



FOOD * DRINK * DANCE

MENU



ЗАКУСКИ

APPETIZERS

СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

(HERRING WITH NEW POTATOES) 300 г / 399.-
Сельдь с молодым картофелем и маринованным луком

ЛЕПЕШКА С ЦЫПЛЕНКОМ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ

(SCONE WITH CHICKEN AND SMOKED CHEESE) 380 г / 499.-
Запеченная в печи лепешка с начинкой из цыпленка, острого соуса и копченого сыра
Oven-baked flatbread filled with chicken, hot sauce and smoked cheese

ТАРЕЛКА РАЗНОСОЛОВ

(PICKLED VEGETABLES PLATTER) 420 г / 490.-
Маринованные томаты, огурцы, квашеная капуста, перец цизак, маринованный чеснок, зелень / Pickled tomatoes, cucumbers, sauerkraut, pepper tzitzak, marinated garlic, fresh greens

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА (FRUIT PLATTER) 250 г / 890.-

Виноград, апельсин, яблоко, киви, грейпфрут
Grape, orange, apple, kiwi, grapefruit

МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ

(MOZZARELLA WITH TOMATOES) 300 г / 590.-

МИДИИ В СЫРНОМ СОУСЕ ДОР-БЛЮ

(MUSSELS IN CHEESE DOR-BLU SAUCE) 350 г / 699.-

ХАЛУМИ ГРИЛЬ

(GRILLED HALLOUMI CHEESE) 230 г / 490.-
Жареный сыр Халуми, ягодный соус
Fried Halloumi cheese, berry sauce

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР

(BAKED CAMEMBERT) 220 г / 699.-
Камамбер из печи с яблочным сбитнем на меде, вялеными абрикосами и орешками
Oven camembert with apple sourdough on honey, dried apricots and pecans

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

(MEAT PLATTER) 220 г / 890.-
Буженина, Ростбиф, Пастрома из цыпленка, Суджук
Brozen meat, Roast Beef, Chicken Pastroma, Sudjuk

БОЛЬШАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

(LARGE CHEESE PLATE) 700 г / 1899.-
Буррата, Халуми, Чечил, Белпер Кнолле, Камамбер, Качотта
Burrata, Halloumi, Cecil, Belper Knolle, Camembert, Cachotta

САЛАТЫ

SALADS

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

(CAESAR SALAD WITH CHICKEN) 210 г / 449.-
Листья салата, соус Цезарь, томаты черри, сыр Грана Падано, крутоны, куриное филе / Lettuce, Caesar sauce, cherry tomatoes, Grana Padano cheese, croutons, chicken fillet

АЗИАТСКИЙ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ

(ASIAN SALAD WITH GRILLED CHICKEN) 250 г / 390.-
Цыпленок гриль, пряная морковь, огурец, азиатская заправка, руккола, кинза, кунжут
Grilled chicken, spicy carrot, cucumber, Asian dressing, arugula, cilantro, sesame

ИНДИЙСКИЙ С ЦЫПЛЕНКОМ КАРРИ

(INDIAN SALAD WITH CURRIED CHICKEN) 230 г / 399.-
Куриное филе в хрустящей панировке с миксом салатных листьев, цитрусовым майонезом и заправкой Карри / Chicken fillet in crispy breading with salad mix, citrus mayonnaise and curry dressing

САЛАТ С БУРРАТОЙ И ТОМАТАМИ

(SALAD WITH BURRATA AND TOMATOES) 310 г / 590.-

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

(CAESAR SALAD WITH SHRIMPS) 180 г / 499.-
Листья салата, соус Цезарь, томаты черри, сыр Грана Падано, крутоны, креветки
Lettuce, Caesar sauce, cherry tomatoes, Grana Padano cheese, croutons, shrimps

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ

(SALAD WITH EGGPLANT) 220 г / 440.-
Обжаренный до хруста баклажан, сливочный крем, фреш-салат, черри, семена тыквы, сладкий чили
Fried eggplant, butter cream, fresh-salad, cherry tomatoes, pumpkin seeds, sweet chili

