

# 鸡尾酒

## 低度酒

### 藏起来 (不含酒精)

无酒精的黑朗姆、无酒精的意大利开胃酒、石榴

Hide

vol. 0%

480

### 太妃 (不含酒精) NEW

芙蓉茶、奶油硬糖、柠檬汁、蛋白

Toffee

vol. 0%

470

### 德思威他 NEW

百香果利口酒、薄荷甜酒、苹果、桃子

Dolce Vita

vol. 10,3%

590

### 菠萝戴克利酒

白朗姆酒、菠萝、香草、生姜、安格斯图拉甜酒、蛋白

Pineapple Daiquiri

vol. 11,6%

620

### 路易 SHOW

辛香朗姆酒、桂皮糖浆、橙子苦味酒、龙果荔枝果汁饮料

Louis

vol. 11,7%

1080

### 罗丝点心

洛神花茶甜酒、气泡酒、黑莓

Desert Rose

vol. 11,7%

720

### 尼禄 SHOW

黑刺李金酒、樱桃甜酒、正山小种红茶

Neron

vol. 12,3%

970

### 热带2.0

白朗姆酒、百香果、苦杏酒、罗勒

Tropics 2.0

vol. 12,3%

720



## 中度酒

### 伊卡洛斯 SHOW

橙子甜酒、桃子甜酒、菠萝

Ikar

vol. 12,4%

790

### 黑樱桃

樱桃甜酒、金酒、蝶豆花茶、黑莓

Maraschino

vol. 13,1%

640

### 马林果总会 SHOW

金酒、马林、柠檬、蛋白

Raspberry Club

vol. 13,2%

880

### 檀香树 SHOW

金酒、甜酒Mirto、云杉汤力水

Sandal Wood

vol. 13,6%

880

### 费勒年酒

白朗姆酒、费勒年甜酒、菠萝、橙子、安哥斯图娜苦酒

Falerno

vol. 13,7%

640

### 社会的精华

奶油朗姆酒、橙子甜酒、香草、奶油、肉豆蔻

Crème de la crème

vol. 15,3%

620

### 杜鹃花

伏特加、亚当斯杜鹃花糖浆、百香果、青柠、香草

Sagan

vol. 18%

570

### 夏园 NEW

布兰卡—蒙塔利口酒、草莓朗姆酒、薄荷甜酒

Summer garden

vol. 20%

560



## 高度酒

### 柠檬高粱3.0

罗勒、白朗姆酒、接骨木、柠檬香草

Lemon Sorgo 3.0

vol. 21,2%

570

### 蔚奥莱

黑加仑甜酒、白朗姆酒、金酒、紫罗兰甜酒、蛋白

Violet

vol. 21,6%

620

### 好好

梨树白酒、奶油朗姆酒、香草、柠檬、卵白

Bon Bon

vol. 23,2%

580

### 波拿巴 SHOW

白兰地酒、金巴利酒、苦杏酒、苦味酒、葡萄柚味美思酒

Bonaparte

vol. 30,6%

890

SHOW

在餐桌前准备



鸡尾酒的照片

## 鱼缸

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

马卡

Маака

320/1890

圣雅诗·拉乌格生蚝

Saint-Vaast

620/3340

克里米亚

Крымская

390/2340

纳米比亚巴柳日耶生蚝

Baliije

690/3740

法国玫瑰生粉钻生蚝

Pink Jolie

560/3120

NEW

海鲜盘

3590/6820

蟹钳、马加丹虾、马阿卡牡蛎、鲑鱼刺身、扇贝刺身、金枪鱼刺身、胡椒  
味大蒜酱、柠檬酱、小/大

Плато морепродуктов

NEW

马加丹冰虾 350 克

1890

Магаданские креветки

## 生鱼生肉

鞑靼牛肉

配帕马森奶酪

Тартар из говядины

780

NEW

酸橘汁腌鲱鱼

配雅尔塔洋葱

Севиче из дорадо

790

牛肉卡帕西奥

根据原来的配方

Картаччо из говядины

820

NEW

鞑靼红虾

配龙虾糊酱

Тартар из креветок

690

鞑靼鲑鱼

配古冈左拉奶酪

Тартар из лосося

820

鞑靼扇贝

配布拉塔奶酪油膏

Тартар из гребешка

790

NEW

金枪鱼生肉片

配鹅肝酱吐司

Картаччо из тунца

760

NEW

生鱼片

鲑鱼/金枪鱼/扇贝

Сашими

440/290/560

## 特种 为公司

SHOW

菲达奶酪草莓鳄梨酱

Гуакамоле

1470

堪察加拟石蟹爪 500 克

Краб

4590

NEW

多拉多在盐中烤 500 克

配 vierge 酱

Дорадо

1960

小样羊肩肉 1 公斤

再加 100 克生肉 дополнительный вес 100 гр.

