

# САЛАТЫ

## Гавайский салат поке с маринованным лососем и авокадо

*Маринованный рис, лосось, свежий огурец, авокадо, соус «Унаги», водоросли нори*

215 г

**570 Р**

226 ккал, белки 7.8, жиры 13.3, углеводы 19.3

## Салат из копченой утиной грудки с дольками мандарина

*Микс-салат, помидоры черри, сегменты мандарина, подкопченная утиная грудка*

170 г

**690 Р**

138 ккал, белки 8.1, жиры 13.3, углеводы 3.3

## Гравлакс из лосося с картофелем и имбирным соусом

*Филе слабосоленого лосося, салат ромен, кресс-салат, картофель, имбирь, зеленый лук, зернистая горчица, майонез, растительное масло*

250 г

**750 Р**

481 ккал, белки 43.2, жиры 26.9, углеводы 44.1

## Салат из шатобриана с зеленым шпинатом под соусом «Порто»

*Листья свежего шпината, ростбиф, японский майонез, соус «Порто» (красное вино, свежий имбирь, тимьян, чеснок, сахар), помидоры, маринованные огурцы корнишоны, свежие огурцы, красный лук*

200 г

**790 Р**

131 ккал, белки 9.6, жиры 7.5, углеводы 5.3

## Салат ромен с курицей «Тандури», крутонами и заправкой «Цезарь»

*Салат ромен, куриное филе, крутоны, пармезан, соус «Цезарь»*

200 г

**640 Р**

253 ккал, белки 22,1, жиры 14.2, углеводы 7.6

## Салат ромен с креветками на гриле, крутонами и заправкой «Цезарь»

*Салат ромен, креветки, крутоны, пармезан, соус «Цезарь»*

200 г

**790 Р**

221 ккал, белки 27,3, жиры 11.4, углеводы 7.6

# ОВОЩИ И СОЛЕНИЯ

Маринованные опята и красным луком и душистым маслом 100/15/20 г  
100 Р

Домашняя квашеная капуста, заправленная душистым маслом 100/20 г  
100 Р

Маринованный чеснок & Черемша 70/70 г

120 Р

Солёные бочковые огурцы 100 г

100 Р

Свежие огурцы 100 г

140 Р

Свежие помидоры 100 г

130 Р

Сладкий перец 100 г

190 Р

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

**Филе-миньон с воздушным картофелем, шпинатом и боманьерским маслом**

*Говядина, воздушный картофель, шпинат, соус «Демиглас», боманьерское масло, тимьян, морковные чипсы. Филе говядины, обжаренное на гриле и доведенное до нужной прожарки, подается с воздушным картофельным кремом и обжаренным с луком шпинатом, украшается веточкой тимьяна и морковными чипсами.*

160/160 г

**1690 Р**

513 ккал, белки 34.1, жиры 35, углеводы 10.9

**Свиная отбивная в миланском стиле с острой корейской капустой кимчи**

*Свиная корейка на кости, бекон, дольки картофеля по-деревенски, салат кимчи, зеленый лук, дольки перца чили, веточка базилика, соус «Альфредо» (сливки, пармезан, чеснок)*

220/140/30 г

**950 Р**

1199 ккал, белки 33.8, жиры 129.5, углеводы 27.6

**Жареный цыпленок «Рас Эль Ханут» с сиропом из портвейна, виноградом и кускусом с печеными овощами**

*Цыпленок, кускус, печеные овощи (печеный перец, кинза, чесночное масло), портвейн, виноград, корица, тимьян, бадьян.*

1 шт. /70/20 г

**910 Р**

908 ккал, белки 79.3, жиры 61.1, углеводы 10

## ГАРНИРЫ

**Медле из овощей**

*Картофель черри, редис, капуста брокколи, лук-шалот, морковь, черри, оливковое масло, специи, тимьян, розмарин. Бланшированные овощи обжариваются на сковороде в оливковом масле с добавлением соли и перца.*

