

terrassa

ВЫПУСК
№ 9



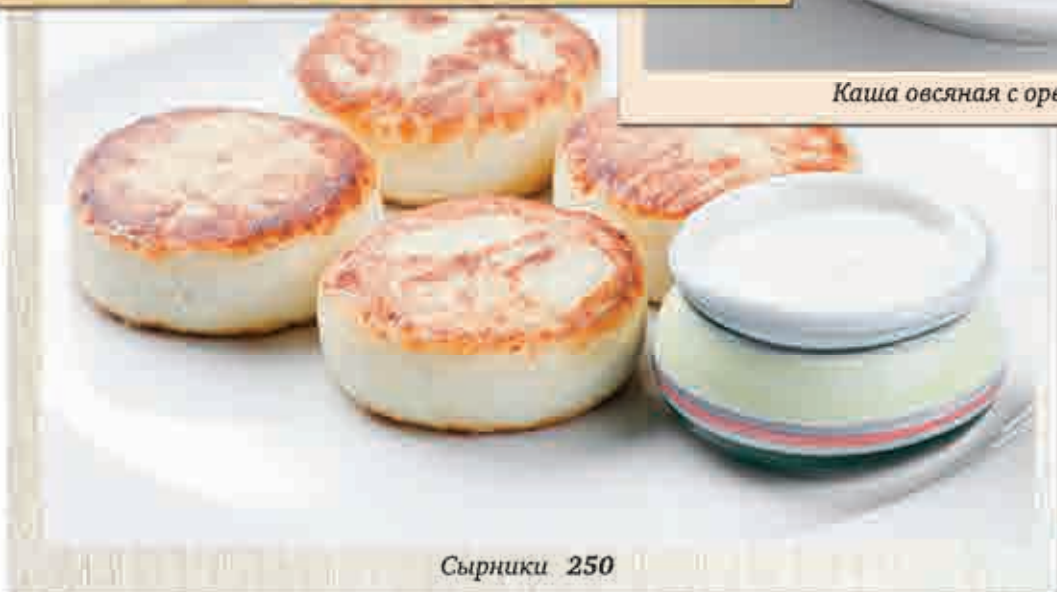
Каша рисовая со свежими ягодами и джемом 350



Каша овсяная с орехами и медом 300



Блины со сметаной 220



Сырники 250



Спаржа с беконом и яйцами всмятку 390



Яичница из двух яиц 120



Омлет с лососем шеф-посола 380
Омлет с крабом 480



Брускетта с тунцом 320



Брускетта с лососем шеф-посола 390



Брускетта с моцареллой буффало, томатом и пармской ветчиной 350

ЗАВТРАКИ BREAKFAST

ПО БУДНИМ ДНЯМ С 11:00 ДО 13:00

Яичница из двух яиц Fried eggs	120
Блины со сметаной Pancakes with sour cream	220
Сырники Cottage pancakes	250
Брускетта с тунцом Bruschetta with tuna	320
Брускетта с моцареллой буффало, томатом и пармской ветчиной Bruschetta with Mozzarella Buffalo, tomato and parma ham	350
Брускетта с лососем шеф-посола Bruschetta with salted salmon	390
Каша овсяная с орехами и медом Oatmeal porridge with nuts and honey	300
Каша рисовая со свежими ягодами и джемом Rice porridge with fresh berries and jam	350
Спаржа с беконом и яйцами всмятку Asparagus with bacon and lightly boiled eggs	390
Омлет с лососем шеф-посола Omelet with salted salmon	380
Омлет с крабом Omelet with crab meat	480

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Средиземноморский суп с рыбой и морепродуктами 880



Свекольник с телятиной 350



Мисо-суп 260



Том ям кунг 560



Борщ 390



Домашний куриный суп с лапшой 350



Окрошка на квасе 330



Гаспачо с креветками 380

СУПЫ/SOUPS

Мисо-суп Miso soup	260
Гаспачо с креветками Gazpacho with prawns	380
Окрошка на квасе Traditional Russian summer cold soup okroshka	330
Свекольник с телятиной Cold beetroot soup with veal	350
Домашний куриный суп с лапшой Homemade chicken broth with noodles	350
Борщ Beet Russian soup borsch	390
Том ям кунг Tom Yam Kung	560
Средиземноморский суп с рыбой и морепродуктами Mediterranean soup with seafood	880



