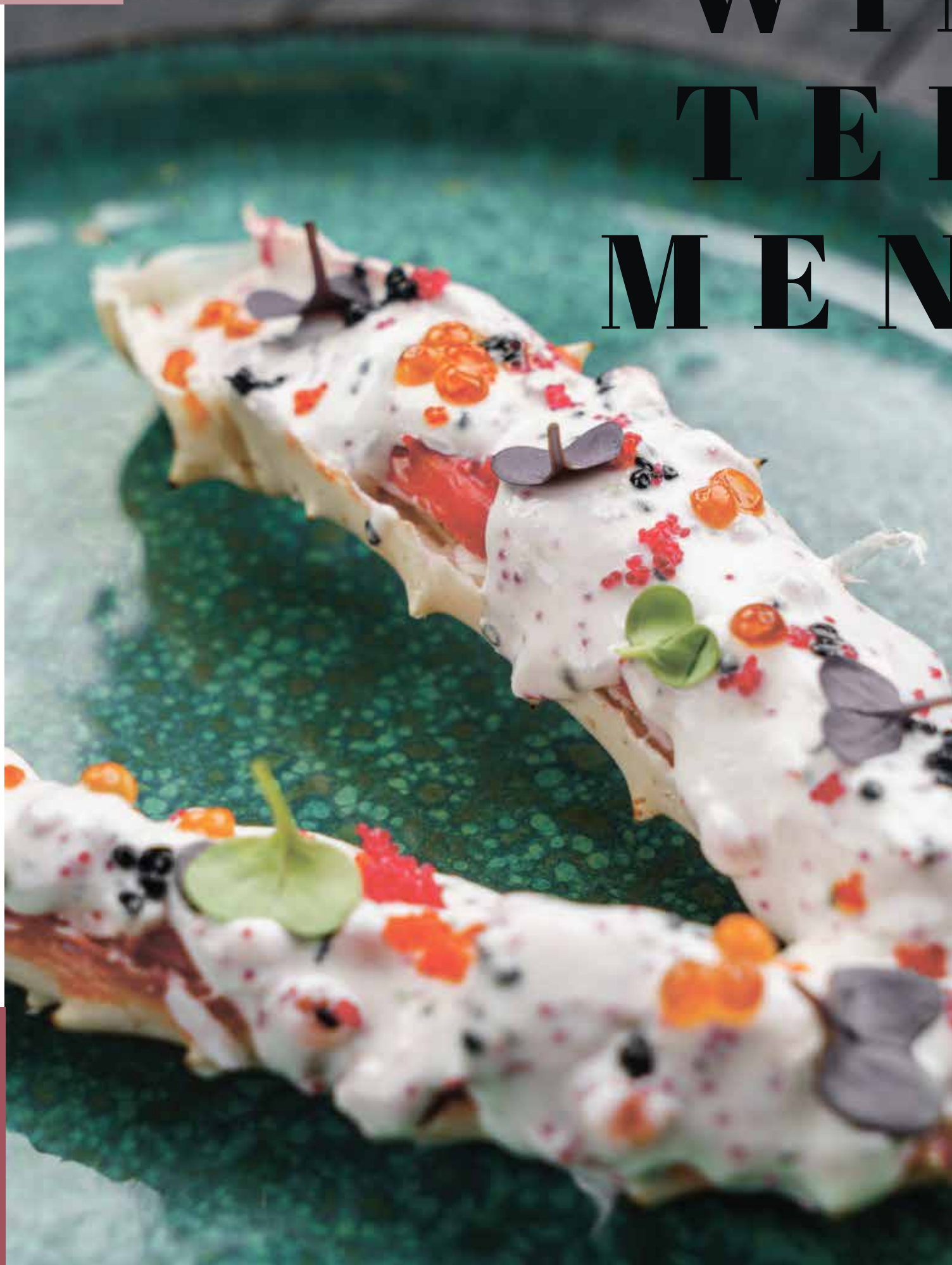


APPETIZER

# WINTER MENU



**Королевский краб в сливочно-икорном соусе**



King crab with caviar sauce

**490**

за 100 g

Клешня королевского камчатского краба подается под сливочно-икорным соусом с добавлением красной икры и икры тобиго. При подаче украшается микрозеленью



King king crab claw is served under creamy caviar sauce, with the addition of red caviar and tobiko caviar. Garnished with microgreens when served



APPETIZER

Севиче из дальневосточного гребешка

~~~~~  
Far Eastern scallop ceviche

410  
1/125 g

W I N  
T E R  
M E N U

Севиче из тонко нарезанного гребешка в апельсиновом маринаде в сочетании с яблочным жемчугом, орехом макадамия и красной икрой. Подается в трех ракушках на розовой соли

