



MEETMEAT



Тар Тар из лосося

Легенда. Филе лосося заправляем соусом на азиатский манер и подаём на хрустящих рисовых чипсах со шпинатным айоли.

450.-

100г



Закуска из груздей

Маринованные грузди в сочетании с обжаренным картофелем и капустой пак-чой под соусом на основе sake и айоли.

390.-

260г



Сморреброд*

Только представьте: поджаренная чиабатта, гуакомолле* и слайсы слабосолёной форели.

*Smørrebrød - большой, открытый бутерброд, сердце датского кулинарного искусства.
*Гуакомолле - соус из спелых авокадо, томатов и зелени.

420.-

200г



Брускетта с briskетом

Томлёная говяжья грудинка с томатами и соусом ромеско на хрустящей чиабатте.

390.-

280г



Паштет из цыплёнка

Воздушный паштет подаётся с хрустящей чиабаттой и луковым вареньем.

290.-

200г

Чиабатта на гриле

Со сливочным маслом с добавлением морской соли.

190.-

150г



Буррата с томатами

Сыр буррата подаём с томатами черри и красным луком, заправляем оливковым маслом с добавлением петрушки, чеснока и ягодного бальзамика.

470.-

240г



Сырное плато

Коллекция классических сыров: Бри, Грюер, Эмменталер, Блю чиз. Подаём с хрустящей чиабаттой, сицилийскими оливками, гроздью винограда и цветочным мёдом.

690.-

450г



Маринованные огурцы

В соусе из кимчи. Прекрасны с крепкими напитками.

290.-

110г



Пикантные томаты

Томаты черри, маринованные по рецепту нашего шефа в апельсиновом соке, пикантном соусе из кимчи и винном уксусе. Идеальны в качестве аперитива и как закуска к крепким напиткам.

350.-

180г



Мясное плато

Брискет, прошутто, паштет из цыплёнка в сопровождении маслин Каламата, лукового варенья, соуса ромеско и поджаренной чиабатты.

830.-

450г



Греческие маслины Каламата

Насыщенные и сочные. Хороши с вином или без него.

250.-

100г



Сицилийские оливки

Плотные и нежные, идеальная закуска к вину

250.-

100г



Салат из свежих овощей с соусом терияки

370.-

235г

Свежие овощи, листья салата, киноа и бобы эдамамэ под соусом из яблочного сока и терияки.



Салат с обжаренным гребешком

530.-

300г

Приморский гребешок со свежими томатами, огурцом и капустой пак-чой под сливочно-пикантной заправкой из айоли, Шрирача и кимчи.



Салат с briskетом

470.-

300г

Копчёная говяжья грудинка в сочетании с обжаренным картофелем, томатами и соусом ромеско.



Овощной салат с соусом Джорджио

370.-

200г

Идеальный салат к стейку. Свежие овощи, итальянские оливки и нежный соус из зелёного перца и шпината.



Салат с креветками и кальмаром

570.-

300г

Если хочется на море. Обжаренные креветки и кальмар в сочетании со свежими овощами и соусом из оливкового масла и пряного ворчестера.



Салат "Ливанский"

490.-

260г

Свежие овощи с нежной томлёной лопаткой ягненка под лёгким йогуртным соусом.

Крем-суп из кукурузы с гребешком

Нежный, сытный крем-суп из кукурузы и картофеля с добавлением кальмара и обжаренных гребешков.

490.-

320г

Мексиканский суп с начос

Страсть. Густой суп на основе томатов, фасоли и говяжьей грудинки с добавлением мексиканских пряностей и горького шоколада. Подаём с кукурузными чипсами и домашней сметаной.

390.-

300г

Зелёный тайский суп

Всеми любимый. Нежный цыплёнок, цуккини, грибы шиитаки и яркий, в меру острый бульон.

390.-

330г

Суп из цыплёнка с домашней лапшой

Классический куриный бульон с морковью и сельдереем, чикенболами и пшеничной лапшой.

290.-

330г

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ

Фланк

Сочный, ароматный, с крупным волокном. Чтобы раскрыть правильный вкус, закажите его в прожарке medium rare или medium.

1090.- 230г

Трай тип

Он же стейк Святой Марии. Уникальная текстура, насыщенный аромат и постность, рекомендуем прожарку medium rare или medium.

