

GRILL РЕСТОРАН

О
Т
Е
М
Е
О
Т
Б
О
Т
О

САЛАТЫ

Салат из спелых томатов и авокадо
с тыквенным маслом и ростками подсолнуха ... 170гр 450,-
Томаты, авокадо, масло тыквенное, специи, ростки подсолнуха

Салат Греческий NEW 210гр 490,-
Томаты, огурец, перец, оливки, орегано,
красный лук, сыр фета

Салат Цезарь с курицей 210гр 540,-
Салат айсберг, сыр пармезан, соус «цезарь», сухарики,
помидор черри, куриное филе, специи

Салат с тунцом. 180гр 580,-
Руккола, тунец «yellowfin», горчичный соус, каперсы,
перепелиное яйцо

Салат Цезарь с креветками 210гр 620,-
Салат айсберг, сыр пармезан, соус «цезарь», сухарики,
помидор черри, креветки тигровые, специи

Салат Мимоза с лососем NEW 200гр 650,-
Картофель, яйцо, морковь, лосось с/с, соус «спайси»

Салат с печеной тыквой NEW 170гр 630,-
и аргентинской креветкой 170гр 630,-
Руккола, тыква, аргентинская креветка, цитрусовая заправка

Салат с тигровыми креветками и манго 210гр 710,-
Руккола, креветки тигровые, манго, авокадо

Салат с хрустящим баклажаном и угрем 220гр 770,-
Томаты, баклажаны в панировке, соус «унаги»,
копченый угрь, авокадо

Салат с Мурманским крабом 210гр 1060,-
Мясо краба, руккола, авокадо, томаты,
соус на основе домашнего майонеза

NEW Новое блюдо
DRY AGED Сухое вызревание

 Произведено в GRILL
 Шеф рекомендует
 Рекомендуем летом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Колбаса сыровяленая GRILL  50гр 280,-
Колбаса сыровяленая

Битые огурцы ^{NEW} 150гр 310,-
Огурец свежий, масло кунжутное, чеснок

Закуска из печеного картофеля
и балтийской кильки 180гр 380,-
*Картофель печеный, килька, лук репчатый,
редис, горчица, масло*

Сельдь с чесночными гренками 200гр 460,-
Сельдь с/с, чесночные гренки

Печеные перцы со страчателлой  230гр 570,-
*Печеный в Josper болгарский перец,
сливочный сыр страчателла, соус из перцев*

Сырная тарелка 160гр 650,-
*Сыр пармезан, сыр с голубой плесенью,
крупные оливки, орехи*

Карпаччо
из аргентинской креветки ^{NEW} 120гр 690,-
Красные креветки, масло оливковое, соус понзу

Красная рыба
собственного посола 100гр 910,-
*Форель слабосоленая, приготовленная
особенным способом от шеф-повара*

Татаки из говяжей
вырезки с грибным соусом 170гр 980,-
*Обожженная в хоспере говяжья вырезка
под сливочно-грибным соусом*

Фаланги Камчатского краба,
г. Мурманск ^{от 300гр} 100гр 1200,-
Подаются на льду

Тартар из мраморной говядины
с трюфельным кремом.

170гр 810,-

Говядина, лук репчатый, огурцы маринованные, каперсы, дижонская горчица

Тартар из тунца
и лосося с авокадо 

130гр 900,-

Тунец, лосось, авокадо, каперсы, специи

Тартар из угря
с огурцом и страчателлой.

NEW 130гр 910,-

Угорь, огурец, орех кешью, сыр страчателла

Тартар из говядины
с белыми грибами

130гр 970,-

Мраморная говядина, специи, белые грибы

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гренки чесночные
из бородинского хлеба

150гр 230,-

Подаются с чесночным соусом

Цветная капуста
с кунжутным соусом

150гр 390,-

Подушечка из кунжутного соуса и цветная капуста в кляре

Хрустящие конвертики
с томленой уткой

140гр 490,-

Фарш из томленой утки в тесте для спринг-ролла, с репчатым луком и укропом

Креветки тигровые
в темпуре с соусом васаби.

160гр 690,-

Креветки тигровые, соус васаби

Крабовые котлеты со шпинатом.

210гр 1290,-

Крабовое мясо, креветки, сливочный шпинат

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Куриный суп-лапша.....	300мл	390,-
<i>Насыщенный куриный бульон, перепелиное яйцо, зелень</i>		
Гороховый суп с копченостями.....	300мл	460,-
<i>Гороховый суп, подкопченная свиная шея</i>		
Сливочный суп с лососем.....	300мл	490,-
<i>Сливки, лосось, рыбный бульон , бобы «эдомаме»</i>		
Солянка мясная.....	300мл	510,-
<i>Наваристая мясная солянка с ростбифом и копченой свиной, подается с лимоном и сливками</i>		
Тыквенный суп с креветкой	300мл	510,-
<i>Тыква печеная, креветки тигровые</i>		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Котлета по-киевски.....	250гр	650,-
<i>Натуральная котлета из куриного филе со сливочным маслом</i>		
Томленая утиная грудка с полбой, печеным яблоком и соусом «красное вино».....	310гр	700,-
Печень по-Венециански	230гр	670,-
<i>Печень говяжья, лук, вино белое, шалфей</i>		
Полба с томлеными говяжьими щечками и белыми грибами	230гр	790,-
<i>Полба, белые грибы, говяжьи щечки</i>		
Бургер с говяжьей котлетой.....	350гр	790,-
<i>Булка, бифштекс, соус BBQ, сыр, сладкий огурец,помидор, салат</i>		
Судак жареный с картофельно -сырным кремом, яйцом пашот и сливочно-икорным соусом.....	320гр	850,-
<i>Судак, картофельное пюре, сыр, яйцо</i>		

