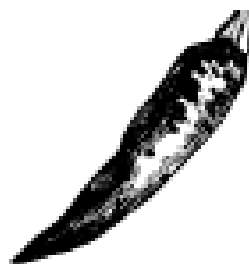
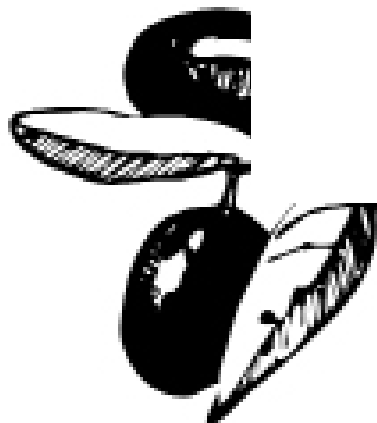


*Высокая кухня, вино и джаз*



**MENU**



## Свежести



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

**1 шт — 500 рублей**

**6 шт — 3000 рублей**

**12 шт — 5990 рублей**

Тунец марокканский

**100 г — 445 рублей**

Фаланги камчатского краба

**100 г — 780 рублей**

Красный снеппер

**100 г — 260 рублей**

Рыба Попугай

**100 г — 290 рублей**

Бранзино

**100 г — 350 рублей**

Барамунди

**100 г — 290 рублей**

Морской гребешок

**100 г — 670 рублей**

Солнечник

**100 г — 500 рублей**

Морской язык

**100 г — 500 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 — 960 рублей**

Тар-тар из мраморной говядины с трюфельно-  
горчичным соусом

**150 г — 565 рублей**

Лосось в стиле “Nordic”

**250 г — 485 рублей**

Татаки из тунца с соусом Ким-Чи

**160 г — 720 рублей**

Осьминог с дайконом и сельдереем

**230 г — 1250 рублей**

Язык ягненка с соусом карри, зернами граната и  
луком

**460 г — 960 рублей**

Бакала из трески

**130 г — 380 рублей**

Карпаччо из говядины Рибай

**170 г — 875 рублей**

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

*— Ферран Адриа —*

## Холодные закуски



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**

Крудо из морского гребешка с маслом  
макадамии, манго и битым огурцом

**300 г — 950 рублей**

Говядина в тайском стиле

**220 г — 580 рублей**

Тар-тар из бангладешской креветки и краба

**180 г — 1530 рублей**

Индейка-Тонато с соусом из тунца, каперсами и  
томатами

**200 г — 480 рублей**

Тар-тар из лосося с манго

**150 г — 570 рублей**

Хамон иберико с каталонским хлебом  
пантумака  
(36 месяцев созревания)

**100 г — 2300 рублей**

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

**450 г — 2700 рублей**

## Салаты



Салат с рукколой, моцареллой, кедровыми  
орехами и заправкой Умами

**100 г — 370 рублей**

Сицилийский салат-капоната из печеных  
овощей и оливок Таджаска

**250 г — 620 рублей**

Салат Фриды Кало

**220 г — 390 рублей**

Салат Butcher с индейкой BBQ и авокадо

**230 г — 580 рублей**

Салат из печеной свеклы с генуэзским Песто,  
кедровыми орехами, сыром Шевр и рукколой

**220 г — 410 рублей**

Салат из кальмара, тигровых креветок и  
креветочным соусом “Майо”

**300 г — 690 рублей**

Салат «Louis» с крабом, кремом из авокадо и  
манго

**200 г — 900 рублей**

Салат из томатов черри, кардамона, гранатовых  
зерен и кумквата с соусом юзу-маракуйя

**170 г — 290 рублей**

Теплый салат с осьминогом, картофелем и  
листьями рукколы

**300 г — 1350 рублей**

Теплый салат из тунца, картофеля, фасоли и  
томатов черри

**300 г — 900 рублей**

## Теплые закуски



Спаржа с яйцом пашот, голландским соусом, кнелями из лосося и икрой дальневосточных рыб

**250 г — 475 рублей**

Киш с лососем и сыром Эмменталь

**120 г — 370 рублей**

Хумус с фалафелем и кедровыми орехами

**160 г — 210 рублей**

Спринг-роллы с креветками и моллюсками

**120 г — 750 рублей**

Костный мозг, запеченный на гриле

**100 г — 220 рублей**

Креветки тигровые а-ля Пиль-Пиль, томленные в сливочном масле с чесноком и зеленью