шеф-повар рекомендует
chef's recommendation

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Тартар из говядины 590



Карпаччо из говядины 720



Тартар из лосося 500



Сырная тарелка с ягодами и вареньем из инжира 650



Карпаччо из лосося 500



Маринованные белые грибочки 350



Мясное ассорти с дыней 720



Маслины, оливки (130 г) 390



Селедочка с запеченным картофелем в травах 350



Артишоки, маринованные в масле (100 г) 320



Вяленые томаты в масле (30 г) 280



Каперсы (30 г) 250

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

Каперсы (30 г) Capers (30 g)	250
Вяленые томаты в масле (30 г) Dried tomatoes in oil (30 g)	280
Артишоки, маринованные в масле (100 г) Pickled artichokes (100 g)	320
Селедочка с запеченным картофелем в травах Herring with baked potatoes with herbs	350
Маринованные белые грибочки Marinated ceps	350
Маслины, оливки (130 г) Olives (130 g)	390
Тартар из лосося Salmon tartar	500
Карпаччо из лосося Salmon carpaccio	500
Тартар из говядины Beef tartar	590
Сырная тарелка с ягодами и вареньем из инжира grana padano, пекорино романо, бриганти, таледжио Assorted cheese with berries and fig jam	650
Мясное ассорти с дыней парма, брезаола, коппа, салями милано Assorted meat with melon (parma, coppa, bresaola, salami Milano)	720
Карпаччо из говядины Beef carpaccio	720



шеф-повар рекомендует
chef's recommendation

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Dim Sum с крабом 750



Dim Sum с уткой 420

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

Фасоль «эдамаме» Edamame beans	210
Dim Sum с овощами и шиитаке Dim Sum with shiitake	380
Dim Sum с цыпленком Dim Sum with chicken	380
Dim Sum с уткой Dim Sum with duck	420
Dim Sum с креветкой Dim Sum with shrimp	420
Dim Sum с креветкой, крабом и кальмаром Dim Sum with shrimp, crab meat and squid	480
Dim Sum ассорти Assorted Dim Sum	620
Dim Sum с крабом Dim Sum with crab meat	750

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Dim Sum с креветкой 420



Dim Sum с цыпленком 380



Dim Sum с овощами и шиитаке 380



Фасоль «эдамаме» 210



Dim Sum с креветкой, крабом и кальмаром 480



Цезарь с креветками или цыпленком 580



Руккола с креветками и цитрусовой заправкой 580



Овощной салат с мясом краба и креветками гриль 820



Запеченная свекла с базиликовым песто и козьим сыром 430



Сыр буррата с томатами и базиликовым песто 1350



Паназиатский салат с хрустящей уткой 980



Моцарелла буйфало со спелыми томатами 590



Винегрет с селедочкой 390



Салат с крабом, тунцом, манго и маракуйей 850



Садовый салат 390

САЛАТЫ/SALADS

Оливье Olivier	390	Моцарелла буффало со спелыми томатами Mozzarella Buffalo with tomatoes	590
Итальянский салат с тунцом Italian salad with tuna	390	Кайсо с крабом и тобико Kaiso salad with crab and tobiko	620
Винегрет с селедочкой Vinaigrette with herring	390	Салат из овощей с крабом, яйцом-пашот и сметаной Vegetable salad with crab meat, poached eggs and sour cream	710
Садовый салат Garden salad	390	Овощной салат с мясом краба и креветками гриль Vegetable salad with crab meat and grilled shrimps	820
Запеченная свекла с базиликовым песто и козьим сыром Baked beet with basil pesto and goat cheese	430	Салат с крабом, тунцом, манго и маракуйей Salad with crab meat, tuna and passion fruit	850
VIP-шаверма (сэндвич с цыпленком в пите) VIP shaverma (sandwich with chicken in pita bread)	450	Паназиатский салат с хрустящей уткой Pan-Asian salad with crispy duck meat	980
Цезарь с цыпленком Chicken Caesar salad	580	Сыр буррата с томатами и базиликовым песто Burrata cheese with tomatoes and basil pesto	1350
Цезарь с креветками Shrimp Caesar salad	580		
Руккола с креветками и цитрусовой заправкой Arugula and shrimps with citrus dressing	580		



шеф-повар рекомендует
chef's recommendation

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



VIP-шаверма (сэндвич с цыпленком в пите) 450



Кайсо с крабом и тобико 620



Оливье 390



Итальянский салат с тунцом 390



Салат из овощей с крабом, яйцом-пашот и сметаной 710



Средиземноморское плато на пару 6600



Хвост кубинского лангуста на гриле с листьями салата, авокадо и ананасовым желе 3100

СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ MEDITERRANEAN MENU

Хвост кубинского лангуста на гриле с листьями салата, авокадо и ананасовым желе 3100
Grilled Cuban crawfish tail with lettuce, avocado and pineapple jelly