~~~~~  
Orange marinated scallop ceviche with apple pearls, macadamia nuts and red caviar.  
3 seashells per serving



**Брускетта с  
королевским крабом  
и страчателлой со  
сливочно-трюфельным  
соусом**

~~~~~  
Bruschetta with king crab  
and stractella with creamy  
truffle sauce

**355**  
1/210 g

Обжаренный хрустящий льняной хлеб подается с сыром страчателла, мясом краба и приправляется томатным соусом с легким ароматом свежего базилика. Украшаем семенами подсолнечника и свежей зеленью

~~~~~  
Toasted crispy flaxseed bread served with Strachetella cheese, crab and seasoned with tomato sauce with a light aroma of fresh basil. Decorate with sunflower seeds and fresh herbs

# W I N T E R M E N U

**Татаки из говядины в  
перечном маринаде  
с трюфельным песто**

~~~~~  
Pepper marinated beef  
tataki with truffle pesto

**530**  
1/230 g



Обоженная маринованная говядина нарезается пластинами, выкладывается внахлест с тонко нарезанной маринованной свеклой, поливается трюфельным песто, украшается соусом из черного чеснока и микрозеленью

~~~~~  
Roasted marinated beef cut into slices, overlapped with thin slices pickled beets, poured over with truffle pesto, garlic sauce and micro greens

SALAD



Полезная и такая вкусная киноа, отварные брокколи и спаржа, свежий огурец, спелый авокадо и зеленый горошек. Заправляется имбирной заправкой от шефа с нотками дижонской горчицы, кинзы и чеснока. Украшается подвяленными томатами и мини-зеленью

Healthy and delicious quinoa, boiled broccoli and asparagus, fresh cucumber, ripe avocado and green peas. Dressed with chef's ginger dressing with notes of Dijon mustard, cilantro and garlic, and garnished with dried tomatoes and mini greens

**Зеленый салат  
с киноа и  
имбирной  
заправкой**

~~~~~  
Green salad with  
quinoa and ginger  
dressing

**395**  
1/350 g

**ДОП. ДОБАВКИ:**

▲  
**Яйцо пашот**  
~~~~~  
Poached egg

**40**  
1/40 g

▲  
**Тигровая  
креветка**  
~~~~~  
Tiger shrimp

**99**  
1/70 g

Сочный мощный стейк томагавк - вкусное мраморное мясо медиум прожарки, приготовленное на мангале, дополняем отварными спаржей и брокколи, обжаренной в сливочном масле картошечкой с чесноком и розмарином. Подается блюдо с лепешками фокаччо, свежей зеленью и тремя соусами - сальса, чесночный мацони и барбекю

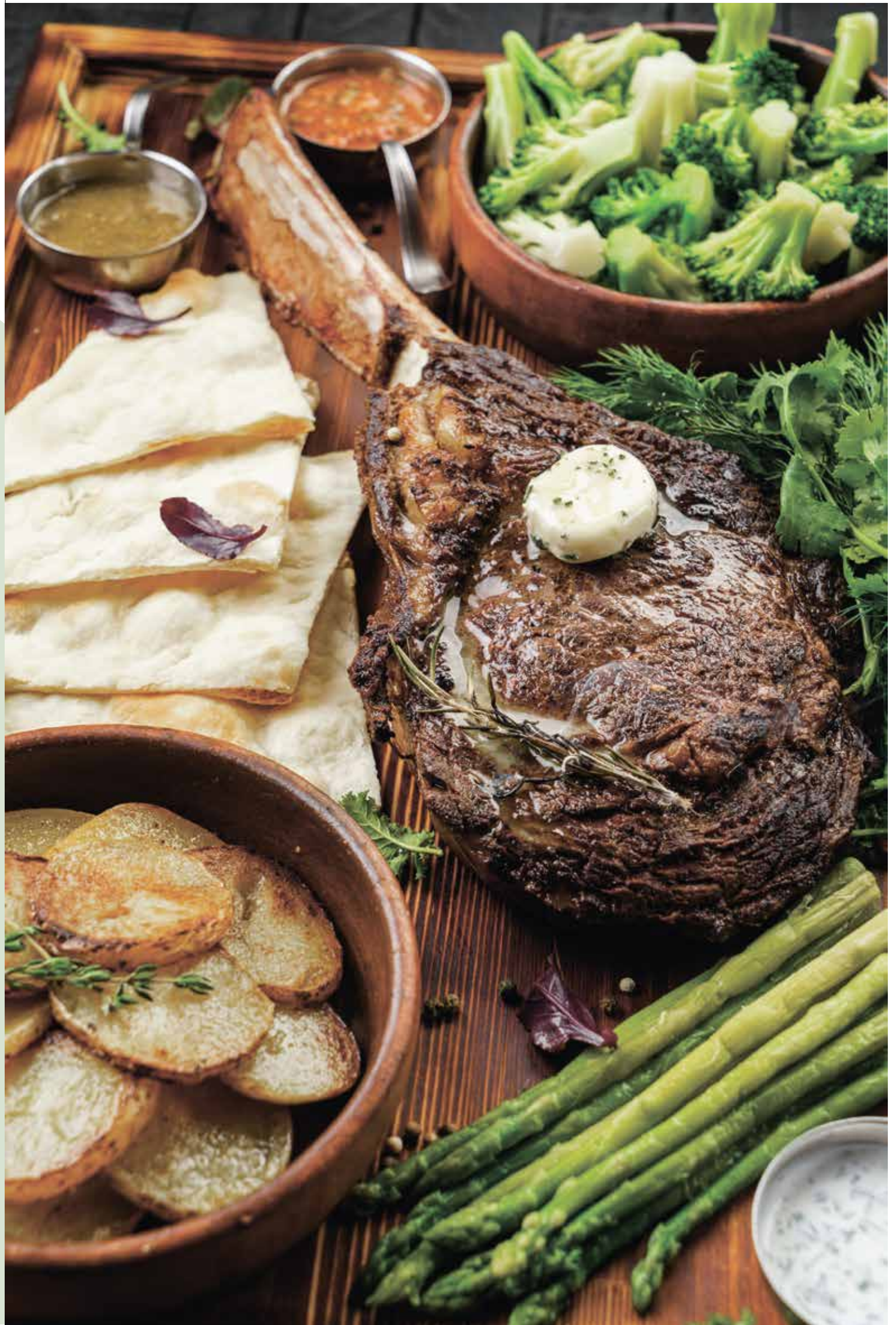
~~~~~  
Juicy powerful tomahawk steak - delicious marbled medium-fried meat cooked on the grill, supplemented with boiled asparagus and broccoli fried in butter potatoes with garlic and rosemary. Serving a dish with focaccio tortillas, fresh herbs and three sauces - salsa, garlic yogurt and barbecue

