


## ЗАКУСКИ

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Гренки чесночные из бородинского хлеба . . . . .  | 150гр | 250,- |
| <i>Подаются с чесночным соусом</i>  |       |       |
| Колбаса сыровяленая «ГРИЛЬ»       | 50гр  | 280,- |
| Коппа  <b>NEW</b>                  | 50гр  | 280,- |
| <i>Сыровяленая подкопченная свиная шейка</i>  |       |       |
| Сельдь с чесночными гренками . . . . .  | 200гр | 460,- |
| Соленья <b>NEW</b>  | 450гр | 460,- |
| Хрустящие конвертики с томленой уткой . . . . .   | 140гр | 520,- |
| <i>Фарш из томленой утки в тесте для спринг-ролла, с репчатым луком и укропом</i>                                   |       |       |
| Грузди с белым луком<br>и ароматным подсолнечным маслом <b>NEW</b>  | 160гр | 540,- |
| Печеные перцы со страчателлой  | 230гр | 570,- |
| <i>Печеный в Josper болгарский перец, сливочный сыр страчателла, соус из перцев</i>                                 |       |       |
| Холодец из бычьих хвостов <b>NEW</b><br>со сливочным хреном. . . . .  | 170гр | 580,- |
| Оливки в ароматном масле <b>NEW</b>   | 100гр | 580,- |
| Карпаччо из говядины сухого<br>вызревания с компотским перцем <b>NEW</b>  | 100гр | 640,- |

**NEW**

Новое блюдо

**DRY AGED**

Сухое вызревание




Произведено  
в Гриль-ресторане



Шеф рекомендует

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| <b>Татаки из тунца</b> <sup>NEW</sup><br><i>Тунец, кимчи, кунжутное масло</i>   | 170гр | 680,-  |
| <b>Креветки тигровые в темпуре с соусом васаби</b>  | 160гр | 720,-  |
| <b>Ассорти сыров</b><br><i>Сыр пармезан, сыр с голубой плесенью, крупные оливки, орехи</i>  | 160гр | 790,-  |
| <b>Роти с угрем</b> <sup>NEW</sup><br><i>Пшеничная лепешка, авокадо, угорь, зеленый лук, соус унаги</i>                                   | 190гр | 860,-  |
| <b>Тартар из тунца, лосося и авокадо</b><br><i>Тунец, лосось, авокадо, каперсы, специи</i>  | 130гр | 900,-  |
| <b>Красная рыба собственного посола</b><br><i>Форель слабосоленая, приготовленная особенным способом от шеф-повара</i>                    | 100гр | 940,-  |
| <b>Тартар из мраморной говядины с трюфельным кремом</b><br><i>Говядина, лук репчатый, огурцы маринованные, каперсы, дижонская горчица</i> | 170гр | 1040,- |
| <b>Фаланги Камчатского краба, г. Мурманск</b> <sup>от 300гр</sup><br><i>Подаются на льду</i>  | 100гр | 1200,- |

## САЛАТЫ

- Салат из свежих овощей** <sup>NEW</sup> ..... 230гр **390,-**  
*Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, репчатый лук, редис, оливковое масло*
- Салат с баклажанами** <sup>NEW</sup>  **и томатами** ..... 210гр **480,-**  
*Баклажан, томаты, кинза, масло кунжутное*
- Салат с авокадо, черри и кинзой** <sup>NEW</sup> ..... 180гр **540,-**  
*Заправляется оливковым маслом*
- Салат Цезарь с цыпленком** ..... 210гр **560,-**  
*Салат айсберг, сыр пармезан, соус «цезарь», сухарики, помидор черри, куриное филе, специи*
- Салат с тунцом.** ..... 180гр **640,-**  
*Руккола, тунец «yellowfin», горчичный соус, каперсы, перепелиное яйцо*
- Салат Мимоза с лососем.** ..... 200гр **650,-**  
*Картофель, яйцо, морковь, лосось с/с, соус «спайси»*
- Салат Цезарь с креветками** ..... 210гр **660,-**  
*Салат айсберг, сыр пармезан, соус «цезарь», сухарики, помидор черри, креветки тигровые, специи*
- Салат с тигровыми креветками и манго.** ..... 210гр **760,-**  
*Руккола, креветки тигровые, манго, авокадо*
- Салат с хрустящим баклажаном и угрем** ..... 220гр **810,-**  
*Томаты, баклажаны в панировке, соус «унаги», копченый угорь, авокадо*
- Салат с Мурманским крабом** ..... 210гр **1180,-**  
*Мясо краба, руккола, авокадо, томаты, соус на основе домашнего майонеза*

## ПАСТА

- Домашняя паста с говяжьими щечками ..... 270гр 780,-  
*Паста, щечки говяжьи, сливки, томатный соус*
- Домашняя паста с креветками ..... 210гр 780,-  
*Паста, креветки, масло оливковое, черри*
- Домашняя паста с лососем и цукини <sup>NEW</sup> ..... 270гр 780,-  
*Паста, лосось, цукини, сливки, лепестки миндаля, кедровые орешки*

