



# 主菜单

周一至周四、周日 12:00-23:00  
周五至周六 12:00-00:00

## 鱼缸

海鲜盘	5290/8960
生蚝、海胆（一些），马加丹虾、三文鱼刺身、扇贝鞑靼、三文鱼卷 配勘察加蟹肉 <i>Плато морепродуктов</i>	小 大
海胆（一个） <i>Морской еж</i>	490

我们每周都会收到产自全世界的生蚝。  
请向服务员询问今天的渔获情况。

生蚝	1只	6只
克里米亚 <i>Крымская</i>	490	2940
毛利 <i>Моари</i>	620	3720
迪巴湾生蚝第3号 <i>Дибабей</i>	620	3720
卢米埃尔第3号 <i>Люмьер</i>	620	3720
法国玫瑰生粉钻生蚝 <i>Pink Jolie</i>	620	3720
圣雅诗·拉乌格生蚝 <i>Saint-Vaast</i>	690	4140

## 生鱼生肉

鞑靼牛肉	890
配帕马森奶酪 <i>Тартар из говядины</i>	
三文鱼鞑靼	990
配牛油果及紫苏酱 <i>Тартар из лосося</i>	
带子鞑靼	1190
配斯特拉奇拉奶酪奶油及松露 <i>Тартар из гребешка</i>	

## 梅泽拼盘


梅泽拼盘是地中海开胃菜小吃。  
按照传统是为至亲至爱的人准备的菜肴

🌿 中东茄子泥	340	橄榄油香草虾	570	
用烤茄子 <i>Бабагануш</i>		加甜香料 <i>Креветки</i>		
🌿 杏仁红椒核桃酱	360	🌿 斯查彻特拉奶酪	480	
用拉米罗椒配腰果 <i>Мухаммара</i>		配烤制的拉米罗甜椒 <i>Страчателла</i>		
🌿 摩洛哥鹰嘴豆泥	360			
腰果胡萝卜 <i>Марокканский хумус</i>				
什锦梅泽	2335	1780	印度煎饼	220
5种梅泽拼盘加热皮塔饼 <i>Ассорти мезе</i>			<i>Лепешка роти</i>	



SHOW 在餐桌前准备    🌿 素食者    🌶️ 麻辣    ½ 半份





## 开胃菜

-  橄榄 香草柠檬渍的 490  
*Оливки*
- SHOW** 菲达奶酪草莓鳄梨酱 (二位餐) 1720  
*Гуакамоле*
- 意式多士 (2片) 780  
*Брускетта с форељью*
- 烤牛肉意式多士 (2片) 790  
加刺山柑花蕾和黑松酱  
*Брускетта с ростбифом*
- 果仁面丝卷虾 6只 780  
配坚果酱  
*Креветки*
- 果仁面丝卷虾 990  
蒜泥蛋黄酱油炸鱿鱼虾  
*Фритто мисто*
- 金枪鱼蛋黄酱小牛肉 940  
配刺山柑  
*Вителло тоннато*
- 鸡肝酱 690  
配樱桃酱及布里欧修面包  
*Пащет*
- 意大利式开胃菜 1640  
含松露萨拉米、意式熟火腿、帕尔玛火腿、帕玛森干酪、布里奶酪  
橄榄及油浸日晒番茄  
*Антипаста*

### 面包

- 面包篮 390  
*Хлебная корзина*
- 佛卡夏面包 配青酱 / 帕达诺芝士干酪 390  
*Фокачча с песто / с грана падано*

## 沙拉类

-  绿色沙拉 640  
鳄梨、西葫芦、糯米球、西兰花、菜豆  
*Зеленый салат*
-  希腊沙拉 940  
配橄榄、刺山柑花蕾、菲达奶酪、拉米罗甜椒  
*Греческий салат*
-  藜麦鳄梨 690  
配菲达奶酪、烤菜椒  
*Авокадо с киноа*
-  布拉塔奶酪 920  
配番茄及时令水果  
*Буррата с томатами*
- 螃蟹番茄沙拉 1470  
*Салат с крабом и томатами*
- 1/2 尼斯沙律 590/980  
配金枪鱼、溏心蛋和凤尾鱼  
*Нисуаз*
- 1/2 脆夏南瓜鱿鱼 490/790  
配亚洲式酱和小土豆  
*Кальмар с цуккини*
- 1/2 凯撒沙拉 590/890  
*Цезарь с креветками*
- 1/2 凯撒沙拉 490/690  
*Цезарь с цыпленком*
- 温鸡肝沙拉 540  
配小土豆及樱桃番茄  
*Теплый салат с куриной печенью*