870.- 250г

Важно знать, что стейков с кровью не бывает, вся жидкость, которая выделяется при разрезе стейка, - это мясной сок, он и дает мясу приятную сочность и текстуру. Мясной сок может быть слегка розовым, это обусловлено белком, который находится в мясе и при нагреве даёт розовый цвет.

Rare

Мясо в разрезе красное с большим количеством сока, но по краю уже сформировалась прожаренная корочка.

Medium rare

Средне-прожаренное мясо, красно-розового цвета изнутри, с большим количеством мясного сока.

Medium

Мягкое, розового цвета с прозрачным мясным соком.

Medium well

Мясо очень хорошо прожарено, лишь при сильном надрезе можно найти небольшую розовую часть, выделяет совсем немного прозрачного мясного сока.

Well done

Это уже полностью пропечённое мясо, темно-коричневого цвета снаружи и серо-коричневое даже в самом центре.

ПРЕМИАЛЬНЫЕ

Рибай

Многогранный вкус, сочность и высокая мраморность. Идеален в прожарке medium.

1990.- 300г

Миньон

Ценный стейк, постный, но в то же время сочный. Тающая текстура раскроется при прожарке от rare до medium.

1990.- 260г

Нью-Йорк

Нежная текстура, высокая мраморность и полоска жира на внешнем крае, которая наполняет мясо тонким ароматом при прожарке medium.

1390.- 300г

Добавь к стейку

Овощи на гриле

Сладкий перец, кабачок и томаты черри.

270.-

Картофель фри

190.-

Картофельное пюре

150.-

Халапеньо

Сливочно-острый, из жгучего пикантного перца.

80.- 30г

Пикантный

Из айоли и спелых томатов. Прекрасен со всем на свете.

80.- 30г

Чимичури

Кинза, петрушка и сок лимона, подчеркнёт вкус постных стейков.

80.- 30г

Азиатский

Чуть пикантный, подойдет к жирным стейкам.

80.- 30г

Терияки

С яблочным соком и кинзой.

80.- 30г

НА ОГНЕ



Брискет

Томлёная нежная говяжья грудинка горячего копчения.

590.-

280г



Медальоны из мраморной говядины

Вырезку жарим на огне до medium well, подаём с жареным картофелем, грибами шиитаке и томатами конкассе под соусом сливочный демиглас.

770.-

340г



Солсбери стейк

Сочный бифштекс, обёрнутый беконом, а внутри много сыра Моцарелла. Для сочности кладем наверх яйцо пашот.

690.-

370г



Мясной гриль-сэт

Если не смогли определиться. Сэт из брискета, рёбрышек BBQ и стейка Трай-тип. Подаём с тремя соусами: из перца халапеньо, пикантным и барбекю.

1770.-

890г



Рёбрышки BBQ

Запечённые свиные рёбрышки под густой глазурью из апельсинов и томатов.

670.-

310г



Классический бургер

С котлетой из мраморной говядины, свежими овощами и соусом айоли с добавлением зелени.

290.-

230г



Дабл бургер

Две сочные котлеты для любителей мяса.

420.-

350г



Чизбургер

С сыром Моцарелла.

