

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт,
обязательно предупредите об этом официанта.

Данное меню является рекламным.
Юридически оформленное меню с расчетом калорийности
и полным описанием состава блюд и напитков
можно посмотреть в «Уголке потребителя»
или обратиться к менеджеру зала.



Выбор шеф-повара



Хит продаж



Красивая подача

RAW

Карпаччо из говядины

цена, руб. 390
выход, г 120

Карпаччо из семги

540 160

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясные деликатесы

Нарезка из бекона, пармского окорока, говяжьего языка, ростбифа из розовой телятины. Подаем с русской горчицей.

цена, руб. 590
выход, г 180

Овощное ассорти

Нарезка из свежих огурцов, помидор, болгарского перца, редиски, красного лука.

370 400

Рыбное ассорти

Нарезка из сома горячего и холодного копчения и слабосоленой семги на подушке из сырного крема с хрустящими хлебцами.

710 275

Сырное ассорти

Сочетание различных сортов сыра с медом, грецким орехом и сезонными ягодами.

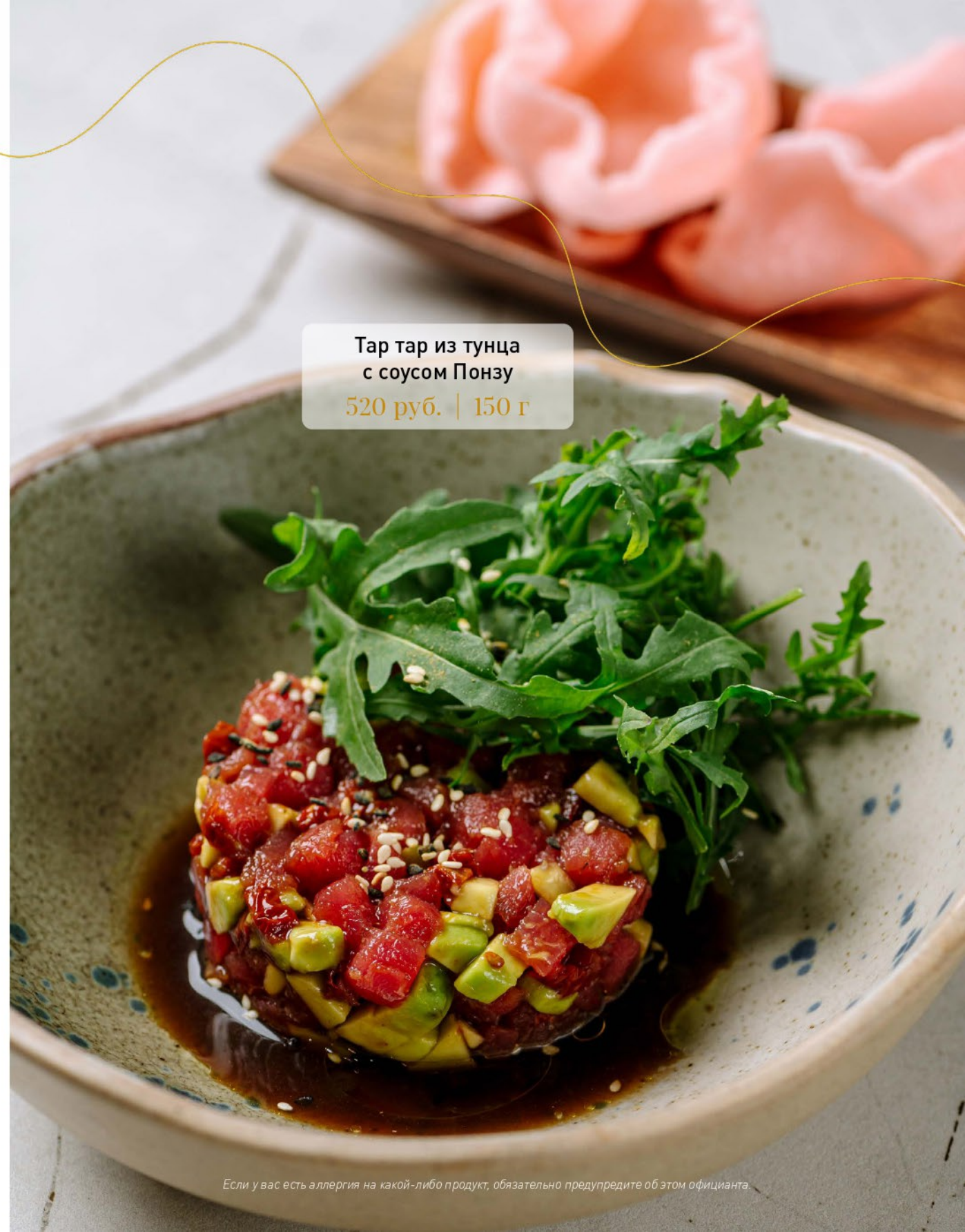
550 220

Поке с тигровыми креветками

Подаем с обжаренными тигровыми креветками, водорослями Чука, консервированной кукурузой, свежими огурцами, помидорами Черри и ростками Сои.

