

Салаты

NEW **Салат со Страчателлой, пастроми и томатами** 170 г - 379 -
Пряное пастроми из говядины в сочетании с помидорами Черри, нежнейшей Страчателлой и микс-салатом с заправкой из оливкового масла и бальзамического крема.

NEW **Салат с копченой скумбрией и салатом Айсберг** 270 г - 293 -
Микс хрустящих листьев салата, ароматных Черри с яйцом и филе скумбрии собственного горячего копчения под медово-горчичной заправкой.

Салат с кальмаром, овощами гриль и икрой Масаго 250 г - 303 -

Салат Греческий 245 г - 263 -
Традиционный салат из свежих овощей с нежным овечьим сыром Фета и греческой заправкой.

Салат из печеных баклажанов и томатов Черри 200 г - 289 -
Печеные баклажаны с томатами черри, сладким красным луком и заправкой из сладкого чили, соевого соуса и каплями зеленого масла.

Салат Цезарь с курицей 210 г - 297 -
Классический салат на основе микс-салата, спелых черри и пармезана с добавлением запеченного куриного филе су-вид со специями RUB. Заправляется соусом Цезарь с анчоусами и каперсами.

Салат Цезарь с креветками 200 г - 384 -
Классический салат на основе микс-салата, спелых черри и пармезана с добавлением жареных креветок. Заправляется соусом Цезарь с анчоусами и каперсами.

Салат с индейкой су-вид и йогуртовой заправкой 225 г - 347 -
Индейка перед приготовлением маринуется в апельсиновом соке с имбирем и чесноком. Готовится су-вид и затем обжаривается на гриле. Свежесть вкусу придают черри, огурец, микс-салат, пармезан и миндальные лепестки.

Салат из свиной шеи с фасолью и яйцом пашот 250 г - 331 -
Сытный салатный микс из свиной шеи, помидоров черри, обжаренной зеленой фасоли с яйцом пашот. Пикантные нотки добавляет майонезно-горчичная заправка.

Салат из жареной говядины 195 г - 379 -
с добавлением микс-салата, томатов черри, обжаренных с соусом Песто, перепелиного яйца и маринованного в свекольном соусе лука. Объединяет все ингредиенты медово-горчичная заправка.

Салат с пастроми из говядины 200 г - 387 -
Салат с изысканным мясным деликатесом из говядины, помидорами черри и маринованными огурчиками в бурбоне с насыщенной горчичной заправкой.

Технология су-вид - готовка в вакууме. Мясо или овощи помещаются в вакуумный пакет и медленно готовятся при сравнительно низкой температуре, что позволяет продуктам оставаться очень сочными и сохранять все полезные микроэлементы и витамины.

Пастроми - мясной деликатес из говяжьей грудки. Маринуется в пряном рассоле 2 недели, потом обсыпается смесью дробленого черного перца и кориандра и коптится 12 часов на ольховой щепе.

Салаты

Теплый салат с печенью, Фетой и карамелизированной грушей с рукколой, кедровыми орешками и заправкой из оливкового масла, меда, лимонного сока и мяты.	200 г	- 298 -
Салат с говяжьим языком, картофелем, микс-салатом и кедровыми орешками под пикантной заправкой, с добавлением корнишенов и помидоров черри.	200 г	- 376 -
Салат с лососем собственного копчения Нежный лосось с помидорами черри, редисом и микс-салатом.	210 г	- 437 -
Салат с копченым угрем, авокадо, рукколой и сливочным сыром Дополнит вкус заправка на основе соуса Унаги, бальзамического уксуса и лимонного соуса.	190 г	- 458 -
Теплый салат с морепродуктами и манговой заправкой Микс из лосося, креветок и кальмара, обжаренных с имбирем, чесноком и соевым соусом с добавлением микс-салата, черри и огурца.	200 г	- 459 -
Салат Нисуаз с пряным обжаренным тунцом и яйцом пашот.	250 г	- 386 -

Поке меню

Поке с тунцом Нежный тунец с отварным рисом, овощами и салатом из водорослей Вакаме, заправленный соусом Поке.	270 г	- 342 -
Поке с лососем Маринованный лосось с отварным рисом, овощами, салатом из водорослей Вакаме и икрой капеллана под соусом Поке.	290 г	- 391 -
Поке с креветкой Рис с тигровыми креветками, салатом из водорослей Хияши Вакаме, помидорами черри и икрой капеллана.	280 г	- 349 -
Поке с тартаром из говядины Рис с рубленой говядиной, водорослями Нори, Чуккой, маринованными огурцами, перепелиным яйцом и икрой капеллана.	240 г	- 309 -

