



SLIDE



МЕНЮ

РЕСТОРАН

## ЗАВТРАК | BREAKFAST

### АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

мини-сосиски, бекон, глазунья, картофельный драник, вешенки, чиабатта



970 ₽

### НОРВЕЖСКИЙ ЗАВТРАК

форель, яйцо-пашот, крем-чиз, авокадо, томаты, шпинат, чиабатта



1200 ₽

**ТОСТ-СКРЕМБЛ** с форелью слабой соли



950 ₽

**КЛАБ-СЭНДВИЧ** с ветчиной, сыром и картофелем фри



720 ₽

**ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ** с гранолой и медом



390 ₽

**ОВСЯНКА** на кокосовых сливках с голубикой и миндалем



430 ₽

## СТАРТЕРЫ | STARTERS

**КРЕВЕТКИ КИМЧИ** с тартаром из огурца и авокадо



790 ₽

**АНТИПАСТИ** мясных и сырных деликатесов



1790 ₽

**ЛОСОСЬ** слабой соли с творожным кремом



1200 ₽

**РОСТБИФ** с вареньем из сладкого перца



1250 ₽

## САЛАТЫ | SALADS

**САЛАТ** из фермерских овощей

630 ₽

**САЛАТ С ЛОСОСЕМ** татаки

890 ₽

**АВОКАДО** на гриле с креветками и томатами черри



840 ₽

**САЛАТ «РУССКИЙ»** с уткой и красной икрой

740 ₽

**САЛАТ** с ростбифом и хрустящим баклажаном



860 ₽

**САЛАТ в стиле «ЦЕЗАРЬ»** с куриным филе



820 ₽

**САЛАТ** с кальмаром, пюре авокадо и артишоками

830 ₽

**ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ** с креветками и устричным соусом



850 ₽

## СУПЫ | SOUPS

**КУРИНЫЙ БУЛЬОН** с пряной курицей, рисовой лапшой и яйцом

530 ₽

**СЛИВОЧНАЯ УХА** с красной рыбой и печёными овощами



710 ₽

**НАВАРИСТЫЙ БОРЩ** с уткой



630 ₽

**ТОМ ЯМ** на кокосовом молоке с креветками и кальмаром



980 ₽



В составе лактоза



В составе орехи



Шеф-повар рекомендует



Острое блюдо

## ПАСТА | PASTA

### РАВИОЛИ ДИ МАРЕ

с лососем и соусом шампань

 870 ₽

### РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ

и сливочным соусом

  810 ₽

**ФЕТУЧИНИ** с куриной грудкой  
и вялеными томатами

 720 ₽

**ЧЁРНАЯ ПАСТА** с обожжённым  
лососем и икорным соусом

 960 ₽

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | HOT DISHES

### ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

с картофельным кремом

  850 ₽

### БЕФСТРОГАНОВ

с огурчиками кимчи

 1200 ₽

### ХРУСТЯЩИЙ ЦЫПЛЕНОК

с каперсами

 830 ₽

**СТЕЙК ИЗ КУРИЦЫ** с брокколи  
и соусом «Деми дей»

 810 ₽

**ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА** «Шатобриан» 1800 ₽

**ФОРЕЛЬ** «Терияки» 1500 ₽

### УТКА «КОНФИ»

  870 ₽

**СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ** в глазури  980 ₽

## ОВОЦЫ IQ | VEGETABLES IQ

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

 390 ₽

**БАТАТ** с пармезаном

 390 ₽

### ОВОЦЫ ГРИЛЬ

430 ₽

### КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ

370 ₽

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

370 ₽

## ДЕСЕРТЫ | DESERTS

### ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с мороженым

  740 ₽

### КРЕМ-ЧИЗКЕЙК

с соусом «Ротте Грютце»

 520 ₽

### ТАРТ Черника

 650 ₽

### ТАРТ Шоколад

  650 ₽

### ЭКЛЕР Тирамису

  410 ₽

### ЭКЛЕР Карамель-фундук

  390 ₽

### ЭКЛЕР Фисташка

  390 ₽

### ЭКЛЕР Кокос-шоколад

 390 ₽

## ХЛЕБ | BREAD

**ЧИАБАТТА**, хлеб на ржаной закваске, взбитое масло

290 ₽



В составе  
лактоза



В составе  
орехи



Шеф-повар  
рекомендует



Острое  
блюдо





## ЧАЙ | TEA

**ЧАЙ ЛИСТОВОЙ** | 0,5 л 380 ₺  
Ассам | Эрл Грей | Пуэр  
Лапсанг | Сенча | Жасмин  
Молочный Улун | Да Хун Пао

**ЧАЙ АВТОРСКИЙ** | 0,5 л 410 ₺  
Ассам (малина, смородина, имбирь)  
Лапсанг (смородина, малина, апельсин)  
Гарам Масала  
Сенча (облепиха, корица, имбирь)  
Жасмин, цитрус, персик  
Молочный улун (манго-маракуйя)  
Клубничный ройбуш

## КОФЕ | COFFEE

**ЭСПРЕССО** | 30 мл 250 ₺  
**ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО** | 60 мл 410 ₺  
**КАПУЧИНО** | 200 мл 310 ₺  
| 300 мл 380 ₺  
**АМЕРИКАНО** | 120 мл 250 ₺  
**ЛАТТЕ** | 250 мл 360 ₺  
**ФЛЕТ УАЙТ** | 200 мл 450 ₺  
**РАФ** | 300 мл 460 ₺  
**КАКАО / ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД** | 200 мл 310 ₺  
| 300 мл 350 ₺  
*На альтернативном  
молоке +70 ₺*

## ВОДА И СОК | WATER AND JUICE

**RUSSEQUELLE** вода минерал. | 0.5 л 390 ₺  
**СОСА-COLA** классика / без сахара 350 ₺  
стекло | 0.25 л  
**RICH TONIC** | 0.33 л 330 ₺  
**FANTA** | 0.25 л 330 ₺  
**BORJOMI** стекло | 0.5 л 390 ₺  
**RED BULL** классика | арбуз 420 ₺  
без сахара | 0.25 л  
**ZUEGG** сок в ассортименте | 0.2 л 380 ₺  
**SPRITE** | 0.25 л 330 ₺

## ЛИМОНАДЫ | LEMONADES

**БАЗИЛИК** 390 ₺  
**ЭСТРАГОН - МАЛИНА - СМОРОДИНА** 390 ₺  
**БАНАН - КЛУБНИКА** 390 ₺  
**ПЕРСИК - ОГУРЕЦ** 390 ₺  
**ЛАВАНДА - ВИШНЯ** 390 ₺  
**МАНГО - МАРАКУЙЯ** 390 ₺