



# LUNCH TIME

12:00  

---

17:00





# САЛАТЫ ЗАКУСКИ

— Salads & Appetizer —



Классический салат «Цезарь»  
с куриной грудкой

*Classic «Caesar»  
with chicken breast*

150g ~180₹



Салат из свежих овощей  
и подпеченного баклажана

*Fresh vegetables and baked eggplant*

150g ~110₹





Традиционный салат  
«Сельдь под шубой»

*Traditional dressed herring salad*

150g ~120₹



Паштет из телячьей печени  
с гренками из чиабатты

*Veal liver pate and ciabatta toasts*

80/50g ~130₹



# СУПЫ

— Soups —

Хлеб:  
чиабатта, бородинский  
или деревенский

*Bread - ciabatta, rye bread or village bread*



50g ~20₺ / 200g ~60₺



Крем-суп из  
молодого зеленого горошка

*Green summer peas creamy soup*

250g ~130₺





Окрошка из свежих овощей  
с «Докторской» колбасой  
на квасе

*Okroshka with fresh vegetables,  
Doktorskaya bologna sausage and kvass*

250g ~110₹



Борщ  
с чесночной булочкой

*Borsch with a garlic bun*

250/20/45g ~140₹



Куриный бульон  
с фрикадельками и лапшой

*Chicken broth, noodles and meat-balls*

250/50g ~100₹



# ОСОБОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

— от шеф-повара —



Черные равиоли с тигровой креветкой  
и сибасом в сливочном пряном соусе  
с подкопченным лангустином

*Black ravioli with tiger shrimp and sea bass served  
with creamy spicy sauce with smoked langoustine*

280g ~590₺





Мидии, вонголе, мурманская треска,  
дальневосточный кальмар  
и креветка в пряном томатном супе

*Mussels, clam, cod, squid and shrimp in spicy tomato soup*

400g ~550₹



Томленые ребра  
мраморного бычка  
с соусом «Пеппер»

*Simmered beef ribs with pepper sauce*

235g ~590₹



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

— Hot dishes —



Речная форель, обжаренная на гриле  
с тархуном и травами

*River trout, grilled with a tarragon and herbs*

200g ~ 290₺





Люля-кебаб из баранины  
с томатным соусом

*Lamb Lulah Kebab with tomato sauce*

120/30g ~230₺



Кабачки,  
фаршированные рубленным мясом,  
с томатами и моцареллой

*Stuffed marrow squash with tomatoes and mozzarella*

150/90g ~210₺



Лапша из бобов мунг  
с овощами в соусе «Терияки»