Холодные закуски

NEW Тако с тигровой креветкой, рукколой и соусом Том ям	200 г	- 321 -
Креветка, личи, авокадо, миндаль Отварная тигровая креветка в сочетании со спелым авокадо, дольками сочной клубники, ореховым соусом, сладким личи, пюре манго и хрустящими миндальными лепестками. Украшается листьями салата, икрой капеллана, микрозеленью и зеленым маслом.	120 г	- 331 -
Крудо из морского гребешка с облепихой, кумкватом и нитями Чили Нежнейшие ломтики морского гребешка, маринованные в смеси оливкового масла и устричного соуса, в сочетании с облепихой в двух текстурах, слайсами ароматного кумквата и нитями перца Чили.	105 г	- 441 -
Эклер, тунец, Страчателла, стружка Кациобуши Эклер из заварного теста с начинкой 2-х текстур: нежного крема из сыра Страчателла и тартара из тунца с огурцом. Украшается соломкой из водорослей Нори, икрой капеллана и стружкой из тунца Кациобуши.	150 г	- 310 -
Ролл авокадо с тигровой креветкой Нежное сочетание спелого авокадо с салатом из водорослей Хияши Вакаме, тигровой креветкой и свежим шпинатом под ореховой заправкой.	165/15 г	- 389 -
Тартар из копченого угря, огурца и Страчателлы Нежнейшее сочетание сыра Страчателла со сладким копченым угрем и свежими нотками огурца под соусом Унаги. Украшается семенами кунжута, орехами кешью и микрозеленью редиса.	160 г	- 421 -
Пастроми из говядины в соусе Вителло тоннато	210 г	- 426 -
Брускетта с авокадо, вялеными томатами и муссом Гуакамоле Чиабатта, обжаренная на гриле с оливковым маслом, авокадо, вяленые томаты, шпинат, кедровые орехи и легкий мусс Гуакамоле.	105 г	- 212 -
Брускетта с пастроми из говядины Чиабатта, обжаренная на гриле с оливковым маслом, пастроми, лук, маринованный в свекольном соке, огурцы, маринованные огурцы в бурбоне, перец Халапеньо.	120 г	- 212 -
Брускетта с лососем собственного копчения Чиабатта, обжаренная на гриле с оливковым маслом, лосось собственного копчения, кнели из творожного сыра, огурец.	120 г	- 212 -
Татаки из тунца Обоженные ломтики тунца под имбирно-соевым соусом на солодке из дайкона.	155 г	- 329 -
Огуречные шоты с копченым угрем и сливочным сыром Тающий сливочный сыр с копченым угрем под соусом Унаги в оригинальной подаче.	185 г	- 422 -
Рубленый лосось на креветочных чипсах с кремом из копченого баклажана	160 г	- 361
Севиче из лосося с авокадо	215 г	- 566 -
Севиче из тунца с клубникой и маракуйей Традиционное перуанское блюдо из тунца, который маринуется в смеси соевого соуса и имбиря с добавлением клубники и маракуйи.	210 г	- 566 -
Плато тигровых креветок	465/75/60 г	- 1 836 -

Татаки - метод приготовления рыбы или мяса в японской кухне, при котором продукт быстро обжигается или опаливается на открытом огне, нарезается, а потом немного маринуется в соусе

Горячие закуски

NEW Угольные креветки, васаби, икра	120/40 г	- 381-
Пивной сет Ароматные гренки из бородинского хлеба, хрустящие луковые кольца и кольца кальмара с 2-мя соусами: чесночным и медово-горчичным.	300/80 г	- 489 -
Улитки по-бургундски Классическое блюдо французской кухни. Улитки запеченные в ароматном масле с добавлением прованских трав и чеснока.	130 г	- 689 -
Оладьи из цукини с микс-салатом и соусом Песто	200 г	- 298 -
Жареный сыр Сулугуни с вишневым соусом	200/30 г	- 289 -
Сыр Бри на гриле с пряным ежевичным соусом	220 г	- 549 -
Куриные крылышки Баффало с соусом Дзадзики	240/40 г	- 315 -
Знаменитые пряно-острые крылышки, приготовленные в су-вид, подаются с нежным соусом из йогурта, свежего огурца и чеснока.		
Сет из креветок и мидий Шашлычки из тигровых креветок на гриле в соусе Якитори и мидии, запеченные под соусом Чеддер.	205/40 г	- 453-
Тигровые креветки в винном соусе Подаются с обжаренной чиабаттой.	180/70 г	- 393-
Мидии запеченные под чесночным соусом	155/35 г	- 369 -
Мидии в соусе Блю-чиз	220/40 г	- 373 -

