

## Холодные закуски

<b>Морское карпаччо</b> из лосося и сибаса с бородинскими чипсами, сегментами цитрусовых и микрозеленью	140 гр	<b>920</b>
<b>Тар-тар из тунца</b> с авокадо и мякотью томатов	150 гр	<b>1100</b>
<b>Сёмга специального посола</b> с гренками и кремом васаби	120 гр	<b>670</b>
<b>Лососёвая икра</b> на льду с маслом и тостом	50 гр	<b>750</b>
<b>Угорь копчёный</b> с водорослями Чука Сарада	150 гр	<b>870</b>
<b>Гравлакс из лосося</b> с маринованной свеклой и соусом "Сливочный хрен"	100/80 гр	<b>820</b>
<b>Брускетта</b> с копчёным лососем и творожным сыром Креметте	160 гр	<b>420</b>
<b>Оленина холодного копчения</b> с освежающим миксом зелени	130 гр	<b>650</b>
<b>Карпаччо из мраморной телятины</b> с рукколой, итальянской гриссини и сыром Пармезан	160 гр	<b>1280</b>
<b>Ростбиф из телятины</b> с рукколой, стружкой итальянского Пармезана и горчичным соусом	180 гр	<b>980</b>
<b>Язычок телячий</b> с соусом "Сливочный хрен" и запеченной свеклой	180 гр	<b>470</b>
<b>Микс сезонных овощей с йогуртовым соусом</b>	350 гр	<b>400</b>
<b>Пармезан</b> с кедровыми орешками и брусничным джемом	130 гр	<b>630</b>
<b>Сыр Дор-Блю</b> с инжиром и орехом пекан	50/50/30 гр	<b>640</b>
<b>Камамбер</b> с миндальными хлопьями и свежей клубникой	150 гр	<b>750</b>
<b>Маасдам</b> с медом и крекерами	100 гр	<b>370</b>
<b>Коллекция элитных сыров:</b> Маасдам, Дор-Блю, Пармезан, Камамбер, козий сыр с орехами, медом и брусничным джемом	200 гр	<b>1450</b>
<b>Ассорти домашних солений:</b> помидоры, огурцы бочковые, черемша, огурцы малой соли	300 гр	<b>420</b>
<b>Грузди со сметаной</b>	100/50 гр	<b>750</b>

## Салаты

<b>"Боско"</b> с камчатским крабом, карпаччо из лосося, рукколой, ржаными чипсами и черри	180 гр	<b>1200</b>
<b>"Сорренто"</b> с креветками, рукколой, авокадо-гриль и томатами	180 гр	<b>1200</b>
<b>Зеленый салат</b> с авокадо, молодым горошком, фенхелем, сельдереем, яблоком, миксом свежей зелени под заправкой с мякотью киви	170 гр	<b>650</b>
<b>Салат из осьминога и мини-кальмаров</b> с томатами конкассе и чипсами из молодого картофеля	180 гр	<b>1050</b>

<b>"Капрезе"</b> классический итальянский салат с мини-моцареллой, томатами черри, рукколой, кедровыми орехами и соусом Песто	200 гр	<b>610</b>
<b>"Мармарис"</b> салат с морепродуктами: тигровые креветки, морской гребешок и мини-кальмары с рукколой и фризе под цитрусовой заправкой в корзиночке из теста фило	180 гр	<b>980</b>
<b>Салат с камчатским крабом</b> , гренландскими креветками, стружкой из фенхеля и ломтиками авокадо, заправленный яблочным пюре "Уэлси"	180 гр	<b>950</b>
<b>Салат с ростбифом и миксом зелени</b> на карпаччо из томатов	180 гр	<b>780</b>
<b>"Афинский"</b> салат с маринованной фетой, обнаженными томатами, сельдереем, огурцом, свежим и запеченным перцем	200 гр	<b>380</b>
<b>Салат из мраморной телятины</b> с белыми грибами, рукколой, цуккини-гриль и сыром Пармезан	170 гр	<b>950</b>
<b>"Цезарь"</b> мы приготовим на Ваш вкус:		
- с курицей	180 гр	<b>400</b>
- с креветками	180 гр	<b>820</b>
- с телячьим языком	180 гр	<b>580</b>
- с лососем	180 гр	<b>480</b>
- с морским гребешком	180 гр	<b>820</b>
<b>Салат из запеченной свеклы</b> с творожным сыром и кедровыми орешками	160 гр	<b>590</b>

## Супы

<b>Крем-суп из тыквы</b> с крабом, овощными сегментами и хлебными чипсами	250 гр	<b>1200</b>
<b>Уха по-киприотски</b> из трех видов деликатесной рыбы	250 гр	<b>550</b>
<b>Крем-суп</b> из лесных грибов	250 гр	<b>500</b>
<b>Суп-лапша</b> из фермерского гуся с перепелиным яйцом	250 гр	<b>350</b>

## Тёплые закуски

<b>Теплые баклажаны</b> в паназиатском стиле	160 гр	<b>420</b>
<b>Равиоли</b> с лесными грибами и творожным сыром	180 гр	<b>780</b>
<b>Жареный сыр Камамбер</b> с брусничным джемом, мякотью персика и орешками	170 гр	<b>980</b>
<b>Королевские креветки на гриле</b> с сырным васаби и авокадо-гриль	160 гр	<b>1150</b>

## Блюда из рыбы и морепродуктов

<b>Морепродукты</b> мы приготовим на Ваш вкус:		
<b>Камчатский краб</b>	50 гр	<b>1500</b>
<b>Королевская креветка</b>	1 шт	<b>790</b>

