



SLIDE



МЕНЮ

РЕСТОРАН



ЗАВТРАК | BREAKFAST

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

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



970 ₽

НОРВЕЖСКИЙ ЗАВТРАК

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



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 ₽

ФЕТУЧИНИ с куриной грудкой
и вялеными томатами

 720 ₽

РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ

и сливочным соусом

  810 ₽

ЧЁРНАЯ ПАСТА с обожжённым
лососем и икорным соусом

 960 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | HOT DISHES

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

с картофельным кремом

  850 ₽

ХРУСТЯЩИЙ ЦЫПЛЕНОК

с каперсами

 830 ₽

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА «Шатобриан»

1800 ₽

УТКА «КОНФИ»

  870 ₽

БЕФСТРОГАНОВ

с огурчиками кимчи

 1200 ₽

СТЕЙК ИЗ КУРИЦЫ с брокколи
и соусом «Демидей»

 810 ₽

ФОРЕЛЬ «Терияки»

1500 ₽

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ в глазури

 980 ₽

ОВОЦЫ IQ | VEGETABLES IQ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

 390 ₽

ОВОЩИ ГРИЛЬ

430 ₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

370 ₽

БАТАТ с пармезаном

 390 ₽

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ

370 ₽

ДЕСЕРТЫ | DESERTS

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с мороженым

  740 ₽

ТАРТ Черника

 650 ₽

ЭКЛЕР Тирамису

  410 ₽

ЭКЛЕР Фисташка

  390 ₽

КРЕМ-ЧИЗКЕЙК

с соусом «Ротте Грютце»

 520 ₽

ТАРТ Шоколад

  650 ₽

ЭКЛЕР Карамель-фундук

  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 / | 200 мл 310 ₺

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД | 300 мл 350 ₺

На альтернативном
молоке +70 ₺

ВОДА И СОК | WATER AND JUICE

RUSSEQUELLE вода минерал. | 0.5 л 390 ₺

COCA-COLA классика / без сахара 350 ₺
стекло | 0.25 л

RICH TONIC | 0.33 л 330 ₺

FANTA | 0.25 л 350 ₺

BORJOMI стекло | 0.5 л 390 ₺

RED BULL классика | арбуз 420 ₺ /
без сахара | 0.25 л / 0.3 л 520 ₺

ZUEGG сок в ассортименте | 0.2 л 380 ₺

SPRITE | 0.25 л 350 ₺

ЛИМОНАДЫ | LEMONADES

БАЗИЛИК 390 ₺

БАНАН - КЛУБНИКА 390 ₺

ЛАВАНДА - ВИШНЯ 390 ₺

ЭСТРАГОН - МАЛИНА - СМОРОДИНА 390 ₺

ПЕРСИК - ОГУРЕЦ 390 ₺

МАНГО - МАРАКУЙЯ 390 ₺