Супы

NEW Суп Рамен Том ям с рваной свиной и огурцами Бурбон	450 г	- 352 -
Суп из трех видов сыра с пудрой из бородинского хлеба	300 г	- 293 -
Сырный суп с техасским брискетом	295 г	- 308 -
Нежный сырный крем-суп с ароматным техасским брискетом и пшеничными крутонами.		
Кукурузный крем-суп с рваной свиной	360 г	- 279-
Крем-суп из спелой кукурузы с добавлением сливок, ароматной рваной свинины, хрустящего лука фри и микрозелени.		
Суп Лохикейто Финский суп с лососем.	300 г	- 379 -
Суп Том Ям с морепродуктами	320/40 г	- 358 -
Борщ с пастрами из говядины с копченой сметаной При желании можно выбрать обычную сметану.	370 г	- 198-
Тыквенный крем-суп с тигровыми креветками со сливками, слайсами Пармезана и тыквенными семечками.	345 г	- 321-

Хлеб

Хлеб бородинский	40 г	- 24-	Чиабатта на гриле	40 г	- 33 -
------------------	------	-------	-------------------	------	--------

Горячие блюда

I МЯСО

NEW Рваная говядина с печеным картофелем	365 г	- 428-
Печеный картофель с ароматной рваной говядиной и расплавленным сыром Сулугуни в сочетании с муссом из сыра Пармезан. Подается с луком, маринованным в свекольном соке и огурцами Бурбон. Украшается золотом из картофеля и микрозеленю.		
Мясной сет на компанию	1910/170 г	- 2 420 -
Куриные крылышки Баффало с соусом Дзадзика, ребрышки свиные в глазури BBQ, картофель по-деревенски, гренки бородинские с чесночным соусом, лук маринованный в свекольном соусе, перец Халапеньо консервированный, овощи гриль, рваная свинина, брискет, куриное филе на гриле, соус BBQ		
Фирменный сет из флагманских мясных деликатесов собственного производства	740/315/160 г	- 1 498 -
Пастроми, брискет, куриные крылышки, язык на гриле, картофель по-деревенски, гренки, лук маринованный, 2 соуса - BBQ и соус чесночный. Рекомендовано на компанию.		
Техасский Брискет с сетом гарниров	270/100 г	- 898-
Классическое техасское блюдо. Копченая в течение 16 часов ароматная говяжья грудинка. Подается с сетом гарниров из маринованных огурчиков, лука, микс-салата с медово-лимонной заправкой и перчиком Халапеньо. Рекомендуем соус Сладкий чили или BBQ		
Лапша Удон со Стратателлой, вялеными томатами и соусом Песто	230 г	- 339 -
Телячьи щеки тушеные в соусе Демиглас с картофельным пюре и муссом из сыра Пармезан	335 г	- 691 -
Куриное филе на гриле с брокколи и муссом Гуакамоле	245 г	- 319 -
Приготовленное в су-вид сочное куриное филе в специях RUB, гарнированное воздушным муссом из авокадо и брокколи		
Лапша Фо Хо с курицей и креветками в соусе ПадТай с соевыми ростками, шпинатом, яйцом и орехом кешью	270 г	- 387-
Куриные сердечки с вялеными томатами в сливочном соусе	240/40 г	- 396 -
Ребрышки свиные в сливовом соусе	100 г	- 184-
порция примерно 300 г		
Ребрышки свиные в соусе Сладкий чили	100 г	- 184-
порция примерно 300 г		
Ребрышки свиные на гриле	100 г	- 184-
порция примерно 300 г		
Ребрышки свиные в глазури BBQ	100 г	- 184-
порция примерно 300 г		
Стейк из свиной шеи на гриле с черно-перечным соусом	200/60 г	- 412-
Печеное авокадо с говядиной в устричном соусе под сыром Пармезан	160 г	- 441 -
Свинина в соусе Сладкий чили с ананасом и соевыми ростками	260 г	- 321 -

Горячие блюда

I бургеры

Бургер с котлетой из мраморной говядины Нежная булочка собственного приготовления, котлета из мраморной говядины, помидор, огурец, салат айсберг, лук маринованный и соус BBQ	330 г	- 368 -
Бургер с рваной свиной и огурцами Бурбон	290 г	- 291 -
Бургер с куриным филе и соусом Цезарь	345 г	- 299 -

I стейки (МИРАТОРГ)

рекомендуемая степень прожарки medium

Стейк Чак ролл <u>порция примерно 300 г</u> Часть спинной мышцы между лопаткой и ребрами.	100 г сырого веса	- 314 -
Стейк Рибай <u>порция примерно 300 г</u> Толстый край мраморной говядины зернового откорма. Рекомендуем черно-перечный соус или BBQ	100 г сырого веса	- 598 -
Стейк Стриплойн <u>порция примерно 300 г</u> Тонкий край мраморной говядины зернового откорма.	100 г сырого веса	- 453 -
Альтернативный стейк Мачете <u>порция примерно 300 г</u> Тонкая волокнистая часть мраморной говядины зернового откорма. Рекомендуем черно-перечный соус или BBQ	100 г сырого веса	- 275 -

