

## ЗАВТРАКИ

Яичница из 3-х яиц	150 руб. <i>150 гр.</i>
Томаты	60 руб. <i>50 гр.</i>
Грибы	60 руб. <i>50 гр.</i>
Моцарелла	100 руб. <i>50 гр.</i>
Бекон	100 руб. <i>50 гр.</i>
Французский тост с кленовым сиропом и мороженым	350 руб. <i>275 гр.</i>
Каша манная на кокосовом молоке с ягодами	210 руб. <i>250 гр.</i>
Каша манная на традиционном молоке с ягодами	180 руб. <i>250 гр.</i>
Каша овсянная на кокосовом молоке с гранолой и чиа	210 руб. <i>250 гр.</i>
Каша овсянная на традиционном молоке с гранолой и чиа	180 руб. <i>250 гр.</i>
Блинчики	200 руб. <i>3 шт.</i>
Варенье ягодное	80 руб. <i>50 гр.</i>
Сгущенное молоко	40 руб. <i>50 гр.</i>
Мед	40 руб. <i>50 гр.</i>
Масло сливочное	60 руб. <i>30 гр.</i>

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Оливки каламата	400 руб. <i>100 гр.</i>
Крымские устрицы соусом и лимоном с бальзамическим	500 руб. <i>1 шт.</i>

Красная икра со сливочным маслом	850 руб. <i>50/50 гр.</i>
Овощное ассорти помидоры, огурцы, перец болгарский и острый, сельдерей, зеленый лук и зелень	400 руб. <i>350 гр.</i>
Средиземноморские сыры чеддер, пармезан, дорблю, камамбер, свежие ягоды, мед, грушевый чатни	1 100 руб. <i>180/130 гр.</i>
Капрезе моцарелла с розовыми томатами, соусом песто, кремом бальзамик и кедровыми орехами	500 руб. <i>220 гр.</i>
Буррата с розовыми томатами, базиликом и соусом песто	800 руб. <i>280 гр.</i>
Ассорти брускет с лососем и гуакамоле, с ростбифом, с грушей и горгонзолой	1 100 руб. <i>360 гр.</i>
Семга маринованная с апельсином и травами	950 руб. <i>100/20 гр.</i>
Рыбное ассорти масляная рыба, угорь жареный, лосось с/с	1 250 руб. <i>160/80 гр.</i>
Тартар из говядины с яйцом, луком, трюфельным соусом и хлебными тостами	850 руб. <i>215 гр.</i>
Мясные деликатесы ростбиф, шейка коппа, пармская ветчина, брезаола	1 400 руб. <i>160/80 гр.</i>
Карпаччо из тунца с грейпфрутовым маслом	550 руб. <i>180 гр.</i>
Вителло Тоннато	800 руб. <i>170 гр.</i>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии черноморские в сливочном соусе с пшеничными тостами	550 руб. <i>250 гр.</i>
Креветки темпура с соусом васаби и лепестками миндаля	750 руб. <i>320/100 гр.</i>
Кальмары гриль с рагу из жареных томатов	600 руб. <i>100/160 гр.</i>
Черноморская барабуля в кукурузной муке, жареная до хрустящей корочки	550 руб. <i>280 гр.</i>
Жареный камамбер подается с ягодным соусом	980 руб. <i>240/50/15 гр.</i>

## САЛАТЫ

Нисуаз с тунцом	790 руб. <i>335 гр.</i>
Цезарь с курицей	400 руб. <i>280 гр.</i>
с семгой	850 руб. <i>165 гр.</i>
с креветками	600 руб. <i>165 гр.</i>
Теплый салат с кальмаром	580 руб. <i>370 гр.</i>
Салат с креветками темпура, листьями салата, помидорами черри, соусами манго и гуакамоле	790 руб. <i>350 гр.</i>
Греческий сыр фета, огурцы, томаты, болгарский перец, оливковое масло	450 руб. <i>250 гр.</i>
Салат с Пармской ветчиной и азиатской заправкой	450 руб. <i>185 гр.</i>

Стейк-салат с мраморной говядиной фланк-стейк, запеченый перец, сыр сулугуни, микс салат и кедровые орехи	590 руб. <i>235 гр.</i>
Салат Филадельфия с лососем и красной икрой	980 руб. <i>300 гр.</i>
Салат с жареными баклажанами, сыром фета, розовыми томатами и соусом «Свит Чили»	500 руб. <i>350 гр.</i>

