



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ПН-ЧТ, ВС 12:00-23:00

ПТ-СБ 12:00-01:00

АКВАРИУМ

Плато морепродуктов

5290/8960

клешни краба, магаданские креветки, устрицы Маака, сашими из лосося, сашими из гребешка, сашими из тунца, соус руй, соус цитронет, устричный соус

мал. бол.

Нам поставляют каждую неделю живые устрицы со всего света. Уточняйте наш сегодняшний улов у официанта

Устрица	1 шт	6 шт
Маака	440	2640
Крымская	490	2940
 Дибабей	620	3720
 Люмьер	620	3720
Pink Jolie	620	3720
Saint-Vaast	690	4140

КРУДО

Тартар из говядины с пармезаном	990
Тартар из лосося с авокадо и манго	1090
Тартар из гребешка с кремом из бурраты	1190
Карпаччо из тунца с кремом из фуа-гра на тосте	960

МЕЗЕ

Мезе — это небольшие средиземноморские закуски, которые традиционно подают для самых близких

 Бабагануш баклажан, овощная сальса	340	Креветки в пряных травах	570
 Хумус из кешью с морковью	360	 Страчателла с печеным перцем рамиро	480
 Оливки	540		
Ассорти мезе с горячей лепешкой	2835	2000	Лепешка роти 220



готовится у стола



вегетарианское



острое



половина порции

СТАРТЕРЫ

 Гуакамоле с фетой и клубникой блюдо на двоих	1720
Брускетта с форелью слабой соли 2 шт	820
Брускетта с ростбифом 2 шт каперсами и трюфельным соусом	790
Креветки катаифи 6 шт с ореховым соусом	840
Фритто мисто из креветок и кальмаров с соусом айоли	990
Вителло тоннато ростбиф в соусе из тунца с каперсами	940
Паштет из печени цыпленка с бриошью и цедрой апельсина в ликере Grand Marnier	690
Антипаста пармская ветчина, пармезан, вяленые томаты, оливки	1640
Хлебная корзина бриошь, зерновой хлеб, тартин со взбитым маслом и солью малдон	390

САЛАТЫ

 Панцанелла / панцанелла на компанию со свежими томатами, тремя видами оливок, тосканским хлебом и соусом песто	890/1590
 Панцанелла с осьминогом со свежими томатами, тремя видами оливок, тосканским хлебом и соусом песто	1590
 Зеленый салат спаржа, авокадо, кабачок, маше, брокколи, соус лайм-мирин	870
Греческий салат с оливками, каперсами, фетой и перцем рамиро	940
 Авокадо с киноа сыром фета и печеным перцем	770
  Буррата с томатами и клубникой с соусом юдзу	920
Салат с крабом и томатами	1540
½ Нисуаз с тунцом, яйцом всмятку и анчоусами	640/990
½ Кальмар с цукини в азиатском соусе с бэби-картофелем	560/840
½ Цезарь с цыпленком	570/740
½ Цезарь с креветками	670/940

СУПЫ

Бульон из фермерской курицы с тортеллини	520
Луковый суп с сыром грюйер	890
Французский суп Буйабес с морепродуктами	1190
 Холодный борщ с говядиной / без мяса	690/590
 Окрошка с тамбовским окороком на квасе / на кефире	690

МЯСО И ПТИЦА

Мраморная говядина Мираторг Black Angus.
250 дней зернового откорма. Для выбора идеального стейка
обратитесь за рекомендацией к официанту.

МИРАТОРГ

 Стейк Томагавк 1 кг	10700
К блюду подается 3 вида соуса: демиглас, перечный, чимичурри. Средний вес стейка 1-1.8 кг, рекомендуется на 2-4 персоны.	
Дополнительный сырой вес 100 гр	1070
Рибай стейк 300 г Prime	3650
томатами черри и соусом демиглас	
Стейк скёрт	1690
с бататом фри и перечным соусом	
Шатобриан из говяжьей вырезки	1720
с бэби-картофелем, грибами и соусом демиглас	
Телячьи щечки	1090
с сальсой из овощей и картофельным пюре	
Рубленный бифштекс	1140
с яйцом пашот и картофельным gratin	
 Грудка цыпленка	820
со шпинатом	

