

## Холодные закуски *Cold appetizers*

50/150/50	Икра лососёвая, подаётся с блинами и сметаной <i>Salmon caviar served with pancakes and sour cream</i>	790.00
150/75	Рыбное ассорти из филе палтуса холодного копчения, лососины горячего копчения и копченого угря <i>Assorted fish platter: cold smoked halibut fillet, hot smoked salmon and smoked eel</i>	990.00
100/35/75	Лосось «Гравадлак» с медово-горчичным соусом и тостами <i>Salmon Gravادلax with honey-mustard sauce and toasts</i>	750.00
120/45/70/135	Ассорти сельди с отварным картофелем и ржаными гренками <i>Assorted herring with boiled potatoes and rye croutons</i>	490.00
75/40/30	Язык телячий отварной, подаётся с горчицей и хреном <i>Boiled veal tongue, served with mustard and horseradish</i>	550.00
135	Брускета с печенью трески на тостированном томатном багете <i>Cod liver bruschetta on toasted tomato baguette</i>	340.00
120/50/5	Мясное ассорти из пармской ветчины, говядины «Брезаола» и сыровяленной «Коппа» с дыней <i>Assorted meat platter: Parma ham with Bresaola beef and Coppa ham with melon</i>	790.00
120/40/20	Тартар из говяжьей вырезки с пармезаном и каперсами <i>Beef tenderloin tartare with parmesan cheese and capers</i>	850.00
250	Ассорти из солений и маринованных овощей <i>Assorted pickles vegetables</i>	490.00
150	Ассорти из грибов <i>Assorted mushrooms</i>	490.00
200/200/25	Сырная тарелка с медом и сырными палочками <i>Cheese plate with honey and cheese sticks</i>	1190.00

## Салаты *Salads*

190	Салат «Греческий» с сыром «Фета», свежими овощами и оливками, заправленный лимонным соусом <i>Greek salad with Feta cheese, fresh vegetables, olives and lemon dressing</i>	610.00
170	Салат рукола с жареными тигровыми креветками в перечно-имбирном соусе <i>Arugula salad with grilled tiger shrimps and pepper-ginger sauce</i>	990.00
95/40/20/100	Теплый салат с жареными морскими гребешками и спаржей гриль, подаётся с соусом из эстрагона и томатов <i>Warm salad with scallops and grilled asparagus, served with tomato-estragon sauce</i>	1250.00
120	Салат «Романов» с соусом «Цезарь» <i>Romanov salad served with Cesar sauce</i> с куриным филе <i>with chicken fillet</i>	610.00
185/40	с креветками <i>with shrimps</i>	790.00
150/40	с лососем горячего копчения на можжевеловых ягодах <i>with juniper berry hot smoked salmon</i>	740.00
	Классический салат «Оливье» <i>Classical Olivier salad</i>	
125/35	с телячьим языком <i>with veal tongue</i>	540.00
135/30	с мясом краба <i>with crab meat</i>	950.00
180	Салат с ростбифом, жареными вешенками и соусом «Терияки» <i>Roast beef salad with fried mushrooms and Teriyaki sauce</i>	890.00
175/10	Салат из свежих овощей с моцареллой, чипсами из сыра «Пармезан» и соусом из базилика и гуакамоле <i>Fresh vegetable salad with mozzarella, parmesan chips and basil guacamole sauce</i>	640.00
160	Салат с мясом Камчатского краба, авокадо, припущенной спаржей, салатом рукола, заправляется соусом из орехового масла и маракуйи <i>Salad with Kamchatka crab meat, avocado, asparagus, arugula salad, dressed with walnut sauce and passion fruit</i>	1250.00

## Горячие закуски *Hot appetizers*

90/50	Кокиль из крабов с овощным жульеном <i>Crab and vegetable casserole</i>	990.00
120/75	Морской гребешок, жаренный на гриле. Подаётся на пюре из тыквы с имбирно-перечным соусом <i>Grilled scallop served with mashed pumpkin and ginger-pepper sauce</i>	1190.00
250/75/30	Традиционные пельмени с бульоном <i>Traditional Russian dumplings with broth</i>	690.00
150/28	Русские блины на выбор: с джемом, мёдом, сметаной <i>Russian pancakes served with your choice: jam, honey or sour cream</i>	300.00
45/1	Пирожки в ассортименте <i>Assorted pies</i>	150.00

