

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ГРИПЬ
РЕСТОРАН

ЗАКУСКИ

Гренки чесночные из бородинского хлеба 150гр 250,-
Подаются с чесночным соусом

Колбаса сыровяленая «ГРИЛЬ» 50гр 280,-

Коппа 50гр 280,-
Сыровяленая подкопченная свиная шейка

Черри маринованные 200гр 310,-

Сельдь с чесночными гренками 200гр 460,-

Хрустящие конвертики с томленной уткой 140гр 520,-
*Фарш из томленной утки в тесте для спринг-ролла,
с репчатым луком и укропом*

Грузди с белым луком
и ароматным подсолнечным маслом 160гр 540,-

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

Оливки в ароматном масле 100гр 580,-

Карпаччо из говядины сухого
вызревания с компотским перцем 100гр 520,-

Татаки из тунца 170гр 560,-
Тунец, кимчи, кунжутное масло

NEW

Новое блюдо

DRY AGED

Сухое вызревание



Произведено
в Гриль-ресторане



Шеф рекомендует

Креветки тигровые в темпуре с соусом васаби . . . 160гр 720,-

Ассорти сыров..... 160гр 820,-
Сыр пармезан, сыр с голубой плесенью, крупные оливки, орехи

Роти с угрем **NEW**..... 190гр 780,-
Пшеничная лепешка, авокадо, угорь, зеленый лук, соус унаги

Тартар из тунца, лосося и авокадо 130гр 900,-
Тунец, лосось, авокадо, каперсы, специи

Красная рыба собственного посола..... 100гр 940,-
Форель слабосоленая, приготовленная особым способом от шеф-повара

Тартар из мраморной говядины
с трюфельным кремом. 170гр 1440,-
Говядина, лук репчатый, огурцы маринованные, каперсы, дижонская горчица

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

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей NEW 230гр **390,-**
*Свежие томаты, огурцы, болгарский перец,
репчатый лук, редис, оливковое масло*

Салат с баклажанами и томатами NEW  210гр **480,-**
Баклажан, томаты, кинза, масло кунжутное

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*

СУПЫ

Куриный суп-лапша..... 300мл 360,-

Насыщенный куриный бульон,
перепелиное яйцо, зелень

Крем суп из белых грибов и шампиньонов **NEW** 300мл 460,-

Подается со сливками и зеленью

Сливочный суп с лососем..... 300мл 540,-

Сливки, лосось, рыбный бульон, бобы «эдомаме»

Солянка мясная..... 300мл 620,-

Наваристая мясная солянка с ростбифом
и копченой свиной, подается с лимоном
и сливками

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 **NEW** 280гр 780,-

Паста, лосось, цукини, сливки,
лепестки миндаля, кедровые орешки

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 и трюфельным пюре 300гр 820,-
NEW 
Судак, краб мурманский, снежный краб, сливочный сыр

Бургер с мраморной говядиной 350гр 880,-
Булка, бифштекс, соус BBQ, сыр, сладкий огурец, помидор, салат

Судак жареный с картофельно-сырным кремом,
яйцом пашот и сливочно-икорным соусом 250гр 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 1190,-
*Картофельное пюре, щечки говяжьи,
соус с красным вином и бальзамиком*

Томленное мясо быка с орзо **NEW**
и соусом «красное вино» 300гр 980,-
Томленая говядина, паста орзо

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 доске 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	320,-
Картофель фри с трюфельным маслом и пармезаном	100гр	290,-
Шпинат в сливках с голубым сыром	100гр	310,-
Овощи на гриле	150гр	340,-
Цветная капуста с кунжутным соусом	150гр	290,-

СОУСЫ

Соус барбекю	50гр	180,-
Соус сливочно-грибной	50гр	180,-
<i>Сливки, грибы белые, грибы шампиньоны</i>		
Соус-мусс «Блю чиз»	50гр	180,-
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 ^{NEW} 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