



Меню

Стартеры

Фото – ассорти из оливок, Ассорти из маринованных морепродуктов, Ассорти Хумусов

Устрицы:

Дальневосточная №1 50г – 320 ₹

Дальневосточная №2 50г – 230 ₹

Ассорти из оливок и вяленых томатов 70г — 350 ₹

Ассорти из маринованных морепродуктов (из кальмара, мини осьминога и креветки) 130г — 350 ₹

Ассорти хумусов (баклажан, нут, дзадзыки) 185г— 480 ₹

Соус Дзадзыки на основе греческого йогурта 160 г — 450 ₹

Хумус из нута с добавлением кунжутной пасты 160 г — 470 ₹

Хумус из печёного баклажана с пикантными специями 160г — 470 ₹

Ассорти брускетт (Баклажан, Вителло Тоннато, Мортаделла, Лосось) 200г — 950 ₹

Брускетты с баклажаном и томатами конфи 200г — 530 ₹

Брускетты Вителло Тоннато с каперсами 100г — 550 ₹

Брускетты с мортаделлой и нежной страчателлой 100г — 575 ₹

Брускетты с лососем и сливочным сыром 100г — 680 ₹

Холодные закуски

Фото – Севиче из сибаса, Карпаччо из тунца, Карпаччо из печеной свеклы

Запечённый перец Рамиро фаршированный кремом из феты и печеным баклажаном 260г — 480 ₹

Вителло Тоннато 105г — 850 ₹

Паштет из пулярки с чатни из сливы 140г — 750 ₹

Форшмак из сельди с отварным мини-картофелем и гренками из бородинского хлеба 230г — 640 ₹

Филе сельди пряного посола с молодым картофелем 120г — 650 ₹

Севиче из сибаса в цитрусовом соусе 150г — 1050 ₹

Карпаччо из марокканского осьминога 70г— 1100 ₹

Карпаччо из говядины с рукколой и сыром пармезан 100г — 750 ₹

Карпаччо из тунца с гуакамоле 120г — 650 ₹

Карпаччо из печеной свеклы с рукколой и козьим сыром 210г — 570 ₹

Ассорти из тартаров (Из тунца, лосося и сибаса) 112г — 850 ₹

Тартар из говядины с картофелем фри и муссом из пармезана 70г — 880 ₹

Тартар из лосося с авокадо и соусом понзу 100г — 850 ₹

Тартар из тунца с огурцами и перепелиным яйцом 120г — 850 ₹

Тартар из печёных овощей с козьим сыром 80г — 640₹

Антипасти на двоих (Брезаола, Салями Милано, Салями пепперони, Мортаделла, сыр Чеддер, Камамбер, Горгонзола, Гриссини, Оливки, Вяленые томаты, Виноград) 400г — 1750 ₹

Сырное Ассорти — (горгонзола, камамбер, чеддер, пармезан) 180г — 850 ₹

Салаты

Фото – Цезарь с курицей, Теплый салат с тунцом, Салат с камчатским крабом

Цезарь с курицей 200г / с креветками 180г — 680
₽/760 ₽

Оливье Аля Руссо С фермерским цыпленком / С
слабосоленным лососем 200г — 560 ₽/680 ₽

Томаты Марио (Узбекские томаты, лук, базилик)
200г — 660₽

Зелёный салат (Микс салат с авокадо и огурцами)
140г — 550₽

Страчателла Капрезе 150г — 650 ₽

Салат Греческий 250г— 750 ₽

Салат с дегидрированной свеклой Огурцом и
сливочным сыром 240г — 560р

Салат с хрустящими баклажанами с сыром
страчателла 190г — 680 ₽

Руккола с креветками 150г — 820 ₽

Теплый салат с тунцом и молодым картофелем
200г — 870₽

Салат с камчатским крабом С огурцами,
перепелиным яйцом и домашним майонезом 150г —
880 ₽

Теплый салат с морепродуктами 160г — 870₽

Сковороды:

Фото – с кальмаром

С Кальмаром 200г — 850 ₽

С Креветками 200г — 870 ₽

С Мидиями 200г — 950 ₽

С Гребешками 180г — 1150 ₽

Горячие закуски

*Фото – Пармиджано баклажано, Запеченный
гребеошк, запеченая моцарелла,*

Цукини фри С соусом дзадзыхи 130\30г — 480 ₽

Креветки Темпура С картофелем фри и соусом
тартар 120\100\30г — 850 ₽

Кольца кальмара С соусом тартар 75\30г —
680 ₽

Пармиджано Баклажано 200г — 520 ₽

Запеченный костный мозг С соусом чимичури и
грёнками 380г — 950 ₽

Запеченный гребешок с белыми грибами 75г
— 1100₽

Запеченная моцарелла с грёнками в томатном
соусе 150\100 г — 850 ₽

Пицца

*Фото – груша – горгонзола, Пицца мортаделла-
шпинат, Пицца с баварскими колбасками*

