



**М О Н А**



**БУТИК • ОТЕЛЬ**

## 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

**780 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

**960 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

**380 Р**

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

## ПАСТА & РИЗОТТО

### Паппарделе рагу «Бьянка» с бараниной

*Паппарделе, 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

**620 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

**510 Р**

496 ккал, белки 15.3, жиры 23.9, углеводы 54.6

### Ризотто со спаржей и белыми грибами

*Белые грибы, спаржа, крем из зеленого горошка, твердый сыр.*

220 г

**650 Р**

231 ккал, белки 4.8, жиры 13.1, углеводы 21.

## САЛАТЫ

### Гавайский салат поке с маринованным лососем и авокадо

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

215 г

**540 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

**650 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

**720 Р**

481 ккал, белки 43.2, жиры 26.9, углеводы 44.1

### Теплый салат с вырезкой ягненка, артишоками и оливковым снегом

*Микс-салат, цветная капуста, черри, маринованные артишоки, вырезка ягненка, оливковое масло, бальзамик, соус «Чили»*

250 г

**880 Р**

131 ккал, белки 9.6, жиры 14.2, углеводы 5.3

### Салат из печеного кролика с грушей

*Мини-морковь, груша, сельдерей, печеный картофель, красный лук, огурцы, японский майонез, руккола, оливковое масло, печеный кролик*

235 г

**590 Р**

131 ккал, белки 9.6, жиры 14.2, углеводы 5.3

### Салат «Греко» с воздушным кремом из авокадо

*Огурцы, артишоки, печеный болгарский перец, помидоры черри, фета, каперсы, руккола, крем из авокадо, соус с оливковым маслом и бальзамическим уксусом*

170 г

**610 Р**

251 ккал, белки 4.4, жиры 22.4, углеводы 7

### 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

**770 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

**620 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

**770 Р**

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

## 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

**1540 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

**1420 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

**1420 Р**

745 ккал, белки 112.4, жиры 26.2, углеводы 11.2

**Филе дорадо с пастой орзо и сливочным шпинатом**

*Филе дорадо, паста орзо, сливки, белое вино, водка, соус «Жю» (желток,*

*масло сливочное, вяленые томаты, уксус бальзамик), свежий шпинат*

120/80/40 г

**1150 Р**

395 ккал, белки 39,6, жиры 11,4, углеводы 33,5

### **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

**970 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

**820 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

**820 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

**1030 Р**

342 ккал, белки 47, жиры 31, углеводы 17

## **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

**670 Р**

759 ккал, белки 33.8, жиры 33, углеводы 79.8

### **Сэндвич «Мона» на деревенском хлебе, с копченой индейкой и острой корейской капустой кимчи**

*Копченое филе индейки, салат кимчи, сыр эмменталь, чабатта, картофель фри, кетчуп, майонез, зелень*

220/100/40 г

**550 Р**

783 ккал, белки 28.1, жиры 53.9, углеводы 44.1

### **Кесадиля с курицей и сыром чеддер**

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

180/50/50 г

**490 Р**

638 ккал, белки 36.3, жиры 33.4, углеводы 46.1

### **Ассорти брускетт с пармой, с опятами и артишоками и с копченой олениной**

*Брускетта с пармой, соусом «Вьерж» (томаты, кинза, базилик, чесночное масло), маслинами на багете.*

*Брускетта с опятами и шампиньонами, красным луком, соусом из тунца (маринованный тунец, майонез, соевый соус, каперсы), кинзой, оливковым маслом на багете.*

*Брускетта с копченой олениной и томатным джемом на багете.*

192 г

**530 Р**

566 ккал, белки 30.7, жиры 37, углеводы 25.6

## **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

**260 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

**240 Р**

137 ккал, белки 3, жиры 3, углеводы 18

### **Шпинат в сливках**

137 ккал, белки 5, жиры 11, углеводы 7

150 г

**230 Р**

### **Микс-салат**

*Руккола, фризе, 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

**220 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

## 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

**950 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

**930 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

**660 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

**590 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

**520 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

**450 Р**

261 ккал, белки 17.5, жиры 11, углеводы 22.3

### **Провансальский микс оливок и маслин в цитрусовом маринаде**

*Оливки, маслины, жемчужный лук, каперсы, цитрусовый маринад на основе цедры и сока лимона, лайма, апельсина и сладкого чили соуса*