310.-

230г



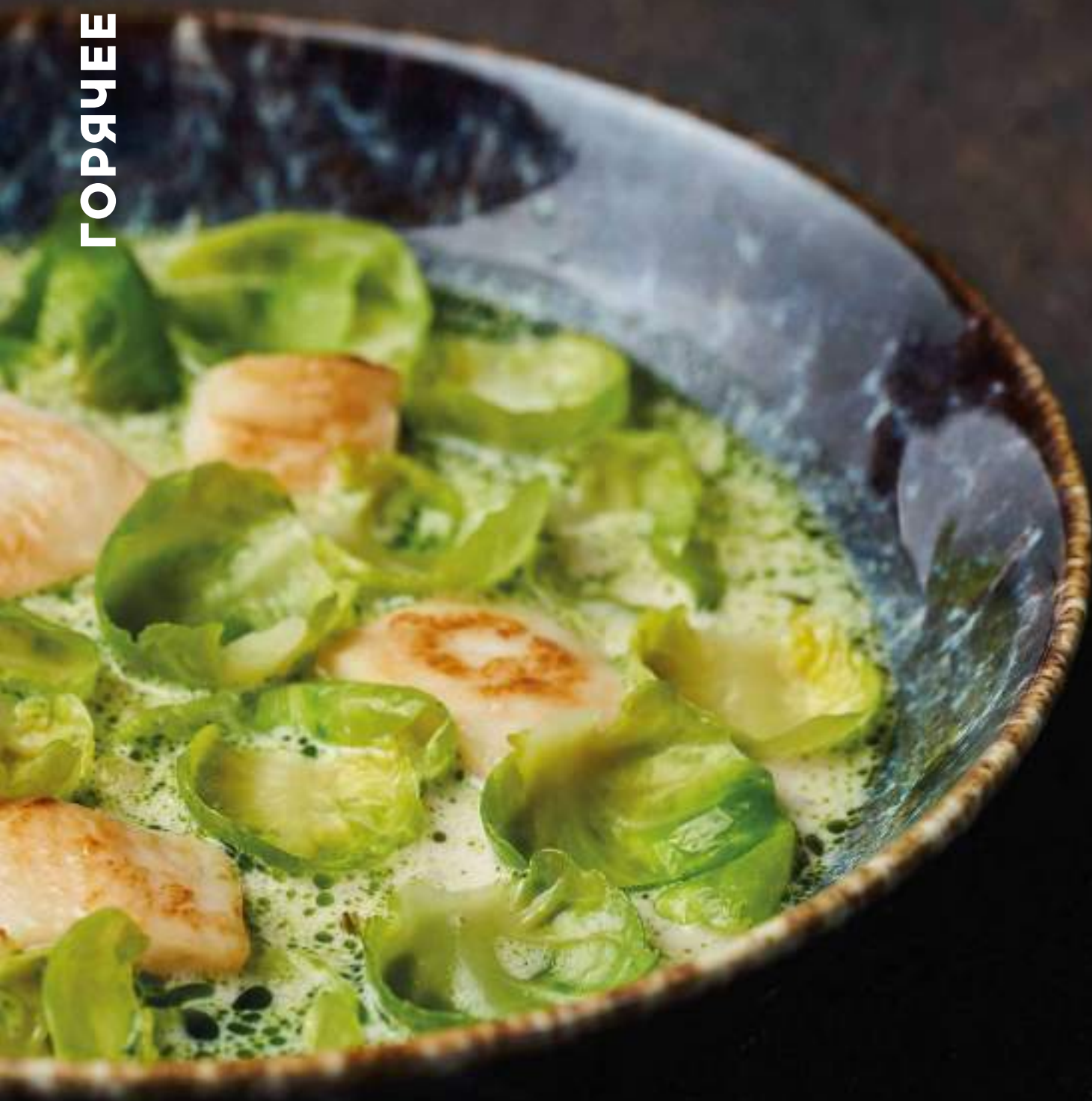
Острый бургер

С добавлением соуса из халапеньо и пикантного Шрирача.

310.-

230г

ГОРЯЧЕЕ



Гребешки с птитимом*

Гребешки обжариваем до золота и подаём на птитиме со сливочным трюфельным соусом с коньяком.

*Птитим - крупа из пшеничной муки

550.-

220г



Палтус с васаби-пюре

750.-

Стейк из синекорого палтуса запекаем под яблочным унаги и подаём с картофельным пюре с добавлением васаби*.

*Васаби в пюре можем не добавлять.

360г



Пшеничная лапша с морепродуктами

570.-

Домашняя пшеничная лапша с обжаренными креветками, кальмаром, томатами черри и грибами шиитаке под сливочным соусом с чесноком, имбирём и тобаско.