**Стейк  
томагавк с  
гарнирами и  
тремя видами  
соусов**

~~~~~  
Steak  
Tomahawk with side  
dishes and three kinds  
sauces

**330**  
за 100 g

W I N T E R  
M E N U





**Строганов из дальневосточного  
трубача в сметанном соусе  
со сливочно-пармезановым  
пюре**

~~~~~  
Strogon with far eastern trumpeter  
in sour cream Sauce with creamy  
parmesan Puree

**520**  
1/320 g

~~~~~  
Нежное мясо трубача обжариваем с луком репчатым  
в сливочном соусе бешамель с добавлением ароматного  
укропа. Подается блюдо с пюре с пармезаном.  
Украшается подвяленными помидорками  
черри и мини-зеленью

~~~~~  
Gentle fry the trumpet meat with onions in a creamy béchamel  
sauce with the addition of aromatic dill. Serve the dish with  
a classic parmesan puree garnish. Decorate with dried cherry  
tomatoes and mini greens

H O T D I S H E S

# W I N T E R

M E N U



**Томленая голяшка ягненка с  
картофельным гратеном и  
густыми мясными соусами  
демиглас и барбекю**

~~~~~  
Stewed lamb shank with potato gratin  
and thick meat sauce demiglas barbecue

**570**  
1/450 g

~~~~~  
Баранья голяшка долгое время томится с луком  
репчатым, морковью, чесноком и розмарином, а  
после глазируется в соусах барбекю и демиглас.  
Подается на золотистом картофельном гратене  
с сыром гауда и украшается свежей зеленью

~~~~~  
Lamb shank stews with onions for a long time  
onions, carrots, garlic and rosemary and glazed  
in barbecue and demi-glace sauce. Served on  
golden potato gratin with gouda cheese and  
garnished with fresh herbs

# HOT DISHES

## Креветочный кейк с манго-лаймовым соусом и спелым авокадо

~~~~~  
Shrimp cake  
with mango-lime  
sauce and ripe  
avocado

**650**  
1/210 g



## WIN TER MENU

Сочный и пикантный кейк из тигровой креветки с добавлением кинзы, лука-шалот и кисло-сладкого соуса, который при обжаривании придает блюду глазированную золотистую корочку. Подаем кейк с нежным авокадо, кинзой и мини-зеленью