120 г

**310 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

**670 Р**

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

## **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

**930 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

**380 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

**880 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

**470 Р**

385 ккал, белки 23.4, жиры 22.3, углеводы 23.9

## **СУПЫ**

### **Крем-суп капучино из белых грибов**

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

330 г

**510 Р**

173.3 ккал, белки 3.5, жиры 13.3, углеводы 10.1

### **Балканский густой суп бузара с морепродуктами**

*Гребешки, кальмары, креветки, мидии, осьминоги, филе белой рыбы, рыбный бульон с томатами и овощами*

400 г

**790 Р**

101.6 ккал, белки 13.3, жиры 2.6, углеводы 5.4

### **Суп куриный с лапшой**



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

400 г

**410 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

**620 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, моркови, свеклы и посыпается лимонной цедрой*

250 г

**390 Р**

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

## 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

**1590 Р**

513 ккал, белки 34.1, жиры 35, углеводы 10.9

### Седло ягненка с баклажанами «Мелизиано», печеной молодой морковью и пряными травами

*Седло барашка, маринованная цветная капуста, топинад из оливок, обжаренные баклажаны, мини-морковь, черри, тайская заправка (сладкий чили, сок лайма, тростниковый сахар, лемонграсс, чеснок). Баранина обжаривается, доводится до нужной прожарки, затем нарезается ломтиками и выкладывается поверх баклажанов.*

150/100 г

**1350 Р**

364 ккал, белки 26,8, жиры 22.4, углеводы 13.5

### 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

**930 Р**

1199 ккал, белки 33.8, жиры 129.5, углеводы 27.6

### Фермерский цыпленок с кускусом и печеными овощами

*Цыпленок, бадьян, корица, кускус, соус «Демиглас» (печеные овощи, говяжий бульон, томатная паста, томаты, чеснок), печеные овощи (печеный перец, баклажан, кинза, чесночное масло), кускус, мисо-соус (мисо-паста, куриный бульон, маринованный имбирь, водоросли нори, сливочное масло)*

1 шт/70/70 г

**880 Р**

908 ккал, белки 79.3, жиры 61.1, углеводы 10

### Стейк New York Choice

*Стейк подается с жареными на гриле луком порей, томатами черри и украшаются травами из региона*

*«Эмилия Романья»*

300/50 г

**1650 Р**

510 ккал, белки 54, жиры 54, углеводы 32

### Стейк Rib Eye Choice

*Стейк подается с жареными на гриле луком порей, томатами черри и украшаются травами из региона*

*«Эмилия Романья»*

300/50 г  
1830 Р

660 ккал, белки 89, жиры 68, углеводы 32

## СОУСЫ

Соус Тако 50 г

90 Р

Соус Беарнез 50 г

90 Р

Можжевеловый соус 50 г

120 Р

Соус Верди пеперони 50 г

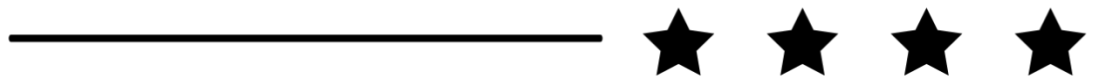
120 Р

Dear guests!

If you are allergic to any foods, please inform the restaurant employees.



