

## МЕНЮ / MENU

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD SNACK

Этажерка «Поздний завтрак» <i>«Brunch» shelf</i>	530 гр. 1490 Р
Хлебная корзина из 4 видов хлеба <i>Bread basket of 4 types of bread</i>	300 гр. 290 Р
Три вида сливочного масла <i>вяленые томаты/зелень/гималайская соль</i> <i>Three types of butter Sun-dried tomatoes/herbs/Himalayan salt</i>	50 гр. 390 Р
Шукеты с горячим сыром <i>«Абрау-Дюрсо»</i> <i>Shukets with hot cheese Abrau-Dyurso</i>	50 гр. 390 Р
Шукеты с воздушным муссом из форели <i>Shukets with trout air mousse</i>	50 гр. 390 Р
Рубленое филе дикой форели с кремом из авокадо <i>Chopped wild trout fillet with avocado cream</i>	150 гр. 1290 Р
Тартар из вырезки бычка с трюфельным мороженым <i>Beef tenderloin tartar with truffle ice cream</i>	110 гр. 790 Р
Воздушный мусс из баклажанов с козьим сыром <i>Eggplant air mousse with goat cheese</i>	230 гр. 690 Р.
Паштет из печени индейки с луковым мармеладом и тостом из багета <i>Turkey liver pate with onion marmalade and baguette toast</i>	135 гр. 590 Р
Микс садовой зелени с выдержанным сыром и густым бальзамическим соусом <i>Mix of garden greens with aged cheese and thick balsamic sauce</i>	200 гр. 590 Р
Ломтики утиной грудки со свежей зеленью и малиновым дрессингом <i>Slices of duck breast with fresh herbs and raspberry dressing</i>	160 гр. 790 Р
Листья романо с холодным ростбифом, спаржей и яйцом пашот <i>Romano leaves with cold roast beef, asparagus and poached egg</i>	150 гр. 990 Р

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZER

Эскарго с чесночным маслом и зеленью <i>Escargot with garlic oil and herbs</i>	7 шт. 890 Р 12 шт. 1490 Р
Обжаренное мясо рапаны с грибами в игристом <i>Fried rapa welk with mushrooms in sparkling wine</i>	200 гр. 680 Р
Мидии в сливочно-сырном соусе с тимьяном <i>Mussels in cream cheese sauce with thyme</i>	460 гр. 990 Р
Жюльен из грибов с мясом фермерского цыпленка <i>Julienne of mushrooms with farm chicken meat</i>	200 гр. 690 Р

### СУПЫ / SOUPS

Шулюм из ахтарских уток с молодыми овощами <i>Shulyum of Akhtar ducks with young vegetables</i>	350 гр. 690 Р
Густой томатный суп с дарами Черного моря <i>Thick tomato soup with gifts of the Black Sea</i>	200/120 гр. 990 Р
<i>New</i> Борщ с мраморной говядиной и свеклой <i>Borscht with marbled beef and beets</i>	300 гр. 690 Р
<i>New</i> Суп галлуаз с медальоном из мраморной говядины <i>Galloise soup with marbled beef medallion</i>	400 гр. 890 Р
Буйабес по-марсельски <i>Bouillabaisse a la Marseille</i>	300 гр. 890 Р

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

#### РЫБА / FISH

Черная кефаль из ахтарских плавней с тремя видами пюре <i>Black mullet from Akhtar plavni with three types of puree</i>	270 гр. 1100 Р
<i>New</i> Филе палтуса с овощами турне <i>Halibut fillet with tournais vegetables</i>	350 гр. 1480 Р
Морской карась, запеченный с пряными травами и томатами <i>Sea bream, baked with herbs and tomatoes</i>	1 кг. 3100 Р 70/30 гр. 310 Р
Форель с овощами <i>Trout with vegetables</i>	310 гр. 2200 Р

## МЕНЮ / MENU

### МЯСО / MEAT

Жареный ростбиф  
с маслом фуа-гра и густым мясным  
соусом из «Массандры»  
*Roast beef with foie gras butter and  
thick meat sauce from «Massandra»*

150/90/30 гр.  
1790 Р

Лопатка хуторского барашка  
с мятным соусом  
*Farm Lamb Shoulder and mint sauce*

250/30 гр.  
1100 Р

Конфи из утки с пюре из моркови  
и черносмородиновым соусом  
*Baked duck with carrot mash  
and blackcurrant sauce*

280/100/50 гр.  
1259 Р

Запеченная перепелка  
*Baked quail*

250 гр. 1260 Р

Макароны по-флотски  
из выселковской мраморной  
говядины с трюфелями  
*Pasta «Servicemen's Noodles» from  
Vyselkovskiy marble beef with truffles*

290 гр. 790 Р

Курица со сморчками  
и картофельным Доме  
*Chicken with morels and potato house*

380 гр. 980 Р

Щечки телячьи, томленные  
по-бургунски в каберне «Абрау-Дюрсо»  
*Veal cheeks bourguignon in «Abrau-Durso» Cabernet*

300 гр. 1190 Р

Куриные потроха, томленные в сметане  
с брютом и перепелиным яйцом  
*Chicken giblets stewed in sour cream  
with brut and quail egg*

200 гр. 490 Р

Кролик по-охотничьи  
с нуазет из овощей  
*Hunting rabbit with vegetable noisette*

250/150/50 гр.  
1200 Р

### ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

Цветная капуста из печи  
в топленом масле  
*Cauliflower from the oven in melted butter*

100 гр. 290 Р

*New* Мини-овощи  
*Mini vegetables*

250 гр. 390 Р

Толченка картофельная  
со сливками  
и мускатным орехом  
*Potato mash with cream and nutmeg*

160 гр. 290 Р

Жареная картошка  
по особому рецепту  
на масле подсолнечника  
*Fried potatoes according to  
a special recipe in sunflower oil*

230 гр. 290 Р

### ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

*New* Малиновое суфле  
*Raspberry souffle*

140 гр. 590 Р

*New* Тарт Татен  
*Tarte Tatin*

115 гр. 590 Р

*New* Крем-брюле  
*Creme brulee*

130 гр. 590 Р

*New* Блинчики «Креп сюзетт»  
*Crepe suzette*

230 гр. 590 Р