

## Закуски / Starters

	<b>Салат "Цезарь"</b> с тигровыми креветками "Caesar" salad with shrimps	Грамм <b>720,-</b> 140 грамм
МП/ЛР	<b>Салат "Цезарь"</b> с куриной грудкой "Caesar" salad with chicken breast	<b>450,-</b> 140 грамм
МП/ЛР	<b>Салат с языком телятины</b> , вялеными черри, сырным кремом, печеной паприкой и каперсами Salad with veal tongue, dried cherry, cream cheese, baked peppers and capers	<b>420,-</b> 140 грамм
МП/ЛР	<b>Салат с теплой телятиной</b> , винной морковью, жареными боровиками, томленной репой с бальзамическо - малиновой заправкой Salad with warm veal, wine carrots, fried mushrooms, turnip stewed with balsamic - raspberry dressing	<b>420,-</b> 140 грамм
МП/ЛР	<b>Салат овощной с запеченным сыром Фета</b> в орегано, под бальзамическим соусом и песто базилика Vegetable salad with baked feta cheese in oregano, balsamic sauce and basil pesto	<b>360,-</b> 200 грамм
МП/ЛР	<b>Салат из запеченной свеклы с сыром Фета</b> , грецким орехом, мятой и гранатовым соусом Salad of roasted beets with feta cheese, walnuts, mint and pomegranate sauce	<b>420,-</b> 140 грамм
	<b>Классический тартар из желтоперого тунца</b> Сушеные каперсы, лук шалот, перепелиное яйцо, соус "Даси" Classic tartar from yellowfin tuna, dried capers, shallots, quail egg, the sauce "Dasi"	<b>630,-</b> 156 грамм
МП/ЛР	<b>Мусс из печени кролика</b> с карамелизированным луком и хлебом бриош Rabbit liver mousse with caramelized onions and brioche bread	<b>410,-</b> 120 грамм
МП/ЛР	<b>Тартар из филе говядины с перепелиным яйцом</b> Коньяк, чесночный айоли, дижонская горчица, каперсы, чипсы, петрушка, маринованный лук Tartare of beef fillet with quail egg, brandy, garlic aioli, Dijon mustard, capers, garlic chips	<b>590,-</b> 159 грамм
МП/ЛР	<b>Карпаччо из телятины с рукколой</b> , репой в тандоре, пармезаном и бальзамическим кремом Veal carpaccio with arugula	<b>460,-</b> 116 грамм
	<b>Вяленое мясо, чоризо и салями</b> с вялеными помидорами и каперсами Dried meat, chorizo and salami with dried tomatoes and capers	<b>550,-</b> 107 грамм

## Супы / Soups

МП/ЛР	<b>Уха "Янтарная"</b> (балтийская форель, судак и стерлядь) Ear "Amber" (Baltic trout, pike-perch and a sterlet)	<b>400,-</b> 250 грамм
МП/ЛР	<b>Борщ с парной телятиной</b> , брусникой, пампушкой, подается со сметаной, салом и чесноком-гриль Borsch with veal steam, cranberries, pampushka, served with sour cream, bacon and garlic grilled	<b>400,-</b> 250 грамм
	<b>Крем-суп из сельдерея</b> , миндаля, кокоса и жареным филе фазана на сырной корзинке Cream of celery, almonds, coconut and roasted fillet of pheasant on the cheese basket	<b>450,-</b> 250 грамм

## Горячие блюда / Main Courses

	<b>Ризотто с тыквой</b> и сливочно-творожным сыром Risotto with pumpkin and creamy cottage cheese	Грамм <b>520,-</b> 200 грамм
	<b>Филе палтуса</b> на соусе Тоскана с дарами моря и чипсом из чоризо Halibut fillet on Tuscany sauce with seafood and chips of chorizo	<b>920,-</b> 270 грамм
	<b>Филе лосося</b> на воздушном белке с кокосом под апельсиновым сабайон и мятой Salmon on the air protein with coconut sabayon with orange and mint	<b>900,-</b> 290 грамм
МП/LP	<b>Филе балтийского судака</b> с мясом мидии, кремом из брокколи и черным рисом Венере Fillet of pike perch with meat Baltic clams, cream of broccoli and black rice Venere	<b>780,-</b> 311 грамм
	<b>Филе речной форели</b> с ризотто из зеленого горошка Fillet of trout with green pea risotto	<b>880,-</b> 250 грамм
МП/LP	<b>Равиоли с Неманской щукой</b> на крабовом соусе Ravioli with Neman pike on crab sauce	<b>590,-</b> 250 грамм
	<b>Мидии в створках</b> , припущенные в белом вине Mussels in wings, poached in wine	<b>1440,-</b> 400 грамм
	<b>Утиная ножка</b> с перловым ризотто и розмариновым соусом Duck leg with pearl barley risotto and rosemary sauce	<b>920,-</b> 277 грамм
	<b>Утиная грудка</b> , с карамелизированной грушей и соусом "Creme de cassis" Duck breast with caramelized pear & sauce "Creme de cassis"	<b>1080,-</b> 300 грамм
МП/LP	<b>Свинина на кости</b> с печеной тыквой, карамельным луком, арахисом и розмариновым соусом Pork on the bone with baked pumpkin, caramelized onions, peanuts and rosemary sauce	<b>880,-</b> 300 грамм
	<b>Филе свиное</b> с топинамбуром, теплой пекинской капустой, имбирем и грибным соусом Fillet of pork with Jerusalem artichoke, hot Chinese cabbage, ginger and mushroom sauce	<b>1080,-</b> 298/640,6
МП/LP	<b>Печень молодого теленка</b> с яблочно-тыквенным штруделем под соусом Порто Young calf liver with apples and pumpkin shtrudel with Porto sauce	<b>620,-</b> 260 грамм
	<b>Говяжий стейк</b> с карамелизированным луком и соусом красного вина Beef steak with caramelized onions and red wine sauce	<b>1150,-</b> 265 грамм

## Гарнир / Side Dishes

	<b>Помидоры &amp; огурцы с рукколой и оливковым маслом или сметаной</b> Tomatoes & cucumbers with arugula and olive oil or sour cream	<b>250,-</b> 140 грамм
	<b>Отварной картофель с зеленью и сливочным маслом</b> Boiled potatoes with herbs and butter	<b>220,-</b> 150 грамм
	<b>Овощи гриль</b> Grilled vegetables	<b>290,-</b> 150 грамм
	<b>Дикий рис &amp; Басматти</b> Wild Fig & Basmatti	<b>250,-</b> 150 грамм