

**0.75 л б/г — 155 рублей**

**0.75 л с/г — 155 рублей**

Минеральная вода “Perrier”

**0.33 л — 135 рублей**

Минеральная вода “Нарзан” с газом

**0.5 л — 75 рублей**

Минеральная вода “Vogjomi”

**0.33 л — 90 рублей**

Cola, Sprite, Schweppes, Fanta, Soda

**0.25 л — 80 рублей**

Сок “RICH” в ассортименте (ананас, яблоко, вишня, апельсин, томат)

## Свежие соки — 250 мл



Сок из моркови со сливками

**100 рублей**

Сок из зеленых яблок

**150 рублей**

Сок апельсиновый

**170 рублей**

## Кофе



Ристретто - **90 рублей**

Эспрессо - **90 рублей**

Американо - **90 рублей**

Капучино - **130 рублей**

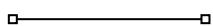
Раф - **90 рублей**

Латте - **130 рублей**

Лунго - **90 рублей**



## Чай – 400 мл



### Зеленый

Гиокуро - 120 рублей

Жасминовые жемчужины - 90 рублей

Молочный улун - 90 рублей

Моргентау - 120 рублей

### Красный

Ассам - 110 рублей

Да Хун Пао - 110 рублей

Дарджилинг - 120 рублей

Эрл Грей - 90 рублей

Намасте - 110 рублей

### Черный

Императорский Пуэр - 110 рублей

## Фруктовые и Травяные

Альмонд Пай - 150 рублей

Наглый Фрукт - 90 рублей

Иван Чай - 90 рублей

Японская Липа - 150 рублей

Ройбос с марципаном - 90 рублей

Имбирный - 170 рублей

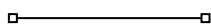
Облепиховый - 200 рублей

*Главный успех ресторатора заключается в умении делать людей счастливыми. Я сам обслуживаю своих посетителей и подаю им приготовленные блюда с подробным разъяснением, что за кулинарное чудо им предстоит попробовать. Личный контакт с людьми, которые любят и понимают твою кухню, очень важен. Мы с командой дарим своим посетителям удовольствие, воспитываем у них вкус к хорошей кухне. И это, поверьте, дороже всяких денег.*

*– Ферран Адриа –*



## Блюда для компании



Карпаччо из маринованного лосося с тапенадой из оливок

**230 г — 650 рублей**

Капрезе с помидорами черри. Подается с соусом “Песто” и моцарелой чилледжина

**260 г — 350 рублей**

Мясная тарелка (буженина из свинины, свиной окорок, язык ягненка, баллонтин из птицы, сало с прослойкой в геррандской соли, мортаделла)

**600/90 г — 850 рублей**

Сырная тарелка (эмменталь, чеддар, каммамбер, дор-блю, моцарелла, пармезан).  
Подается с орехами, крекерами и медом

**500/90 г — 1350 рублей**

Сырная досточка (cheddar, эмменталь, моцарелла-чилледжина, дор-блю каммамбер).  
Подается с инжиром, орехами и медом

**270/70 г — 900 рублей**

Овощная тарелка (помидоры черри, сладкий перец, лук-порей, редис, огурцы, морковные “файеры”, стебель сельдерея)

**600 г — 450 рублей**

Маринованные разносолы (помидоры соленые, огурцы малосольные, оливки, капуста квашеная, морковь корейская, грибы маринованные)

**800 г — 450 рублей**

Сельдь с картофелем и маринованным крымским луком

**250 г — 250 рублей**

## Блюда для компании



Тарелка мясника (шашлыки из свинины, шашлыки из индейки, куриные крылья, стейки из свинины, голяшки ягненка, ребрышки барашка, язычки ягнят на огне, соус на основе итальянских томатов, соус “Ткемали”)

**3060/650/300 г — 4900 рублей**

Фруктовая ваза (ананас, мандарин, банан, киви, виноград, груша, физалис, взбитые сливки)

**2500 г — 1500 рублей**

Фруктовые шпажки (ананас, мандарин, банан, виноград, груша, взбитые сливки)

**100 г — 100 рублей**

