



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ПН-ЧТ, ВС 12:00-23:00

ПТ-СБ 12:00-01:00

АКВАРИУМ

Плато морепродуктов

клешни краба, магаданские креветки, устрицы, 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
Крымская	490	2940
NEW Дибабей	620	3720
NEW 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	2835	2000	
с горячей лепешкой		Лепешка роти	
		220	



готовится у стола



вегетарианское



острое



половина порции

СТАРТЕРЫ

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

САЛАТЫ

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

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 скрет	1690
с бататом фри и перечным соусом	
Шатобриан из говяжьей вырезки	1720
с бэби-картофелем, грибами и соусом демиглас	
Телячий щечки	1090
с сальсой из овощей и картофельным пюре	
Рубленый бифштекс	1140
с яйцом пашот и картофельным гратеном	
Грудка цыпленка	820
со шпинатом	

Соусы

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



готовится у стола



вегетарианское



острое



½ 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 Pil Pil в соусе из оливкового масла с пряностями и чесноком	1260
Trеска по-лигурийски со смеш-картофелем, томатами черри и каперсами	1190
Форель с 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

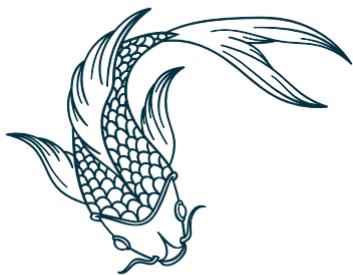
Батат фри с пармезаном	390	Цветная капуста с соусом блю чиз	620
Баклажан алла пармиджана	720	Бэби-картофель с грибами и луком	390
Зеленая спаржа с соусом бер блан	1090		

ПАСТА

Паста	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
Pastaoli	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 выдержаный, 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 лососю, тщательно оттачивая и доводя до совершенства каждый рецепт.

РОЛЛЫ

Сашими-ролл с лососем, тунцом и креветкой	1190
Филадельфия с лососем и красной икрой	1090
Запеченный ролл с лососем и угрем и кисло-сладким соусом	1460
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



готовится у стола



вегетарианское



острое



половина порции

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
	Кatalана 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 фондант 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*