490 340

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.



Тар тар из тунца
с соусом Понзу
520 руб. | 150 г

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

САЛАТЫ

Греческий салат
с землей из маслин

цена, руб. выход, г

390 350

Цезарь со свежееобжаренным
куриным филе

440 250

Цезарь
с тигровыми креветками

560 220

С баклажанами, томатами
и ореховым соусом

390 310

*Салат из обжаренных баклажан, свежих томатов,
печеного перца. Салат подаем в ореховом соусе.*

Со страчателлой, манго
и бузиновым соусом ❤️

540 330

*Сливочный сыр страчателла подается со спелым манго,
свежими томатами, рукколой в бузиновом соусе.*

С жареным лососем
под пикантным соусом **HIT!**

610 290

*Обжаренное филе лосося с картофелем, со свежими овощами,
заправленный пикантным соусом.*

С астраханским сомом
собственного копчения

410 290

*Сом горячего копчения, подаем с обжаренным картофелем,
маслинами и свежими овощами. Заправляем легким итальянским соусом.*



С лососем шеф-посола
и сыром Страчателла

570 руб. | 280 г

**Скидки и бонусы на данное блюдо
не распространяются*



С печеным сыром Бри
и экзотическим соусом

440 руб. | 250 г



С ростбифом
и соусом амца

470 руб. | 300 г



Нисуаз в азиатском стиле

590 руб. | 250 г



Буррата с салатом из
баклажанов и томатов

640 руб. | 340 г

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

САЛАТЫ

С кальмаром-гриль и разнотравьем

Кальмар обжаренный на гриле, с миксом салата, свежими овощами под «вьетнамским» соусом.

цена, руб. выход, г

510 290

С морепродуктами и устричным соусом

Обжаренные морепродукты с миксом салата, свежими томатами, огурцами, маринованной редькой, сельдереем и устричным соусом.

610 320

Индонезийский салат с розовой телятиной

Ростбиф из розовой телятины с миксом салата, морковь, помидоры, болгарским перцем, красным луком под соусом Лемонграсс

460 240

С языком, грибами и мини-перцами с сырным кремом

Обжаренный отварной говяжий язык с грибами, миксом салата, свежими томатами, редисом, маринованным болгарским перцем с начинкой из сырного крема

490 300

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с ростбифом и рукколой

Хрустящий мультизлаковый хлеб с ростбифом, помидорами Черри с легким соусом на основе кунжутного масла с добавлением бальзамического уксуса, соевого соуса и смеси 5 перцев.

цена, руб. выход, г


410 180

Брускетта с лососем, чукой и сырным кремом

Хрустящий мультизлаковый хлеб со слабосоленой семгой, Чукой, помидорами Черри, сырным кремом, украшается кинзой.

440 210

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

РЕКА, МОРЕ, ОКЕАН 

1200 руб. | 350 г

*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

С креветками и базиликовым соусом
560 руб. | 280 г

Брускетта с подкопченным сомом и щучьей икрой **НИТ!**
410 руб. | 170 г

С утиной грудкой, сыром дор блю и вялеными томатами
540 руб. | 305 г

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тигровые креветки с соусом сладкий чили

Мидии в сливочно-икорном соусе

Мидии бушо в сливочно-луковом соусе

Мидии бушо в винном соусе

Сет из морепродуктов

Кальмар гриль с соусом терияки, лангустины в тайском стиле, жареные тигровые креветки с чесноком, мидии гигант с вьетнамским соусом. Подается с лимоном и соусом сладкий чили.
*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

цена, руб.	выход, г
460	140
610	170
610	360
610	360
2220	800

СУПЫ

Воскресный Суп бабушки Ивон

Суп на рыбном бульоне с кусочками семги и судака, помидорами, картофелем, луком-пореем и зеленью

Суп-крем грибной

Подается с трюфельным маслом

Суп куриный с лапшой

Том Ям с креветочными чипсами **НИТ!**

Тайский кисло-острый суп с тигровыми креветками, мидиями, куриной грудкой. Подается с черным рисом.