**150 г — 1250 рублей**

Кокиль из устрицы и тигровых креветок

**100 г — 490 рублей**

**... И НЕ ТОЛЬКО**



Тартина с ростбифом и луком Бородино

**180 г — 445 рублей**

Брускетта с индейкой, пармой и моцареллой

**270 г — 390 рублей**

Смерреброд с крабом и семенами тыквы

**180 г — 990 рублей**

## Грузинский хлеб



Хачапури слоеный

**450 г — 420 рублей**

Хачапури по-имеретински

**350 г — 310 рублей**

Хачапури по-аджарски

**280 г — 350 рублей**

Хачапури “Куршавель” со швейцарским сыром  
Раклет

**350 г — 1150 рублей**

## Супы/250 мл



Французский луковый суп

**150 рублей**

Итальянский томатный суп Качукка с морепродуктами

**400 г — 1400 рублей**

Чешский суп с фрикадельками из перепелки

**320 рублей**

Суп из белых грибов с фрикадельками из зайца и маслом белого трюфеля

**330 рублей**

Суп Риболлита с бобовыми и копченым окороком

**360 рублей**

Перигорский суп с утиными кнелями, брускеттой с костным мозгом и стружкой из фуа-гра

**300 мл — 350 рублей**

## Паста и ризотто

Ризотто с белыми грибами и ароматом белого трюфеля

**250 г — 700 рублей**

Ризотто с сыром Тет Де Муан, тыквой и фуа-гра

**250 г — 850 рублей**

Крабовое ризотто с морским гребешком и лимонной пудрой

**150 г — 745 рублей**

Осьминог

с картофельными ньокками в соусе из краба, с сыром Страчателла и вялеными томатами

**250 г — 1350 рублей**

Грибная карбонара с сыром Пармезан

**280 г — 480 рублей**

Гарганелли а-ля Норма с печеным баклажаном, бураттой, кедровыми орехами и пармезаном

**300 г — 590 рублей**

Паста Миланезе с зеленью, рагу из оссобуко и артишоками

**350 г — 730 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 —*

## Рыба

Тунец в травах с капонатой

**250 г — 900 рублей**

Котлетки из краба с цветочным бер-бланом

**290 г — 1790 рублей**

Мидии в соусе Рокфор

**650 г — 990 рублей**

Паве из дикого бранзино под саламандрой

**250 г — 790 рублей**

Палтус со шпинатом, апельсином и соусом Палуаз

**320 г — 690 рублей**

Макрель с соусом из чоризо, каперсами и бураттой

**250 г — 490 рублей**

Филе лосося с пюре васаби, красной икрой и сальсой из цуккини

**250 г — 690 рублей**

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

**220/60 г — 900 рублей**

Патагонский клыкач в стиле Nobu

**100 г — 990 рублей**

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



## Птица

Горячий сациви из бедра индейки

**300 г — 470 рублей**

Лапша соба с индейкой и овощами

**300 г — 480 рублей**

Утка со сладкой свеклой и апельсинами

**250 г — 470 рублей**

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

**350 г — 500 рублей**

Цесарка по-бургундски

**350 г — 1570 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

Ребро поросенка с копченым пюре и стружкой из тунца

**210 г — 370 рублей**

Перкельт из щеки теленка с картофелем

**250 г — 465 рублей**

Оссобуко в соусе с осенними корнеплодами, гремолатой и миланским ризотто

**350/180 г — 880 рублей**

Турнедо “Россини” подается с мясным сиропом Жю и эскалопом из утиной печени

**200/50 г — 1400 рублей**

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

**290 г — 610 рублей**

Вырезка ягненка в марокканском стиле с кускусом и свежими листьями кориандра

**250 г — 830 рублей**

Голяшка ягненка с пюре из сельдерея и мятным соусом

**280 г — 580 рублей**

Баранья лопатка “Асадор”, приготовленная в печи с травами и чесноком

**1 шт — 2900 рублей**

Клуб-стейк из свинины с соусом из зеленого перца и печеным картофелем

**420 г — 780 рублей**

## Блюда на гриле



Шашлык из языка ягненка - подается с соусом «Ткемали»

**170/180 г — 900 рублей**

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

**170/180 г — 645 рублей**

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

**170/180 г — 420 рублей**

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

**200/250 г — 500 рублей**

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

**170/250 г — 780 рублей**

Овощи на гриле:

