







## Холодные закуски

Бриошь с голубым сыром, грушей, мёдом и орехом	320	Лосось шеф-посола с огурцом и кремом песто	990
Парталетка с паштетом и ягодным конфитюром	300	Партар из тунца	750
Профитроль с крабом, красной икрой и мягким сыром	800	Севиче из поджаренного палтуса с сальсой из авокадо и томатами	920
Чоризо/милано/пармская ветчина/чеддер/камамбер	1500	Птеррин из фуагра с грушей и имбирным хлебом	1400
Икра чёрная/красная/щучья с блинами и сметаной	3800/1450/1250	Сибирские грузди в сметане с картофелем и луком	740
Гигантские оливки / вяленые томаты / маринованные артишоки	600/550/650	Селёдка и фаршмак с картофелем	620
Рулетики из баклажанов с сыром и грецким орехом	680	Пате из печени индейки с ягодным взваром	560
Сезонные овощи и пряная зелень	750	Партар из премиальной говядины	1100
Сырная тарелка	1400	Язык телячий с маринованными огурчиками	700
		Карпаччо из говядины	1200
		Вителло тоннато с соусом из тунца и каперсов	960

## Салаты

Салат из фермерских овощей с зеленью, ялтинским луком и соком лимона	600	Зелёный салат с красной рыбой шеф-посола, цветной капустой и виноградом	980
Тёплый салат из печёных овощей на углях под хлебным куполом	600	Листовой салат с мясом краба и манговым муссом	1500
Микс из листьев салата с трюфельным маслом, моцареллой и бальзамической икрой	650	Салат с тигровыми креветками, авокадо, белыми грибами и соусом песто	1200
Хрустящий баклажан с томатами и домашним сыром	800	Салат «Нисуаз» с обжаренным в кунжуте тунцом	880
Салат «Цезарь» с филе цыплёнка / креветками	740/1200	Салат с телячьим языком и горчичным соусом	800
Салат «Мимоза» с поджаренным угрём	900	Оливье с мясом перепёлки и крабом	760
Салат с осьминогом, молодым картофелем и маринованным перцем	1600	Зелёный салат с говядиной и горчичным соусом	920
		Тёплый салат с филе утки и сыром дор блю	800

Если у Вас на какие-то продукты и напитки аллергия, сообщите нам об этом.

Для компаний от 8 человек вводится сервисный сбор в размере 10% от суммы счёта





## Горячие закуски

Запечённый сыр камамбер с малиновым соусом, ягодами и орехами	1050	Улитки по-бургундски	1200
Бақлажан гриль, запечённый под сыром	690	Дальневосточный гребешок с муссом из цветной капусты и красной икрой	2400
Жюльен из грибов с сыром пармезан и трюфельным маслом	720	Ассорти из морепродуктов в соусе блю-чиз (кальмар, креветка, тунец)	2300
Цветная капуста с трюфелем и муссом из пармезана	1200	Гребешки «Сен-Жак» с белыми грибами	1200
Запечённые мидии в чесночном соусе с сыром моцарелла	1150	Креветки в соусе «Шампань» со спаржей и сельдереем	1300

## Супы

Борщ с поджаренным ростбифом и салом	740	Лукковый суп с крутонами	740
Томлёные щи из квашеной капусты с телячьими щёчками	700	Уха по-царски из трёх видов рыб с красной икрой	1100
Щи зелёные из молодого щавеля с бужениной	680	Сливочный суп с лососем	1100
Гороховый Сен-Жермен с беконом	690	Томатный суп с морепродуктами	1250
Солянка со сметаной и каперсами	800		

## Из печи

Пицца Маргарита	700	Хачапури по-Мегрельски	800
Пицца с белыми грибами и трюфельным маслом	1200	Хачапури по-Аджарски	800
Пицца 4 сыра	900	Кутаб (зелень/сыр/мясо)	350
Пицца Пепперони	900	Хлебная корзина с маслом	200
Пицца с грушей, горгонзолой и мёдом	1200	Экмеқ	250

Если у Вас на какие-то продукты  
и напитки аллергия, сообщите нам об этом.