Том Ям на кокосовом молоке

с креветочными чипсами **НИТ!**

Вьетнамский суп с говядиной и лапшой

Вьетнамский пряный суп с лапшой, говядиной и овощами

цена, руб.	выход, г
390	300
340	300
310	300
470	300
540	300
420	300

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.



Запеченный баклажан с сыром страчателла и креветками ❤️
540 руб. | 250 г

Теплый осьминог с овощами и соусом Ромеско 📷
1450 руб. | 400 г
*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются



Мидии бушо в соусе дор блю
610 руб. | 350 г



Сливочный с морепродуктами
520 руб. | 300 г



Сковородка с морепродуктами в соусе биск
1700 руб. | 680 г
*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

ПАСТЫ

Паста карбонара с беконом и грибами

Паста с обжаренными беконом, шампиньонами и соусом на основе желтка яйца, сливок и сыра пармезан.

Паста с куриной грудкой, перцем и грибами

Паста с обжаренными куриной грудкой, луком порей, грибами, болгарским перцем в сливочном соусе.

Паста с лососем-гриль и овощами **НИТ!**

Паста с обжаренными филе лосося, кабачками, болгарским перцем, луком Порей, помидорами Черри в сливочном соусе

Паста с кальмаром, бобами Эдамаме и вялеными томатами

Паста с обжаренным кальмаром, грибами, бобами Эдамаме и вяленых томатов, в сливочном соусе. Украшаем щучьей икрой.

Паста с креветками и соусом сливочный песто

Паста с обжаренными тигровыми креветками, кабачками, луком порей, помидорами Черри, в сливочном соусе с добавлением Песто.

цена, руб. выход, г

460 260

450 270

640 300

580 460

590 290

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Свинина с картофелем беби, грибами и соусом Деми Глас

Обжаренная на гриле свинина с гарниром из обжаренного молодого картофеля и соусом на основе сливок, грибов и соуса «Демиглас».

Говядина Вок с овощами и орехами кешью

Обжаренная вырезка говядины с цукини, болгарским перцем, луком порей и бобами Эдамаме, в тайском соусе.

Медальоны из языка теленка с картофелем и овощами

Обжаренные медальоны из отварного говяжьего языка с гарниром из обжаренных овощей. Подается с соусом Амца.

Утиная грудка с черным рисом и тайским соусом

Утиная грудка, прожарки «медиум», с ризотто из черного риса с обжаренными грибами и луком, сливками под соусом Пад Тай с карамелизированной грушей.

Куриная грудка по домашнему

Свежеобжаренная куриная грудка с картофельным пюре, чесноком и зеленью, под сливочно-грибным соусом.

цена, руб. выход, г

610 360

640 360

780 430

690 340

470 340

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

Паста с морепродуктами
в сливочном соусе
625 руб. | 290 г



Тальятта из куриной грудки
с томатами и травами
470 руб. | 420 г



Телятина с грибами
и картофелем
890 руб. | 450 г



Утиная грудка с манго
и баклажанами ❤️
710 руб. | 340 г



Баранина с печеным
баклажаном
690 руб. | 340 г

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Дорада, маринованная в итальянских травах, с домашним капрезе

(на выбор: жареная или на пару)

цена, руб. выход, г

860 190/1 шт.

Кальмар-гриль с соусом из печеных перцев

Обжаренный на гриле кальмар, с добавлением кабачков.

Подаем на подушке из соуса на основе печеных томатов и болгарского перца.

570 280

Стейк из семги в сливочно-икорном соусе* **НИТ!**

Стейк прожарки medium с гарниром из обжаренного картофеля и грибов

*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

1250 340

Фишстроганов из осетрины*

Обжаренная осетрина с грибами и луком пореем, притушенная в сливках, с гарниром из молодого картофеля.

*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

730 370

Котлеты из судака и щуцъей икрой **♥**

Обжаренные котлеты из судака, подаем со сливочным соусом

с добавлением щуцъей икры, с гарниром из картофельного пюре.

590 380

Судак с грибным фрикасе

Подается с гарниром из обжаренного картофеля с грибами.

590 320

Филе лосося с ризотто из черного риса и сыром страчателла

*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

740 350

Филе лосося с овощами и соусом Терияки*

Филе лосося, жаренное на гриле, прожарки медиум, с гарниром из обжаренных овощей и соусом Терияки с кунжутом.