Большой суп с морепродуктами (brodetto di pesce) (на 2 персоны) 4200
Large seafood soup (for 2 persons)

Средиземноморское плато на гриле 6600
Mediterranean seafood and fish plate

Средиземноморское плато на пару 6600
Steamed Mediterranean seafood and fish plate

Запеченные фаланги камчатского краба с соусом 8900
Baked crab phalanges with sauce

Мидии в томатном соусе 500 g 1000 g 1120 2240
Mussels in tomato sauce

Мидии в винном соусе 1250 2500
Mussels in wine sauce

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Средиземноморское плато на гриле 6600



Большой суп с морепродуктами (brodetto di pesce) (на 2 персоны) 4200



Запеченные фаланги камчатского краба с соусом 8900



Мидии в томатном соусе (500 г) 1120 (1000 г) 2240
Мидии в винном соусе (500 г) 1250 (1000 г) 2500



Свинные ребрышки в соевой глазури 650



Глазированное каре ягненка со спаржей мисо 1450



Крабкейк с пикантным манговым соусом 1450



Мраморный филе-миньон «прайм» с овощами 1300

ПАНАЗИЯ PAN-ASIA

Брокколи WOK Broccoli WOK	420
Цыпленок с овощами в кисло-сладком соусе Chicken with vegetables in sour-sweet sauce	550
Гречневая лапша соба с угрем Buckwheat soba noodles with eel	590
Свинные ребрышки в соевой глазури Pork ribs with soya glaze	650
Лапша удон с морепродуктами Udon noodles with seafood	690
Утиная грудка в сладком соусе с зеленым горошком и соей Duck chest in sweet sauce with green pea and soya	920
Креветки в сливочном соусе со спаржей Shrimps in creamy sauce with asparagus	1200
Мраморный филе-миньон «прайм» с овощами Marbled beef medallion with vegetables	1300
Глазированное каре ягненка со спаржей мисо Glazed rack of lamb with asparagus miso	1450
Крабкейк с пикантным манговым соусом Crab cake with mango sauce	1450



шеф-повар рекомендует
chef's recommendation

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Лапша удон с морепродуктами 690



Брокколи WOK 420



Цыпленок с овощами в кисло-сладком соусе 550



Креветки в сливочном соусе со спаржей 1200



Гречневая лапша соба с угрем 590



Утиная грудка в сладком соусе с зеленым горошком и соей 920



С морепродуктами 980



Маргарита 500



С копченым лососем и красной икрой 690



С белыми грибами, сыром маскарпоне, рукколой и трюфельным маслом 850



Пепперони 500



ПИЦЦА, КУТАБЫ И ХАЧАПУРИ PIZZA, QUTABS & KHACHAPURI



Хлебная корзина 190



Четыре сыра 500



Ассорти из кутабов 670



Хачапури с сыром 380

Хлебная корзина Bread basket	190
Фокачча Focaccia	250
Хачапури с сыром Khachapuri with cheese	380
Пепперони Pepperoni	500
Четыре сыра Quattro formaggi (pizza with four sorts of cheese)	500
Маргарита Margherita	500
Ассорти из кутабов Assorted qutabs	670
С копченым лососем и красной икрой Pizza with smoked salmon and red caviar	690
С белыми грибами, сыром маскарпоне, рукколой и трюфельным маслом Pizza with ceps, mascarpone cheese, arugula and truffle oil	850
С морепродуктами Pizza with seafood	980

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Фокачча 250



Домашние черные лингвини с кальмарами и ботарго 860



Грибное ризотто со спаржей 690



Паста «Карбонара» 520

ПАСТА И РИЗОТТО PASTA & RISOTTO

Ригатони «Четыре сыра» Four cheese rigatoni	450
Фетучини «Болоньезе» Fettuccine Bolognese	490
Паста «Карбонара» Carbonara pasta	520
Папарделле с белыми грибами Pappardelle with ceps	690
Грибное ризотто со спаржей Mushroom risotto with asparagus	690
Домашние черные лингвини с кальмарами и боттаргой Homemade black linguine with squids and bottarga	860
Спагетти с морепродуктами Spaghetti with seafood	1120

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Ригатони «Четыре сыра» 450



Спагетти с морепродуктами 1120



Папарделле с белыми грибами 690



Фетучини «Болоньезе» 490



Утка по-китайски 1/2 1250
Утка по-китайски целая 2500



Свинина по-пекински с лепешками 620



Утиная ножка в соусе с пюре 750



Бефстроганов с гречневой кашей и грибами 620



Сибирские пельмени 390



Куриные котлетки с пюре 450



Сочная куриная грудка с белой спаржей и соусом фуа-гра 690



Чилийский сибас с овощной сальсой и артишоками 1750



Телячья печень в сметанно-трюфельном соусе 620



Осьминог на гриле с чёрной чечевицей, перуанским киноа и томатным пряным смузи 1120