## СУПЫ

- Куриный суп-лапша ..... 300мл 420,-  
*Насыщенный куриный бульон, перепелиное яйцо, зелень*
- Крем суп из белых грибов и шампиньонов <sup>NEW</sup> ..... 300мл 460,-  
*Подается со сливками и зеленью*
- Сливочный суп с лососем ..... 300мл 490,-  
*Сливки, лосось, рыбный бульон, бобы «эдомаме»*
- Солянка мясная ..... 300мл 560,-  
*Наваристая мясная солянка с ростбифом и копченой свиной, подается с лимоном и сливками*

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Котлета по-киевски ..... 250гр 650,-  
*Натуральная котлета из куриного филе со сливочным маслом*
- Бифштекс из мраморной говядины с брусничным соусом ..... 250гр 740,-  
**NEW** 
- Котлета из судака с крабом **NEW**   
и трюфельным пюре ..... 300гр 820,-  
*Судак, краб мурманский, снежный краб, сливочный сыр*
- Бургер с мраморной говядиной ..... 350гр 820,-  
*Булка, бифштекс, соус BBQ, сыр, сладкий огурец, помидор, салат*
- Судак жареный с картофельно-сырным кремом,  
яйцом пашот и сливочно-икорным соусом ..... 320гр 940,-
- Сковородка с тигровыми креветками в сливочном соусе ..... 250гр 1060,-  
**NEW**
- Пастуший пирог с мраморной говядиной ..... 320гр 980,-  
**NEW**  
*Тушеная говядина, сливки, трюфельное масло, картофель, пармезан*
- Говяжьи щечки с картофельным кремом ..... 300гр 1050,-  
*Картофельное пюре, щечки говяжьи, соус с красным вином и бальзамиком*
- Томленое мясо быка с орзо и соусом «красное вино» ..... 300гр 1040,-  
**NEW**  
*Томленая говядина, паста орзо*
- Голень ягненка с булгуром и соусом «красное вино» ..... 350гр 1210,-  
**NEW**
- Крабовые котлетки со шпинатом ..... 210гр 1290,-  
*Крабовое мясо, креветки, сливочный шпинат*

---

## 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 990,-

*Рекомендуемая прожарка: Medium*

Стейк «Т-Бон» **DRY AGED**   ..... 100гр 990,-

*Рекомендуемая прожарка: Medium-rare*

Стейк «Филе-Миньон» **BLACK ANGUS** ..... 100гр 1260,-

*Медальон, отрез тонкой части вырезки.*

*Рекомендуемая прожарка: Medium-rare*

Стейк «Вагю»  ..... 100гр 4600,-

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

Каре ягненка ..... 100гр 860,-

Лосось на кедровой дощечке ..... 100гр 860,-

---

## ЦЕНА БЛЮДА УКАЗАНА ЗА 100 ГРАММ

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

---

## ГАРНИРЫ

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Картофельное пюре .....                              | 200гр | 240,- |
| Картофель фри .....                                  | 100гр | 240,- |
| Картофель печеный с чесноком и травами .....         | 200гр | 240,- |
| Батат фри с пармезаном .....                         | 100гр | 280,- |
| Картофель фри с трюфельным маслом и пармезаном ..... | 110гр | 290,- |
| Шпинат в сливках с голубым сыром .....               | 100гр | 310,- |
| Овощи на гриле .....                                 | 150гр | 340,- |
| Цветная капуста с кунжутным соусом .....             | 150гр | 390,- |

## СОУСЫ

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Соус барбекю .....                             | 50гр | 160,- |
| Соус сливочно-грибной .....                    | 50гр | 160,- |
| <i>Сливки, грибы белые, грибы шампиньоны</i>   |      |       |
| Соус классический сырный .....                 | 50гр | 160,- |
| Соус-мусс «Блю чиз» .....                      | 50гр | 160,- |
| Соус томатный «ГРИЛЬ» .....                    | 50гр | 220,- |
| <i>Томаты, специи, чеснок, масло оливковое</i> |      |       |
| Соус-мусс «Перечный» .....                     | 50гр | 220,- |
| <i>Сливки, смесь перцев</i>                    |      |       |

## ХЛЕБ

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Хлебная корзина (чабатта, ржаной) .....      | 150гр | 220,- |
| <i>Подается с ароматным сливочным маслом</i> |       |       |

## ДЕСЕРТЫ

- Мороженое**  ..... 70гр **190,-**  
*Ванильное/шоколадное*
- Баскский чизкейк** ..... 120гр **360,-**  
*Нежнейший десерт на основе сливочно-творожного сыра,  
с карамелизированной корочкой*
- Эклер XXL** ..... 130гр **360,-**  
*Со сметанным кремом и карамелью*
- Сливочно-клубничное сердце** ..... 150гр **380,-**  
*Сливочный мусс с добавлением белого шоколада,  
с клубникой и карамелью*
- Павлова с манго и ванильным мороженым** <sup>NEW</sup> ..... 160гр **390,-**  
*Меренга, манго, домашнее мороженое*
- Штрудель яблоко-груша** ..... 150гр **440,-**  
*Карамелизированные яблоко и груша с изюмом, запеченные  
в слоеном тесте, подается с кремом на основе ряженки  
и сметаны*
- Медовик из черемуховой муки  
с алтайским медом** ..... 150гр **440,-**  
*Коржи из черемуховой муки с Алтайским медом,  
пропитанные кремом «дипломат»*
- Шоколадный фондан** ..... 160гр **480,-**  
*Подается с карамельным соусом и домашним  
ванильным мороженым*