Лопатка 1 кг

3490

250

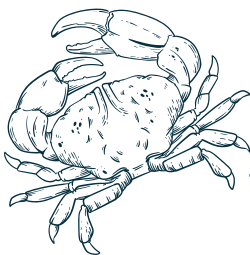
整只章鱼 1,5 公斤

再加 100 克生肉 дополнительный вес 100 гр.

Осьминог

4390

360



SHOW

在餐桌前准备



素食者



麻辣



1/2 半份

## 海鲜

虾		940
用橄榄油和香料和大蒜制成的酱汁 <i>Креветки Pil Pil</i>		
鳕鱼		820
配西西里炖杂菜 <i>Треска</i>		
鲑鱼		1560
配芦笋、毛豆、红鱼子酱 <i>Лосось</i>		
乳化黄油酱马舌鲈		1190
配蛤蜊、菠菜、小土豆 <i>Синекорый палтус</i>		
乳化黄油酱马舌鲈		1570
配蛤蜊、菠菜、小土豆 <i>Осьминог</i>		

## 菜类

西西里炖杂菜	490	花椰菜	440
<i>Капоната</i>		配蓝纹奶酪酱 <i>Цветная капуста</i>	
意大利奶酪烤茄子	490	夏南瓜	720
配蓝纹奶酪酱 <i>Баклажан алла Пармиджана</i>		配斯查彻特拉奶酪 <i>Цукини</i>	
绿芦笋	770	小土豆 配蘑菇与大葱	340
<i>Спаржа</i>		<i>Картофель бэби</i>	

## 意大利面食和意大利调味饭类

<b>NEW</b>	培根鳕鱼番茄意大利面	670
<i>Паккери</i>		
<b>NEW</b>	金枪鱼烟花女意面	540
<i>Спагетти</i>		
<b>NEW</b>	番茄肉酱千层面	590
<i>Лазанья</i>		
<b>NEW</b>	奶酪白汁羊肚菌馅意大利饺子	770
<i>Равиоли со сморчками</i>		
<b>NEW</b>	麻花卷意大利Cacio e Pepe	640
<i>Казаречче</i>		
<b>NEW</b>	红鱼子酱扇贝意大利糖果饺子	940
配奶油酱和洋苏草 <i>Карамелле с гребешками</i>		
<b>NEW</b>	牛肉茄子意大利宽面	690
<i>Феттуччини с говядиной</i>		
	鲜虾鲑鱼意大利饺	640
配奶油酱和洋苏草 <i>Равиоли с креветкой</i>		
	螃蟹宽面	1090
配奶油龙虾糊酱 <i>Паппарделле</i>		
	鲜虾意大利干面	760
配鳕梨油膏 <i>Тальятелле</i>		
	蘑菇烩饭	790
灰黑喇叭菌、美味牛肝菌、滑子蘑、平菇 <i>Ризотто с грибами</i>		

帕玛森奶酪刨20克	150	可加 黑松露1克	390
<i>пармезан 20 гр.</i>		<i>трюфель 1 гр.</i>	

## 甜食

- SHOW** 自制冰淇淋 (二位餐) 870  
加Pedro Ximenez 20 y.o. 雪利酒 1290  
*Домашнее мороженое*
- SHOW** 绉叙泽特小煎饼 (二位餐) 1590  
格兰马纳利口酒与新鲜浆果煎饼  
*Креп Сюзетт*
- 意式奶冻 配红野果酱 配红野果酱 460  
*Панна котта*
- 希腊橄榄蛋糕 490  
巧克力慕斯、橄榄、柠檬与意大利苦艾酒  
*Греческая олива*
- 安娜·帕夫洛娃蛋糕 新鲜野果馅 590  
新鲜野果馅  
*Анна Павлова*
- 巧克力软糖蛋糕 配冰淇淋和野果酱 490  
*Фондан*
- 巴斯克奶酪蛋糕 490  
配波特酒樱桃雪葩和巧克力瓦片脆饼  
*Чизкейк*
- SHOW** 蜜糖蛋糕 新鲜野果馅 580  
*Медовик*