Краб чили 3150

ГОРЯЧЕЕ MAIN DISH

Сибирские пельмени Siberian pelmeni	390	Осьминог на гриле с черной чечевицей, перуанским киноа и пряным томатным смузи Grilled octopus with black lentils, Peruvian quinoa and spicy tomato smoothie	1120
Куриные котлетки с пюре Chicken cutlets with mashed potatoes	450	Утка по-китайски 1/2 Half of Chinese style duck	1250
Бефстроганов с гречневой кашей и грибами Beef Stroganoff with boiled buckwheat and mushrooms	620	Фуа-гра с ягодами Foie gras with berries	1300
Телячья печень в сметанно-трюфельном соусе Veal liver dressed with sour cream and truffle sauce	620	Тунец в кунжуте с овощами терияки Tuna in sesame with teriyaki vegetables	1320
Свинина по-пекински с лепешками Pekin style pork with pancakes	620	Чилийский сибас с овощной сальсой и артишоками Chilean sea bass with vegetable salsa and artichokes	1750
Филе северной камбалы с картофельным пюре и лобстер-соусом Northern flounder fillet with mashed potatoes and lobster sauce	650	Медальон с сыром горгонзола Medallion with gorgonzola	1760
Жареный цыпленок в аджике Roasted chicken with adjika sauce	690	Утка по-китайски целая Chinese style duck (whole)	2500
Сочная куриная грудка с белой спаржей и соусом фуа-гра Chicken breast with white asparagus and foie gras sauce	690	Краб чили Chili crab	3150
Утиная ножка в соусе с пюре Duck trotter with sauce and mashed potatoes	750		



шеф-повар рекомендует
chef's recommendation

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Фуа-гра с ягодами 1300



Тунец в кунжуте с овощами терияки 1320



Медальон с сыром горгонзола 1760



Жареный цыпленок в аджике 690



Филе северной камбалы с картофельным пюре и лобстер-соусом 650



Каре ягненка 1550



Медальон из вырезки мраморной говядины 1720



Средиземноморский сибас 720



Лосось 690



Дорадо 650

ГРИЛЬ/GRILL

Дорадо Dorado	650
Лосось Salmon	690
Средиземноморский сибас Mediterranean sea bass	720
Королевские креветки King prawns	1300
Стриплойн-стейк Striployn steak	1390
Каре ягненка Rack of lamb	1550
Корейка молочной телятины на гриле с печеными сезонными овощами и кинзой Loin of veal on the grill with roasted seasonal vegetables and cilantro	1700
Медальон из вырезки мраморной говядины Marbled beef medallion	1720

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Королевские креветки 1300



Стриплойн-стейк 1390



Корейка молочной телятины на гриле с печеными сезонными овощами и кинзой 1700



Овощи гриль 290



Овощи на пару 290

ГАРНИР/GARNISH

Отварной рис Boiled rice	180
Картофельное пюре Mashed potatoes	180
Запеченный картофель в травах Baked potatoes with herbs	200
Гречневая каша с грибами Buckwheat with mushrooms	250
Салат из томатов и авокадо Salad with tomatoes and avocado	250
Овощи гриль Grilled vegetables	290
Овощи на пару Steamed vegetables	290
Морковные котлеты с апельсиновым соусом и сметаной Carrot cutlets with orange sauce and sour cream	350
Кукуруза на гриле Grilled corn	350

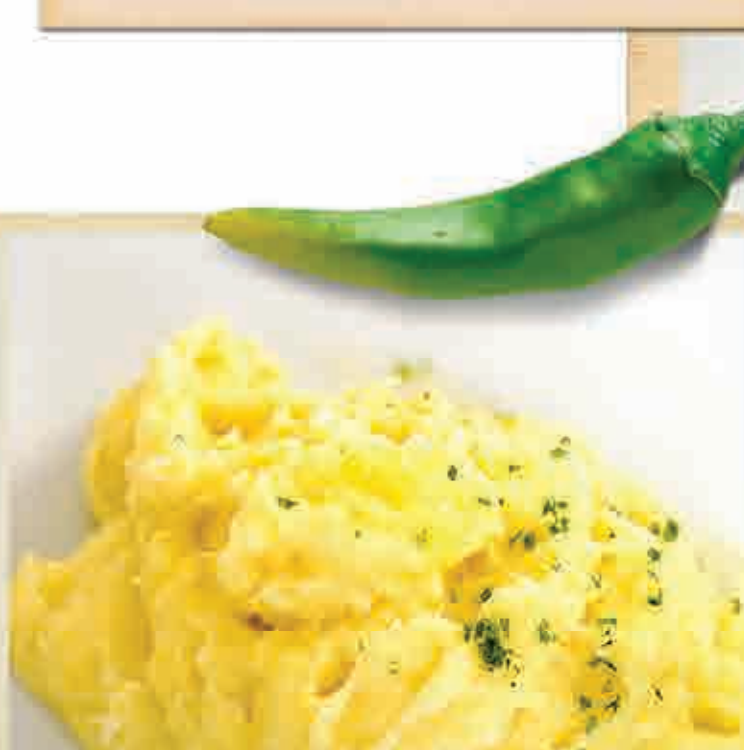
ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ.
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Морковные котлеты с апельсиновым соусом и сметаной 350