Пепперони 380г — 750 ₽

Маргарита 400г — 720 ₽

Сырный Цыпленок 400г — 850 ₽

Пицца с лесными грибами 380г — 850 ₽

Пицца четыре сыра 380г — 850 ₽

Пицца груша – горгонзола 380г — 950 ₽

Пицца Болоньезе 450г — 870 ₽

Пицца с мортаделлой и страчателлой 380г —
880 ₽

Пицца с баварскими колбасками 400г— 870 ₽

Пицца с морепродуктами 470г - 1100₽

Фокача с розмарином 150г – 300 ₽

Фокача с чесноком 140г – 300 ₽

Фокача с пармезаном 160г – 350 ₽

Фокача с томатами 220г – 350₽

Хлебная корзина 250г – 300 ₽

Ризотто

Фото – с лесными грибами

Ризотто с лесными грибами 230г — 750 ₺

Ризотто с морепродуктами 200г — 830 ₺

Ризотто четыре сыра 230г — 750 ₺

Супы

Фото – фирменный борщ

Тыквенный суп *С сыром страчателла* 260г — 560 ₺

Суп из лесных грибов *С домашней лапшой* 350г — 650 ₺

Фирменный борщ от шефа с говядиной
(подаётся со сметаной, зеленью, гренками, горчицей и салом) 300\100г — 880 ₺

Куриный суп *С домашней лапшой* 360г — 650 ₺

Суп Каччуко *(ассорти из морской рыбы с креветками и кальмаром)* 400г — 960 ₺

Бургеры

Фото – двойной чизбургер

Двойной чизбургер *с картофелем фри* 350г — 950 ₺

Бургер с ягненком *С картофелем фри* 350г — 1250

Горячие блюда из рыбы и морепродуктов

Фото – запеченное филе сибаса, Филе тунца

Запечённое филе сибаса *с мидиями, молодым картофелем и оливками* 220г — 1350 ₺

Рыбные котлеты "Средиземноморские"
120\150г — 1150 ₺

Филе трески по-сицилийски 220г — 1250 ₺

Филе тунца с овощным жульеном и кунжутным соусом 220\30г — 850 ₺

Кальмары по-сицилийски *Фаршированный ризотто с грибами* 110г — 650 ₺

Паста

Фото – Спагетти с морепродуктами, Паппарделле с щечками, Ригатонни с кальмаром в соусе биск

Спагетти Карбонара 350г — 680 ₺

Спагетти Алле Олле 210г — 520 ₺

Спагетти Болоньезе *С сыром страчателла* 300г — 745 ₺

Спагетти с морепродуктами 340г — 950 ₺

Спагетти помадори 350г — 550 ₺

Спагетти Качо-э-пеппе 270г — 650 ₺

Тальятелле с белыми грибами 350г — 820 ₺

Паппарделле с говяжьими щечками с овощным рагу 340г — 870 ₺

Букатини четыре сыра *(Горгонзола, чеддер, пармезан, моцарелла)* 320г — 780 ₺

Ригатони с кальмаром и креветками в соусе биск 400г — 740 ₺

Каламарата в соусе карбонара 285г — 780 ₺

Лингвини с морепродуктами в сливочном соусе запекается *и подаётся в фольге* 350г — 950 ₺

Равиоли

Фото – с рикоттой и шпинатом

Равиоли с рикоттой и шпинатом 200г — 650 ₺

Равиоли с креветкой и морским окунем 230г — 960 ₺

Равиоли с Ягненком *и соусом качо-э-пеппе* 230г — 780 ₺

Горячие блюда из мяса и птицы

Фото –Котлетта Меланезе, Запеченый в пергаменте фермерский цыпленок, Стейк пеканья

Медальоны из Телятины *В сливочно-грибном соусе и картофельным пюре* 210г — 1450 ₺

Стейк Ангус *С перечным соусом и полентой* 240г — 1750 ₺

Котлетта Меланезе *С микс салатом* 200г — 950 ₺

Телячьи щечки с картофельным пюре и муссом из пармезана 280г — 1350 ₺

Куриные котлеты *С картофельным пюре и маринованным огурцом* 140\120г — 840 ₺

Бефстроганов *С картофельным пюре* 270г — 1150 ₺

Чикенстроганов *С картофельным пюре* 270г — 860 ₺

Бифштекс *Из мраморной говядины с яйцом пашот и картофелем фри* 190\140\30г — 1150 ₺