Соусы

Ореховый / Сливочный / Блю чиз / Чимичурри	150
Демиглас / Перечный / Бер блан / Песто	180

 готовится у стола  вегетарианское  острое $\frac{1}{2}$ половина порции

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

	Клешни камчатского краба ~ 500 г блюдо на двоих	5890
	Дорадо, запеченная в соли ~ 500 г блюдо на двоих с соусом вьерж	2240
	Осьминог целый 1,5 кг блюдо на двоих дополнительный сырой вес 100 г	5190 490
	Креветки Pił Pił в соусе из оливкового масла с пряностями и чесноком	1260
	Треска по-лигурийски с толченым картофелем, томатами черри и каперсами	1190
	Форель со спаржей, брокколи и соусом с красной икрой	1760
	Синекорый палтус под соусом бер блан с вонголе, шпинатом и бэби-картофелем	1690
	Осьминог с печеным картофелем и томатом сальса верде	2260

ОВОЩИ

Батат фри с пармезаном	390	Цветная капуста с соусом блю чиз	620
Баклажан алла пармиджана	720	Бэби-картофель с грибами и луком	390
Зеленая спаржа с соусом бер блан	1090		

ПАСТА

<i>Паста</i>	Паккери карбонара	860
	Спагетти путтанеска с тунцом	690
	Фетучини с говядиной и баклажаном	890
	Паппарделле с крабом	1640
	Тальятелле с креветками и цукини	890
	Лазанья Болоньезе	860
<i>Равиоли</i>	Карамелле с гребешками и красной икрой	1290
	Равиоли с креветкой и лососем в сливочном соусе с шалфеем	920

Добавить тертый сыр пармезан 20 г

220



МЕНЮ ЯПОНИИ

Данное меню было создано нашим бренд-шефом Антоном Коростелевым, вдохновленным яркой поездкой в Японию.

Философия японской кухни предполагает выдержанный, терпеливый нрав мастеров и, конечно же, высокое качество продукта. Именно эти основы Антон гармонично сочетает в блюдах, отдавая предпочтение натуральному камчатскому крабу первой фаланги, икре летучей рыбы и мурманскому лосою, тщательно оттачивая и доводя до совершенства каждый рецепт.

РОЛЛЫ

Сашими-ролл с лососем, тунцом и креветкой	1190
Филадельфия с лососем и красной икрой	1090
NEW Запеченный ролл с лососем и угрем и кисло-сладким соусом	1460
NEW Запеченный ролл с лососем и креветкой и соусом спайси	1570
Ролл с угрем и авокадо	1190
Добавить фуа-гра	+390
 Калифорния с крабом и икрой летучей рыбы	1460
Маки с лососем	820

СУШИ

ХЕНД-РОЛЛ

3 шт

Лосось и соус манго	490
Тунец с авокадо и устричным соусом	470
 Креветка и соус спайси	470
 Угорь и кисло-сладкий соус	490

САШИМИ

50 г

Тунец	460
Лосось	640
Гребешок	770

НИГИРИ

2 шт

Креветка	290
Гребешок с икрой палтуса	520
Угорь	490
Лосось	490
Фуа-гра	450
Торо лосось	490

ГУНКАНЫ

2 шт

 Креветка	360
Тунец	350
 Лосось	470
Гребешок	420
Угорь	440



ДЕСЕРТЫ

 Домашнее мороженое десерт на двоих с хересом Pedro Ximenez 20 у.о.	1090 1590
 Креп Сюзетт десерт на двоих блинчики с ликером Grand Marnier и свежими ягодами	1690
Каталана с сезонными ягодами	590
Пирожное шу с заварным кремом с шоколадом	290
с черной смородиной	290
Греческая олива с муссом из шоколада и итальянским вермутом	590
Анна Павлова с грейпфрутом и апельсином	590
Шоколадный фондан с соленой карамелью	690
Баскский чизкейк с шоколадным соусом и карамелизованным фундуком	590
 Медовик со свежими ягодами	670
Трюфель 1 шт	170
Сорбет 60 г в ассортименте	290
Добавить Limoncello Limonaie del Sole	+120



*Переходите по ссылке,
чтобы увидеть фото блюд*