

3AKYCK*I*STARTERS

АССОРТИИЗ ЕВРОПЕЙСКИХ ЗАКУСОК

Гигантские оливки и маслины, сыровяленая Тоскана и грудка индейки, пармская шейка, сыр Бри и Фета, вяленые томаты, плоды каперсов

Assorted european starters

1400 P.

270





ТАРЕЛКА ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ

Грана Падано, Дор блю, Бри, виноград, клубника, грецкий орех, липовый мёд

European cheese platter

1 215

1200 P.











ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Хрустящие солёные огурчики, малосольные томаты черри, квашеная капуста

480 P.

300

Homemade pickles





ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

390 P.

Сладкие томаты, болгарский перец, хрустящие огурчики и редис, зелень

å 240

Fresh vegetable platter



ХЛЕБНОЕ ПЛАТО

из трёх видов хлеба с пряным сливочным маслом

Bread platter of three types of bread with herb butter

350 P.

190



МАЛОСОЛЬНАЯ СЕЛЁДОЧКА

Малосольная селёдочка в маринаде по собственной рецептуре на крафтовом хлебе ...

220

390 P.

с семечками, с тёплым картофелем и красным лучком



Lightly salted herring











ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

520 P.

с каперсами, маринованным огурчиком, красным луком, соусами ворчестер и шрирача, с пастеризованным желтком, сыром Грана Падано. Подаётся с ремесленным хлебом

160

Beef tartare with capers, pickled cucumber, red onion, Worcestershire and Sriracha sauces, pasteurized egg yolk, and Grana Padano cheese. Served with artisan bread



ДЕРЕВЕНСКОЕ САЛО

с зелёным лучком на ломтиках крафтового хлеба с семечками

Rustic salo

450 P.

100

Entry)

БРУСКЕТТА С КОПЧЁНЫМ УГРЁМ,

640 P.

жареными шампиньонами и баклажанами, сладким томатом, зелёным лучком и кунжутом, соусом Унаги на крафтовом хлебе со сливочной намазкой

200

Bruschetta with smoked eel, fried champignons and eggplant, sweet tomato, green onion and sesame, Unagi sauce on craft bread with cream spread





БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ.

530 P.

сладким томатом, перьями красного лука, листьями зелёного базилика на крафтовом хлебе со сливочной намазкой

200

Bruschetta with stracciatella, sweet tomato, red onion feathers, green basil leaves on craft bread with creamy spread











САЛАТЫSALADS

ПОКЕ МИКС С ТУНЦОМ.

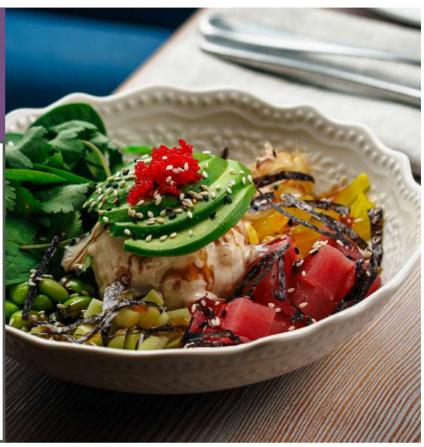
японским рисом, ломтиками авокадо и бобами эдамаме, томатами, хрустящим огурчиком и чукой, маринованным имбирём и дайконом, листьями молодого шпината и кинзы, икрой летучей рыбы, стружкой нори под соусами ореховым и Унаги

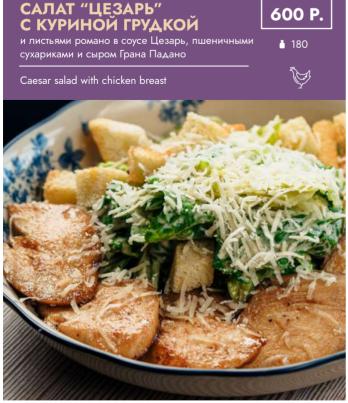
Poke mix with tuna, Japanese rice, avocado slices and edamame beans, tomatoes, crispy cucumber and chuka, pickled ginger and daikon, baby spinach and cilantro leaves, flying fish roe, and nori shavings topped with nut and unagi sauces