170 г

**270 Р**

120 ккал, белки 2.9, жиры 5, углеводы 21

### Овощи, приготовленные на гриле

*Цукини, баклажаны, сладкий перец и сладкий лук в маринаде из чеснока, паприки и орегано*

150 г

**250 Р**

137 ккал, белки 3, жиры 3, углеводы 18

### Шпинат в сливках

137 ккал, белки 5, жиры 11, углеводы 7

150 г

**330 Р**

### Микс-салат

*Руккола, фризье, радиччио, ромен*

20 г

**140 Р**

101 ккал, белки 5.6, жиры 6.5, углеводы 4.6

### Картофель паризьен

*Половинки отварного мини-картофеля обжариваются на сковороде до золотистого цвета с добавлением соли и перца*

170 г

**230 Р**

128 ккал, белки 3.4, жиры 0.7, углеводы 27

### Картофель фри

295 ккал, белки 3.6, жиры 19.5, углеводы 18.5

170 г

**170 Р**

### Пюре из картофеля

170 г

**170 Р**

101 ккал, белки 5.6, жиры 6.5, углеводы 4.6

### Рис отварной

170 г

**170 Р**

197 ккал, белки 3.7, жиры 0.9, углеводы 42.3

## ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ

Мечта гурмана / Ассорти домашних мясных рулетов и паштетов

*Паштет из кролика в виноградных листьях, паштет из куриной печени, рулет из свинины, террин из утки. Подается с зерновой горчицей, джемом из бекона, луковым мармеладом, жемчужным лучком, гриссини и базиликовым маслом.*

426 г

**950 Р**

604 ккал, белки 47,9, жиры 30,3, углеводы 38,2

### **Борщ со сметаной и пирожками**

*Борщ готовится в лучших русских традициях на говяжьем бульоне. Подается с теплым пирожком с грибами, сметаной и рубленой зеленью.*

230/30/30 г

**390 Р**

222 ккал, белки 12, жиры 15.9, углеводы 7.7

### **Бефстроганов с пюре из картофеля и маринованными опятами**

*Говядина, лук, бульон, сельдерей, сливки. Подается с картофельным пюре, луком-шалот, мини-морковью, кресс-салатом.*

150/120 г

**890 Р**

400 ккал, белки 28.4, жиры 17.8, углеводы 31.6

### **Домашние пельмени со сметаной**

*Домашние пельмени ручной лепки со смешанным фаршем из свинины и говядины. Подаются со сметаной и зеленью.*

300 г

**480 Р**

385 ккал, белки 23.4, жиры 22.3, углеводы 23.9

### **Сало домашнее соленое или копченое на бородинском хлебе с дижонской горчицей**

100/20/20 г

**390 Р**

## **ПАСТА**

### **Паппарделле рагу «Бьянка» с бараниной**

*Паппарделле, масло оливковое, сушеные томаты, пармезан, лук-шалот, соус рагу «Бьянка», зелень. Паста проваривается до состояния альденте, подается с ломтиками баранины тушеными в сливках со специями, луком-шалот и сушеными томатами.*

330 г

**650 Р**

386 ккал, белки 26, жиры 17.5, углеводы 27.6

### **Капеллини путанеска с вялеными томатами, каперсами и оливками**

*Капеллини, анчоусы, сушеные томаты, каперсы, чеснок, оливковое масло, петрушка, соль, черный перец, прованские травы, пармезан, зеленый базилик, базиликовое масло, лук-шалот, белое вино. Паста альденте под*

*густым овощным соусом и сыром пармезан, со свежими листочками базилика.*

210 г

**550 Р**

496 ккал, белки 15.3, жиры 23.9, углеводы 54.6

## БЛЮДА, ТОМЛЕННЫЕ В ПЕЧИ

### Телячий хвост, тушеный в кьянти с кремовой полентой

*Телячий хвост томят в соусе «Кьянти» (красное сухое вино, специи, лук, морковь, сельдерей, томаты) и подают с кремовой полентой и хрустящими морковными чипсами*