**M O N A**



**BOUTIQUE • HOTEL**

## SLOW COOKING

### Chianti braised oxtail with creamy polenta

*Veal tail, Chianti sauce (red dry wine, spices, onions, carrots, celery, tomatoes), cream polenta and crispy carrot chips.*

250/150 g

**780 P**

478 kcal, protein 52.3, fat 16.8, carbohydrate 29.5

### Rabbit with spinach and stewed buckwheat

*A stewed rabbit's foot. Served with cream stewed spinach, buckwheat porridge and Demi-glace sauce*

130/200 g

**960 P**

364 kcal, protein 34.6, fat 15.6, carbohydrate 20.7

### Potato wedges with capers and arugula /veg./

*Potato wedges, mustard sauce, capers, parsley, fresh arugula*

365 g

**380 P**

419 kcal, protein 7,5, fat 21,5, carbohydrate 47,6

## PASTA & RISOTTO

### Pappardelle Bianca with lamb ragout

*Pappardelle, olive oil, dried tomatoes, parmesan, shallots, sauce stew Bianca, herbs*

330 g

**620 P**

386 kcal, protein 26, fat 17.5, carbohydrate 27.6

### Vegetarian cappellini putanesca with sun dried tomatoes and olives

*Capellini, anchovies, dried tomatoes, capers, garlic, olive oil, parsley, salt, black pepper, provencal herbs, parmesan, green basil, basil oil, shallots, white wine*

210 g

**510 P**

496 kcal, protein 15.3, fat 23.9, carbohydrate 54.6

### Risotto with asparagus and porcini mushrooms

*White mushrooms, asparagus, green pea cream, hard cheese*

220 g

**650 P**

231 kcal, protein 4.8, fat 13.1, carbohydrate 21.7

## SALADS

### Hawaiian poke salad with marinated salmon and avocado

*Pickled rice and salmon, fresh cucumber, avocado, Unagi sauce, nori seaweed*

215 g

**540 P**

226 kcal, protein 7.8, fat 13.3, carbohydrate 19.3

### Salad of smoked duck breast with tangerine slices

*Mixed salad, cherry tomatoes, mandarin segments, smoked duck breast*

170 g

**650 P**

138 kcal, protein 8.1, fat 13.3, carbohydrate 3.3

### Salmon Gravlax with potatoes and ginger sauce

*Salted salmon fillet, romano salad, cress salad, potatoes, ginger, green onions, mustard, mayonnaise, vegetable oil*

250 g

**720 P**

481 kcal, protein 43.2, fat 26.9, carbohydrate 44.1

### Warm salad with sirloin of lamb, artichokes and olive snow

*Mix salad, cauliflower, cherry, marinated artichokes, lamb tenderloin, olive oil, balsamic, chili sauce*

250 g

**880 P**

131 kcal, protein 9.6, fat 14.2, carbohydrate 5.3

### Baked rabbit salad with pear

*Mini carrots, pears, celery, baked potatoes, red onions, cucumbers, Japanese mayonnaise, arugula, olive oil, baked rabbit*

235 g

**590 P**

131 kcal, protein 9.6, fat 14.2, carbohydrate 5.3

### Greek salad with avocado cream

*Cucumbers, artichokes, baked bell pepper, cherry, feta, capers, arugula, avocado cream, sauce with olive oil and balsamic vinegar*

170 g

**610 P**

251 kcal, protein 4.4, fat 22.4, carbohydrate 7

### Salad of chateaubriand with green spinach and Porto sauce

*Fresh spinach, roast beef, japanese mayonnaise, Porto sauce (red wine, fresh ginger, thyme, garlic, sugar), tomatoes, pickles, gherkins, fresh cucumbers, red onion*

200 g

**770 P**

131 kcal, protein 9.6, fat 7.5, carbohydrate 5.3

**Crispy romaine salad with Tandoori chicken breast and croutons tossed with house dressing**

*Romano salad, chicken, croutons, parmesan, Caesar sauce*

200 g

**620 ₺**

253 kcal, protein 22,1, fat 14.2, carbohydrate 7.6

**Crispy romaine salad with grilled prawns and croutons tossed with house dressing**

*Romano salad, prawns, croutons, parmesan, Caesar sauce*

200 g

**770 ₺**

221 kcal, protein 27,3, fat 11.4, carbohydrate 7.6

## FISH & SEAFOODS MAIN COURSE

**Blackened salmon with orzo pasta and guacamole salad**

*Salmon fillet, orzo pasta with spinach, yogurt, mint, guacamole salad (cherry without skin, slices of celery stem, bell pepper, avocado balls, cilantro leaves, salt, pepper, olive oil). Fish is served with yogurt sauce and mint leaves.*

