Холодные закуски / Entrées froides

Икра чёрная/красная/щучья с блинами и сметаной	3800/1450/1250
Гигантские оливки / вяленые томаты /маринованные артишоки	560/460/550
Сезонные овощи и пряная зелень	550
Лосось «Гравлакс»	860
Тартар из тунца	650
Севиче из лосося с авокадо	980
Зубатка горячего копчения на ольховых ветках	560
Сибирские грузди в сметане со сладким луком	690
Селёдочка с картофелем и дижонской горчицей	420
Пате из печени индейки с крутонами	380
Тартар из премиальной говядины	950
Язык телячий с маринованными огурчиками	560

Салаты / Salades

Зелёный салат с трюфельным маслом, моцареллой и бальзамической икрой	620
Салат из фермерских овощей с зеленью, ялтинским луком и соком лимона	450
Тёплый салат из печёных овощей на углях под хлебным куполом	480
Хрустящий баклажан с томатами и домашним сыром	660
Листовой салат с мясом краба и манговым соусом	1460
Салат с копчёным сибасом и горчичной заправкой	720
Салат с тигровыми креветками, авокадо, белыми грибами и соусом песто	990
Салат с подпечённым лососем и йогуртовой заправкой	880
Салат «Цезарь» с филе цыплёнка/ креветками	680/1200
Салат «Нисуаз» с обжаренным в кунжуте тунцом	740
Оливье с мясом перепёлки и крабом	720
Салат «Лионез» с беконом, листьями салата и яйцом пашот	560
Тёплый салат с филе утки и сыром дор блю	720

Горячие закуски / Entrées chaudes

Жюльен из грибов с сыром пармезан и трюфельным маслом	580
Баклажан гриль, запечённый под сыром	560
Запечённые мидии в чесночном соусе с сыром моцарелла	990
Тигровые креветки в сливочном соусе со шпинатом	1150
Запечённый сыр камамбер с малиновым соусом	930
Дальневосточный гребешок с муссом из цветной капусты и красной икрой	1950
Бриошь с крабом, шпинатом и сливочным соусом	1100

Супы / SOUPES

Луковый суп с крутонами	520
Прованский суп «Буйабес» с морепродуктами	780
Сливочный суп с лососем	920
Уха «По-царски» из трёх видов рыб и красной икрой	900
Борщ с подкопчённым ростбифом и салом	560
Щи зелёные из молодого щавеля с бужениной	580
Томлёные щи из квашеной капусты с телячьими щёчками	570

Горячее/ CHAUD

Рыба / POISSON

Стерлядь, запечённая в шампанском, с соусом «Каменер» (блюдо на 2-3х)	6800
Запечённый лосось со шпинатом и сливочным соусом	1800
Палтус на плато из фенхеля	1650
Судак на пару с каперсами и томатами	1050
Щучьи котлетки с икрой и картофельным пюре	1100
Чёрные спагетти с креветками и красной икрой	1350

Мясо/Птица VIANDE ET VOLAILLE

Пельмени русские ручной лепки со сметаной	700
Оссобуко из телятины томлёная с овощами	1600
Медальоны из свинины в беконе с бартой из баклажанов и картофельными крокетами	820
Филе миньон с овощным жюльеном	1850
Стейк из премиальной говядины	3100
Утиная ножка «Конфи» с молодым картофелем и вешенками	870
Филе утки «Магре» с печёными яблоками и ягодным соусом	960
Котлеты из лося с карамелизированным яблоком и пьяной грушей	1250
Строганов из оленины с муссом из цветной капусты и трюфельным маслом	1560

Гарнир / Accompagnements

Жареный шпинат в сливках	440
Овощи на углях / на гриле	550
Авокадо на гриле	650
Картофель с курдюком	320
Картофельное пюре	380
Картофель фри	300

На огне / Sur le Fue

Рыба/Poisson

Лосось с цукини	1700
Сибас целиком	1200
Зубатка со сливочным соусом	960

Птица / Volaille

Филе бедра цыплёнка	660
Филе бедра индейки	680

Мясо/Viande

Филе барашка	870
Сочная свинина с шампура	750
Традиционный люля-кебаб	760
Филе телёнка	980
Баранина на кости	990
Стейк из фермерской говядины	2400

Из печи / Le Four

Пицца Маргарита	680
Пицца с лососем и рукколой	1200
Пицца 4 сыра	900
Пицца Пепперони	900
Экмек	200
Хачапури с морепродуктами	1200
Хачапури по-Мегрельски	600
Хачапури по-Аджарски	650
Люля-кебаб под сырным крастом	750
Кутаб (зелень/сыр/мясо)	320

Десерты от шеф-кондитера / Le Desert du chef

Морковно-имбирный торт	420
Брауни с клубникой	620
Анна Павлова	690
Зимняя вишня	550
Тыквенный чизкейк	320
Груша-Тархун	480
Конфеты ручной работы малина и перец чили, манго-маракуйя, солёная карамель, лимон, фисташка	120
Чизкейк	480
Ягодное озеро	500
Наполеон	410
Медовик «Ряженка»	280
Домашнее эскимо	320
Крем-Брюле	560
Крафтовое мороженое	250

Каждый десерт Вы можете взять с собой

Мы будем рады любезно предоставить детальное меню с весом всех блюд, а также карту калорийности. Наши официанты всегда стремятся рассказать про каждое блюдо и все ингредиенты, однако мы будем признательны, если Вы сообщите о возможной аллергической реакции заранее. Данное издание является рекламным материалом. Желаем Вам прекрасного отдыха!