



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 — 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

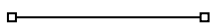
Стейк из японской говядины Wagyu

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 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»

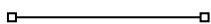
220/60 г — 750 рублей

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»

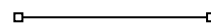
Соус из печенного перца

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

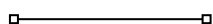
Ореховый тарт с мороженым и соусом «Тоффи»

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**

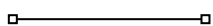
Раф - **90 рублей**

Латте - **130 рублей**

Лунго - **90 рублей**



Чай – 400 мл



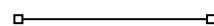
Зеленый

- 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**