Для компаний от 8 человек вводится сервисный сбор  
в размере 10% от суммы счёта





## Горячее

Камбала «Меньер» с вялеными томатами	1800	Утка «Магре» с пюре из батата, грушей и яблоками	1350
Фрикасе с обжаренным филе судака, грибами и овощами в сливочном соусе	1650	Котлета «Де Валяй»	1400
Дорада по-провански	1700	Пельмени русские ручной лепки со сметаной	920
Форель с соусом эстрагон, спаржей и овощами	1700	Медальоны из свинины в беконе с бартой из баклажанов и картофельными крокетами	1200
Запечённый лосось со шпинатом и сливочным соусом	2400	Оссобуко из телятины томлёная с овощами	1800
Щучьи котлетки с икрой и картофельным пюре	1400	Филе миньон с овощным жульеном	2200
Чёрные спагетти с креветками и красной икрой	1600	Стейк из премиальной говядины с овощами гриль и перечным соусом	3800
Стерлядь, запечённая в шампанском, с соусом «Каменер» (блюдо на 2-3х)	8000	Котлеты из лосося с полбой и белыми грибами	1600
Равиоли с красной рыбой, шпинатом, креветками и икрой	1800	Строганов из оленины с муссом из цветной капусты и трюфельным маслом	1600
Паста с белыми грибами и трюфелем	1950	Томлёные язычки ягнёнка с ризотто в травах	1800
Кордон блю из индейки со сливочным орзо и шпинатом	1250	Рубленый бифштекс из мраморной говядины с картофельным драником и яйцом пашот	2100
Перепёлка по-царски	1100	Говяжье ребро в глазури с картофельным gratenом и муссом из печёного сельдерея	1900
Утиная ножка «Конфи» с молодым картофелем и вешенками	1200		

## На огне

Рыба		Мясо	
Сибас целиком	1400	Филе барашка	1200
Палтус с вешенками и шпинатом	1900	Сочная свинина с шампура	1100
Лосось с цуккини	2400	Традиционный люля-кебаб из баранины	1200
<b>Птица</b>		Баранина на кости	1400
Филе бедра цыплёнка	900	Филе говядины с вишней и чёрной смородиной	2100
Филе бедра индейки	950	Лопатка ягнёнка от шефа (блюдо на двоих, пт-вс)	4500
Люля-кебаб из курицы	990		

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!





## Гарнир

Авокадо на гриле	650	Картофель с курдюком	400
Жареный шпинат в сливках	650	Картофельное пюре	440
Овощи на углях/ на гриле	550	Картофель фри	440

## Десерты от шеф-кондитера

Царская корона	700	Шоколадный фондан	700
«Чизкейк «Сан-Себастьян»	600	Клубничный суп с ягодами и шариком мороженого	800
Анна Павлова	690	Меренговый рулет малина-фисташка	600
Зимняя вишня	600	Ягодное озеро	580
Тирамису классический	650	Наполеон	450
Груша-Шархун	550	Медовик «Ряженка»	400
Конфеты ручной работы малина и перец чили, манго-маракуйя, соленая карамель, клубника со сливками, фисташка, лимон	120	Крем-Брюле	600
Морковный торт	550	Крафтовое мороженое	250
Французский блинчик «Креп Сюзет» с мороженым	600	Эклер сливочный/карамельный	260



## Торт на заказ

Карамельный Сливочные бисквиты, пропитанные карамельным сиропом, прослойка из соленой карамели, банана и клубники со сливочно-карамельным кремом.	4000	Женуаз Миндально-ореховый дакуаз, хрустящее безе, чернослив, орехи кешью, сливочно-заварной крем и карамельный ганаш.	5000
Клубника со сливками Сливочный бисквит, фруктовый сироп, ягодное конфи (клубника), крем со вкусом пломбира на основе сыра маскарпоне.	5000	Медовик Пряные медовые коржи и легкий крем на основе домашней ряженки.	4000
Манго-маракуйя Миндальный дакуаз, пропитанный тропическим сиропом со вкусом сока Юдзу, карамель манго-маракуйя и кисло-сладким кремом манго.	4500	Красный бархат Воздушные и шоколадные бисквиты ярко-красного цвета, ароматное конфи из малины в сочетании со сливочным крем-чизом.	5000
Ромовая вишня Шоколадные бисквиты, пряный сироп с нотками корицы и кубинского рома, вишневое компоте, сливочный крем с шоколадной крошкой.	4500	Сникерс Пропитанные шоколадные бисквиты, хрустящая прослойка из шоколада, соленая карамель, жареный арахис в сочетании с шоколадным крем-чизом.	5000
Морковный Морковные коржи с добавлением грецкого ореха, сахарный тростниковый сироп, прослойка из лимонного курда и крем чиз.	5000		

Минимальный заказ торта от 2х кг. Цены указаны только за начинку.  
Дополнительный декор торта оплачивается отдельно.