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

**350 г — 500 рублей**

## Блюда на гриле



Гигантская бангладешская креветка с луком порей

**1 шт — 975 рублей**

Котлета «Грилардье» из мраморной говядины с костным мозгом и травами, зажареная в рубашке из панчетты

**300 г — 1250 рублей**

Стейк из форрерского лосося с соусом из каперсов и зелени

**100/100 г — 690 рублей**

Стейк из марокканского тунца

**100/110 г — 720 рублей**

Стейк Рибай

**100/180/50 г — 800 рублей**

Стейк Тендерлоин

**100/180/50 г — 600 рублей**

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

Стейк из японской говядины Wagyu\*

**100 г — 1700 рублей**

\*цена говядины Wagyu указана за 100 грамм сырого веса



## Гарниры/150 г



Картофельное пюре с трюфельным дюксемем и фуа-гра

**280 рублей**

Картофельные дольки с песто и пармезаном

**260 рублей**

Цуккини на огне

**275 рублей**

Рис на пару

**150 рублей**

Спаржа со сливочным маслом

**270 рублей**

Полента с копченым окороком

**140 рублей**

Французский картофель

**100 рублей**

## Соусы/50 г



Соус «Айоли» по рецепту Джейми Оливера

Соус «Берси»

Соус «Грибиш»

Соус из томатов «Пилатти»

Соус «Терияки»

Соус «Горчица»

Соус из печенного перца

Соус «Табаско» (10 гр.)

Соус «Соевый»

Соус «Морне»

Соус «Термидор»

## Десерт



Крем-брюле с таитянской ванилью

**100 г — 160 рублей**

Шоколадный чизкейк с тасманским перцем

**120 г — 250 рублей**

Фонданто-шоколатто

**170 г — 260 рублей**

Алтайский пай с мороженым и облепихой

**130 г — 220 рублей**

Пирожное «Париж-Брест» с кремом Пралине

**70 г — 90 рублей**

Ромовая баба

**120 г — 160 рублей**

Пирог «Клафутти» с вишней

**120 г — 250 рублей**

Пирожное «Pavlova» со взбитыми сливками, ванилью и ягодой

**200 г — 390 рублей**



## Напитки



Лимонады:

Базилек, 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 — 310 рублей**

Морс из клюквы/облепихи  
**1 л — 220 рублей**

Минеральная вода “Aqua Viva” без газа  
**0.75 л — 160 рублей**  
**0.25 л — 80 рублей**

Минеральная вода “Aqua Rapna” без газа  
**0.75 л — 280 рублей**  
**0.25 л — 165 рублей**

Минеральная вода “Князь Милош” с газом  
**0.75 л — 160 рублей**  
**0.25 л — 80 рублей**

Минеральная вода “San-Pellegrino” с газом  
**0.75 л — 290 рублей**  
**0.25 л — 190 рублей**

Минеральная вода “San Benedetto”  
**0.75 л б/г — 250 рублей**  
**0.75 л с/г — 250 рублей**

Минеральная вода “Perrier”  
**0.33 л — 230 рублей**

Минеральная вода “Нарзан” с газом  
**0.5 л — 130 рублей**

Минеральная вода “Воржomi”  
**0.33 л — 90 рублей**

Cola, Sprite, Schweppes, Fanta, Soda  
**0.25 л — 90 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 - **20 г - 110 рублей**

Эспрессо - **35 г - 110 рублей**

Американо - **200 г - 110 рублей**

Капучино - **200 г - 150 рублей**

Раф - **200 г - 180 рублей**

Латте - **200 г - 150 рублей**

Лунго - **60 г - 110 рублей**



## Чай/400 мл



### Зеленый

- Гиокуро - **135 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**

## Чай/400 мл



### Черный

- Ассам - **110 рублей**
- Да Хун Пао - **110 рублей**
- Дарджилинг - **120 рублей**
- Эрл Грей - **90 рублей**
- Намасте - **110 рублей**
- Императорский Пуэр - **110 рублей**
- Каймоси - **90 рублей**
- Исин Хун Ча - **90 рублей**
- Цейлон Ваулагалла - **90 рублей**

## Фруктовые и Травяные

- Альмонд Пай - **150 рублей**
- Наглый Фрукт - **90 рублей**
- Иван Чай - **90 рублей**
- Японская Липа - **250 рублей**
- Ройбос с марципаном - **90 рублей**
- Имбирный - **170 рублей**
- Облепиховый - **200 рублей**
- Мятная клубника - **130 рублей**
- Фруктовый сад - **90 рублей**