1100 P.

330













Caesar salad with shrimps

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

510 P.

с листьями шпината и романо, слайсами зелёного яблока, бланшированным брокколи, бобами эдамаме, хрустящим огурчиком, листьями базилика

i 190

и кинзы под оливково-соевым соусом с добавлением соуса Унаги и сока лайма



Green salad with spinach and romaine leaves, green apple slices, blanched broccoli, edamame beans, crispy cucumber, basil leaves and cilan tro under olive-soy sauce with the addition of Unagi sauce and lime juice





САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ.

750 P.

томатами черри, авокадо, руколой, сыром Грана Падано под оливковым маслом

i 230

Salad with shrimps, cherry tomatoes, avocado, arugula, Grana Padano cheese under olive oil.



САЛАТ С ТУНЦОМ.

маринованным яйцом, сладкими томатами

и бобами эдамаме, листьями шпината, романо

и кинзы под ореховым соусом с Унаги

и соком лайма

600 P.

190



Tuna Salad with Marinated Egg, Sweet Tomatoes and Edamame Beans, Spinach, Romaine and Cilantro Leaves, Dressed with Unagi Walnut Sauce and lime juice





ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ,



520 P.

болгарским перчиком и цукини, листьями айсберга под соусом Цезарь

i 210

Warm salad with beef, bell pepper and zucchini, iceberg leaves under Caesar sauce.













ЗАПЕЧЁННЫЙ КАМАМБЕР

с клюквенным конфитюром. Подаётся с подсушенным крафтовым хлебом

Baked Camembert with cranberry confiture. Served with toasted craft bread

970 P.

215





ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ

с соусом сливочный чили

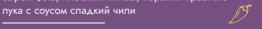
Shrimps in a crispy crust

780 P.

i 150







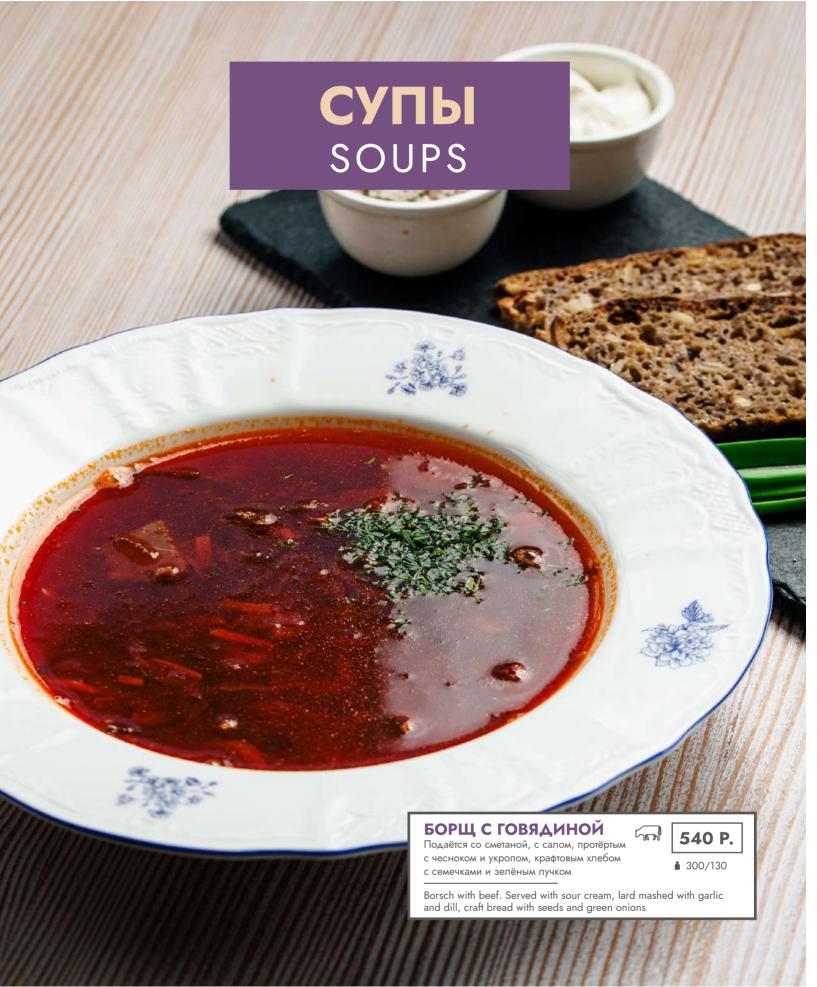
Thai style eggplant with crispy cucumbers and sweet tomatoes, feta cheese, coriander leaves, red onion feathers with sweet chili sauce