## Супы *Soups*

300/35	Суп-крем из тыквы с кедровыми орешками и кремом из гуакамоле <i>Creamy pumpkin soup with cedar nuts and guacamole cream</i>	490.00
250/25	Суп-крем из белых грибов <i>Creamy porcini soup</i>	490.00
250/25	Борщ со сметаной <i>Russian borsch with sour cream</i>	450.00
250	Густой суп-гуляш с картофелем и сладким перцем <i>Soup goulash with potatoes and belle pepper</i>	590.00
250/30	Суп-лапша домашняя с куриным филе <i>Homemade noodle soup with chicken fillet</i>	450.00
250	Суп «Курляндский» с лососем, фенхелем и луком-порей <i>Soup «Kurlyandskiy» with salmon, fennel and leek</i>	550.00
250	Солянка мясная <i>Russian meat solyanka</i>	450.00

## Паста и ризотто

### *Pasta & Risotto*

220/30	Спагетти «Карбонара» с беконом и сыром «Пармезан» <i>Spaghetti «Carbonara» with bacon and Parmesan cheese</i>	740.00
210/30	Папарделле с белыми грибами и вялеными томатами <i>Pappardelle with ceps and dried tomatoes</i>	850.00
255/30	Тальятелле с тигровыми креветками в сливочно-шафрановом соусе <i>Tagliatelle with tiger shrimps and creamy saffron sauce</i>	950.00
240	Рисовая лапша в тайском стиле с овощами и морепродуктами <i>Thai-style rice noodles with vegetables and seafood</i>	740.00
220/40	Пенне с лососиной в сливочном соусе <i>Penne with salmon, cream souce and parmesan cheese</i>	980.00
170/30	Ризотто с тыквой и овощами <i>Risotto with pumpkin and vegetables</i>	510.00
190/95/40	Ризотто с креветками и мидиями <i>Risotto with shrimps and mussels</i>	1150.00

## Блюда из мяса и птицы

### *Meat and poultry dishes*

150/140/50	Филе говядины, подаётся с жареным мини картофелем, молодыми овощами и соусом красное вино <i>Beef fillet served with fried mini potatoes, young vegetables and red wine sauce</i>	1290.00
200/50/ 100	Рибай стейк из мраморной говядины, подаётся с картофелем стейк фри и соусом из красного вина <i>Marbled beef Ribeye steak served with potatoes and red wine sauce</i>	1900.00
100/100/80	Бефстроганов из говяжьей вырезки, подаётся с картофельным пюре и луком фри <i>Beef stroganoff served with mashed potatoes and onion fries</i>	990.00
140/120/50	Жареная баранина на косточке с овощным тальятелле и соусом с розмарином <i>Grilled lamb chops with vegetable tagliatelle and rosemary sauce</i>	1900.00
180/50/140	Котлета из говядины с луком и беконом, подаётся с жареными овощами и томатным соусом <i>Beef cutlet with onions and bacon, served grilled vegetables and tomato sauce</i>	850.00
190/50/130	Куриные рубленые котлеты с горчичным соусом, подаются с запеченным луком порей и черри томатами <i>Chicken cutlet with mustard sauce, served with baked leek and cherry tomatoes</i>	750.00
150/70/50	Котлета по-киевски, подаётся с печеными яблоками и картофелем пай <i>Chicken Kiev cutlet with baked apples and shoestring fries</i>	890.00
140/110/35	Отбивная из свиной вырезки жаренная с пармезаном, подаётся со спаржей и лимоном <i>Pork chop fried with parmesan served with asparagus and lemon</i>	740.00

## Блюда из рыбы

### *Fish Dishes*

325	Касероль из морепродуктов с сыром Моцарелла и соусом Биск <i>Seafood Casserole with mozzarella cheese and Bisque sauce</i>	1140.00
1шт. /215/50	Стерлядь целая, прокопчённая на ольховых опилках, подаётся с молодыми овощами и соусом «Биск» <i>Sterlet fish smoked with alder sawdust, served with young vegetables and bisque sauce</i>	2200.00
250/50/40	Скампии на гриле с салатом пак-чой и чесночно-базиликовым соусом <i>Grilled scampi with pak choi salad, garlic and basil sauce</i>	1250.00
120/ 140/45/50	Биточки из трески со шпинатом и икорным соусом <i>Cod fish cakes with spinach and caviar sauce</i>	710.00
250/115	Дорадо на гриле, жареная целиком, подается со спаржей <i>Grilled dorado fish served with asparagus</i>	1090.00
470/32/50	Морской сибас, запеченный с картофелем и томатами, подается с соус Вьерж <i>Sea bass, baked with potatoes and tomatoes, served with Vierge sauce</i>	990.00
140/185/45	Филе сёмги , подаётся со шпинатом ,спаржей и соусом тар тар <i>Grilled salmon fillet with spinach and asparagus</i>	1140.00