250/150 г

**860 Р**

478 ккал, белки 52.3, жиры 16.8, углеводы 29.5

### Кролик конфи со шпинатом и томленной гречневой кашей

*Кроличья ножка, томленная в собственном соку при низкой температуре, подается с тушеным в сливках шпинатом, гречневой кашей и соусом «Демиглас»*

130/200 г

**970 Р**

364 ккал, белки 34.6, жиры 15.6, углеводы 20.7

### Картофельные дольки с каперсами и рукколой /veg./

*Картофельные дольки обжариваются в горчичном соусе с добавлением каперсов, петрушки и свежей рукколы*

365 г

**390 Р**

419 ккал, белки 7,5, жиры 21,5, углеводы 47,6

## ЗАКУСКИ

### Венецианское карпаччо из говядины Black Angus, подкопченное в зеленом чае по рецепту «Harry's Bar»

*Говядина, микс-зелень, кенийская фасоль, соус «Red Devil», чипсы из пармезана, трюфельное масло*

150 г

**970 Р**

171 ккал, белки 19.6, жиры 8.5, углеводы 3.5

### Тартар из говядины

*Вырезка говядины, дижонская горчица, соус «Ворчестер», лук-шалот, каперсы, оливковое масло*

150 г

**950 Р**

171 ккал, белки 19.6, жиры 8.5, углеводы 3.5

### Тартар из лосося на чипсах из тапиоки

*Свежий лосось, маринованный имбирь, красный лук, соус «Нобу»  
(маринованный имбирь, сок апельсина, соевый соус, масло оливковое)*

160 г

**680 Р**

171 ккал, белки 19.6, жиры 8.5, углеводы 3.5

**Рийет из утки с копченым яблоком, луковым мармеладом и хрустящим тостом**

*Мясо утки, ломтик багета, копченое яблоко, луковый мармелад, зелень*

150 г

**620 Р**

280 ккал, белки 12.8, жиры 10.7, углеводы 31

**Азиатские спринг-роллы с курицей, креветками и овощами**

*Тонкое рисовое тесто, куриное филе, креветки, морковь, корень  
дайкона, зеленый лук, тайский соус (соевый соус, перец чили, лайм,  
кинза, чеснок)*

115/25 г

**550 Р**

268 ккал, белки 12.1, жиры 15, углеводы 16.7

**Овощные спринг-роллы /veg./**

*Тонкое рисовое тесто, морковь, капуста, зеленый горошек, тайский соус  
(соевый соус, перец чили, лайм, кинза, чеснок)*

100/30 г

**490 Р**

261 ккал, белки 17.5, жиры 11, углеводы 22.3

**Провансальский микс оливок и маслин**

*Оливки и маслины в маринаде с розмарином, чесноком и сладким чили*

120 г

**330 Р**

291 ккал, белки 6.1, жиры 13.1, углеводы 34.9

**Ассорти сыров**

*Камамбер, дор блю, адыгейский, копченый скаморца, эменталь.  
Ломтики сыра подаются с клубникой, крекерами, миндалем и мятой.*

150 г

**690 Р**

432 ккал, белки 28,7, жиры 30,4, углеводы 11,1

## **РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ**

**Семга слабого посола 100/10 г**

**250 Р**

**Палтус холодного копчения 100/10 г**

**370 Р**

**Масляная холодного копчения 100/10 г**

**340 Р**

**Филе атлантической сельди с красным луком 100/15 г**

**220 Р**

Икра лососевая 50/20 г

560 Р

Икра щучья 50/20 г

520 Р

Икра палтуса черная 50/20 г

480 Р

## СЭНДВИЧИ

### Классический бургер с картофелем фри

*Котлета из говядины, салат айсберг, красный лук, томаты, соленые огурцы, майонез, соус «BBQ», подается с картошкой фри и кетчупом*

310/100/40 г

**690 Р**

759 ккал, белки 33.8, жиры 33, углеводы 79.8

### Кесадилья с курицей и сыром чеддер

*Пшеничная тортилья, куриная грудка, сыр чеддер, специи, кинза, сметана, томатная сальса, красный лук*