ЧЕЧЕВИЧНЫЙ

на курином бульоне с копчёным маслом

Lentil soup with chicken bouillon and smoked butter

260 P.

300





TOM ЯМ с креветками, кальмарами и мидиями, сладкими томатами, вешенками, чили и листьями кинзы по классическому тайскому рецепту. Подаётся с рисом

720 P.

å 300/150





КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ ФО,

280 P.

половинкой варёного яйца и хрустящими сухариками

340

Chicken soup with Fo noodles, half a boiled egg and crispy crackers



Tom yam









РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

и шампиньонами с трюфельной пастой и сыром Грана Падано

Risotto with porcini mushrooms and champignons with truffle paste and Grana Padano cheese

700 P.

250



СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРАМИ, МИДИЯМИ

и лососем в томатном соусе и с сыром Грана Падано

Spaghetti with shrimps, squid, mussels and salmon in tomato sauce and Grana Padano cheese

1000 P.















СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

с беконом и пастеризованным желтком, с сыром Грана Падано

Spaghetti Carbonara with bacon and pasteurized egg yolk, with Grana Padano cheese.

620 P.

280



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КУРИНЫМ ФИЛЕ,



690 P.

белыми грибами и шампиньонами в сливочном соусе с трюфельной пастой, с сыром Грана Падано

290

Tagliatelle with chicken fillet, porcini mushrooms and champignons in a creamy sauce with truffle paste, with Grana Padano cheese















КОТЛЕТА "ПОЖАРСКАЯ"

с картофельным пюре и трюфельным соусом

Pozharskaya cutlet with mashed potatoes and truffle sauce.

490 P.















БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с шампиньонами на картофельном пюре и солёными огурчиками

Beef stroganoff

960 P.

300

КОТЛЕТЫ ИЗ СУДАКА

с бланшированным брокколи и сливочным чили соусом

Pike perch cutlets with blanched broccoli and creamy chili sauce

820 P.

å 250



СУДАК ПО-ТАЙСКИ

с хрустящими баклажанами, цукини, болгарским перцем, репчатым луком, листьями кинзы и кунжутом в соусе тайский чили и терияки

Thai-style pike perch with crispy eggplant, zucchini, bell pepper, onion, coriander leaves and sesame seeds in Thai chili and teriyaki sauce.

810 P.















МЕДОВИК

с карамельно-сливочным кремом

Medovik (honey cake)

340 P.

i 180

МИЛЬФЕЙ "НАПОЛЕОН"

с заварным сливочно-ванильным кремом

200

480 P.

Milfeaule "Napoleon" with custard vanilla cream







КРЕМ-БРЮЛЕ

с хрустящей корочкой из тростникового сахара

Creme brulee

320 P.

150

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Апельсины, виноград, груши, киви, яблоки Наличие и ассортимент сезонных фруктов уточните у официанта 1200 P.