## Блюда на гриле *Grilled dishes*

140	Филе лосося <i>Salmon fillet</i>	840.00
125	Куриное филе <i>Chicken fillet</i>	550.00
150	Стейк из филе говядины <i>Beef fillet steak</i>	990.00
200	Рибай стейк <i>Ribeye steak</i>	1900.00

## Гарниры *Side Dishes*

150	Картофель по-домашнему, запечённый с паприкой <i>Baked potatoes with paprika</i>	300.00
150	Картофельное пюре <i>Mashed potatoes</i>	250.00
150	Рис отварной <i>Boiled rice</i>	250.00
150	Овощи, жаренные на гриле: перец, цукини, баклажан, помидоры <i>Grilled vegetables: bell pepper, zucchini, eggplant, tomatoes</i>	300.00
150	Шпинат, жаренный с луком <i>Fried spinach with onions</i>	350.00
150	Гречка, жаренная с луком, морковью и беконом <i>Buckwheat fried with onions, carrots and bacon</i>	300.00

# Десерты

## Desserts

110	«Шоколадный Альказар» Шоколадный бисквит с миндалем и ганашем <i>"Chocolate Alcazar"</i> <i>Chocolate sponge cake with almonds and ganache</i>	440.00
150	«Новая Каледония» Суфле из карамелизованных ананасов и бананов <i>New Caledonia - caramelized pineapple &amp; banana soufflé</i>	440.00
150	Кофейный Эстерхази <i>Coffee Esterházy cake</i>	440.00
150	Шоколадный торт Белис <i>Baileys chocolate cake</i>	490.00
160	«Русский медовик» с йогуртовым мороженым <i>Russian honey cake with yoghurt ice cream</i>	440.00
150	«Трилогия» - мусс из трёх видов шоколада на марципановом бисквите <i>Trilogy - triple layer chocolate mousse on marzipan biscuit</i>	440.00
165	Американский сырный торт с ванильным и фруктовым соусом <i>American cheesecake with vanilla and fruit sauce</i>	490.00
150	Миндальный рулет с ванильным кремом, фруктами и манго-маракуйя соусом <i>Almond roll with vanilla cream, fruits and mango-passion fruit sauce</i>	490.00
190	Яблочный штрудель с мороженым «Ванильный бурбон» <i>Apple strudel with vanilla sauce and vanilla ice cream</i>	490.00
150	Классическое Тирамису с бисквитом «Савоярди» <i>Classic Tiramisu with Savoirdi biscuits</i>	490.00
130/25/25	Свежие лесные ягоды: клубника, малина, ежевика, голубика. <i>Fresh berries: strawberry, raspberry, blackberry, blueberry</i>	1190.00
250	Ассорти свежих фруктов <i>Assorted fresh fruits</i>	490.00
217	Ассорти мороженого или шербета в медовой корзиночке <i>Assorted ice cream or sorbet in a honey basket</i>	790.00



## Безалкогольные напитки

### *Soft drinks*

250/750	«Сан Бенедетто» газированная/негазированная, Италия <i>«San Benedetto» sparkling/still, Italy</i>	250/450
330/750	«Перье» газированная, Франция <i>«Perrier» sparkling , France</i>	300/450
330/500	«Петр 1» негазированная, Россия <i>«Peter 1» still, Russia</i>	200/300
250/750	«Энхель H2» водородная <i>«Enhel H2» hydrogen</i>	350/550
250	«Байкал» негазированная, газированная, Россия <i>«Baikal» still, sparkling, Russia</i>	200
330	«Боржоми», Грузия <i>«Borjomi», Georgia</i>	300
250	Тоник <i>Tonic</i>	200
330	Кока-кола, Кока-кола zero <i>Coca-Cola , Coca-Cola zero</i>	250
250	Морс клюквенный <i>Cranberry drink</i>	200

