

## 沙拉和前菜 Салаты и закуски

### 蔬菜沙拉 Салат "Верт"

绿色蔬菜配核桃酱

из зелёных овощей с ореховым соусом  
890 卢布 (133 克.) 890 Р (133 гр.)

### 螃蟹跟斯查彻特拉奶酪 Краб и страчателла

搭配《鸡尾》酱和牛油果

с соусом "коктейль" и авокадо  
1890 卢布 (153 克.) 1890 Р (153 гр.)

### 鱼肉鞑靼 Рыбный тар-тар

冰鲜三文鱼和白鳍金枪鱼

из охлажденного лосося и тунца блю-фин  
1990 卢布 (164 克.) 1990 Р (164 гр.)

### 薄切生章鱼肉 Карпаччо из осьминога

章鱼薄片搭配晒干番茄和煎酸豆

тонко нарезанный осьминог с вялеными томатами  
2190 卢布 (97 克.) 2190 Р (97 гр.)

### 三层肉冷蛋糕 Холодец из трёх видов мяса

配奶油辣根

подаётся со сливочным хреном  
1190 卢布 (120/20 克.) 1190 Р (120/20 гр.)

### 鸭肝酱 Террин из фуа-гра

鸭肝肉酱搭配法式煎饼和水煮梨

паштет из утиной печени с бриошью и припущенной грушей  
1890 卢布 (40/40/26/3 克.) 1890 Р (40/40/26/3 гр.)

### 牛肉鞑靼 Мясной тар-тар

大理石纹牛肉搭配鹌鹑蛋

из мраморной говядины с перепелиным яйцом  
2390 卢布 (166 克.) 2390 Р (166 гр.)

### 小牛肉 Sebastian Dump Язык телёнка

带章鱼, 土豆, 西红柿的温暖沙拉

Язык телёнка с пряным соусом  
1350 卢布 (76 克.) 1350 Р (76 гр.)

### 凯撒沙拉 Салат «Цезарь»

烤鸡肉配帕尔马干酪和沙拉叶

запечённый брошет цыплёнка с пармезаном и листьями салата  
1490 卢布 (233 克.) 1490 Р (233 гр.)

### 茄子沙拉 Салат «Аберджин»

香脆茄子搭配沙拉叶、蔬菜和泰式酱汁

хрустящие баклажаны с листьями салата, овощами и тайским соусом  
1190 卢布 (305 克.) 1190 Р (305 гр.)

### 特殊沙拉 Салат «Пикантный»

热沙拉搭配虎虾、扇贝和沙拉叶, 加特制酱汁

салат с креветками, гребешком и листьями салата.  
2190 卢布 (197 克.) 2190 Р (197 гр.)

### 布拉塔 Буррата

布拉塔奶酪搭配番茄和橄榄油

сыр бурратине с томатами и оливковым маслом  
1490 卢布 (130/128/24 克.) 1490 Р (130/128/24 гр.)

### 奥利维耶沙拉 Салат «Оливье»

搭配虾仁和烤鹌鹑的经典沙拉

салат с раковыми шейками и обжаренной перепелкой  
1490 卢布 (208 克.) 1490 Р (208 гр.)

## 热食 Горячие закуски

### 鱿鱼 Кальмар «Сетуаз»

烤鱿鱼配烤西葫芦、番茄和浓汤汁

обжаренный на гриле с кабачками, томатами, «биск»  
1790 卢布 (185 克.) 1790 Р (185 гр.)

### 蜗牛肉 6 个 990 卢布/12 个 1790 卢布

Эскарго 6 шт 990 Р /12 шт 1790 Р

烤葡萄蜗牛

запеченные виноградные улитки

### 烩饭 Ризотто "Форестьер"

烤牛肝菌烩饭

ризотто с обжаренными белыми грибами

1890 卢布 (225 克.) 1890 Р (225 гр.)

### 意大利面 Спагетти «А'ля лангустин»

意大利面配大虾和浓汤番茄酱

спагетти с креветками и соусом биск-томат  
2490 卢布 (350 克.) 2490 Р (350 гр.)