*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

760 280

ГАРНИРЫ

цена, руб. выход, г

Брокколи в сливочном соусе и сыром пармезан

240 160

Картофель фри

170 100

Пюре с сыром пармезан

150 160

Шампиньоны жареные

210 120

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.



Морской окунь
с креветками и мидиями
680 руб. | 320 г



Осетрина с овощами
и сырным кремом
840 руб. | 360 г

*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

СТЕЙКИ

Рибай

Говядина зерного откорма градации мраморности чойс.
Рекомендуемая прожарка — Medium.

Фланк

Сочный и плотный стейк с насыщенным ярким вкусом
из покрочмчатой части.

Миньон

Стейк прожарки Medium, нежная и постная вырезка говядины

Мачете

Стейк из внешней части диафрагмы с высокой мраморностью.
Является особенно мягким, нежным и при этом очень ароматным.

цена, руб. выход, г

1800 210

900 220

1050 160

850 210

ВЫБЕРИТЕ ВАШ СОУС:

Томатный с аджикой Амца

выход, г
50

Дижонская горчица

40

Испанская сальса

50

ВЫБЕРИТЕ ВАШ ГАРНИР:

Жареные овощи с зернистой горчицей

выход, г
150

Зеленый салат

140

Картофель Айдахо

150

Картофель фри

100

*На данную страницу скидки и бонусы не распространяются

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.



Стейк из розовой
телятины
1100 руб. | 300 г

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

РОЛЛЫ

Норимаки

	цена, руб.	выход, г
С лососем	240	100
С огурцом	140	100
С тунцом	240	100
С угрем	240	100

Суши

С семгой	210	50
С угрем	210	50

Урамаки

Калифорния со снежным крабом	390	180
Калифорния с креветкой темпура	410	240
Филадельфия	525	200
Канада	520	220
<i>Угорь, семга, сыр Буко, огурец, соус терияки, кунжут</i>		
С лососем и Эби темпура	510	310
<i>Лосось, креветка темпура, огурец, сыр Буко.</i>		
С лососем и чукой	610	300
Чиз угорь	490	260

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

Филадельфия «Магуро»

550 руб. | 290 г



Идзуми

470 руб. | 250 г



Чука, креветка

410 руб. | 270 г



Койсен

490 руб. | 250 г



Ши

540 руб. | 260 г



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

РОЛЛЫ

Запеченный Огори

Угорь, огурец, сыр буко, снежный краб со спайси соусом, соус терияки, кунжут

С запеченной семгой и соусом терияки

Семга, сыр буко, огурец, соус терияки, кунжут.

Юки Но Хана

Тигровая креветка, сыр буко, снежный краб, огурец, соус спайси, сыр пармезан, икра тобиико.

ТЕМПУРА

Фирменный ролл ❤️

Тунец, семга, тигровые креветки, сыр буко, соус терияки, кунжут.
*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются

Куренай

Семга, угорь, сыр буко, огурец.

Темпура Майями

Лосось, угорь, тигровые креветки, сыр буко, огурец, икра тобиико

Токанамае

Семга, снежный краб со спайси соусом, сыр буко.

цена, руб. выход, г

450 320

535 200

470 270

цена, руб. выход, г

890 200

490 240

540 260

590 190

СЕТЫ

Сет «Нагоми»

1680 руб. | 930 г

Чука креветка, с лососем и эби темпура, идзуми, суши с угрем и семгой



Сет «Теплый»

1420 руб. | 770 г

Запеченный огори, темпура майями, токанамае



Сет «Филадельфия»

1510 руб. | 690 г

Филадельфия, филадельфия Магуро, с запеченной семгой и соусом терияки



ДЕСЕРТЫ

	цена, руб.	выход, г
Яблочный штрудель	310	150
Шоколадное суфле с брауни	290	180
Семифредо	260	160
Тирамису	270	160
Трюфельные конфеты	220	4 шт.
Семена Chia с манго	240	180
Чизкейк с топленым молоком и орехами	290	200
Фруктово-ягодная тарелка	600	500

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.



«Анна Павлова»
с маракуйей и соусом
из свежих ягод
340 руб. | 200 г

Камамбер с соусом
из клубники
360 руб. | 170 г

Авторский сметанник
325 руб. | 240 г

Трюфельные конфеты
220 руб. | 4 шт.

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.