

САЛАТЫ

Овощной салат с кедровым орехом ^{NEW} 180гр 420,-
Томаты, огурец, перец сладкий, баклажан,
орех кедровый, соус гранатовый

Салат с печеной свёклой и брынзой ^{NEW} 200гр 390,-
Свекла, руккола, сыр брынза, крем бальзамический,
апельсин

Салат цезарь с курицей 210гр 390,-
Салат айсберг, сыр пармезан, соус цезарь,
томаты черри, куриное филе, специи

Салат цезарь с креветками 210гр 530,-
Салат айсберг, сыр пармезан, соус цезарь, сухарики,
томаты черри, креветки тигровые, специи

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Гравлакс
из Мурманской форели 200гр 760,-
Мурманская форель особого посола.
Подается с картофельными крокетами

Карпаччо ^{NEW}
из мраморной говядины 120гр 530,-
Мраморная говядина, руккола, пармезан,
специи, оливковое масло

Тартар «Вагю» на бриоше 70гр 850,-
Говядина «Вагю» А4, бриошь, трюфельное масло

Тартар из говядины ^{DRY AGED} 130гр 480,-
Отруб пиканья сухого вызревания, чабата,
перепелиные желтки, топленое масло

Паштет из утиной печени ^{NEW} 150гр 490,-
Утиная печень, орехи, изюм, бальзамический уксус

Мясные деликатесы ^{GRILL}  200гр 690,-
Колбаса сыровяленая, бастурма из говядины,
капоколло, копченая свиная шея

ДЕСЕРТЫ

Мороженое 70гр 100,-

Сорбет 70гр 100,-

 Шеф рекомендует

^{DRY AGED}
Сухое вызревание

^{NEW} Новое блюдо

СТЕЙКИ

ПРЕМИАЛЬНЫЕ

Стейк «Нью-Йорк» 100гр 780,-

Подается на домашнем хлебе
с трюфельным маслом.

Рекомендуемая прожарка: *Medium rare*

Стейк «Рибай» 100гр 780,-

Подается на домашнем хлебе
с трюфельным маслом.

Рекомендуемая прожарка: *Medium*

Стейк «Рибай на кости» **DRY AGED** 100гр 840,-


Рекомендуемая прожарка: *Medium*

Стейк «Т-Бон» **DRY AGED** 100гр 840,-

Рекомендуемая прожарка: *Medium rare*.

Определяется по стейку «Нью-Йорк»

ЦЕНА СТЕЙКА УКАЗАНА ЗА 100 ГРАММ

Стейк «Вагю»  100гр 4400,-

Вагуи (яп. 和牛 вагю; японская корова) – название пород коров, которые отличаются генетической предрасположенностью к интенсивной мраморности и содержанию ненасыщенных жиров. Из-за этого мясо выглядит эстетически привлекательно и в прямом смысле тает во рту.

Примерный вес стейка 200 гр

СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА

— BLUE — RARE — MEDIUM RARE — MEDIUM — MEDIUM WELL — ~~WELL DONE~~ →

36-40 °C

42-46 °C

46-50 °C

52-57 °C

60-65 °C

66-71 °C

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле/на пару 150гр 220,-

Свежие овощи: кабачок, перец сладкий, шампиньоны,
томаты, обжаривается в *Josper*, специи, соус песто

Салат из томатов и авокадо
с тыквенным маслом 170гр 220,-

Картофельное пюре 200гр 140,-

ХЛЕБ

Хлебная корзина 150гр 150,-

2 вида домашнего хлеба, ароматное сливочное масло


ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Солянка мясная 350гр 450,-
Мясной суп с говядиной, свиной, обжаренной в Jospet.
Подается со сливками и лимоном.

ВТОРОЕ ГОРЯЧЕЕ

Голень индейки **NEW** 400гр 710,-
Голень индейки су-вид, перец халопень, сладкие огурцы

Большой бургер **GRILL** 350гр 650,-
Говяжья котлета из мраморной говядины, булка,
соус BBQ, сыр, сладкий огурец, томат, салат айсберг

Рулька с тушеной капустой  1200гр 1200,-
Отварная в пиве свиная рулька,
подается с квашенной капустой

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Сковородка с рыбой
и морепродуктами в сливках. . . . 280гр 1090,-
Судак, лосось, креветки тигровые, перец сладкий, лук, чеснок, сливки, зелень

СОУСЫ

Соус Барбекю 50гр 100,-
Готовый кулинарный соус

Соус томатный **GRILL** 50гр 100,-
томаты в с/с, с овощами и специями

Соус сливочно-грибной 50гр 100,-
Соус из белых грибов и сливок

Соус «Красное вино» 50гр 100,-
Соус на основе красного вина и концентрированного
мясного бульона

Соус-мусс «Блю чиз» 50гр 100,-
Сливки, сыр с голубой плесенью

Соус-мусс «Перечный» 50гр 100,-
Сливки, смесь перцев

Дорогие гости, специально для Вашего удобства
мы подготовили QR-коды на чеках, чтобы
Вы могли по достоинству оценить
обслуживание официанта.

Наш администратор с удовольствием
выслушает пожелания и рекомендации
по улучшению сервиса ресторана.