Телячья печень по-венециански *С карамелизированным луком и картофельным пюре* 220г — 750 ₺

Ягненок по-деревенски *С брокколи и картофелем* 200\150г — 1850 ₺

Запечённый в пергаменте Фермерский цыпленок *С кукурузой и молодым картофелем* 200\140г — 1450 ₺

Чикен Меланезе *С картофельным пюре и грибным соусом* 330г — 880 ₺

Альтернативный стейк *(пиканья с картофельным пюре и перечным соусом)* 300\30г - 1550 ₺

Стейк Рибай *(с картофелем фри)* 300\130г - 3300 ₺

Гарниры

Картофель фри с сырным соусом 150\30г — 360 ₺

Картофельное пюре 150г — 300 ₺

Шпинат 140г — 540 ₺

Картофель по-деревенски 200г — 300 ₺

Овощи гриль 270 г — 580 ₺

Десерты

Фото –Чизкейк, Павлова, Наполеон

Панна Котта с ягодным соусом 130г — 490 ₺

Профитроли с кремом 200г — 540 ₺

Медовик 220г — 580 ₺

Шоколадный фондан 190г *с черникой* — 650 ₺

Чизкейк Нью Йорк 200г - 550 ₺

Тирамису 170г - 660 ₺

Анна Павлова 250г - 560 ₺

Канноли 127г – 450 ₺

Наполеон 250г - 580 ₺

Молочный трюфель с фундуком 15гр - 160 ₺

Апельсин в шоколаде 18 г - 160 ₺

Мороженное 50г *(Пломбир, Шоколад, Клубника)* – 250 ₺

Сорбет 50г *(Манго, Смородина, Лимон-Лайм)* - 250₺

Барное меню

Безалкогольные напитки

Вода Сенежская (б/газ, газ) --- 330/750 мл / 250-450 ₹

Мтаби --- 450 мл / 390 ₹

Кока-кола, Кока-кола зеро, Фанта --- 330 мл / 550 ₹

Тоник --- 250 мл / 550 ₹

Сок в ассортименте (яблоко, апельсин, томат, вишня, ананас) --- 200 мл / 380 ₹

Морс клюква --- 200/1000 мл / 250-750 ₹

Свежевыжатые соки

Апельсин, грейпфрут --- 200 мл / 450 ₹

Яблоко, морковь, сельдерей --- 200 мл / 450 ₹

Ананас --- 200 мл / 820 ₹

Безалкогольные коктейли

Домашние лимонады (Апельсиновый, Груша, Грейпфрут-розмарин, Тархун, Манго-Маракуйя, Малина-Лист Лайма, Ежевика-Миндаль-Кардамон) --- 300/1000 мл / 300-1050 ₹

Горячие напитки

Ристретто --- 15 мл / 210 ₹

Эспрессо --- 30 мл / 220 ₹

Эспрессо Доппио --- 60 мл / 260 ₹

Эспрессо без кофеина --- 30 мл / 330 ₹

Американо --- 120 мл / 260 ₹

Американо Доппио --- 240 мл / 280 ₹

Капучино --- 120 мл / 300 ₹

Капучино Крем-Брюле --- 120 мл / 330 ₹

Двойной капучино --- 240 мл / 390 ₹

Латте --- 150 мл / 310 ₹

Раф --- 240 мл / 360 ₹

Банановый Раф --- 240 мл / 360 ₹

Гляссе --- 150 мл / 370 ₹

Флэт Вайт --- 120 мл / 320 ₹

Сливочный кофе --- 150 мл / 350 ₹

Кофе по-ирландски --- 150 мл / 580 ₹

Кофе по-итальянски --- 150 мл / 520 ₹

Фильтр кофе --- 300 ₹

Холодный кофе

Карамельный Айс Латте --- 200 мл / 360 ₹

Бамбл кофе --- 150 мл / 360 ₹

Альтернативное молоко +100 ₹

Сироп в ассортименте +100 ₹

Чай

Ассам --- 500/900 мл / 360/480 ₹

Сенча --- 500/900 мл / 360/480 ₹

Жасмин --- 500/900 мл / 360/480 ₹

Эрл Грей --- 500/900 мл / 360/480 ₹

Ромашковый --- 500/900 мл / 360/480 ₹

Травяной сбор --- 500/900 мл / 360/480 ₹

Сочные ягоды --- 500/900 мл / 360/480 ₹

Иван-чай --- 500/900 мл / 360/480 ₹

Молочный улун --- 500 мл / 380₹

Женьшень улун --- 500 мл / 380 ₹

Пуэр --- 500 мл / 380 ₹

Те Гуаньинь --- 500 мл / 380 ₹

Добавки к чаю:

Мята, чебрец --- 80 ₹

Сайган дайля --- 80 ₹

Шалфей --- 60 ₹

Шиповник --- 60 ₹

Лимон --- 60 ₹

Мёд --- 60 ₹

Ягодный чай (500 мл)

Таёжный с шишками --- 520 ₹

Чёрная смородина с базиликом --- 450 ₹

Чай Клюква-мята --- 450 ₹

Имбирный с лимонграссом --- 450 ₹

Облепихово-клубничный --- 450 ₹

Алкогольные напитки

Аперитивы

Биттер Лигаре --- 40 мл / 380 ₹

Мартини (Бьянко, Россо, Экстра Драй, Фиеро) --- 75 мл / 520 ₹

Тет Де Шеваль Блан --- 75 мл / 440 ₹

Водка (40 мл)

Ортодокс --- 280 ₹

Царская Оригинальная --- 450 ₹

Белуга Нобл --- 400 ₹

Белуга Голд Лайн --- 850 ₹

Текила (40 мл)

Де Лос Дорадос Сильвер --- 420 ₹

Де Лос Дорадос Голд --- 420 ₹

Агавита Бланко --- 450 ₹

Граппа (40 мл)

Коктебель --- 380 ₹

Вите д'Оро Классика --- 600 ₹

Ром (40 мл)

Кул Скелетон --- 380 ₹

Оакхарт Ориджинал Спайсд Голд --- 400 ₹

Барсело Бланко --- 420 ₹

Барсело Империял --- 550 ₹

Джин (40 мл)

Би Джин Лондон Драй --- 370 ₹

Босфорд --- 380 ₹

Бомбей Сапфир --- 500 ₹

Бренди / Коньяк (40 мл)

Ной Араспел 3 года --- 420 ₹

Дербент 3 года --- 400 ₹

Рулле VS --- 760 ₹

Рулле VSOP --- 1050 ₹

Виски (40 мл)

Шотландия

Вильям Лоусонс --- 380 ₹

Блэк Рэм Бурбон Финиш --- 450 ₹

Фоулерс --- 400 ₹

Дюарс Вайт Лейбл --- 420 ₹

Дюарс Кариббиан Смуз 8 лет --- 480 ₹

Чивас Ригал 12 лет --- 790 ₹

Гленфиддик 12 лет --- 890 ₹

Макаллан 12 лет --- 1800 ₹

Ирландия

Джемесон --- 650 ₹

Тилинг Смол Бэтч --- 670 ₹

Америка

Джек Дэниелс --- 670 ₹

Олд Верджиния --- 620 ₹

Джим Бим --- 500 ₹

Россия

Крутояр --- 390 ₹

Таверн Хаунд --- 370 ₹

Ликеры (40 мл)

Лимончелло --- 350 ₹

Бехеровка --- 480 ₹

Амаретто --- 400 ₹

Бейлиз --- 480 ₹

Егермайстер --- 460 ₹

Амаро Монте Негро --- 650 ₹

Портвейн (75 мл)