ГРЕЧЕСКИЙ

(GREEK SALAD) 250 г / 389.-
Томат, огурец, болгарский перец, красный лук, листовой салат, брынза
Tomato, cucumber, bell pepper, red onion, lettuce, bryndza

СУПЫ

SOUPS

СУП ЛАПША (LAPE SOUP) 300 г / 299.-

Куриный бульон, лапша и отварная курица
 Chicken broth, noodles and boiled chicken

КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ (CHAMPIGNONS CREAM-SOP) 300 г / 389.-

Сливочный бульон, шампиньоны.
 Подается с сухариками
 Creamy broth, champignons. Served with croutons

ТОМ ЯМ (ТОМ YUM) 300 г / 599.-

Традиционный тайский суп на кокосовом молоке с креветками, цыпленком и грибами шиитаке. Подается с отварным рисом
 Traditional Thai soup with coconut milk with shrimp, chicken and mushrooms shiitake.
 Served with boiled rice



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSES

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ КАЛЬМАР С ТОМАТАМИ И КАБАЧКАМИ

(**FAR EASTERN SQUID WITH TOMATOES AND ZUCCHINI**) 270 г / 790.-
 Филе кальмара с томатами, травами, белым вином и гарниром из кабачка, приготовленным на гриле
 Squid fillet with tomatoes, herbs, white wine grilled zucchini garnish

ФИЛЕ СУДАКА В СОУСЕ КАРБОНАРА (FILLET OF PIKEPERCH IN CARBONARA SAUCE) 230 г / 780.-

Филе судака с картофелем пай и сливочным соусом, приготовленное с добавлением жареного бекона
 Fillet of pikeperch with pai potatoes and cream sauce, cooked with fried bacon

ЦЫПЛЕНОК ГРИЛЬ В СЫРНОМ СОУСЕ (GRILLED CHICKEN IN CHEESE SAUCE) 270 г / 590.-

Сочное мясо цыпленка гриль со сливочно-сырным соусом и Песто / Juicy grilled chicken with creamy cheese sauce and Pesto

ФЛАНК СТЕЙК В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ (FLANK STEAK IN PEPPER SAUCE) 220 г / 799.-

Покромка бычка, сливочно-мясной соус с черным перцем / Steak lining, creamy meat sauce with black pepper

ТОМЛЕННЫЕ ЩЕЧКИ В СЛИВОВОМ СОУСЕ (STEWED CHEEKS IN PLUM SAUCE) 350 г / 650.-

Томленые говяжьи щечки в пряном сливовом соусе с глазированным луком, картофельным пюре и зеленой аджикой / Stewed beef cheeks in spicy plum sauce with glazed onions, mashed potatoes and green adjika

ТОМЛЕНАЯ ГРУДИНКА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ (STEWED BREAST WITH YOUNG POTATOES) 300 г / 799.-

Томленая говяжья грудинка в мясном соусе с медом, вином и молодым картофелем, обжаренным с чесноком и розмарином / Stewed beef brisket in meat sauce with honey, wine and young potatoes fried with garlic and rosemary



ПАСТА

PASTAS

КАРБОНАРА

(CARBONARA) 260 г / 449.-

Спагетти, бекон, сливочный соус, сыр Грана Падано / Spaghetti, bacon, creamy sauce, Grana Padano chesse

ДОМАШНЯЯ ПАСТА
С ЦЫПЛЕНКОМ И ГРИБАМИ

(HOMEMADE PASTA WITH CHICKEN AND MUSHROOMS) 320 г / 460.-

Домашняя лапша, мясо цыпленка, вешенки и сливочный соус с зеленой аджикой / Homemade noodles, chicken meat, oyster mushrooms and creamy sauce with green adjika

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES
ХЛЕБНАЯ ТАРЕЛКА (BREAD PLATTER)