140/120/80 g

**1540 ₺**

581 kcal, protein 43.2, fat 26.9, carbohydrate 44.1

**Sea bass baked in salt pepper and tobacco with air potatoes, marinated beetroot and tomato sauce Kuli**

*Whole fish baked in a shell of salt, tobacco, pink pepper and egg white. Served with air potatoes, boiled pickled beets, tomato sauce Kuli (tomatoes, thyme, rosemary, garlic).*

250/120/40 g

**1420 ₺**

919 kcal, protein 136, fat 31, carbohydrate 26,5

**Steamed sea bass with aqua pazzi sauce**

*Carcass of sea bass, lemon, lemongrass, cilantro, garlic, chili, red onion. Served with lime slices, chili and green onions.*

250/50 g

**1420 ₺**

745 kcal, protein 112.4, fat 26.2, carbohydrate 11.2

**Dorado fillet with orzo pasta and cream spinach**

*Dorado fillet, orzo pasta, cream, white wine, vodka, Zhu sauce (yolk, butter, dried tomatoes, balsamic vinegar), fresh spinach*

120/80/40 g

**1150 ₺**

395 kcal, protein 39,6, fat 11,4, carbohydrate 33,5

**Perch fillet with vegetables veloute**



*Perch fillet, fillet dough, savoy cabbage, asparagus, green beans edamame, mini carrots, olives, beets, garlic, red onions, thyme, fennel, velute sauce, olive oil*

125/170 g

**970 P**

635 kcal, protein 126.4, fat 29.2, carbohydrate 23.2

### **Mussels cooked with white wine and vegetables**

*The taste and aroma of mussels is complemented by sweet pepper, celery, ginger, garlic and chili pepper*

500 g

**820 P**

276 kcal, protein 26, fat 9, carbohydrate 25

### **Mussels cooked with tomato sauce**

*Mussels are prepared with homemade tomato sauce, eggplant and zucchini*

500 g

**820 P**

224 kcal, protein 26, fat 20, carbohydrate 32

### **Mussels velute cooked with saffron cream sauce**

*Mussels are prepared with Pinot Grigio wine, Crocus flower pollen and cream*

500 g

**1030 P**

342 kcal, protein 47, fat 31, carbohydrate 17

## **SANDWICHES**

### **Homemade burger with french fries**

*Beef cutlet, burger bun, iceberg salad, red onion, tomatoes, pickles, mayonnaise, BBQ sauce. Served with French fries and ketchup.*

310/100/40 g

**670 P**

759 kcal, protein 33.8, fat 33, carbohydrate 79.8

### **«Mona» sandwich on country style bread topped with smoked turkey and spicy asian kimchi cabbage**

*Smoked turkey fillet, kimchi salad, emmental cheese, ciabatta, french fries, ketchup, mayonnaise, greens*

220/100/40 g

**550 P**

783 kcal, protein 28.1, fat 53.9, carbohydrate 44.1

### **Chicken quesadilla with cheddar cheese**

*Tortilla wheat, chicken breast, cheddar cheese, spices, cilantro, sour cream, tomato salsa, red onion*

180/50/50 g

**490 P**

638 kcal, protein 36.3, fat 33.4, carbohydrate 46.1

### **Assorted bruschettas with oyster mushrooms, parma and venison**

*Bruschetta with honey agarics and mushrooms, red onion, tuna sauce (marinated tuna, mayonnaise, soy sauce, capers), cilantro, olive oil, baguette.*

*Bruschetta with parma, sauce Vierge (tomatoes, cilantro, basil, garlic oil), olives, baguette.*

*Bruschetta with smoked venison, tomato jam, baguette.*

192 g

**530 P**

566 kcal, protein 30.7, fat 37, carbohydrate 25.6

## SIDE DISHES

### Vegetables medley

*Potatoes, radishes, broccoli, shallots, carrots, cherry, olive oil, spices, thyme, rosemary*