Обслуживание 15%

<b>Креветки тигровые</b>	100 гр	<b>780</b>
<b>Мини-кальмары</b>	100 гр	<b>450</b>
<b>Морские гребешки</b>	100 гр	<b>740</b>
<b>Соте из мидий</b>	100 гр	<b>380</b>

### **Рекомендуемые к рыбным блюдам соусы:**

*сливочно-томатный, цитрусовый, сливочно-чесночный, токийский, лимонный*

<b>Черная треска</b> с имбирным соусом и овощами WOK (спаржа, молодой горошек, фенхель)	150 гр	<b>1900</b>
<b>Чилийский сибас</b> с картофельной эспумой и лепестками цуккини	180 гр	<b>1980</b>
<b>Сибас или Дорадо</b> мы приготовим на Ваш вкус: на углях, на пару, в соли, в фольге, на сковороде	100 гр	<b>560</b>
<b>Копченая на вишневых и яблочных опилках Сибас или Дорадо</b>	100 гр	<b>620</b>
<b>Лосось су-вид</b> с брокколи и спаржей	150 гр	<b>1100</b>
<b>Тунец блю фин</b> медуум в кунжутной панировке с яблочно-овощной сальсой и соусом Песто	160 гр	<b>1110</b>
<b>Стейк из лосося</b> на гриле подается с лимонным соусом	180 гр	<b>880</b>
<b>Фирменная паста "Фрутти ди Маре"</b> с королевской креветкой, морским гребешком, мидиями и мини кальмаром с сыром Пармезан	280 гр	<b>1950</b>
<b>Запеченное филе палтуса</b> со спаржей, молодым горошком, брокколи и цветной капустой су-вид	150/150 гр	<b>730</b>

### **Блюда из мяса, птицы и дичи**

<b>Стейк "Шатобриан"</b> из мраморной телятины зернового откорма	400 гр	<b>3700</b>
<b>Стейк "Миньон"</b> из мраморной телятины зернового откорма	180 гр	<b>1800</b>
<b>Стейк "Рибай"</b> из мраморной телятины зернового откорма	300 гр	<b>2400</b>

### **Рекомендуемые к стейкам соусы:**

*перечный, грибной, грузинский с пряностями, ягодный*

<b>Стейк из оленины</b> на гриле с томатным соусом	200 гр	<b>1300</b>
<b>Пельмени из оленины</b> со сметанным соусом	200/50 гр	<b>650</b>
<b>Каре ягненка</b> с брусничным кули	100 гр	<b>850</b>
<b>Ножка ягненка</b> , томленая в винном соусе	350 гр	<b>950</b>
<b>Утка по-французски</b> с картофелем нуазет и ягодным соусом	500 гр	<b>2800</b>
<b>Тальята из телятины</b> с молодым картофелем и шпинатом	220 гр	<b>960</b>
<b>Медальоны из телятины</b> с белыми грибами и сливочным соусом	160 гр	<b>780</b>
<b>Язык молодого теленка</b> на гриле со сливочно-грибным соусом	180 гр	<b>820</b>

Обслуживание 15%

<b>Цыплёнок</b> мы приготовим на Ваш вкус: в коптильне / на гриле	350 гр	<b>650</b>
<b>Котлетки из кролика</b> с картофельно-тыквенным пюре и легким сливочно-овощным соусом	220 гр	<b>720</b>
<b>Куриная грудка Супрем</b> со сливочно-горчичным соусом, теплым салатом романо и шпинатом	170 гр	<b>420</b>

## **Гарниры**

<b>Овощи-гриль</b> баклажаны, цукини, перец и томаты черри	200 гр	<b>350</b>
<b>Спаржа молодая</b> под сыром моцарелла	80 гр	<b>680</b>
<b>Картофельно-тыквенное пюре</b>	200 гр	<b>270</b>
<b>Запечённый молодой картофель</b>	150 гр	<b>230</b>
<b>Шпинат</b> тушёный под сыром Пармезан	120 гр	<b>250</b>

## **Десерты**

<b>Торт "Наполеон"</b> приготовлен по рецепту 1976 года	100 гр	<b>250</b>
<b>Торт "Медовик"</b> классический со сметанным кремом	100 гр	<b>200</b>
<b>Десерт "Павлова"</b> воздушное бёзе со сливочным сыром Маскарпоне, свежими ягодами и манговым соусом	100 гр	<b>460</b>
<b>Торт "Графские развалины"</b> заварные пuffs, хрустящие меренги с крем-брюле	100 гр	<b>250</b>
<b>"Снежное облако"</b> - песочная корзинка с вишневым сиропом и пломбиром под воздушным кремом со свежими ягодами	160 гр	<b>580</b>
<b>Песочный пирог</b> с лесными ягодами и шариком пломбира	150 гр	<b>250</b>
<b>Десерт "Шоколадное блаженство"</b> тающее шоколадное суфле под зеркальной глазурью	80 гр	<b>200</b>
<b>"Тирамису"</b> классический итальянский десерт из сыра Маскарпоне с палочками савоярди, пропитанными кофе с амаретто	100 гр	<b>250</b>
<b>"Чизкейк"</b> классический с ягодным пюре	100 гр	<b>250</b>
<b>Фруктово-ягодная коллекция</b>	900 гр	<b>1500</b>
<b>Сезонные фрукты</b>	1000 гр	<b>900</b>
<b>Сезонные ягоды</b>	50 гр	<b>550</b>
<b>Сорбет в ассортименте</b>	150 гр	<b>260</b>
<b>Мороженое пломбир</b> с курагой / с шоколадом / с орехами	150 гр	<b>300</b>

Обслуживание 15%