*Mung beans noodles with vegetables in teriyaki sauce*

250g ~250₺



Домашние мясные котлеты  
с грибным соусом

*Home-made meat cutlets with mushroom sauce*

140/30g ~180₺

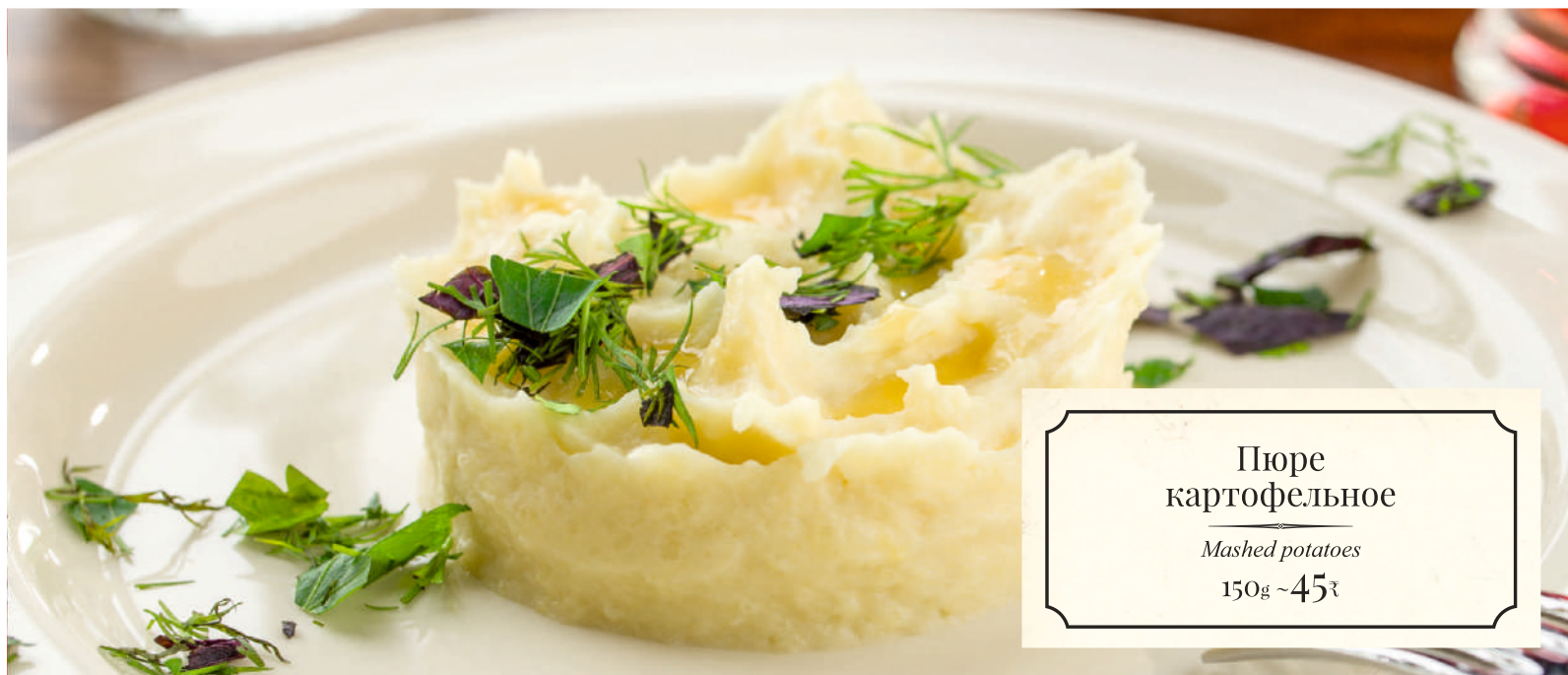




Киноа с томатами  
и соусом «Сашими»

*Quinoa with tomatoes and sashimi sauce*

150g ~90₺



Пюре  
картофельное

*Mashed potatoes*

150g ~45₺



Овощи  
на пару

*Steamed vegetables*

150g ~70₺



# ДЕСЕРТЫ ВЫПЕЧКА

— Desserts —

Сливочное мороженое с арахисом,  
карамелью и шоколадом

*Ice cream with peanut,  
caramel and chocolate*



50g ~100₹



Морковный  
торт

*Carrot cake*  
120g ~100₹





Кутаб  
с аджапсандали  
*Qutabs with ajapsandali*  
100g ~90₹



Кокосовое  
печенье  
*Coconut cookies*  
30g ~60₹



# НАПИТКИ

— Potables —

## Игристые вина и Спритцы

Мартини Просекко | Италия  
*Martini Prosecco, Italy 187ml ~ 290₺*

Мартини Асти | Италия  
*Martini Asti, Italy 187ml ~ 390₺*

Апероль Спритц | биттер Апероль, просекко, содовая  
*Aperol Spritz 450ml ~ 290₺*

Спритц 007 | сухой вермут, джин, просекко, содовая, оливки  
*Spritz 007 450ml ~ 290₺*

## Вина по бокалам

Кастеллино Бьянко | n/сухое, Италия  
*Castellino Bianco, semi-dry, Italy 100ml ~ 120₺*

Кастеллино Россо | n/сухое, Италия  
*Castellino Rosso, semi-dry, Italy 100ml ~ 120₺*





## Пиво

---

Харп | Ирландия  
*Harp*  
500ml ~ 330₹

Гинесс  
*Guinness*  
250ml ~ 230₹

Майзельс Вайс Ориджинал бутылочное | Германия  
*Maisels Weisse*  
500ml ~ 320₹

## Согревающие коктейли

---

Медовый Грог | *Honey Grog* 250ml ~190₹

Глинтвейн на белом/красном вине  
*Mulled white/red wine* 250ml ~190₹

## Компоты и морсы

---

Клюквенно-брусничный  
*Cranberry-lingonberry* 250ml ~40₹

Яблочный | *Apple* 250ml ~40₹

Облепиховый | *Seabuckthorn* 250ml ~40₹

## Лимонады

---

Классический лимонад | *Classic lemonade*  
450ml/1l | ~190₹/~400₹  
сок лимона, лаймовый кордиал, свежая мята, лимон, содовая