Салат из томатов и авокадо 250



Картофельное пюре 180



Отварной рис 180



Запеченный картофель в травах 200



Гречневая каша с грибами 250



Кукуруза на гриле 350





Краб 250



Угорь 130



Тунец 150



Красная икра 150



Авокадо 70



Креветка 110



Гребешок 150



Тобико 130



Лосось 110



Кальмар 110



Креветка 130



Тунец 180



Лосось 130



Кальмар 130



Краб 250



Гребешок 180



Угорь 150



СУШИ/SUSHI

Авокадо Avocado	70	Тунец Tuna	150
Кальмар Squid	110	Гребешок Scallop	150
Креветка Shrimp	110	Угорь Eel	130
Лосось Salmon	110	Красная икра Red caviar	150
Тобико Tobiko	130	Краб Crab	250

ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ BAKED SUSHI

Кальмар Squid	130	Гребешок Scallop	180
Креветка Shrimp	130	Тунец Tuna	180
Лосось Salmon	130	Краб Crab	250
Угорь Eel	150		

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Краб 590



Креветка 250



Кальмар 270



Гребешок 350



САШИМИ SASHIMI

Тобико Tobiko	250
Кальмар Squid	270
Креветка Shrimp	250
Лосось Salmon	270
Гребешок Scallop	350
Красная икра Red caviar	320
Угорь Eel	390
Тунец Tuna	390
Краб Crab	590

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Тунец 390



Лосось 270



Угорь 390



Красная икра 320



Тобико 250



Калифорния «Аляска» 850



Запеченный ролл с крабом 690



Калифорния с лососем 390



Ролл с авокадо 220



Ролл с угрем в кунжуте 690



РОЛЛЫ/ROLLS

Ролл с огурцом Roll with cucumber	220
Ролл с авокадо Roll with avocado	220
Ролл с лососем Roll with salmon	260
Ролл с тунцом Roll with tuna	380
Калифорния с лососем California roll with salmon	390
Филадельфия Philadelphia roll	390
Калифорния с угрем California roll with eel	490
Фирменный ролл с лососем Specialty of the house: salmon roll	520
Фреш-ролл с тунцом и гребешком Fresh roll with tuna and scallop	550
Запеченный ролл с гребешком Baked roll with scallop	580
Калифорния с крабом California roll with crab meat	590
Ролл с угрем, авокадо, манго и черной икрой тобико Roll with eel, avocado, mango and black tobiko	620
Запеченный ролл с крабом Baked roll with crab meat	690
Фирменный ролл с угрем Specialty of the house: eel roll	690
Ролл с угрем в кунжуте Roll with eel and sesame	690
Фреш-ролл с дыней, ананасом, гребешком и лососем Fresh roll with melon, pineapple, scallop and salmon	550
Калифорния «Аляска» California Alaska roll	850