140.-

КАРТОФЕЛЬ ЧИЛИ АЙДАХО (IDAHO CHILI POTATO)

180 г / 229.-

ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ (GRILLED CHAMPAGNONS)

200 г / 349.-

ОВОЩИ ГРИЛЬ (GRILLED VEGETABLES)

250 г / 399.-

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (MASHED POTATO)

150 г / 190.-

**СОУСЫ
SAUCES**
КЕТЧУП ХАЙНЦ (KETCHUP HEINZ), СМЕТАНА (SOUR CREAM), ТОМАТНЫЙ ДОМАШНИЙ (HOMEMADE TOMATO SAUCE), ЦАХТОН (TZAKHTON SAUCE), СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ (CREAMY CHEESE SAUCE), СЛАДКИЙ ЧИЛИ (SWEET CHILI SAUCE), ЛИМОННЫЙ МАЙОНЕЗ (CITRIC MAYONNAISE)
 99.-

РОЛЛЫ

SUSHI ROLLS
КАЛИФОРНИЯ С КРЕВЕТКАМИ

(CALIFORNIA WITH SHRIMP)

230 г / 499.-

 Тигровые креветки, огурец, тобико, авокадо
 Tiger shrimp, cucumber, tobiko, avocado

ТУНА СЯКИ (TUNA SYAKI)

270 г / 480.-

 Филе тунца, лосось, сливочный сыр, авокадо, соус Сладкий чили, микрозелень, кунжут
 Tuna fillet, salmon, cream cheese, avocado, Sweet chili sauce, microgreens, sesame

ФИЛАДЕЛЬФИЯ ПРЕМИУМ

(PHILADELPHIA PREMIUM)

250 г / 550.-

 Лосось, сыр Филадельфия, огурец
 Salmon, Philadelphia cheese, cucumber

СЛИВОЧНЫЙ УГОРЬ ЛЮКС

(CREAMY EEL DELUXE)

220 г / 560.-

 Креветка в темпуре, копченый угорь, сливочный сыр, огурец, тобико, соус Унаги и кунжут
 Shrimp tempura, smoked eel, cream cheese, cucumber, tobiko, Unagi sauce and sesame

АЛЯСКА (ALASKA)

250 г / 499.-

Лосось, огурец, майонез, филе угря, тобико, кунжут, соус Унаги и микрозелень / Salmon, cucumber, mayonnaise, eel fillet, tobiko, sesame, Unagi sauce, micro greens

ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ

ИМПЕРАТОР (EMPEROR)

240 г / 499.-

 Угорь, лосось, тобико, соус Спайс, соус Унаги
 Eel, salmon, tobiko, Spice sauce, Unagi sauce

ДИНАМИТ ЯНТАРНЫЙ

(AMBER DYNAMITE)

240 г / 489.-

Лосось, мидии, жареные шампиньоны, плавленый сыр, майонез, тобико, соус Унаги / Salmon, mussels, fried mushrooms, melted cheese, mayonnaise, tobiko, Unagi sauce

МУРАКАМИ (MURAKAMI)

210 г / 480.-

Угорь, сливочный сыр, плавленый сыр, панировочные сухари, соус Унаги, темпура / Eel, cream cheese, melted cheese, breadcrumbs, Unagi sauce, tempura

ЭБИ ТЕМПУРА С СОУСОМ ЧИЛИ-МАНГО
И УНАГИ (EBI TEMPURA WITH CHILI-MANGO
AND UNAGI SAUCE)

250/40/12/6 г / 499.-

 Сливочный сыр, креветка в темпуре, икра тобико, салат Айсберг, микрозелень, соусы Чили-манго и Унаги
 Cream cheese, shrimp in tempura, tobiko caviar, Iceberg lettuce, micro greens, Chili-mango and Unagi sauces

ГЕЙЗЕР МАКИ (GEYSER MAKI)

