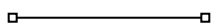




*Высокая кухня, вино и джаз*



**MENU**



## Свежести



Устрицы  
“Касабланка”, “Белый жемчуг”, “LaMaree”

**1 шт — 390 рублей**

**6 шт — 2340 рублей**

**12 шт — 4680 рублей**

Тунец марокканский

**100 г — 500 рублей**

Фаланги камчатского краба

**100 г — 650 рублей**

Красный снеппер

**100 г — 250 рублей**

Рыба Попугай

**100 г — 230 рублей**

Бранзино

**100 г — 290 рублей**

Барамунди

**100 г — 250 рублей**

Морской гребешок

**100 г — 550 рублей**

Солнечник

**100 г — 500 рублей**

Морской язык

**100 г — 400 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**

Лосось в стиле “Nordic”

**250 г — 610 рублей**

Лосось в Перуанском стиле

**150 г — 270 рублей**

Севиче из тунца

**250 г — 650 рублей**

Язык ягненка с соусом наршараб, зернами граната и луком

**300 г — 630 рублей**

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

— Ферран Адриа —

## Холодные закуски



Хамон иберико с каталонским хлебом  
пантумака  
(36 месяцев созревания)

**100 г — 2300 рублей**

Морской гребешок с хурмой и апельсинами

**260 г — 790 рублей**

Фантастический ростбиф с английской горчицей,  
лимонным соусом и листьями салата

**200 г — 1050 рублей**

Каллонатское сало, приготовленное по  
старинным итальянским канонам

**120 г — 250 рублей**

Брускетты с бураттой, рукколой, томатами и  
греческими оливками

**350 г — 1050 рублей**

Говядина в тайском стиле

**220 г — 580 рублей**

Мясная тарелка (буженина из свинины, свиной  
окорок, язык ягненка, балантин из птицы, сало  
с прослойкой, выдержанное в герандской соли,  
мортаделла)

**600/90 г — 1240 рублей**

Сырная тарелка (Эмменталь, Чеддер,  
Камамбер, Дорблю, Моцарелла, Пармезан).  
Подается с орехами, крекером и медом

**500/90 г — 1650 рублей**

Антипасты (Брезаола, Парма, сыр Пармезан,  
Моцарелла с песто, оливки “Камалата”, оливки  
“Таджаске”, артишок, вяленые томаты)

**450 г — 2700 рублей**

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

**600 г — 450 рублей**

## Салаты



Салат Кобб (анг. Cobb-salad) с индейкой,  
авокадо, помидорами, листьями салата,  
жареным беконом, сыром Чеддер и дрессингом  
«Рокфор»

**200 г — 560 рублей**

Салат в греческом стиле из свежих  
овощей с сыром Фета

**250 г — 290 рублей**

Салат с помидорами, красным луком и  
базиликом заправляется маслом  
из оливок сорта Арбекина

**250 г — 350 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 «Louis» с крабом, кремом из авокадо и  
манго

**200 г — 870 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**

Салат с осьминогом, картофелем и листьями  
рукколы

**300 г — 1350 рублей**

## Теплые закуски



Камчатский краб с личи и зеленым горохом

**100 г — 890 рублей**

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

**160 г — 180 рублей**

Салат из тунца, картофеля, фасоли и томатов  
черри

**300 г — 770 рублей**

Запеченные под саламандрой устрицы А-ля  
Рокфеллер

**1 шт — 430 рублей**

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

**100 г — 490 рублей**

Спринг-роллы с креветками и моллюсками

**120 г — 750 рублей**

Костный мозг, запеченный на гриле

**100 г — 220 рублей**

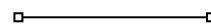
Сельдерей с трюфельным кремом

**120 г — 210 рублей**

Жульен из морепродуктов

**200 г — 1350 рублей**

## Грузинский хлеб



Хачапури слоеный

**450 г — 350 рублей**

Хачапури по-имеретински

**350 г — 250 рублей**

Хачапури по-аджарски

**280 г — 350 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**

Перигорский суп. Оригинальный рецепт  
жителей небольшой французской деревни в  
области Перигё, наваристый суп с осенними  
корнеплодами, подается с утиными кнелями  
и брускеттой с костным мозгом и стружкой из  
утиной печени

**300 мл — 350 рублей**

## Паста и ризотто



Ризотто с белыми грибами и ароматом белого трюфеля

**250 г — 620 рублей**

Ризотто с 4-мя видами сыра

**250 г — 490 рублей**

Ньокки с лесными грибами и маслом трюфеля

**250 г — 550 рублей**

Спагетти с крабом и зеленым горошком

**250 г — 950 рублей**

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

**250 г — 350 рублей**

Паппарделле с болонским рагу, розмарином и сыром Пармезан

**250 г — 550 рублей**

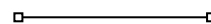
Крабовое ризотто с морским гребешком и лимонной пудрой