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Филадельфия 390





Ролл с лососем 260



Ролл с тунцом 380



Ролл с угрем, авокадо, манго и черной тобико 620



Ролл с огурцом 220



Фирменный ролл с лососем 520



Запеченный ролл с гребешком 580



Фреш-ролл с дыней, ананасом, гребешком и лососем 550



Фреш-ролл с тунцом и гребешком 550



Фирменный ролл с угрем 690



Калифорния с крабом 590



Калифорния с угрем 490



Ягодный торт с заварным кремом 520



Мусс из манго и маракуйи 320



Панна котта с клубникой 320



Безе с миндалем 150

ДЕСЕРТ/DESSERT

Конфеты вишневые в клубничном шоколаде Cherry candies in strawberry chocolate	80	Мороженое шоколадное (шарик) Chocolate ice cream	150
Конфеты фундучные Hazelnut candies	80	Безе с миндалем Almond kiss	150
Конфеты малиновые в апельсиновом шоколаде Raspberry candies in orange chocolate	80	«Сногшибательное» двойное шоколадное печенье Double chocolate biscuit	160
Конфеты фисташковые Pistachio candies	80	Пирожное «картошка» Cake Kartoshka	260
«Сногшибательное» овсяное печенье Oatmeal biscuit	120	Десерт «Три шоколада» Dessert Three chocolate	290
Малиново-клубничный сорбет (шарик) Raspberry and strawberry sorbet	150	Торт «Медовик» Honey cake	320
Лаймовый сорбет (шарик) Lime sorbet	150	Мусс из манго и маракуйи Mango and passion fruit mousse	320
Облепиховый сорбет (шарик) Sea-buckthorn sorbet	150	Банановый торт Banana tart	320
Мороженое ванильное (шарик) Vanilla ice cream	150	Маковый пирог Poppy tart	320
		Горячий яблочный пирог с мороженым Hot apple pie with ice cream	320
		Панна котта с клубникой Panna cotta with strawberry	320



Торт «Медовик» 320



Маковый пирог 320



Шоколадный десерт Terrassa 320



Холодный суп из манго с кокосовым сорбетом 520



Чизкейк с клубникой 340



Банановый торт 320



Конфеты фисташковые
80



Конфеты фундучные 80



Конфеты малиновые в
апельсиновом шоколаде
80



Конфеты вишневые в
клубничном шоколаде
80



Лаймовый сорбет 150



Малиново-клубничный сорбет 150



Мороженое ванильное
150



Мороженое шоколадное 150



Облепиховый сорбет 150



Пирожное «картошка» 260

Семифредо Semifreddo	320	Вареники с вишней Ravioli with cherry	350
Шоколадно-вишневый торт Cherry and chocolate tart	320	Крем-брюле с лесными ягодами Crème brûlée with berries	350
Шоколадный десерт Terrassa Chocolate terrassa dessert	320	Ассорти из лесных ягод (150 г) Assorted forest berries (150 g)	520
Чизкейк с клубникой Strawberry cheese cake	340	Ягодный торт с заварным кремом Fresh berry custard tart	520
Тирамису Tiramisu	340	Холодный суп из манго с кокосовым сорбетом Cold mango soup with coconut sorbet	520
Брауни со сливочным соусом и брусникой Brownie cake with cream cheese and cowberry	420	Десерт Mercedes-Benz Mercedes-Benz dessert	550



шеф-повар рекомендует
chef's recommendation

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY.



Крем-брюле с лесными ягодами 350



Десерт «Три шоколада» 290



Вареники с вишней 350



Ассорти из лесных ягод (150 г) 520



Горячий яблочный пирог с мороженым 320



Шоколадно-вишневый торт 320



«Сногсшибательное» овсяное печенье 120



«Сногсшибательное» двойное шоколадное печенье 160



Десерт Mercedes-Benz 550



Тирамису 340



Брауни со сливочным соусом и брусникой 420



Семифредо 320



Каждый лимонад вы можете заказать в графине



Клубничный бум 300



Тархун 300



Банановый рай 280



Имбирно-малиновый 350



ЛИМОНАДЫ LEMONADES

Клубничный бум Strawberry boom	300
Тархун Estragon lemonade	300
Имбирно-малиновый Ginger and raspberry lemonade	350
Банановый рай Banana paradise	280
Лесные ягоды Forest berries	380

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ У ВАС АЛЛЕРГИИ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY



Лесные ягоды 380

СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ

Мы советуем вам попробовать яркие розовые вина Прованса (Франция). Также рекомендуем обратить внимание на красные вина региона Пьемонт (Италия). Белые вина из Австрии или из региона Фриули (Италия) доставят вам незабываемое удовольствие, позволяющее в еще большей мере насладиться прекрасной атмосферой ресторана *terrace* и неповторимым видом, открывающимся на центр Санкт-Петербурга.

FILIP DOC

ГОД	2009
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	Miani
РЕГИОН	ITALY, Friuli – Venezia – Giulia
СОРТА ВИНОГРАДА	Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia
БЕЛОЕ	

«ФАНТАСТИЧЕСКОЕ! Энцо Понтони создает одни из самых глубоких, грандиозных вин, с которыми читатели, возможно, столкнутся. Все вина отличаются элегантным букетом, позволяющим сравнивать их с лучшими бордоскими красными, и при этом не теряют своих терруарных характеристик». *Выдержка из ревью Wine Advocate (Антонио Галлони, февраль 2011)*

Robert Parker	92/100
Wine Advocate	92/100

9 100 P.