## 汤类

农庄鸡汤 配鸭肉意式馄饨 <i>Бульон из курицы</i>	520
洋葱汤 配格吕耶尔奶酪 <i>Луковый суп</i>	890
南瓜卡布奇诺汤 配格拉娜·帕达诺芝士干酪泡沫 <i>Тыквенный капучино</i>	520
建议加配鲜虾 <i>Рекомендуем добавить креветки</i>	+220
Kacciucco番茄汤 配蛤蜊、鱿鱼、鲷鱼及鲜虾 <i>Томатный суп каччучо</i>	890

## 肉类

Miratorg 黑安格斯大理石牛肉。  
250天的谷物喂养。要选择完美的牛排，请向服务员寻求推荐。

### МИРАТОРГ

SHOW

战斧牛排1公斤 这道菜配有3种酱汁：多蜜酱、胡椒酱、阿根廷香辣酱 一块牛排的平均重量为1-1.8公斤，建议2-4人食用。 额外原料重量100克 <i>дополнительный вес 100 гр.</i> <i>Томагавк 1 кг</i>	10700
甲级肋眼排300克 配樱桃番茄和半袖汁 <i>Рибай</i>	3650
裙肉排 配红薯条和辣椒酱 <i>Скерт</i>	1690
牛里脊夏多布里昂牛排 配小土豆、蘑菇、半袖汁 <i>Штабриан</i>	1670
牛颊肉 配生菜萨尔萨辣酱和土豆泥 <i>Телячьи щечки</i>	980
牛肉饼 配荷包蛋和奶油烤土豆 <i>Бифитекс</i>	980
"托卡楚"日式炸猪排 配苹果西芹沙拉 <i>Свинина тонкацу</i>	790

#### 酱汁

坚果酱 / 奶油酱 / 蓝奶酪酱 / 阿根廷香辣酱 <i>Ореховый / Сливочный / Блю чиз / Чимичурри</i>	150
半袖汁 / 辣椒酱 <i>Демиглас / Перечный</i>	180

SHOW

在餐桌前准备



素食者




麻辣



1/2 半份

## 海鲜

	堪察加拟石蟹爪 500克 (二位餐) <i>Крaб</i>	5890
SHOW	多拉多在盐中烤500克 (二位餐) 配vierge酱 <i>Дорaдо</i>	2240
	整只章鱼 1,5公斤 (二位餐) 再加100克生肉 <i>дополнительный вес 100 гр.</i> <i>Осьминог</i>	5470 490
	虾 用橄榄油和香料和大蒜制成的酱汁 <i>Креветки Pi Pi</i>	1140
	利古里亚式鳕鱼 配土豆泥、樱桃番茄和刺山柑 <i>Треска</i>	1190
	鳕鱼排 <i>Стейк из форели</i>	1590
	乳化黄油酱马舌蝶 配蛤蜊、菠菜、小土豆 <i>Синекорый палтус</i>	1690
	乳化黄油酱马舌蝶 配蛤蜊、菠菜、小土豆 <i>Осьминог</i>	2260
NEW	梭子鱼肉饼 <i>Щучьи котлеты</i>	760

## 菜类

	土豆泥 <i>Картофельное пюре</i>	320	薯条 <i>Картофель фри</i>	340
	烤红薯配格拉娜帕达诺奶酪 <i>Батат фри</i>	390	花椰菜配蓝纹奶酪酱 <i>Цветная капуста</i>	620
	意大利奶酪烤茄子 配蓝纹奶酪酱 <i>Баклажан алла пармиджана</i>	720	小土豆配蘑菇与大葱 <i>Картофель бэби</i>	390

## 通心粉

意大利面和意大利

	培根蛋酱意面 <i>Карбонара</i>	860
	金枪鱼烟花女意面 <i>Спагетти</i>	690
	牛肉茄子意大利宽面 <i>Феттуччини с говядиной</i>	890
	鲜虾意大利干面 配鳄梨油膏 <i>Тальятелле</i>	890
	海鲜扁面 配蛤蜊、青口、虾、鱿鱼和扇贝 <i>Лингвини с морепродуктами</i>	1290
	番茄肉酱千层面 <i>Лазанья</i>	860
配壳	鲜虾鲑鱼意大利饺 配奶油酱和洋苏草 <i>Равиоли с креветкой</i>	920

添加格拉娜·帕达诺芝士干酪碎20克  
*грaнa пaдaнo 20 гр.* +220




## 日本菜单



这份菜单是由我们的品牌厨师安东科罗斯特列夫创造的，灵感来自一个生动的日本之旅。

日本料理的哲学前提是工匠们经验丰富、耐心的处理，当然还有产品的高品质。安东在他的菜肴中和谐地结合了这些基础知识，更喜欢第一方阵的天然堪察加蟹，飞鱼鱼子酱和摩尔曼斯克鲑鱼，精心磨练和完善每个食谱。