### 鸭肝酱 Эскалоп из фуа-гра

鸭肝配梨和覆盆子酱

утиная печень с грушей и малиновым соусом

2490 卢布 (70/15/86 克.) 2490 Р (70/15/86 гр.)

### 扇贝 Морской гребешок

奶油松露酱扇贝

в сливочно-трюфельном соусе

2590 卢布 (100/72 克.) 2590 Р (100/72 гр.)

## 汤类 Супы

### 洋葱汤 Луковый суп

主厨特制的经典汤

традиционный суп в авторском исполнении  
990 卢布 (330 克.) 990 Р (330 гр.)

### 鱼汤 Рыбный суп

土豆、防风草的鱼汤

рыбный суп с картофелем и пастернаком

920 卢布 (365 克.) 920 Р (365 гр.)

### 红菜汤 Борщ

牛肉汤红菜汤, 搭配酸奶油和馅饼

на говяжьем бульоне, со сметаной и пирожком

950 卢布 (300/40/50 克.) 950 Р (300/40/50 гр.)

### 博古斯汤 Суп Бокюз

浓郁的牛肉高汤配蔬菜和鹅肝酱

наваристый суп из говяжьего бульона с овощами и фуа-гра

1150 卢布 (343 克.)

## 鱼类 Рыба

### 胡瓜鱼 Корюшка

#### 烤胡瓜鱼搭配土豆和白葡萄酒酱

Корюшка на гриле с картофелем и соусом "бер-блан"  
1890 卢布 (100/100/58 克.) 1890 卢布 (100/100/58 克.)

### 剑鱼 Рыба-меч

#### 搭配菠菜和柑橘酱

со шпинатом и цитрусовым соусом  
3190 卢布 (170/83 克.) 3190 卢布 (170/83 克.)

### 特鲁阿格罗三文鱼 Лосось "Труагро"

#### 著名的特鲁阿格罗三文鱼搭配酸模酱

с щавельным соусом  
2190 卢布 (130/105 克.) 2190 卢布 (130/105 克.)

### 鲈鱼 Сибас

#### 鲈鱼柳搭配土豆泥和西兰花搭配咸味酱汁

с пюре из картофеля и брокколи с пикантным соусом  
1990 卢布 (120/60/20 克.) 1990 卢布 (120/60/20 克.)

### 比目鱼 Палтус

#### 搭配土豆、菠菜和番茄酱

с картофелем, шпинатом и томатным соусом  
2590 卢布 (140/65/128 克.) 2590 卢布 (140/65/128 克.)

### 智利鲈鱼 Чилийский сибас

#### 花椰菜、奶油酱

приготовленный на пару с цветной капустой и сливочным соусом  
4690 卢布 (100/76/28 克.) 4690 卢布 (100/76/28 克.)

## 肉类 Мясо

### 肋眼牛排 Рибай стейк

#### 烤牛排搭配波尔图酱

на гриле с соусом "Порто"  
1790 卢布 (对于100克) 1790 卢布 (对于100克)

### 炖牛肉 Бефстроганов

#### 酸奶油芥末酱土豆小牛肉块

медальоны из телятины с картофелем в сметанно-горчичном соусе  
1890 卢布 (232 克.) 1890 卢布 (232 克.)

### 腓里牛排 Филе «Турнедо»

#### 搭配鹅肝酱

с эскалопом из фуа-гра  
4490 卢布 (120/37/40/70 克.) 4490 卢布 (120/37/40/70 克.)

### 奥布里昂牛排 Шатобриан

#### 两人份牛排

стейк из говядины на 2 персоны  
9980 卢布 (350/100 克.) 9980 卢布 (350/100 克.)

### 羊肩肉 Лопатка ягненка

#### 搭配蔬菜、墨西哥辣椒和肉酱

с овощами, перцем халапеньо и мясным соусом  
6900 卢布 (1390 克.) 6900 卢布 (1390 克.)

### 鸭腿 Утиная ножка

#### 搭配土豆和葡萄酒酱

с картофелем и винным соусом  
1990 卢布 (160/125/61 克.) 1990 卢布 (160/125/61 克.)