## ПАСТА И РИЗОТТО

Орзо с белыми грибами	550 руб. <i>240 гр.</i>
Ризотто с креветками и шафраном	800 руб. <i>380 гр.</i>
Равиоли с морепродуктами и соусом Том Ям	550 руб. <i>200 гр.</i>
Феттучине с лососем и угрем	980 руб. <i>370 гр.</i>
Спагетти Нери с креветками и мидиями в томатном соусе	650 руб. <i>330 гр.</i>
Спагетти Болоньезе	550 руб. <i>250 гр.</i>
Карбонара	550 руб. <i>270 гр.</i>

## СУПЫ

Крем-суп с белыми грибами	550 руб. <i>300 гр.</i>
Том Ям с попкорном из креветок	500 руб. <i>350 гр.</i>
Морская уха из трех видов рыб	650 руб. <i>300 гр.</i>
Суп-лапша с цыпленком	280 руб. <i>300 гр.</i>

## ПИЦЦА

Маргарита сыр Моцарелла, томаты, соус «Пициоли»	450 руб. <i>350 гр.</i>
Пепперони колбаса пепперони, моцарелла, соус «Пициоли»	680 руб. <i>400 гр.</i>
Карбонара бекон, сыр пармезан, куриный желток, моцарелла	680 руб. <i>430 гр.</i>
Четыре сыра пармезан, моцарелла, чеддер, горгонзола, соус «Пициоли»	680 руб. <i>420 гр.</i>
Пармская ветчина и грибы пармская ветчина, моцарелла, шампиньоны, томаты, соус «Пициоли»	680 руб. <i>360 гр.</i>
Филадельфия с лососем моцарелла, томаты, слабосоленый лосось, соус «Пициоли»	980 руб. <i>350 гр.</i>

## БУРГЕРЫ

Чизбургер	750 руб. <i>330/80 гр.</i>
Фишбургер с сибасом и соусом ремулад	820 руб. <i>215/80/40 гр.</i>

Чикен бургер с сыром бри	780 руб. <i>350/80/40 гр.</i>
Бургер с рваной свиной, красной капустой и луковым соусом	750 руб. <i>300/80/40 гр.</i>

## ХЛЕБ

Фокачча с сыром пармезан	180 руб. <i>200 гр.</i>
Фокачча с вялеными томатами	180 руб. <i>210 гр.</i>
Хлебная корзина	150 руб. <i>220 гр.</i>
Гренки ржаные чесночные с соусом «Блю чиз»	250 руб. <i>160 гр.</i>

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рибай стейк	1 300 руб. <i>100 гр.</i>
Стейк Фланк	610 руб. <i>100 гр.</i>
Стейк Шатобриан	850 руб. <i>100 гр.</i>
Утиная ножка с картофельными ньокками	1 400 руб. <i>260/100 гр.</i>
Медальоны из говяжьего языка с муссом из цветной капусты	900 руб. <i>140/100/50 гр.</i>
Бефстроганов с битыми огурцами и вяленой свеклой	950 руб. <i>214/140 гр.</i>

Свиная корейка гриль	620 руб. <i>250 гр.</i>
Дорадо гриль	550 руб. <i>100 гр.</i>
Стейк из камбалы	1 000 руб. <i>100 гр.</i>
Морские деликатесы гриль	2 800 руб. <i>700/100 гр.</i>
Стейк из лосося в икорном соусе	1 550 руб. <i>150/50/10 гр.</i>
Ледяная рыба	700 руб. <i>100 гр.</i>

## ГАРНИРЫ

Дикий рис	150 руб. <i>120 гр.</i>
Овощи на пару	150 руб. <i>180 гр.</i>
Кускус с овощами	150 руб. <i>180 гр.</i>
Овощи гриль	280 руб. <i>200 гр.</i>
Овощи гриль сет	950 руб. <i>1000 гр.</i>
Молодой картофель	220 руб. <i>160 гр.</i>
Картофель фри	200 руб. <i>150/60 гр.</i>

## ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан с мороженым	350 руб. <i>70/100 гр.</i>
Чизкейк с карамелизированным грецким орехом	350 руб. <i>140 гр.</i>

Тарт Татен банановый с ванильным мороженым	350 руб. <i>100/30 гр.</i>
Тарталетка «Малина-Фисташка»	350 руб. <i>100 гр.</i>
Анна Павлова	350 руб. <i>130 гр.</i>
Тирамису	450 руб. <i>150 гр.</i>
Мороженое 2 шарика	400 руб. <i>120 гр.</i>
Фруктовая корзина сезонные фрукты, уточняйте у официанта	450 руб. <i>500 гр.</i>