ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Оливки	450
Брускетта со страчателлой и хурмой	780
Брускетта с креветками	920
Сэндвич нори с тунцом	620
Лосось с соусом понзу	880
Хрустящие димсамы с лососем	720
Карпаччо из лангустина	880
Тартар из креветок с авокадо	800
Тартар из говяжьей вырезки	890
Куриный паштет с пончиками	650

САЛАТЫ

Зеленый боул	790
Греческий салат	730
Страчателла с томатами	790
Хурма с козьим сыром	780
Салат с креветками	750

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный гребешок с эспумой из стружки тунца	1300
Подкопченный картофель с красной икрой	960
Брокколи на гриле с медовым мисо	600
Креветки на гриле	980
Камамбер с томатным чатни	790
Хот Дог с пастрами	620

СУПЫ

Похлебка грибная	690
Крем-суп из тыквы с креветками	650
Суп с морепродуктами	650

ПАСТА

Орзо с лангустином	990
Тальятелле с белыми грибами и трюфелем	920
Тальятелле с крабом	1400

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам об этом.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Крабкейк	890
Лосось с бок-чой	1200
Чилийский сибас с романо	1550
Фермерский цыплёнок	950
Утиное рагу с перловой кашей	1200
Хрюшка с печеным яблоком	850
Говяжья щека с картофельным пюре	1050
Говяжья вырезка с гратеном	1550
Флэт-айрон с вёшенками и пюре из сельдерея	1200
Бургер из мраморной говядины «Жирок»	890

БЛЮДА ГРИЛЬ НА КОМПАНИЮ (ЗА 100 ГРАММ)

Гребешки	990
Лангустины	850
Фарерский лосось	810
Говяжья вырезка	1100
Стейк Рибай	1100

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре с пармезаном	520
Гратен из корнеплодов	620
Бок-чой	510

ДЕСЕРТЫ

Манго с юдзу	620
Кофе с карамелью и воздушным рисом	550
Шоколадный десерт	550
Слоеный торт с вареной сгущенкой и грецким орехом	550
Чизкейк со сметанным соусом	550

Каждый день мы выпекаем хлеб на закваске.
С ферментацией теста не менее 48 часов.
Хлеб серый 750 г – **350**
Бородинский 450 г – **350**

STARTERS

Olives	450
Bruschetta with stracciatella and persimmon	780
Bruschetta with shrimps	920
Nori sandwich with tuna	620
Salmon with ponzu sauce	880
Crispy dim sum with salmon	720
Langoustine carpaccio	880
Shrimp tartare with avocado	800
Beef tenderloin tartare	890
Chicken pate with donuts	650

SALADS

Green bowl	790
Greek salad	730
Stracciatella with tomatoes	790
Persimmon with goat cheese	780
Salad with shrimps	750

HOT APPETIZERS

Fried scallop with tuna flakes espuma	1300
Smoked potatoes with red caviar	960
Grilled broccoli with honey miso	600
Grilled shrimps	980
Camembert with tomato chutney	790
Hot Dog with pastrami	620

SOUPS

Mushroom soup	690
Pumpkin cream soup with shrimps	650
Seafood soup	650

PASTA

Orzo with langoustine	990
Tagliatelle with porcini mushrooms and truffle	920
Tagliatelle with crab	1400

If you are allergic to any food, please let us know.

MAIN COURSE

Crabcake	890
Salmon with bok-choi	1200
Sea bass with romaine	1550
Farm chicken	950
Duck stew with pearl barley	1200
Pork with baked apple	850
Beef cheek with mashed potatoes	1050
Beef tenderloin with gratin	1550
Flat iron with oyster	1200
Marbled beef burger «Zhirok»	890

GRILLED (PER 100 GRAMS)

Scallops	990
Langoustines	850
Faroese salmon	810
Beef tenderloin	1100
Ribeye steak	1100

SIDE DISHES

Mashed potatoes with parmesan	520
Gratin from root vegetables	620
Grilled bok-choi	510

DESSERTS

Mango with yuzu	620
Coffee with caramel and puffed rice	550
Chocolate dessert	550
Puff cake with walnuts	550
Cheesecake with sour cream sauce	550

Every day we bake sourdough bread. With dough fermentation for at least 48 hours.
Gray bread 750 g – **350**
Borodino bread 450 g – **350**