170 g

**260 P**

120 kcal, protein 2.9, fat 5, carbohydrate 15.9

### Grilled vegetables

*Zucchini, eggplant, sweet pepper and sweet onion in a marinade of garlic, paprika and oregano*

150 g

**240 P**

137 kcal, protein 3, fat 3, carbohydrate 18

### Spinach with cream

150 g

**230 P**

137 kcal, protein 5, fat 11, carbohydrate 7

### Mix salad

*Arugula, frieze, radicchio, romano*

20 g

**140 P**

101 kcal, protein 5.6, fat 6.5, carbohydrate 4.6

### Parisien potatoes

*Potatoes are fried in a pan with salt and pepper*

170 g

**220 P**

128 kcal, protein 3.4, fat 0.7, carbohydrate 27

### French fries

170 g

**170 P**

295 kcal, protein 3.6, fat 19.5, carbohydrate 18.5

### Mashed potato

170 g

**170 P**

101 kcal, protein 5.6, fat 6.5, carbohydrate 4.6

### Boiled rice

170 g

**170 P**

197 kcal, protein 3.7, fat 0.9, carbohydrate 42.3

## APPETIZERS

### Harry's Bar Black Angus beef tenderloin carpaccio lightly smoked in green tea

*Beef, mixed greens, Kenyan beans, Red Devil sauce, parmesan cheese chips, truffle oil*

150 g

**950 P**

171 kcal, protein 19.6, fat 8.5, carbohydrate 3.5

### Beef tartar

*Beef tenderloin, dijon mustard, Worcester sauce, shallots, capers, olive oil*

150 g

**930 P**

171 kcal, protein 19.6, fat 8.5, carbohydrate 3.5

### Salmon tartare on potato chips tapioca

*Fresh salmon, pickled ginger, red onion, Nobu sauce (pickled ginger, orange juice, soy sauce, olive oil)*

160 g

**660 P**

171 kcal, protein 19.6, fat 8.5, carbohydrate 3.5

### Duck rillettes with smoked apple, onion marmalade and crisp toast

*Duck meat, baguette, smoked apple, onion marmalade, greens*

150 g

**590 P**

280 kcal, protein 12.8, fat 10.7, carbohydrate 31

### Asian spring rolls stuffed with chicken, shrimps and vegetables

*Rice dough, chicken fillet, shrimp, carrots, daikon root, green onions, thai sauce (soy sauce, chili, lime, cilantro, garlic)*

115/25 g

**520 P**

268 kcal, protein 12.1, fat 15, carbohydrate 16.7

### Vegetables spring rolls /veg./

*Rice dough, carrots, cabbage, green peas, thai sauce (soy sauce, chili, lime, cilantro, garlic)*

100/30 g

**450 P**

261 kcal, protein 17.5, fat 11, carbohydrate 22.3

### Citrus marinated green and black olives provencal style

*Olives, pearl onions, capers and citrus marinade, based on zest and lemon juice, lime, orange and sweet chili sauce*

120 g

**310 P**

291 kcal, protein 6.1, fat 13.1, carbohydrate 34.9

### Assorted cheese plate

*Camembert, dorblue, adyghe, smoked scamorza, emmental. Slices of cheese served with strawberries, crackers, almonds and mint*

150 g

**670 P**

432 kcal, protein 28,7, fat 30,4, carbohydrate 11,1

## TRADITIONAL RUSSIAN CUISINE

### Dream gourmet / Set of homemade meat rolls and pates

*Rabbit pate in grape leaves, chicken liver pate, pork roll, duck terrine. Served with grain mustard, bacon jam, onion marmalade, pearl onion, grissini and basil oil.*

426 g

**930 P**

604 kcal, protein 47,9, fat 30,3, carbohydrate 38,2

### Borsch with sour cream and Russian stuffed pies

*Soup is prepared in the best Russian traditions on beef broth. Served with a warm pie with mushrooms, sour cream and chopped herbs.*