280г



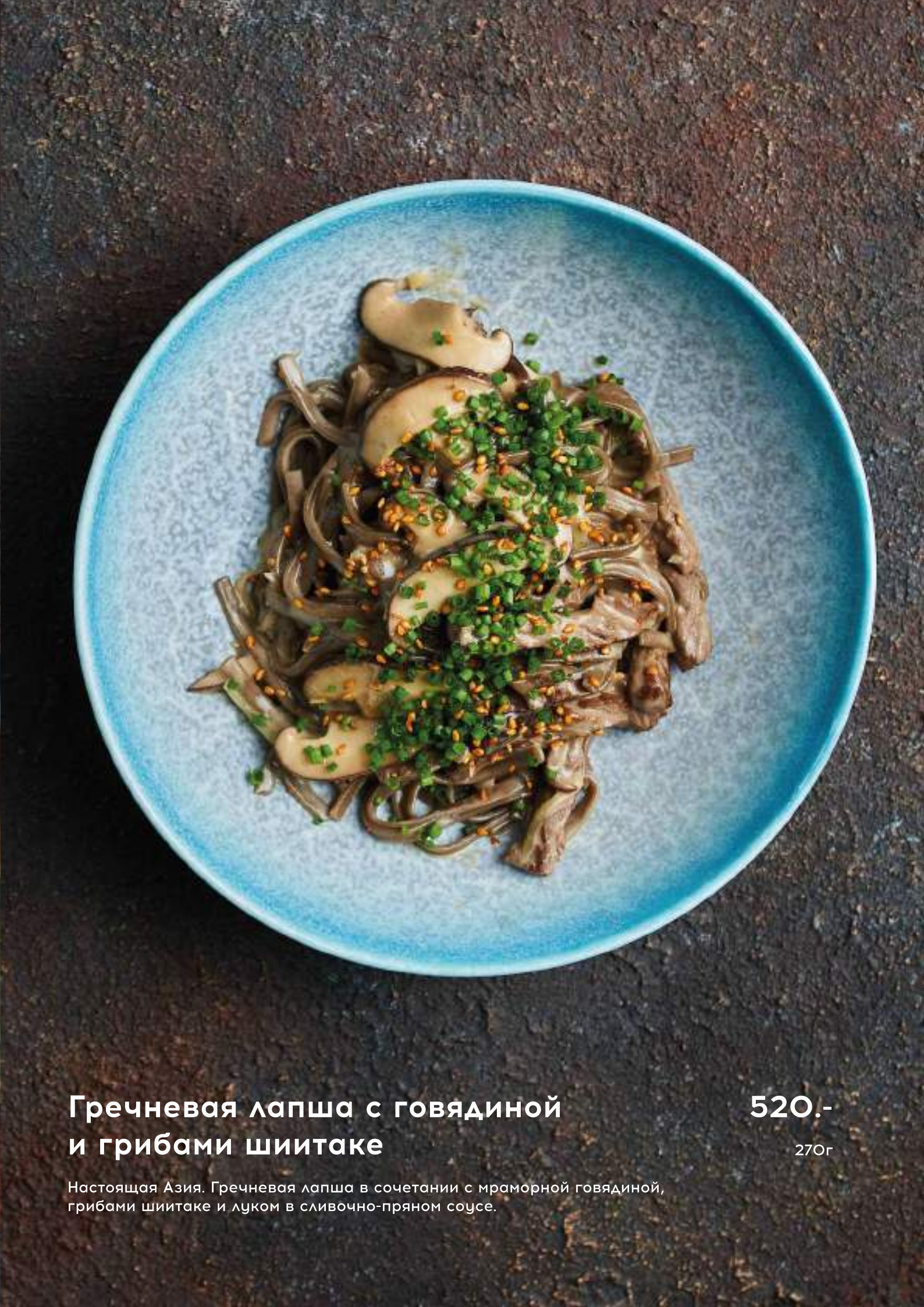
Желтопёрая камбала на рисе Венера 450.-

Обжаренное филе камбалы подаём на чёрном ризотто с добавлением кальмара и сыра. 230г



Цесарка с картофельным пюре 450.-

Готовим цесарку с тимьяном и чесноком, а подаём с нежным картофельным пюре и ярким томатным муссом. 300г



Гречневая лапша с говядиной и грибами шиитаке 520.-

Настоящая Азия. Гречневая лапша в сочетании с мраморной говядиной, грибами шиитаке и луком в сливочно-пряном соусе. 270г



**Медовик
с мороженым из сметаны**

290.-

170г

Нежные медовые коржи, пропитанные сметанным кремом.
Подаём с мороженым из домашней сметаны и вишнёвым конфитюром.



**Домашний тирамису
с малиновым гелем**

290.-

130г

Домашний кофейный бисквит в сочетании с меренгой из сыра маскарпоне.
Подаём с гелем из свежей малины.



Брауни

Самый шоколадный. Брауни с клубничным мороженым и ганашем* из бельгийского шоколада.

*Ганаш - нежный крем из шоколада и сливок.

290.-

160г

Сырный мусс с кунжутным спонжем

Легкий мусс из сливочного сыра и сливок с кунжутным спонжем и мороженым.

290.-

90г



Мороженое со вкусом ирисок

Из нежных тягучих ирисок сделали мороженое, сладкое, нежное и очень сливочное.

150.-

60г

Сорбет из личи

Тропический вкус для скучающих по жарким странам.

150.-

60г

Сорбет из вишни и розы

Спелая вишня и лепестки чайной розы, хороший вариант для завершения трапезы.

150.-

60г