180/50/50 г

**510 Р**

638 ккал, белки 36.3, жиры 33.4, углеводы 46.1

## СУПЫ

### Крем-суп капучино из белых грибов

*Белые грибы, картофель, лук, сливки, специи*

330 г

**520 Р**

173.3 ккал, белки 3.5, жиры 13.3, углеводы 10.1

### Суп куриный с лапшой



*Насыщенный куриный бульон с имбирем, лемонграссом, лаймом, лапшой удон, зеленым горошком, рыбным соусом и куриным яйцом*

400 г

**420 Р**

268 ккал, белки 13.5, жиры 12.7, углеводы 26.2

### Вьетнамский суп фо бо с говядиной и рисовой лапшой



*Наваристый говяжий бульон с имбирем, бадьяном, корицей, ломтики говядины, ростки семян сои, кинза, зеленый сладкий горошек, перец чили, зеленый лук, половина отварного куриного яйца*

400 г

**680 Р**

163 ккал, белки 18.7, жиры 8.8, углеводы 3

### Крем-суп из брокколи с сыром чеддер и чипсами из овощей

*Нежнейший крем из брокколи и сливок вместе с обжаренным луком и сыром чеддер, подается с чипсами из дайкона*

250 г

**440 Р**

66 ккал, белки 3,5, жиры 4,3, углеводы 3,3

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

### Лосось в черных специях «Пол Прюдомм» с пастой орзо и салатом гуакамоле

*Филе лосося, паста орзо со шпинатом, йогурт, мята, салат гуакамоле (черри без кожицы, слайсы стебля сельдерея, болгарский перец, шарики авокадо, листики кинзы, соль, перец, оливковое масло). Рыба подается с йогуртовым соусом и листиками мяты.*

140/120/80 г

**1590 Р**

581 ккал, белки 43.2, жиры 26.9, углеводы 44.1

### Сибас, запеченный в перечной соли и табаке с воздушным картофелем, маринованной свеклой и томатным соусом «Кули»

*Целиковая рыба, запеченная в панцире из соли, табака, розового перца и яичного белка. Подается с воздушным картофелем, отварной маринованной свеклой, томатным соусом «Кули» (томаты, тимьян, розмарин, чеснок).*

250/120/40 г

**1490 Р**

919 ккал, белки 136, жиры 31, углеводы 26,5

### Сибас, приготовленный на пару, с соусом аква пацца

*Целиковый сибас, начиненный лимоном, лемонграссом, кинзой, чесноком, перцем чили и красным луком, готовится на пару. Подается с дольками лайма, перцем чили и зеленым луком.*

250/50 г

**1490 Р**

745 ккал, белки 112.4, жиры 26.2, углеводы 11.2

### Филе окуня с овощами велюте

*Окунь филе, тесто фило, савойская капуста, спаржа, зеленые бобы эдамаме, мини морковь, маслины, свекла, чеснок, красный лук, тимьян, фенхель, соус «Велюте», оливковое масло*

125/170 г

**1050 Р**

635 ккал, белки 126.4, жиры 29.2, углеводы 23.2

### Мидии в белом вине с овощами



*Вкус и аромат мидий дополняет сладкий перец, сельдерей, имбирь, чеснок и чили*  
перец  
500 г  
890 Р  
276 ккал, белки 26, жиры 9, углеводы 25

**Мидии в томатном соусе**  
*Готовятся с домашним томатным соусом, в который помимо томатов и базилика мы добавляем баклажаны и цукини*  
500 г  
890 Р  
224 ккал, белки 26, жиры 20, углеводы 32

**Мидии велюте в шафрановом сливочном соусе**  
*В приготовлении мидий используют прекрасное сухое вино «Alto Adige Pinot Grigio», пыльцу цветка «Крокус» и свежие сливки*  
500 г  
1100 Р  
342 ккал, белки 47, жиры 31, углеводы 17