## Лимонады

### *Lemonades*

300	Яблоко-Розмарин <i>Apple-Rosemary</i>	400
300	Пряная клюква <i>Spicy cranberry</i>	400
300	Имбирный лимонад <i>Ginger lemonade</i>	400
300	Классический цитрусовый <i>Classic citrus</i>	400
300	Грушевый лимонад <i>Pear lemonade</i>	400
300	Тропический лимонад <i>Tropical lemonade</i>	400
300	Мохито б/а <i>Mojito non-alcoholic</i>	400
300	Апероль б/а <i>Aperol non-alcoholic</i>	400

## Молочные коктейли *Milkshakes*

300	Ванильный <i>Vanilla</i>	350.00
300	Шоколадный <i>Chocolate</i>	350.00
300	Клубничный <i>Strawberry</i>	350.00

## Свежевыжатые соки *Freshly squeezed juices*

250	Сок апельсина <i>Fresh orange juice</i>	350.00
250	Сок грейпфрута <i>Fresh grapefruit juice</i>	350.00
250	Сок моркови <i>Fresh carrot juice</i>	350.00
250	Сок ананаса <i>Fresh pineapple juice</i>	500.00
250	Сок яблока <i>Fresh apple juice</i>	350.00
250	Сок сельдерея <i>Fresh celery juice</i>	350.00

## Чай из свежих ягод и фруктов *Tea with fresh fruits and berries*

450	Имбирный чай <i>Ginger tea</i>	550.00
450	Чай с яблоками и корицей <i>Tea with apple and cinnamon</i>	550.00
450	Клюквенный чай <i>Cranberry tea</i>	550.00
450	Облепиховый чай <i>Buckthorn tea</i>	550.00
450	Малина - Мята <i>Raspberries – Mint tea</i>	550.00

## Листовой чай TWG

### *Twg tea*

600	Английский завтрак <i>English Breakfast</i>	490.00
600	Французский Эрл Грей <i>French Earl Grey</i>	490.00
600	Дарджилинг <i>Darjeeling</i>	490.00
600	Ганпаудэр суприм <i>Gunpowder supreme</i>	490.00
600	Королева Жасмин <i>Jasmine Queen</i>	490.00
600	Выходные в Москве <i>Weekend in Moscow</i>	490.00
600	Фруктовая гора <i>Fruit mountain</i>	490.00
600	Молочный улун <i>Milk Oolong</i>	490.00

### Чай на травах

#### *Herbal tea*

600	Чай черный с чабрецом <i>Tea with thyme</i>	490.00
600	Русские традиции <i>Russian tradition</i>	490.00
600	Шиповник <i>Rose hip</i>	490.00
600	Цветы Ромашки <i>Chamomile flowers</i>	490.00
600	Марокканская мята <i>Moroccan mint</i>	490.00
600	Цветки липы <i>Linden tea</i>	490.00
600	Огненная вишня <i>Fire cherry</i>	490.00

## Кофе *Coffee*

40	Эспрессо <i>Espresso</i>	250.00
200	Американский кофе <i>American coffee</i>	280.00
40	Кофе без кофеина <i>Decaffeinated Coffee</i>	280.00
80	Двойной эспрессо <i>Double Espresso</i>	350.00
80	Двойной эспрессо без кофеина <i>Double Espresso Decaffeinated</i>	350.00
200	Капучино классический <i>Cappuccino classic</i>	300.00
200	Кофе латте макиато классический <i>Coffee Latte Machiato classic</i>	300.00
180	Горячий шоколад <i>Hot chocolate</i>	390.00

## Пиво / Beer

### Разливное пиво / Draught beer

500	Жигули барное , Россия	350.00
300	<i>Zhiguli beer, Russia</i>	300.00
500	Кромбахер Хелл, Германия	450.00
300	<i>Krombacher Hell, Germany</i>	400.00

### Бутылочное пиво / Bottled beer

330	Будвайзер, Чехия <i>Budwieser, Czech Republic</i>	390.00
355	Корона Экстра, Мексика <i>Corona Extra, Mexico</i>	390.00
330	Жигули барное, Россия <i>Zhiguli beer, Russia</i>	300.00
330	Эрдингер нефильтованное, Германия <i>Erdinger Weissbier, Germany</i>	390.00
330	Клаусталер безалкогольное, Германия <i>Clausthaler Non-Alcoholic, Germany</i>	390.00