260/40/12/6 г / 499.-

 Сливочный сыр, плавленый сыр, мидии, тигровые креветки, авокадо, тобико, майонез, соус Унаги, соус Чили
 Cream cheese, melted cheese, mussels, tiger shrimp, avocado, tobiko, mayonnaise, Unagi sauce, Chili sauce

ФУТАРИ (FUTARI)

210/40/12/6 г / 490.-

 Лосось, авокадо, сливочный сыр, плавленый сыр, майонез, соус Унаги, кунжут, микрозелень
 Salmon, avocado, cream cheese, melted cheese, mayonnaise, Unagi sauce, sesame, microgreens

СЯКИ ХОТ МАКИ (SYAKI HOT MAKI)

250/40/12/6 г / 490.-

 Лосось, огурец, майонез, соус Унаги, тобико, соус Спайс
 Salmon, cucumber, mayonnaise, Unagi sauce, tobiko, Spice sauce



СТЕЙКИ

STEAKS

The best in the world

СТРИПЛОЙН (STRIPLOIN) 690.-
 Тонкий филейный край / Beef steak from the short loin
 (стоимость указана за 100 г сырого веса)

РИБАЙ (RIBEYE) 790.-
 Стейк, приготовленный из реберной части бычка
 Beef steak from the rib section
 (стоимость указана за 100 г сырого веса)

ГРИЛЬ

GRILL MENU

ЛЮЛЯ-КЕБАБ КУРИЦА 160/100 г / 449.-
 (CHICKEN KEBAB)
 Подается с лавашом, соусом, маринованным луком и зеленью / Served with lavash, sauce, marinated onion and herbs

ЛЮЛЯ-КЕБАБ БАРАНИНА 150/100 г / 499.-
 (MUTTON KEBAB)
 Подается с лавашом, соусом, маринованным луком и зеленью / Served with lavash, sauce, marinated onion and herbs

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ГОВЯДИНА 150/100 г / 499.-
 (BEEF KEBAB)
 Подается с лавашом, соусом, маринованным луком и зеленью / Served with lavash, sauce, marinated onion and herbs

ЛОСОСЬ ГРИЛЬ (GRILLED SALMON) 140/100 г / 899.-
 Стейк из филе лосося. Подается с запеченным лимоном
 Grilled salmon steak. Served with baked lemon

ШАШЛЫК КУРИЦА 170/100 г / 480.-
 (CHICKEN SHISH KEBAB)
 Подается с лавашом, соусом, маринованным луком и зеленью
 Served with lavash, sauce, marinated onion and herbs

ШАШЛЫК СВИНИНА 170/100 г / 499.-
 (PORK SHISH KEBAB)
 Подается с лавашом, соусом, маринованным луком и зеленью
 Served with lavash, sauce, marinated onion and herbs

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ 70 г / 160.-
 (ICE-CREAM IN ASSORTMENT)

ЭСТЕРХАЗИ (ESTERHAZI) 130 г / 390.-
 Ореховые коржи, заварной крем с фундуком, соус Бейлис / Custard nuts cakes, cream with hazelnuts, Bailis sauce

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ 115 г / 380.-
 (CHOCOLATE CAKE WITH WALNUT)
 Миндальный корж, кремю с грецким орехом, кранч, мусс с темным шоколадом / Almond shell, walnut cremeux, cranch, dark chocolate mousse

ТОРТ ДОМАШНИЙ МЕДОВЫЙ 120 г / 299.-
 (HOMEMADE HONEY CAKE)

ЧИЗКЕЙК 100 г / 340.-
 (CHEESECAKE)
 Сырно-сливочный десерт по традиционному итальянскому рецепту
 Cream cheese dessert by traditional italian recipe

ТАЕЖНЫЙ (TAIGA) 130 г / 399.-
 Карамельный мусс, бисквит брауни, солёная карамель и кедровые орешки / Caramel mousse, brownie sponge cake, salted caramel and pine nuts