230/30/30 g

**380 P**

222 kcal, protein 12, fat 15.9, carbohydrate 7.7

### Beef Stroganoff on a bed of whipped potatoes with marinated mushrooms

*Beef, onions, chicken broth, celery, cream. Served with mashed potatoes, shallots, mini carrots, cress.*

150/120 g

**880 P**

400 kcal, protein 28.4, fat 17.8, carbohydrate 31.6

### Homemade russian pelmenies with sour cream

*Homemade handmade dumplings with mixed minced pork and beef. Served with sour cream and herbs.*

300 g

**470 P**

385 kcal, protein 23.4, fat 22.3, carbohydrate 23.9

## SOUPS

### Cream soup cappuccino of porcini mushrooms

*Porcini mushrooms, potatoes, onions, cream, spices*

330 g

**510 P**

173.3 kcal, protein 3.5, fat 13.3, carbohydrate 10.1

### Buzara soup with seafood

*Scallops, squid, shrimp, mussels, octopus, white fish fillet, fish broth with tomatoes and vegetables*

400 g

**790 P**

101.6 kcal, protein 13.3, fat 2.6, carbohydrate 5.4

### Chicken noodle soup

*Chicken broth with ginger, lemongrass, lime, udon noodles, green peas, fish sauce and chicken egg*

400 g

**410 P**

268 kcal, protein 13.5, fat 12.7, carbohydrate 26.2

### Asian beef and rice noodle soup

*Beef broth with ginger, star anise, cinnamon. Beef slices, soybean seed sprouts, cilantro, green sweet peas, chili pepper, green onions, half boiled chicken egg.*

400 g

**620 P**

163 kcal, protein 18.7, fat 8.8, carbohydrate 3

### Cream of broccoli soup with cheddar cheese and chips of vegetables

*Broccoli cream, fried onions and cheddar cheese. Served with daikon chips, carrots, beets and sprinkled with lemon zest.*

250 g

**390 P**

66 kcal, protein 3,5, fat 4,3, carbohydrate 3,3

## MEAT MAIN COURSE

### Fillet mignon served with whipped new potatoes, spinach topped with compound butter

*Beef, mashed potatoes, spinach, Demi-glace, romanesque oil, thyme, carrot crisps*

160/160 g

**1590 P**

513 kcal, protein 34.1, fat 35, carbohydrate 10.9

### Saddle of lamb with eggplant Melisiano, baked baby carrot and herbs

*Lamb, cauliflower marinated, olive tapenade, fried eggplants, mini carrots, cherry, thai dressing (sweet chili, lime juice, cane sugar, lemongrass, garlic)*

150/100 g

**1350 P**

364 kcal, protein 26,8, fat 22.4, carbohydrate 13.5

### **Pork chop milan style served with spicy asian kimchi cabbage**

*Pork loin, bacon, potato wedges, kimchi salad, green onions, chili slices and basil sprig for decoration, Alfredo sauce (cream, parmesan, garlic)*

220/140/30 g

**930 P**

1199 kcal, protein 33.8, fat 129.5, carbohydrate 27.6

### **Farm chicken with couscous and baked vegetables**

*Chicken, star anise, cinnamon, couscous, demi-glace sauce (baked vegetables, bones of beef tomato paste, tomatoes, garlic), oven vegetables (baked pepper, eggplant, cilantro, garlic oil), couscous, miso sauce (miso pasta, chicken broth, pickled ginger, nori seaweed, butter).*

1 pc/70/70 g

**880 P**

908 kcal, protein 79.3, fat 61.1, carbohydrate 10

### **Steak New York Choice**

*The steak is served with grilled leeks, cherry tomatoes and garnished with herbs*

300/50 g

**1650 P**

510 kcal, protein 54, fat 54, carbohydrate 23

### **Rib Eye Steak Choice**

*The steak is served with grilled leeks, cherry tomatoes and garnished with herbs*

300/50 g

**1830 P**

660 kcal, protein 89, fat 68, carbohydrate 32

## **SAUCE**

Taco Sauce 50 g

**90 P**

Sauce Béarnaise 50 g

**90 P**

Juniper sauce 50 g

**120 P**

The Verde sauce pepperoni 50 g

**120 P**