Говяжьи щечки
с картофельным кремом.....
*Картофельное пюре, щеки говяжьи,
соус с красным вином и бальзамиком*

300гр910,-

Сковородка с рыбой
и морепродуктами в сливках.....
*Кальмар, креветки, судак, лосось,
сливки, черри, зелень*

280гр1350,-

Стейк «Россини»
.....
Филе миньон, фуа-гра, шпинат, соус «красное вино»

210гр2750,-

ПАСТА

Домашняя паста с говяжьими щечками
Паста, щеки говяжьи, сливки, томатный соус

270гр710,-

Домашняя паста с аргентинскими креветками ...
Паста, лангустины, масло оливковое, черри

210гр710,-

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В

JOSPER

Стейк «Нью-Йорк»^{BLACK ANGUS}.....

100гр 850,-

Подается на домашнем хлебе
с трюфельным маслом.

Рекомендуемая прожарка: *Medium rare*

Стейк «Рибай»^{BLACK ANGUS}.....

100гр 890,-

Подается на домашнем хлебе
с трюфельным маслом.

Рекомендуемая прожарка: *Medium*

Стейк «Рибай на кости»^{DRY AGED}.....

100гр 950,-

Рекомендуемая прожарка: *Medium*

Стейк «Т-Бон»^{DRY AGED}.....

100гр 960,-

Рекомендуемая прожарка: *Medium-rare. Определяется по стейку
«Нью-Йорк»*

Стейк «Филе-Миньон»^{BLACK ANGUS}.....

100гр 1200,-

Медальон, отрез тонкой части вырезки.

Рекомендуемая прожарка: *Medium-rare*

Стейк «Вагю».....

100гр 5100,-

Wagyu (яп. 和牛, японская корова) — название пород коров,
которые отличаются генетической предрасположенностью к
интенсивной мраморности и содержанию
ненасыщенных жиров.

Примерный вес стейка 200 гр

Стейк из Синекорого палтуса

100гр 690,-

Подается с лимоном

Лосось на гриле^{от 200гр}.....

100гр 850,-

Подается с йогуртовым соусом

ЦЕНА БЛЮДА УКАЗАНА ЗА 100 ГРАММ

Стоимость блюда будет зависеть от его веса.
Более детально о размере порции расскажет официант

ГАРНИРЫ

Полба с белыми грибами	150гр	230,-
Картофель фри	100гр	230,-
Картофельное пюре	200гр	230,-
Картофель печеный с чесноком и травами	200гр	230,-
Овощи на гриле.....	150гр	290,-
Картофель фри с трюфельным маслом и пармезаном	110гр	290,-
Шпинат в сливках с голубым сыром.....	100гр	310,-

СОУСЫ

Соус барбекю.....	50гр	160,-
<i>Готовый кулинарный соус</i>		
Соус томатный GRILL.....	50гр	160,-
<i>Томаты, специи, чеснок, масло оливковое</i>		
Соус сливочно-грибной	50гр	160,-
<i>Сливки, грибы белые, грибы шампиньоны</i>		
Соус-мусс «Блю чиз»	50гр	160,-
<i>Сливки, сыр с голубой плесенью</i>		
Соус-мусс «Перечный»	50гр	160,-
<i>Сливки, смесь перцев</i>		

ХЛЕБ

Хлебная корзина (чабатта, ржаной)	150гр	200,-
<i>Подается с ароматным сливочным маслом</i>		

ДЕСЕРТЫ

Мороженое   70гр 170,-
Ванильное/шоколадное

Баскский чизкейк. 120гр 300,-
*Нежнейший десерт на основе
сливочно-творожного сыра,
с карамелизированной корочкой*

Эклер XXL 130гр 360,-
Со сметанным кремом и карамелью

Сливочно-клубничное сердце 150гр 370,-
*Сливочный мусс с добавлением белого
шоколада, с клубникой и карамелью*

Медовик из черемуховой муки NEW 150гр 390,-
с алтайским медом
*Коржи из черемуховой муки с Алтайским медом,
пропитанные кремом «дипломат»*

Шоколадный фондан 160гр 410,-
*Подается с карамельным соусом и домашним
ванильным мороженым*

Штрудель яблоко-груша 150гр 410,-
*Карамелизированные яблоко и груша с изюмом, запеченные в слое-
ном тесте, подается с кремом на основе ряженки и сметаны*

Трайфл манго-маракуйя
с чиа и кокосовым молоком. 230гр 430,-
*Нежный десерт с кусочками манго,
семенами чиа на кокосовом молоке*