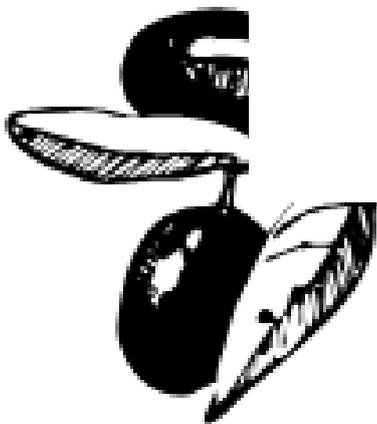


Высокая кухня, вино и джаз



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

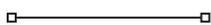
Креветки тигровые а-ля Пиль-Пиль, томленные в сливочном масле с чесноком и зеленью

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, страчателлой, 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 страчателлой

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 кус-кусом 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 — 550 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 «Грилардьё»

200/250 г — 500 рублей

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

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

300 г — 1250 рублей

Стейк Рибай

100/180/50 г — 800 рублей

Стейк Тендерлоин

100/180/50 г — 600 рублей

Стейк из фаррерского лосося с соусом из каперсов и зелени*

100/100 г — 690 рублей

Стейк из марокканского тунца*

100/110 г — 720 рублей

Стейк из японской говядины Wagyu*

100 г — 1700 рублей

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



Гарниры/150 г



Картофельное пюре с трюфельным дукселем 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 - 100 рублей



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



Лимонад “Цитрусовый”

1 л — 310 рублей

Морс из клюквы/облепихи

1 л — 220 рублей

Минеральная вода “Aqua Viva” б/г

0.75 л — 160 рублей

0.25 л — 80 рублей

Минеральная вода “Князь Милош” с/г

0.75 л — 160 рублей

0.25 л — 80 рублей

Минеральная вода “Acqua Rapna” б/г

0.75 л — 280 рублей

0.25 л — 165 рублей

Минеральная вода “S.Pellegrino” с/г

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”

0.5 л — 130 рублей

Минеральная вода “Вогјомі”

0.33 л — 90 рублей

Cola, Sprite, Schweppes, Fanta, Soda

0.25 л — 90 рублей

Сок Rich в ассортименте

0.25 л — 80 рублей

Авторские 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

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**

Фруктовый и Травяной

- 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**