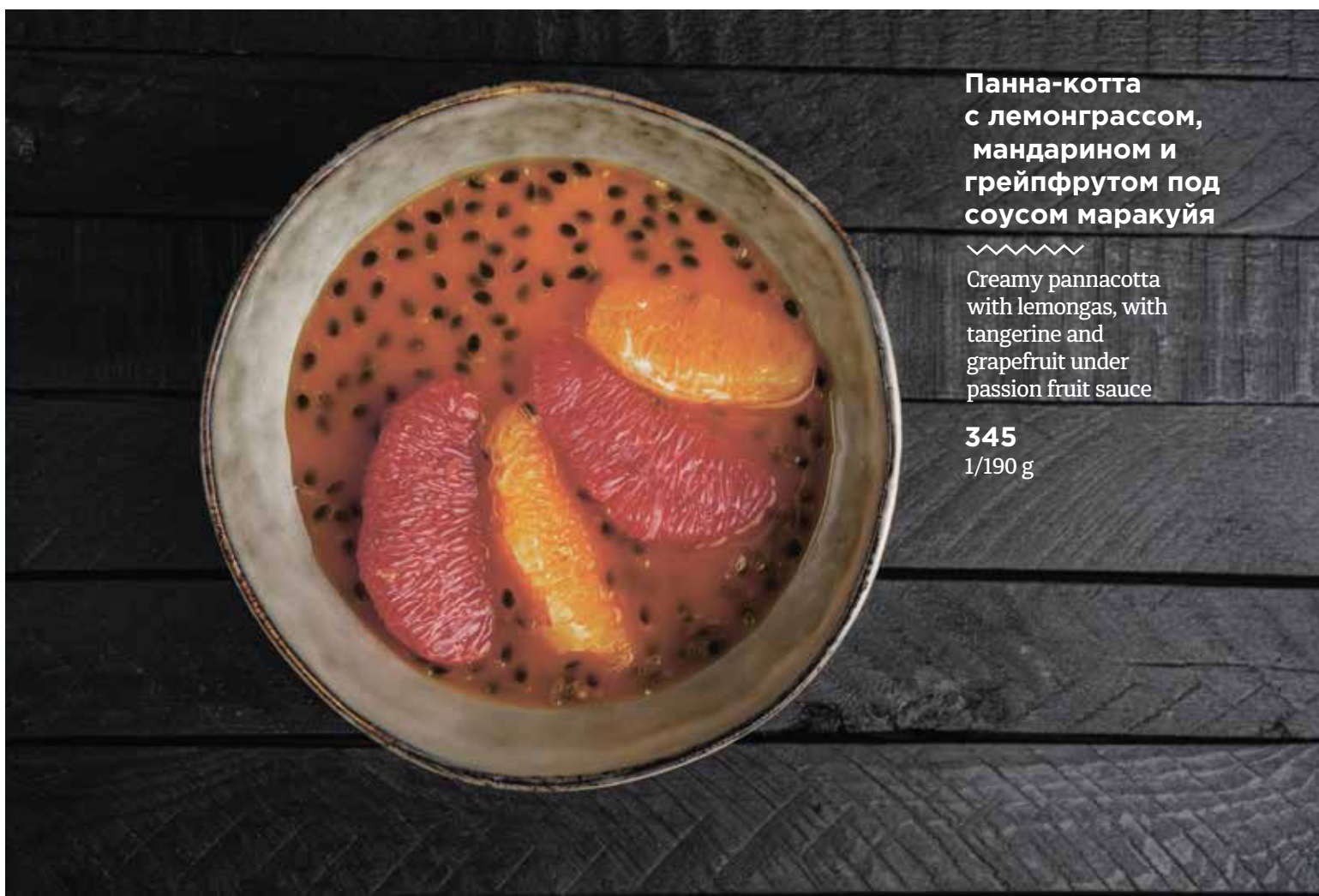
~~~~~

Juicy and spicy tiger prawn cake with cilantro, shallots and sweet and sour sauce, which, when fried, gives the dish a glazed golden crust. Serving cake with delicate avocado, cilantro and minigreens

Классическую панна-котту мы решили сделать новогодней - мы добавили нотки лемонграсса, соус маракуйя, а для украшения этого удивительно вкусного десерта используются дольки сладких мандаринов и грейпфрута



We decided to make the classic panna cotta a New Year's - we added notes of lemongrass, passionfruit sauce, and the decoration of this amazing delicious dessert using slices of sweet tangerines and grapefruit



**Панна-котта  
с лемонграссом,  
мандарином и  
грейпфрутом под  
соусом маракуйя**



Creamy pannacotta  
with lemongrass, with  
tangerine and  
grapefruit under  
passion fruit sauce

**345**  
1/190 g



**Сметанник с белым  
ганашом и икрой  
из таежного сбора**



Sour cream with white  
ganache and caviar from t  
he taiga collection

**299**  
1/200 g

**WIN  
TER  
MENU**

На подушку из бисквита, пропитанного белым ганашом, укладываем сливочный нежный сметанник и украшаем икрой из ягод таежного сбора



On a pillow of biscuit soaked in white ganache, lay the creamy tender sour cream and decorate with caviar from taiga berries