SAUVIGNON BLANC CLASSIQUE

ГОД	2011
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	Skoff
РЕГИОН	AUSTRIA, Südsteiermark
СОРТА ВИНОГРАДА	Sauvignon Blanc
БЕЛОЕ	

Винодельне Скофф принадлежат 11 виноградников в Штирии. Каждый из них индивидуален, и это очень важно для семьи Скофф, так как разнообразие терруара они считают ключевым фактором для создания великих вин.

Fallstaff Magazine	90/100
--------------------	--------

2 800 P.



AL PASSO

ГОД	2008
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	Tolaini
РЕГИОН	ITALY, Toscana
СОРТА ВИНОГРАДА	Sangiovese, Merlot
КРАСНОЕ	

Пьерлуиджи Толаини нанял знаменитого энолога Мишеля Роллана, который вместе со своей командой кровно заинтересован в создании лучших вин за счет применения современных методов виноделия и добавления уникального, жизненно важного ингредиента – тосканского терруара.

Robert Parker	89/100
Veronelli	93/100

4 500 P.



CHATEAU REIGNAC

ГОД	2005
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	Chateau Reignac
РЕГИОН	FRANCE, Bordeaux Supérieur AOC
СОРТА ВИНОГРАДА	Merlot, Cabernet Sauvignon
КРАСНОЕ	

На этой земле работают люди, одержимые превосходным качеством вина. Неудивительно, что 2000 год – один из лучших винтажей хозяйства – был отмечен Робертом Паркером и получил 91 балл. Вино с наименованием Bordeaux Supérieur стало обладателем столь высокой оценки впервые.

2005 год – Robert Parker	91/100
Wine Advocate	93/100

7 000 P.



BAROLO MONVIGLIERO DOCG

ГОД	2007
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	Burlotto
РЕГИОН	ITALY, Piemonte
СОРТА ВИНОГРАДА	Nebbiolo
КРАСНОЕ	

Легендарный винодел Пьемонта Джованни Батиста Бурлотто (1850–1927) первым в Бароло начал продавать собственное вино в бутылках с указанием производителя, а его хозяйство со временем стало поставщиком королевского двора Савойи.

Robert Parker	94/100
---------------	--------

7 700 P.





ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

Свежие листовые салаты, низкокалорийные блюда, смузи и всевозможные свежавыжатые соки – вот основа правильного питания, которого придерживаюсь я сам и рекомендую всем! Это актуально не только перед приходом лета, ведь выглядеть здорово и чувствовать себя легко в любое время года – значит быть здоровым, модным и успешным. В меню ресторана вы обязательно найдете блюда, которые помогут вам всегда быть в форме и, конечно же, подарят незабываемые яркие гастрономические эмоции.

Александр Белькович



*блюда, которые рекомендует шеф,
отмечены в меню таким значком*



BRODETTO DI PESCE

суп с морепродуктами для двоих

Свежайшая рыба и морепродукты приготовлены по итальянскому рецепту со сладкими томатами, оливковым маслом и листьями базилика. Супер-блюдо на двоих! Почувствуйте себя на средиземноморском побережье! И не забудьте заказать белое вино!

— 4200 —

ОСЬМИНОГ С КИНОА И ТОМАТНЫМ СМУЗИ

В кулинарном мире 2013 год признан годом киноа. Это очень полезный продукт: в ней в два раза больше витаминов и минералов, чем в крупах, и нет глютена. Я приготовил ее с осьминогом на гриле, сезонными овощами и ароматным соусом из томатов.

Это легкое, но в то же время очень полезное блюдо содержит все, что необходимо организму для отличного самочувствия. Я считаю это блюдо хитом сезона!

— 1120 —



ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС

Нежный жирный чилийский сибас очень полезен благодаря жирам омега-3. Блюдо очень хорошо усваивается. Стейк из сибаса я подаю с легкой овощной сальсой и артишоками. Идеальный вариант для тех, кто придерживается нетяжелой пищи без потери вкуса!

— 1750 —





НОВАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА АЛЕКСАНДРА БЕЛЬКОВИЧА

ПОКУПАЙТЕ
УЖЕ СЕЙЧАС!
- 750 Р -

Работая над меню для русского заведения «Мари Vanna» в Лондоне, Саша решил сделать книгу о простой русской еде, которую мы знаем и любим. Родом с Севера России, он с детства знает рецепты отличных dranikov с макалкой, наваристых супов, сочных котлет и пельменей. Каждый рецепт взят из всем знакомых меню семейных обедов, школьных столовых и прочих мест, с которыми связаны самые любимые гастрономические воспоминания. При этом шеф Саша Белькович всегда привносит в привычные блюда что-то свое, новое и динамичное. Предлагаем вашему вниманию 2 рецепта из книги.