**150 г — 560 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



Гигантская бангладешская креветка с луком порей

**1 шт — 770 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 — 1100 рублей**

Стейк Рибай

**100/180/50 г — 800 рублей**

Стейк Тендерлоин

**100/180/50 г — 600 рублей**

Стейк Стриплоин

**100/180/50 г — 800 рублей**

Стейк Ти-Бон

**100/180/50 г — 600 рублей**

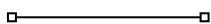
Стейк из японской говядины Wagyu

**100 г — 1700 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 — 850 рублей**

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

**170/180 г — 450 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 — 650 рублей**

Клаб-стейк из свинины с помидорами черри и ананасовой сальсой

**180/120 г — 450 рублей**

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

**200/250 г — 500 рублей**

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

**170/250 г — 520 рублей**

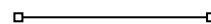
Овощи на гриле:

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



Тунец в травах с капонатой

**250 г — 750 рублей**

Лосось с вишисуазом, лимонной цедрой и кедровыми орешками

**350 г — 550 рублей**

Треска в беконе с соусом «Нантюа», хлорофильным маслом и овощным маседуаном

**250 г — 390 рублей**

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

**500/60 г — 860 рублей**

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

**250 г — 530 рублей**

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

**280 г — 880 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 — 1050 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**

*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 —*

## Мясо



Оссобуко в соусе с осенними корнеплодами, гремолатой и миланским ризотто

**350/180 г — 670 рублей**

Турнедо «Россини» подается с мясным сиропом Жю и эскалопом из утиной печени

**200/50 г — 1500 рублей**

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

**390 г — 530 рублей**

Беф Бургиньон - щечки теленка в бургундском вине с овощами

**280 г — 550 рублей**

Вырезка ягненка в марокканском стиле с кускусом и свежими листьями кориандра

**300 г — 650 рублей**

Голяшка ягненка с пюре из сельдерея и мятным соусом

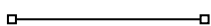
**280 г — 460 рублей**

Баранья лопатка «Асадор», приготовленная в печи с травами и чесноком

**1 шт — 2500 рублей**



## Гарниры — 150 г



Картофельное пюре с сельдереем, шалфеем и чесноком

Корень сельдерея, жареный с мятой и розмарином

Бенье из цуккини

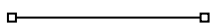
Рис с авокадо

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**

Тарт татен с яблоками, мороженым и бобами тонка

**200/30 г — 225 рублей**

Английский Чизкейк

**120 г — 250 рублей**

Панна Котта

**150 г — 550 рублей**

Фонданто-шоколатто

**170 г — 210 рублей**

Муалё из белого шоколада с мороженым

**150 г — 350 рублей**

Вафля с шоколадным кремом и ванильным соусом

**160 г — 180 рублей**

Пирожное «Адель»

**100 г — 120 рублей**

Алтайский пай с мороженым и облепихой

**130 г — 155 рублей**

Ореховый тарт с мороженым и соусом «Тоффи»

**250 г — 260 рублей**

Мороженое

**100 г — 170 рублей**



## 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/облепихи

**1 л — 220 рублей**

Минеральная вода “Аqua Rapna” без газа

**0.75 л — 280 рублей**

**0.25 л — 165 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 — 200 рублей**

**0.75 л с/г — 200 рублей**

Минеральная вода “Perrier”

**0.33 л — 135 рублей**

Минеральная вода “Нарзан” с газом

**0.5 л — 95 рублей**

Минеральная вода “Vogjomi”

**0.33 л — 90 рублей**

Cola, Sprite, Schweppes, Fanta, Soda

**0.25 л — 80 рублей**

Сок в ассортименте

**0.25 л — 80 рублей**

## 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**

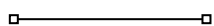
Раф - **90 рублей**

Латте - **130 рублей**

Лунго - **90 рублей**



## **Чай – 400 мл**



### **Зеленый**

Гиокуро - **120 рублей**

Жасминовые жемчужины - **90 рублей**

Сенча - **90 рублей**

Доброе утро - **90 рублей**

Молочный улун - **90 рублей**

Моргентау - **120 рублей**

Те Гуань Инь - **90 рублей**

Женьшень Улун - **90 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**

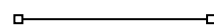
Имбирный - **170 рублей**

Облепиховый - **200 рублей**

Мятная клубника - **130 рублей**

Фруктовый сад - **90 рублей**

## **Чай – 400 мл**



### **Красный**

Ассам - **110 рублей**

Да Хун Пао - **110 рублей**

Дарджилинг - **120 рублей**

Эрл Грей - **90 рублей**

Намасте - **110 рублей**

### **Черный**

Императорский Пуэр - **110 рублей**

Каймоси - **90 рублей**

Исин Хун Ча - **90 рублей**

Цейлон Ваулагалла - **90 рублей**