Масандра --- 380 ₹

Порто Вальдоуро руби --- 530 ₹

Пиво

Балтика HELLES --- 330/500 мл / 400-550 ₹

Крон Бланш Бьер --- 330/500 мл / 500-650 ₹

Городское лёгкое пиво --- 330/500 мл / 360-380 ₹

Балтика 1 --- 330 мл / 400 ₹

Балтика 0 безалкогольное --- 330 мл / 380 ₹

Глинтвейн

Глинтвейн на красном/белом вине --- 200 мл / 580 ₹

Коктейли

Аперетиво Спритц --- 200 мл / 730 ₹

Мартини Фиеро Сприц --- 200 мл / 850 ₹

Тет-а-Тет --- 200 мл / 600 ₹

Текила Санрайз --- 200 мл / 550 ₹

Негрони --- 90 мл / 730 ₹

Маргарита --- 100 мл / 750 ₹

Виски Сауэр --- 100 мл / 600 ₹

Маракуйя Сауэр --- 100 мл / 650 ₹

Дайкири клубничный --- 150 мл / 720 ₹

Мартини Фиеро Тоник --- 200 мл / 650 ₹

Грушевый тоник --- 200 мл / 650 ₹

Монте-Тоник --- 200 мл / 720 ₹

Оакхарт Кола --- 200 мл / 550 ₹

Лоусонс Кола --- 200 мл / 550 ₹

Босфорд Тоник --- 400 мл / 550 ₹

Пино-Колада --- 150 мл / 680 ₹

Белый Русский --- 100 мл / 500 ₹

Дайкири --- 100 мл / 500 ₹

Б-52 --- 50 мл / 480 ₹

Порн Стар --- 100/50 мл / 850 ₹

Кlover Клуб Твист --- 150 мл / 600 ₹

Лонг Айленд Айс Ти --- 300 мл / 800 ₹

Мохито --- 300 мл / 680 ₹

Кровавая Мери --- 200 мл / 550 ₹

Космополитен --- 150 мл / 500 ₹

Пенициллин --- 90 мл / 650 ₹

Олд Фешн --- 80 мл / 550 ₹

Сграппино --- 200 мл / 550 ₹

Винная карта

Вина по бокалам 125 мл

Домашнее вино	360 ₺
Кастильо дель Соль п/сл, Чили	520 ₺
Рислинг Голубицкое, Россия	650 ₺
Совиньон Блан Коно Сур, п/сух, Чили	600 ₺
Розовое	
Голубицкое Розе, Россия	650 ₺
Красное	
Домашнее вино	360 ₺
Кастильо дель Соль п/сл, Чили	520 ₺
Мальбек Мастер Фан Клаб, Аргентина	650 ₺
Пино Нуар Коно Сур, Чили	730 ₺
Игристое	
Ка' Дель чино экстра драй, Италия	630 ₺
Инкерман Мускат п/сл, Россия	580 ₺
Зонин Просекко, Италия	850 ₺
Игристые вина	
Инкерман Кокур Белый Зеро Дозаж, Россия	2 800 ₺
Кава, Испания	5 400 ₺
Креман, Франция	8 500 ₺
Креман розе, Франция	8 500 ₺
Просекко Вальдобьяддене, Италия	7 200 ₺
Белое вино	
Россия	
Гай-Кодзор, Шардоне	2 550 ₺
Шато Тамань Селект Блан	1 900 ₺
Реликта Шардоне	3 150 ₺
Реликта Первенец-Мускат п/сл	3 100 ₺
Кокур Блан Инкерман WMS	2 750 ₺
Бюрнье Вионье	1 750 ₺
Валерий Захарьин. Флюте Гевюрцтраминер	4 400 ₺
Франция	
Флора и Фауна	4 950 ₺
Италия	
Кастеллани, Фамилия Сантуччи Тоскана Бьянко	3 600 ₺
Бальо Сикано Грилло	4 700 ₺
Кастель дель Лаго Шардоне	5 400 ₺
Пино Гриджио	4 950 ₺
Верментино Саленто Феллине	6 050 ₺
Гави Сант'Орсола	5 850 ₺

Германия	
Рислинг Петер Мертес	3 960 ₽
Испания	
Совиньон Блан Фаустино VII	4 600 ₽
Комо Уна Мото Айрен	3 450 ₽
Новый Свет	
Шардоне Винья Тарапака Сармиентос, Чили	3 100 ₽
Тонэл 14 Торронтес, Аргентина	3 400 ₽
Шенен Блан Африканский Горизонт, ЮАР	2 500 ₽
Совиньон Блан Аватере Валле Финчер и Ко, Новая Зеландия	5 800 ₽
Австрия	
Грюнер Вельтлинер Генингер Эдельвейсхофф	4 100 ₽
Красное вино	
Россия	
Пино Нуар WMS, п/сл	2 650 ₽
Реликта Сира	2 950 ₽
Реликта Декабрьский п/сл	3 100 ₽
Гай-Кодзор, Мерло	2 550 ₽
Бюрнье Мерло	1 850 ₽
Каберне Совиньон Междуморье	2 500 ₽
Валерий Захарьин. Флюте Сира-Мурведр	4 500 ₽
Франция	
Шато О Бранда	5 400 ₽
Италия	
Кампи Руди Россо	4 400 ₽
Кастеллани, Фамилия Сантуччи Кьянти	3 880 ₽
Больо Сикана Неро д'Авола	4 900 ₽
Вальполичелла Классико Ленотти	6 600 ₽
Пичини Зинфандель	4 800 ₽
Мази Кампофьорин	9 600 ₽
Ланге Неббиоло Брик дю Нота Скарпа	10 200 ₽
Испания	
Комо Уна Мото Темпранильо	3 450 ₽
Петалос де Аресан Темпранильо-Каберне-Мерло	4 600 ₽
Селебритис Гарнача	4 100 ₽
Новый Свет	
Санта Альба Карменер, Чили	3 400 ₽
Тонэл 14 Мальбек, Аргентина	3 300 ₽
Пинотаж Африканский Горизонт, ЮАР	2 600 ₽