### 鸡肉 Цыпленок

#### 搭配蜜橘酱 с медово-апельсиновым соусом

1790 卢布 (220/50 克.) 1790 卢布 (220/50 克.)

### 羊肋 Каре ягненка

#### 搭配土豆泥和烤胡椒

с картофельным пюре и печеным перцем  
4150 卢布 (180/132/50 克.) 4150 卢布 (180/132/50 克.)

### 法式西鸭排 Утиная котлета "Фарси"

#### 搭配白蘑菇、菠菜、松露蘑菇酱

с грибами, шпинатом с трюфелем и грибным соусом  
1790 卢布 (140/31/50 克.) 1790 卢布 (140/31/50 克.)

## 搭配菜 Гарниры

### 西葫芦 Кабачки"Куржетт"

690 卢布 (145/50 克.) 690 卢布 (145/50 克.)

### 大白菜排 Стейк из капусты

790 卢布 (182 克.) 790 卢布 (182 克.)

### 洋葱炒土豆 Картофель жареный с луком

990 卢布 (200 克.) 990 卢布 (200 克.)

### 土豆泥 Пюре

490 卢布 (150 克.) 490 卢布 (150 克.)

### 白蘑菇炒土豆 Картофель жареный с белыми грибами

1290 卢布 (250 克.) 1290 卢布 (250 克.)

### 西兰花 Брокколи

650 卢布 (100 克.) 650 卢布 (100 克.)

### 蔬菜 Овощи

650 卢布 (210 克.) 650 卢布 (210 克.)

### 芦笋 Спаржа

850 卢布 (100 克.) 850 卢布 (100 克.)

### 菠菜 Шпинат

650 卢布 (70 克.) 650 卢布 (70 克.)

### 奶酪拼盘 Ассорти сыров

Bûche de Chevre, Tom Blanche, Tom Classic, Tom Reserve, Tom Grand Reserve, 柿饼和梨。

1450 卢布 (100/54 克.) 1450 卢布 (100/54 克.)

### 面包拼盘 Хлеб в ассортименте

西式面包、法式长棍面包、佛卡夏面包、芝士面包、黑干酪面包

чабатта, французский багет, фокачча, сырная булочка, шиньон нуар  
90 卢布 对于 1 颗. 90 卢布 对于 1 颗.

## 甜点 Десерты

### 蛋白霜搭配浆果 Меренга с ягодами

#### 坚果蛋白霜搭配奶油和浆果

Ореховое безе со сливочным кремом и ягодами  
850 卢布 (170 克.) 850 卢布 (170 克.)

### 胡萝卜蛋糕 Морковный пирог

#### 多汁海绵蛋糕搭配山核桃和巧克力甘纳许

Сочный бисквит с орехом пекан и шоколадным ганашем  
750 卢布 (155 克.) 750 卢布 (155 克.)

### 蜂蜜蛋糕 Медовик

#### 主厨特制经典甜点

Авторское исполнение классического десерта  
790 卢布 (120/21 克.) 790 卢布 (120/21 克.)

### 奶油芝士蛋糕 Сливочный чизкейк

#### 经典芝士蛋糕搭配融化的松软干酪冰淇淋

Классический чизкейк с мороженым "топленый творог"  
750 卢布 (190 克.) 750 卢布 (190 克.)

### 法式薄煎饼 Блины "Фламбе"

#### 煎饼搭配浆果，在餐桌上烹制。

Французские блинчики с ягодами фламбе, готовятся у стола  
1250 卢布 (175/220 克.) 1250 卢布 (175/220 克.)

### 拿破仑蛋糕 Наполеон

#### 薄脆酥皮和焦糖酱

Тончайшее хрустящее тесто и карамельный соус  
990 卢布 (210 克.) 990 卢布 (210 克.)

### 熔岩巧克力蛋糕 Фондан

#### 巧克力海绵蛋糕搭配焦糖和冰淇淋

Шоколадный бисквит с карамелью и мороженым  
790 卢布 (70/50 克.) 790 卢布 (70/50 克.)