## 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 配生菜萨尔萨辣酱 <i>Бабаганчи</i>	260	🌿 橄榄油香草虾 加甜香料 <i>Креветки</i>	420
🌿 鹰嘴豆泥 用胡萝卜和腰果 <i>Хумус</i>	290	🌿 斯查彻特拉奶酪 配烤制的拉米罗甜椒 <i>Страчателла</i>	320
🌿 醋渍朝鲜蓟 <i>Оливки</i>	370	🌿 醋渍橄榄 <i>Артишоки</i>	490
<hr/>			
什锦梅泽 5种梅泽拼盘加热皮塔饼 <i>Ассорти мезе</i>	1490	印度煎饼 <i>Лепёшка Роти</i>	130



## 披萨

那布勒斯薄皮披萨

🌿 玛格丽塔披萨 <i>Маргарита</i>	490	🌿 五起司披萨 <i>Пять сыров</i>	790
🌿 鞑靼扇贝 <i>Горгонзола и груша</i>	590	帕尔玛火腿芝麻菜披萨 <i>Парма и руккола</i>	870
卡波纳拉披萨 <i>Карбонара</i>	760	香辣腊肠披萨 <i>Петтерони Пиканто</i>	680






## 披萨

佛卡恰面包意大利青酱佛卡恰 <i>Фокачча с песто</i>	370	新西兰黄油法式三明治 <i>Тартин</i>	120
佛卡恰面包帕马森奶酪佛卡恰 <i>Фокачча с пармезаном</i>	390	布里欧修 <i>Бриошь</i>	190


## 开胃菜

意式多士 <i>Брускетта с форељо</i>			570
🌿 意式多士 (2片) <i>Брускетта с узбекскими томатами</i>			440
果仁面丝卷虾 5只/10只 配坚果酱 <i>Креветки</i>			560/980
果仁面丝卷虾 蒜泥蛋黄酱油炸鱿鱼虾 <i>Фрито мисто</i>			790
金枪鱼蛋黄酱小牛肉 配刺山柑 <i>Вителло Тоннато</i>			760
童子鸡肝泥 配布里欧修面包和格兰马纳利口酒橙皮 <i>Пащет</i>			490
意大利式开胃菜 帕尔玛火腿、意大利烟肉、帕马森奶酪、朝鲜蓟、生晒番茄干、橄榄 <i>Антипаста</i>			1340

## 沙拉类

-  ½ 希腊沙拉 390/690  
配橄榄、刺山柑花蕾、菲达奶酪、拉米罗甜椒  
*Греческий салат*
-  乌兹别克番茄沙拉 490  
配新鲜酸模和克里米亚洋葱  
*Салат с узбекскими томатами*
- ½ 尼斯沙律 520/820  
配金枪鱼、荷包蛋、鳀鱼  
*Нисуаз*
- ½ 脆夏南瓜鱿鱼 440/690  
配亚洲式酱和小土豆  
*Кальмар с цуккини*
-  绿色沙拉 690  
芦笋、鳄梨、西葫芦、绿豆、西兰花、菜豆  
*Зеленый салат*
-  藜麦鳄梨 590  
配菲达奶酪、烤菜椒  
*Авокадо с киноа*
-  番茄布拉塔 790  
*Буррата с томатами*
- ½ 凯撒沙拉 460/640  
*Цезарь с цыпленком*
- ½ 凯撒沙拉 490/820  
*Цезарь с креветками*

## 汤类

- 农庄鸡汤 480  
配鸭肉意式馄饨  
*Бульон из курицы*
- 洋葱汤 720  
配格吕耶尔奶酪  
*Луковый суп*
- 由夏季蔬菜制成的西班牙凉菜汤 590  
意式多士与帕尔马火腿  
*Гаспачо из летних овощей*
- 冷罗宋汤加牛肉 470  
 没有肉 *без мяса*  
*Холодный борщ*
- 冷杂拌汤 420  
在克瓦斯 / 克菲尔 *на квасе / на кефире*  
*Окрошка*

## 肉禽类

- 牛里脊夏多布里昂牛排 1420  
配小土豆、蘑菇、半袖汁  
*Штаббриан*
- 牛颊肉 780  
配生菜萨尔萨辣酱和土豆泥  
*Телячьи щечки*
- 甲级肋眼排300克 3490  
配櫻桃番茄和半袖汁  
*Рибай*
- 麻辣大理石牛肉裙肉排 1390  
配豆角  
*Скерт*
- 牛肉饼 830  
配荷包蛋和奶油烤土豆  
*Бифштекс*



在餐桌前准备



素食者



麻辣



½ 半份