

Закуски / Starters



Грамм/Ккал

м/л	"Вителло тоннато" филе телятины с соусом из тунца с каперсами Vitello tonato	540,- 189/361
	Вяленое мясо, чоризо и салями с вялеными помидорами и каперсами Dried meat, chorizo and salami with dried tomatoes and capers	590,- 107/141
	Салат овощной с запеченным сыром Фета в орегано, под соусом луковым и песто Vegetable salad with baked feta cheese in oregano, onion and pesto sauce	440,- 200/149
	Свекла печеная, сыр Фета , мякоть апельсина, фенхель, медовый соус, фундук, руккола Beet baked, Feta cheese, orange pulp, fennel, honey sauce, hazelnut, arugula	420,- 220/202
	Гравлакс из семги , подаётся с красной икрой и тостами Gravlax from salmon, served with red caviar and toast	720,- 160/163
	Классический тартар из желтоперого тунца Сушеные каперсы, перепелиное яйцо, красный лук, соус Dashi Classic tartar from yellowfin tuna, dried capers, quail egg, red onion, Dashi sauce	690,- 160/158
	Салат с очищенными лангустинами , рукколой, авокадо, желе облепихи под устрично-лаймовым соусом Salad with peeled langoustines, arugula, avocado, jellyfish jelly with oyster-lime sauce	540,- 130/145
	Салат "Цезарь" с тигровыми креветками "Caesar" salad with shrimps	620,- 160/165
м/л	Салат "Цезарь" с куриной грудкой, приготовленной при низкой температуре "Caesar" salad with chicken breast	540,- 160/178
	Салат с куриной грудкой и инжиром , помелой, сыром горгонзола, медовым соусом Salad with quail and figs, pomelo, gorgonzola cheese, honey sauce	520,- 175/204
м/л	Тартар из филе говядины с перепелиным яйцом Коньяк, дижонская горчица, каперсы, ворчестер, под медово-горчичным соусом Tartare of beef fillet with quail cognac, Dijon mustard, capers, Vorchester, in honey-mustard sauce	620,- 159/123
м/л	Салат с молодой телятиной под трюфельным маслом с тыквой в розмарине, глазированной морковью и редисом, под бруснично-бальзамическим соусом Salad with young veal with truffle oil and pumpkin in rosemary, glazed carrots and radishes, cowberry-balsamic sauce	520,- 140/180
	Салат с копчёной уткой , шпинатом и початками кукурузы, под медово-горчичным соусом Salad with smoked duck, spinach and corn cobs, in honey-mustard sauce	540,- 220/152

М - блюдо приготовлено из местных продуктов / L - a dish cooked with local products

Цены в рублях / Preise in Rubel






Супы / Soups

	Грамм/Ккал
Тыквенно-имбирный крем-суп , с тигровыми креветками и трюфельным маслом Pumpkin ginger cream soup, tiger prawns and truffle oil	320,- 250/50
Крем-суп из сельдерея , с миндалем и жареным куриным филе Cream-soup of celery, with almonds and fried chicken fillet	450,- 265/137
M/L Уха "Янтарная" (балтийская форель, судак и стерлядь) Fish soup "Uha Amber" (Baltic trout, pike-perch and a sterlet)	480,- 250/50
Тосканский суп с морепродуктами: морской коктейль, судак, мидии, кальмар и креветка Tuscan seafood soup: seafood cocktail, pike perch, mussels, squid and shrimp	360,- 250/56
M/L Борщ с парной телятиной , брусникой, подается со сметаной и пампушкой Borsch with veal steam, cranberries, pampushka, served with sour cream	400,- 250/97
Суп гуляш с говядиной, бобами красной кинди и гренками из багета Beef goulash soup with red Kindi beans and croutons from a baguette	500,- 300/52

Паста / Pasta

Тальятелле с морепродуктами: морской коктейль, мидии, кальмар, креветка и вяленые томаты Tagliatelle with seafood: seafood cocktail, mussels, squid, shrimp and dried tomatoes	 420,- 250/138
Спагетти "Карбонара" с беконом Spaghetti Carbonara with Bacon	400,- 260/205
Спагетти "Болоньезе" с томатным соусом и фаршем из говядины Spaghetti "Bolognese" with tomato sauce and ground beef	420,- 275/145

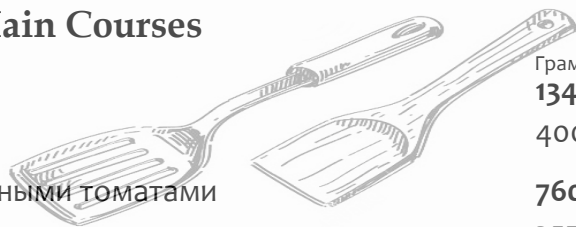


M - блюдо приготовлено из местных продуктов / L - a dish cooked with local products

Цены в рублях / Preise in Rubel

Горячие блюда / Main Courses

	Грамм/Ккал
Мидии в створках , припущенные в белом вине Mussels in wings, poached in wine	1340,- 400/104
Ризотто с соусом Биск, креветками каперсами и вялеными томатами Risotto with Bisque sauce, shrimp capers and dried tomatoes	760,- 257/191
Морская форель с молодой брюссельской капустой и атлантическими креветками Sea trout with young brussels sprouts and atlantic shrimp	920,- 233/313
M/L Филе балтийского судака с мясом мидии, кремом из цветной капусты и черным рисом Fillet of Baltic pikeperch with mussel meat, cauliflower cream and black rice Venere	780,- 311/92
Морской окунь с кари и золотистой фасолью, соусом Ромеско с миндалём Sea bass with hazel and golden beans, Romesco sauce with almonds	780,- 260/208
M/L Филе семги с шпинатным ризотто, соусом Велюте и апельсиновым конфитюром Salmon fillet with spinach risotto, Velouté sauce and orange confiture	980,- 290/174
Утиная ножка с перловым ризотто и соусом на красном вине Duck leg with pearl barley risotto and red wine sauce	890,- 277/265
Утиная грудка , с карамелизированной грушей и соусом на красном вине Duck breast with caramelized pear and red wine sauce	980,- 300/220
M/L Печень молодого теленка с яблочно-тыквенным штруделем и соусом на красном вине Young calf liver with apples and pumpkin shtrudel with red wine sauce	690,- 260/194
Каре баранины с пряным соусом, подается с картофелем со шпинатом Lamb rack with spicy sauce, served with potatoes with spinach	980,- 299/529
M/L Классический стейк «Велингтон» с соусом на красном вине и картофельным gratenом Classic Wellington steak with red wine sauce and potato gratin	1150,- 200/254
M/L Говяжий стейк с карамелизированным луком и соусом на красном вине Beef steak with caramelized onions and red wine sauce	1150,- 265/96



Гарнир / Side Dishes

Помидоры & огурцы с рукколой и оливковым маслом или сметаной Tomatoes & cucumbers with arugula and olive oil or sour cream	250,- 140/49
Отварной картофель с зеленью и сливочным маслом Boiled potatoes with herbs and butter	220,- 150/73
Овощи гриль Grilled vegetables	290,- 150/227
Картофельное пюре с мускатным орехом Mashed potato with nutmeg	250,- 150/205



M - блюдо приготовлено из местных продуктов / L - a dish cooked with local products

Цены в рублях / Prices in Rubles