## 寿司卷

经典费城卷 配三文鱼和黄瓜	870
<i>Филадельфия классическая</i>	
豪华费城卷 配三文鱼、牛油果、黄瓜和红鱼子酱	1190
<i>Филадельфия люкс</i>	
加州卷 配帝王蟹和飞鱼籽	1490
<i>Калифорния</i>	
虾加州卷 配牛油果和黄瓜	790
<i>Калифорния с креветкой</i>	
“科扎·杰列扎”刺身卷 (Koza Dereza) 配三文鱼、金枪鱼和虾	990
<i>Сашими-ролл от Козы Дерезы</i>	
奶油鳗鱼卷 配牛油果、黄瓜和奶油奶酪	1120
<i>Сливочный угорь</i>	
 辣金枪鱼卷 配芒果和牛油果	890
<i>Острый тунец</i>	
三文鱼小卷 配红鱼子酱	690
<i>Маки с лососем</i>	
三文鱼套餐 含豪华费城卷、小卷、军舰卷2枚、握寿司2枚	2420
<i>Сет с лососем</i>	

## 热寿司卷

 烤东京卷 配三文鱼、奶油奶酪和黄瓜	990
<i>Токио запеченный</i>	
 虾卷 配辣酱	690
<i>Креветка с соусом спайси</i>	
三文鱼卷 配蛋黄酱	820
<i>Лосось с соусом майо</i>	
鳗鱼卷 配甜辣酱和鳗鱼汁	760
<i>Угорь с соусом сладкий чили и унаги</i>	

## 寿司

<b>手卷</b> <i>Хэнд-роллы</i>	<b>3件</b>	<b>握寿司</b> <i>Гунканы</i>	<b>2件</b>
三文鱼配芒果蛋黄酱	420	三文鱼肉 <i>Лосось</i>	420
<i>Лосось</i>		金枪鱼肉 <i>Тунец</i>	290
金枪鱼配蚝油酱	320	虾 <i>Креветка</i>	290
<i>Тунец</i>		鳗鱼肉 <i>Угорь</i>	390
 虾配辣酱	360	萨哈林扇贝	390
<i>Креветка</i>		<i>Сахалинский гребешок</i>	
鳗鱼配甜辣酱和鳗鱼汁	390	海胆	590
<i>Угорь</i>		<i>Морской еж</i>	
<b>刺身拼盘</b> <i>Сашими</i>	<b>50克</b>	<b>握寿司</b> <i>Нигири</i>	<b>2件</b>
三文鱼肉 <i>Лосось</i>	520	三文鱼肉 <i>Лосось</i>	390
金枪鱼肉 <i>Тунец</i>	520	金枪鱼肉 <i>Тунец</i>	290
虾 <i>Креветка</i>	520	萨哈林扇贝	420
鳗鱼肉 <i>Угорь</i>	670	<i>Сахалинский гребешок</i>	
萨哈林扇贝	820	炙烤三文鱼腹	420
<i>Сахалинский гребешок</i>		<i>Обоженный торо лосось</i>	
		虾 <i>Креветка</i>	290
		鳗鱼肉 <i>Угорь</i>	420

SHOW

在餐桌前准备



素食者



麻辣



半份



甜食

## 甜食

<b>SHOW</b>	自制冰淇淋 (二位餐) 加Pedro Ximenez 20 y.o. 雪利酒 <i>Домашнее мороженое</i>	1090 1590
<b>SHOW</b>	缙叙泽特小煎饼 (二位餐) 格兰马纳利口酒与新鲜浆果煎饼 <i>Креп Сюзетт</i>	1690
	法式奶油蛋糕 巧克力馅 / 黑加仑馅 <i>Пирожное Шу с шоколадом / с черной смородиной</i>	290
	希腊橄榄蛋糕 巧克力慕斯、橄榄、柠檬与意大利苦艾酒 <i>Греческая олива</i>	590
	帕夫洛娃蛋糕 配时令水果 <i>Анна Павлова</i>	590
	熔岩巧克力蛋糕 配咸焦糖 <i>Шоколадный фондан</i>	690
	巴斯克芝士蛋糕 配巧克力酱和焦糖榛子 <i>Баскский чизкейк</i>	590
<b>SHOW</b>	蜜糖蛋糕 新鲜野果馅 <i>Медовик</i>	670
	果汁冰糕60克 有存货 <i>Сорбет</i>	290
	加Limoncello Limonaie del O'Sole	+120