I рыба и морепродукты

NEW Запеченный баклажан с лососем Том ям,
томатами Черри и сыром Фета 300 г - 578 -

Филе копченого угря с лапшой Удон	330 г	- 429 -
Пшеничная лапша Удон в сочетании с ароматным копченым угрем в сливочном соусе Мисо, яйцом пашот и сыром Пармезан.		
Котлета из трески на пюре из моркови с муссом из сыра Пармезан	245 г	- 308 -
Запеченный лосось в сырном соусе с авокадо на гриле и рукколой	215 г	- 568 -
Кальмар на гриле с красным киноа, рукколой и соусом Песто	225 г	- 398 -
Стейк из тунца с миксом салатных листьев и томатами Черри	110/40/40 г	- 578 -
Стейк из лосося су-вид на подушке из булгура, перца и цукини	265 г	- 599 -
Сибас на гриле	1 шт	- 598 -
Жареный морской гребешок с картофельным пюре Васоби, вешенками и сливочным соусом	215 г	- 633 -
Скумбрия горячего копчения	1 шт	- 375 -
Креветки тигровые на гриле с соусом Песто	120/35 г	- 472 -
Морепродукты на гриле Тигровые креветки, мидии, кальмары, морской гребешок с соусом Сальса. Рекомендовано на компанию	500/30/35 г	- 1 657 -

Гарниры

Брокколи су-вид с чесночным маслом	110 г	- 99 -
Картофель по-деревенски	150 г	- 99 -
Картофель фри	100 г	- 99 -
Овощи гриль	210 г	- 198 -
Картофельное пюре со сливочным маслом	150 г	- 89 -

Идеально к мясу

Лук маринованный в свекольном соке	30 г	- 34 -
Огурцы маринованные в бурбоне	100 г	- 79 -
Перец Халапеньо консервированный	20 г	- 34 -

Добавьте вкус | соусы

Соус BBQ 40 г - 39 -	Соус Чесночный 40 г - 36 -	Соус Сырный 40 г - 38 -	Соус Медово-горчичный 40 г - 36 -	
Соус Перечный 40 г - 40 -	Соус Свит Чили 40 г - 41 -	Соус Голландский 40 г - 38 -	Сметана 40 г - 29 -	Соус Томатный 40 г - 40 -

Десерты

NEW Чизкейк Сан-Себастьян с шоколадом	125/40 г	- 198 -
Тирамису Итальянский многослойный десерт в авторском прочтении со спелыми ягодами.	140 г	- 253 -
Пирожное Шу Французское заварное пирожное с тестом Кракелин, крем-чизом и свежей клубникой.	100 г	- 198-
Чизкейк с соленой карамелью Нежная основа из топленого печенья в сочетании с творожным муссом и соленой карамелью.	130 г	- 211 -
Сет из трюфелей ручной работы в шоколадной сфере со свежими ягодами	4 шт/130 г	- 278 -
Торт Морковный Морковный бисквит с прослойками сырного крема, карамели и грецкого ореха с нотками корицы.	100 г	- 211-
Торт Лавандовый Лавандовый бисквит с нежнейшим сырным кремом.	100 г	- 211 -
Торт шоколадный с вишней Мокрый шоколадный бисквит, пропитанный нежнейшим шоколадным кремом в сочетании с кислой вишней. Глазируется горьким шоколадом.	130 г	- 198 -
Торт Медовик Тонкие коржи с ярким ароматом меда, пропитанные нежнейшим сметанным кремом.	130 г	- 201-
Грушевый крамбл Запеченная пряная груша под шапкой из нежной песочной крошки в сочетании с ванильным мороженым.	110/20 г	- 187 -
Вишневый крамбл с шоколадом и соленой карамелью с фисташками Запеченная вишня с шоколадом под шапкой из нежной песочной крошки. А дополнит вкус необычное сочетание мороженого, фисташки и соленой карамели.	105/30 г	- 198 -
Грушевый торт с Рикоттой	115 г	- 213 -
Мороженое • шоколадное • пломбир • фисташка •	1 шарик	- 58 -

! прекрасное дополнение

Топпинг: 20 г - 24 -	Фисташка 10 г - 42 -	Тертый шоколад 10 г - 23 -
• соленая карамель	Кешью 10 г - 32-	Кокосовая стружка 5 г - 26 -
• шоколад	Миндальные лепестки 5 г - 35 -	
• клубника		