ТЕПЛЫЙ САЛАТ СО ЩАВЕЛЕМ, МАЛИНОЙ И КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ

Одна раз мы открывали ресторан за городом, и я придумал русскую смесь зелени. Мне хотелось, чтобы у свежего салата был вкус укропа, петрушки, слегка кислого щавеля и молодой травы. Получилось хорошая альтернатива рукколе! Вместе с теплыми куриными сердечками и малиной получается настоящая бомба.

2 ПОРЦИИ / 30 МИНУТ

РУССКИЙ МИКС:

1 пучок щавеля
1 пучок петрушки
1 пучок кинзы 1 пучок укропа
1 пучок зеленого лука
несколько веточек мяты

250 г куриных сердечек

1 горсть кедровых орешков
растительное масло для жарки
1 зубчик чеснока
соль
свежемолотый перец

ЗАПРАВКА:

300 г замороженной малины
1 ст. л. жидкого меда
сок 1/4 лимона
2 ч. л. тыквенного масла

1. Оборвать все стебли. Зеленый лук крупно порубить и перемешать.
2. Малину измельчить в блендере вместе с медом и процедить через сито, выжать лимон и перемешать. Сердечки помыть, промокнуть полотенцем. Порубить чеснок.
3. Разогреть большую сковороду (это важно, чтобы сердечки жарились, а не тушились), плеснуть масло, закинуть сердечки.
4. Когда зашипят, добавить соль, перец, рубленый чеснок и еще немного обжарить.
5. Выложить микс, вокруг малиновую заправку, сверху сердечки.
6. Сбрызнуть тыквенным маслом, посыпать кедровыми орешками и ставить на стол.



Можно собрать любые травы, главное — чтобы они были прозрачного, нежного зеленого цвета — это значит, что зелень свежая.



СМЕТАННИК В СТАКАНЕ

Это просто сумасшедший десерт. Во-первых, потому, что очень быстрый и простой, во-вторых, потому, что мед со сметаной — отличное сочетание. В-третьих, клубника. Единственное, очень важно, чтобы все ингредиенты были сами по себе самого лучшего качества. Лучше всего пойти на рынок или в фермерскую лавку, купить деревенскую сметану, душистую клубнику и гречишный мед.

5 ПОРЦИЙ / 30 МИНУТ + 5 ЧАСОВ

900 г домашней сметаны 20%
500 г клубники
250 г крекеров без сахара и соли

30 г мяты, только листья
65 г или 2 ст. л. темного жидкого меда
90 г сахарной пудры

1. У клубники отрезать хвостики. Несколько ягод оставить для украшения, остальные — мелко порезать. Мятю порубить.
2. Перемешать мелко нарезанную клубнику, мяту и мед.
3. Венчиком перемешать сметану с сахарной пудрой. Руками или скалкой разломать крекеры.
4. Разложить по порционным стаканам или в одну большую банку, как больше нравится. Класть все нужно слоями, в таком порядке: сначала измельченные крекеры, затем клубничную массу, сверху слой сметаны и повторять все сначала, пока стакан не будет полным.
5. Выложив последний слой сметаны, постучать стаканами или банкой по столу, чтобы сметана равномерно распределилась в пространстве, и убрать в холодильник на 5 часов.
6. Достать из холодильника, украсить свежей клубникой и есть длинными ложками — или выложить из банки в глубокие тарелки, обязательно доставая до дна.



ДОСТАВКА

МЫ БУДЕМ РАДЫ ПРЕДЛОЖИТЬ ВАМ УСЛУГУ БЕСПЛАТНОЙ ДОСТАВКИ К ВАМ ДОМОЙ ИЛИ В ОФИС. МЫ ДОСТАВИМ ЗАКАЗ В ТЕЧЕНИЕ ЧАСА.

Позвоните по телефону +7 (921) 941-42-24 и сделайте заказ. Мы поможем вам создать собственное меню, исходя из ваших персональных пожеланий. Мы заботимся о качестве и свежести наших блюд, поэтому доставка осуществляется в радиусе 5 километров от ресторана. Вы можете забрать заказанную еду из ресторана сами, или мы организуем ее доставку.

Just call an operator at +7 (921) 941-42-24 to place an order. We can help you develop your personal menu. We are committed to delivering fresh food that is why we deliver only within a 5-kilometer radius of the restaurant. You can pick up the ordered food yourself or have it delivered.

640-33-73

GDS 
GINZA DELIVERY SERVICE



ПОЖЕЛАНИЯ РЕСТОРАНУ

