



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ПН-ЧТ, ВС 12:00-23:00

ПТ-СБ 12:00-01:00

АКВАРИУМ

Плато морепродуктов

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

5290/8960

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
$\frac{1}{2}$ Нисуаз с тунцом, яйцом всмятку и анчоусами	640/990
$\frac{1}{2}$ Кальмар с цукини в азиатском соусе с бэби-картофелем	560/840
$\frac{1}{2}$ Цезарь с цыпленком	570/740
$\frac{1}{2}$ 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	
Рубленый 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 цуккини	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	590
с муссом из шоколада и итальянским вермутом	
Анна Павлова	590
с грейпфрутом и апельсином	
Шоколадный фондан	690
с соленой карамелью	
Баскский чизкейк	590
с шоколадным соусом и карамелизованным фундуком	
 Медовик со свежими ягодами	670
Трюфель 1 шт	170
Сорбет 60 г	290
в ассортименте	
Добавить Limoncello Limonaie del Sole	+120



*Переходите по ссылке,
чтобы увидеть фото блюд*