Джорджия | *Georgia*  
450ml/1l | ~190₹/~400₹  
домашний сироп тархун, лимонный фреш, компот из яблока и крыжовника

## Природная минеральная вода

---

Аква Панна | Италия, *Aqua Panna* 250ml ~190₹

Сан-Пеллегрино  
Италия, *San Pellegrino sparkling* 250ml ~190₹

## Свежевыжатые соки

---

Апельсиновый | *Orange* 250ml ~160₹

Яблочный | *Apple* 250ml ~160₹

Морковный | *Carrot* 250ml ~160₹

## Кофе

---

\*Вы можете взять кофе с собой | *You can take a coffee to go*

Эспрессо | *Espresso* 30ml ~70₹

Американо | *Americano* 160ml ~70₹

Капучино | *Cappuccino* 210ml ~100₹

Латте | *Latte* 250ml ~110₹

Какао с маршмеллоу | *Cocoa with marshmallow* 250ml ~110₹

Горячий шоколад | *Hot chocolate* 160ml ~110₹

Флэт Уайт | *Flat White* 250ml ~110₹

Двойной капучино | *Doppio Cappuccino* 320ml ~140₹

По вашему желанию любой кофе может быть  
приготовлен без кофеина и на соевом молоке

## Чай

---

Благородный Ассам | *Noble Assam* 400ml ~120₹

Эрл Грей | *Earl Grey* 400ml ~120₹

Цветок Жасмина | *Jasmine* 400ml ~120₹

Молочный Улонг | *Milk Oolong* 400ml ~120₹

## Авторский чай

---

Имбирный пряник  
пряный сироп, тимьян, лимонный фреш,  
имбирный микс, корица, анис  
*Ginger Cake Tea* 200ml ~190₹ 600ml ~290₹

Апельсиновый с имбирем, подаем  
с ароматным медом  
свежий апельсин, тимьян, имбирь, мята  
*Orange-ginger Tea* 200/30ml ~190₹ 600ml ~290₹

Клюквенный с мятой, подаем с медом и  
кедровыми орехами  
клюква, мята, черный чай, кедровый орех  
*Cranberry with mint Tea* 200/30ml ~190₹ 600ml ~290₹

Облепиховый, подаем с медом и  
грецким орехом  
облепиховый сироп, черный чай, грецкий орех  
*Sea-buckthorn Tea* 200/30ml ~190₹ 600ml ~290₹

Холодный облепиховый чай  
облепиховый сироп, сок лимона, настой Эрл Грей  
*Sea-buckthorn icetea* 1l ~400₹

\*Добавки к чаю | *You can add*

Манговое варенье с миндалём  
*Mango jam with almonds* 30g ~50₹



# АВТОРСКИЕ ЛИМОНАДЫ

— Lemonades —



## Лимонад «Апельсиновый с имбирем»

*Orange lemonade with ginger*

пюре апельсина, имбирный микс,  
сок лимона, сахарный сироп,  
мята свежая,  
корень имбиря, содовая

450ml/1l | ~190₽/~400₽

## Лимонад «Ягодный»

*Berry lemonade*

пюре красной смородины,  
пюре клубники, сок лимона,  
клюква, свежая мята, содовая

450ml/1l | ~190₽/~400₽

## Лимонад «Огуречный»

*Cucumber lemonade*

сироп огурца, лаймовый кордиал,  
сок лимона, свежий огурец, содовая,  
биттер «Ангорстура»

450ml/1l | ~190₽/~400₽

## Лимонад «Малина-Базилик»

*Raspberry-Basil*

малиновое пюре,  
базиликовый сироп,  
лимонный сок, содовая.

450ml/1l | ~190₽/~400₽



# ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕТ *с вином*



## Сет 1

Тартар из телячьей вырезки  
с каперсами и коньяком



Телячьи щеки из фермерской говядины  
в пряном гранатовом соусе



Десерт «Павлова»  
с муссом из белого шоколада и ягодами



Вино Кьянти «Флор де Винья»  
Азьенде Уджиано, Италия



## Сет 2

Тартар из лосося  
с огурцом



Треска с паровыми овощами  
и соусом «Шардоне»



Домашний тирамису



Вино Домен де ля Гренодь, Ле Греноуиль,  
Мускаде-севр э мейн, Франция



2990.-

цена за сет на одного гостя  
с бутылкой вина



1390.-

цена за сет на одного гостя  
с бокалом вина

Вы можете комбинировать сеты.  
Подробности у официанта